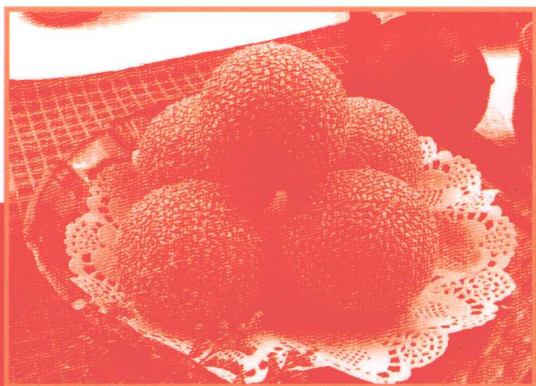




农村劳动力转移
再就业工程职业技能培训用书



上岗培训

转岗培训

再就业培训

农村劳动力转移培训

祁可斌 编著

面点制作入门



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

农村劳动力转移
再就业工程

职业技能培训用书

面点制作入门

祁可斌 编 著
王利琴 审 稿



机械工业出版社

本书是依据《国家职业标准：中式面点师》的鉴定内容，针对农村劳动力转移及再就业工程职业技能培训而编写的。本书内容包含了面点的含义、面点制作的原料、面团调制工艺、馅料调制工艺、成形工艺、熟制工艺和宴席面点的配置等中式面点师所应具备的基本专业知识和基本技能，并附有大量的操作技能实例供学习者参考。

本书是农村劳动力转移及再就业工程职业技能培训用书，也可作为中等专业技术学校烹饪专业师生、职工餐饮培训人员、餐饮从业人员和烹饪爱好者的参考用书。

图书在版编目 (CIP) 数据

面点制作入门/祁可斌编著. —北京：机械工业出版社，2009.12

农村劳动力转移再就业工程职业技能培训用书

ISBN 978-7-111-29499-3

I. 面… II. 祁… III. 面点—制作—技术培训—教材
IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 003082 号

机械工业出版社 (北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037)

策划编辑：朱 华 责任编辑：邓振飞

封面设计：姚 毅 责任校对：李汝庚 责任印制：洪汉军

北京市朝阳展望印刷厂印刷

2010 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

140mm×203mm·7.375 印张·194 千字

0001-3000 册

标准书号：ISBN 978-7-111-29499-3

定价：15.00 元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心：(010)88361066

门户网：<http://www.cmpbook.com>

销售一部：(010)68326294

教材网：<http://www.cmpedu.com>

销售二部：(010)88379649

读者服务部：(010)68993821

封面无防伪标均为盗版

前言

为贯彻国务院《关于大力发展职业教育的决定》和“全国再就业会议”精神，实施“下岗失业人员技能再就业计划”，深入推动再就业培训，配合国家5年内对2000万下岗失业人员开展职业技能培训；为实施“农村劳动力技能就业计划”，促进农村劳动力转移培训，5年内对4000万进城务工的农村劳动者开展职业培训，使其提高职业技能后实现转移就业。我们精心策划了这套以《国家职业标准》各职业初级工要求为依据，适合下岗、转岗、再就业人员培训和农村劳动力转移培训的“农村劳动力转移再就业工程职业技能培训用书”。

本丛书旨在通俗、易懂、实用，让有关人员通过学习本套丛书，了解相应职业的基本知识和基本操作技能，由“门外汉”变成“门内汉”，能够上岗操作。

本丛书自1998年以来陆续编写出版了《车工入门》、《钳工入门》、《铣工入门》、《磨工入门》、《电焊工入门》、《冷作、钣金工入门》、《电镀工入门》、《涂装工入门》、《冲压工入门》、《电机修理工入门》、《电工入门》、《维修电工入门》、《服装裁剪与缝制入门》等10余种。由于其通俗易懂、简单实用，深受广大下岗、转岗、再就业人员以及农民工的喜爱。到目前为止大部分已多次重印，其中《电焊工入门》已重印16次，发行近10万册，被中国书刊发行业协会评为全国优秀畅销书。

由于本套丛书的畅销还一度被不法分子盗版多种，盗版书粗制滥造，错误百出。我们曾郑重声明，提醒广大读者在购买时注意鉴别机械工业出版社的防伪标识。

为满足下岗、转岗、再就业人员培训和农村劳动力转移培训的需求，为保证这套丛书与时俱进，有更强的生命力，我们一方



面正在补充编写急需的一些职业，另一方面也在着手修订已经出版的书。以使之更加有规模、成系列，更好地满足广大读者的需求，为培训技能型人才作出我们应有的贡献。

感谢大家选择机械工业出版社出版的正版“入门系列”丛书。同时我们在书末附有“读者信息反馈表”，欢迎广大读者多提宝贵意见，以便我们更好地为您服务。

机械工业出版社 技能教育分社

目 录

前言

第一章 概论	1
第一节 面点的含义、地位和作用	1
一、面点的含义	1
二、面点的地位和作用	1
第二节 面点的发展历史及发展趋势	2
一、面点的发展史	2
二、面点的发展趋势	6
第三节 设备和工具	7
一、设备及主要用具	7
二、一般常用工具	9
三、设备和工具使用养护知识	11
第四节 面点制作的特点、分类和风味流派	12
一、面点制作的特点	12
二、面点的分类	14
三、面点的风味流派	15
第五节 面点制作的基本技术动作	20
一、基本技术动作的重要性	20
二、基本技术动作的作用	21
三、基本技术动作操作要领	22
第二章 面点制作的原料	34
第一节 坯料	34
一、面粉	34



二、米及米粉	39
三、杂粮	41
四、其他类	44
第二节 制馅原料	45
一、动物性原料	45
二、植物性原料	47
第三节 调辅原料	49
一、油脂	49
二、糖	52
三、蛋品	54
四、乳品	55
五、食盐	56
六、酵母和面肥	57
第四节 食品添加剂	58
一、化学膨松剂	58
二、食用色素	59
三、食用香料	61
第三章 面团调制工艺	62
第一节 面团概述	62
一、面团	62
二、面团的分类	62
三、面团的作用	64
四、面团形成的基本原理	64
五、影响面团形成的因素	65
第二节 水调面团	67
一、水调面团的含义	67
二、水温与水调面团的形成	67
三、水调面团调制工艺	69



第三节 膨松面团	72
一、生物膨松面团调制工艺	72
二、化学膨松面团调制工艺	80
三、物理膨松面团调制工艺	84
第四节 油酥面团	86
一、油酥面团的含义及分类	86
二、油酥面团的成团起酥原理	87
三、层酥面团调制工艺	88
第五节 米及米粉面团	94
一、米及米粉的性质	94
二、米粉面团的形成原理	95
三、米类面团调制工艺	96
四、米粉面团调制工艺	97
第六节 其他面团	100
一、澄粉面团	100
二、杂粮面团	100
三、豆类面团	101
四、果蔬面团	101
五、鱼蓉面团	101
六、虾蓉面团	101
第四章 馅心调制工艺	102
第一节 馅心的含义、作用及分类	102
一、馅心的含义	102
二、馅心的作用	102
三、馅心的分类	104
四、馅心的制作要求	105
第二节 咸味馅心	107
一、生咸味馅	107
二、熟咸味馅	113



第三节 甜味馅心	118
一、生甜味馅	119
二、熟甜味馅	122
第四节 包馅比例与要求	124
一、轻馅品种	125
二、重馅品种	125
三、半皮半馅品种	126
第五章 成形工艺	127
第一节 搓、包、卷、捏	127
一、搓	127
二、包	128
三、卷	129
四、捏	130
第二节 叠、摊、擀、按	132
一、叠	132
二、摊	132
三、擀	133
四、按	133
第三节 抻、切、削、拨	133
一、抻	133
二、切	135
三、削	136
四、拨	136
第四节 模具、钳花、滚沾、镶嵌	137
一、模具	137
二、钳花	138
三、滚沾	138
四、镶嵌	139



第五节 其他成形技法	139
一、拧	139
二、剪	139
三、夹	140
四、挤注	140
五、裱花	140
六、平绘	140
七、立塑	141
第六章 熟制工艺	142
第一节 熟制的作用和导热方式	142
一、熟制的作用	142
二、熟制的导热方式	144
三、热量的传递方式	145
第二节 蒸、煮工艺	146
一、蒸制	146
二、煮制	148
第三节 烤、焙工艺	149
一、烤制	149
二、焙制	151
第四节 炸、煎工艺	153
一、炸制	153
二、煎制	155
第七章 宴席面点的配置	157
第一节 宴席面点的配备原则	157
一、宴席面点的特点	157
二、宴席面点的作用	158
三、宴席面点的配备原则	158



第二节 宴席面点的配备实例·····	161
一、四大菜系配备实例·····	161
二、主题宴席配备实例·····	164
第八章 面点制品制作实例·····	167
第一节 水调面团制品实例·····	167
第二节 膨松面团制品实例·····	185
第三节 油酥面团制品实例·····	200
第四节 米粉面团制品实例·····	209
第五节 其他面团制品实例·····	216
参考文献·····	223

第一章

概 论

面点是中国烹饪文化的重要组成部分，在中国具有悠久的历史，它凭借着精湛的工艺技巧，丰富多彩的品种，绚丽多姿的造型，独特的风味，在饮食中占有相当重要的地位，其风味流派众多，且与食疗、风俗、节气结合紧密，反映了中华民族的文明历史和发达的饮食文化。经过历代厨师长期的潜心研究和探索，不断地充实和完善，这门古老的技术在理论和技能方面有了很大的发展，成为一门既涉及动物学、植物学、微生物学、食品化学、营养学、卫生学和美术学等理论内容，又和烹饪原料加工技术、烹调技术内容相结合的一门综合性的烹饪工艺。

第一节 面点的含义、地位和作用

一、面点的含义

中国面点具有广泛的内容，受地理环境、风俗习惯、原料物产等因素的影响，人们对面点含义的理解也略有不同。

面点，具有狭义和广义两种解释。狭义的面点主要指利用粮食、粮食粉料（面粉和米粉等）或杂粮等为坯料，以油、糖和鸡蛋等为辅助料，以蔬菜、肉类、水产、果品等为制馅原料，经过调制面团、制皮、制馅（有的无馅）、成形和熟制等工艺过程制成的具有一定色、香、味、形的各类食品，如包、饺、烧卖、糕、团、饼等。

广义上讲，面点则可包括用米和杂粮制成的各种米（面）食、小吃和点心。

二、面点的地位和作用

（1）面点是烹饪专业重要的组成部分 菜肴的配制和烹调，行业中俗称“红案”；面点制作，行业中俗称“白案”。这两个



方面的内容构成了完整的烹饪专业。“红案”与“白案”既有严格的区别，又密切联系，互相配合。不少菜肴要配以面点一起食用，如烤鸭配荷叶饼，扣肉配荷叶夹等。在宴席中，也有“无点不成席”之说。宴席菜肴与面点的配套，体现了宴席的整体效果。

(2) 面点制作具有相对独立性，可以离开菜肴烹饪而单独经营。如专门经营面点的面食店、包子店、饺子店、糕饼店，经营小食品的早点铺、夜宵铺、点心铺等。

(3) 面点制品是人们生活所必需的。面点制品具有较高的营养价值，应时适口，既可以在饭前饭后作为茶点品味，又能作为早点、夜宵、正餐的主食，可以满足各种消费者的不同需要。

(4) 丰富市场，增添节日气氛。自古以来，每逢中国的各种民俗节日都要制作应时面点，如春节的饺子、元宵节的元宵、端午节的粽子、中秋节的月饼、重阳节的重阳糕等。节日期间，面点还是人们走亲访友、馈赠礼品时的首要品种。

总之，面点不仅在餐饮行业中占有重要地位，而且对丰富人们生活，方便群众，加深人际关系，增进友谊、感情方面起着重要的纽带作用。

第二节 面点的发展历史及发展趋势

我国面点具有悠久的历史，有着浓郁的民族传统特色和风格。邱庞同所著的《中国面点史》中指出：“中国面点的萌芽时期定在 6000 年前左右”，“中国的小麦粉及面食技术出现在战国时期，而中国早期面点形成的时间，大约是商周时期”。

一、面点的发展史

1. 先秦时期

远古时期，我们的祖先过着原始的群居生活，不知道进行牧业、渔业及农业生产等活动，过着“生吞活剥”的原始生活，从燧人氏发明钻木取火开始，我们的祖先便脱离了“茹毛饮血”的生活，但由于食物来源相当有限，古人单纯地依赖渔猎和采集



食物已不足以维持正常的生息繁衍的需要。于是，我们的祖先便开始另找出路，从植物籽粒和果实中觅取食物。到了神农氏时代，“乃求可食之物，尝百草之实，察酸苦之味，教民食五谷”，人们开始认识了各种粮食。

谷物的产生和发展为面点的制作提供了物质条件。殷商时期，由于使用的工具简陋、粗糙，食物加工相当简单，只能整粒食用。到春秋战国时期，由于生产力的发展，谷物品种的增多，种植面积的扩大，产量的提高，人们对食品的要求也有所提高，谷物加工技术也有所发展。后来，人们发明了石磨，开辟了人类从粒食到粉食的新阶段，也加速了面点食品的产生。

这个时期出现较多的面点品种主要有：饵，一种蒸制的糕，也有人考证为饼，按战国时的生产力水平已能供给面粉和蜜，所以在楚地出现了蜜饵甜点；糍（糍），一种饼，也有人认为类似于糕，是用稻米或黍米粉做成的；糝食，简称糝，周代宫廷食品，据《周礼》郑注，糝是一种稻米粉加牛肉丁、羊肉丁、猪肉丁制成的油煎饼；粿粒是类似于今天的麻花、馓子的油炸食品。

2. 汉代及魏晋南北朝时期

汉代是中国面点发展的一个重要时期，这个时期随着生产力发展，石磨的改进，面粉、米粉的加工更为精细，晋人束皙的《饼赋》中写道“重罗之面，尘飞雪白”，证明当时已能用重箩筛出极细的面粉。

面点品种开始在民间普及并出现了种类丰富的饼类食品。西汉史游所著的《急救篇》载有“饼饵麦饭甘豆羹”之句，说明饼饵类食品已在民间流传。在汉代，饼是一切面制品的通称，故饼类制品丰富多彩，形状也各有不同。汉末刘熙著的《释名》记有：“蒸饼、汤饼、■（餠）饼、髓饼、金饼、索饼之属，皆随形而名之也。”其中，蒸饼类似馒头；汤饼是水煮的揪面片，是面条的前身；■（餠）饼为加牛羊脂而制成的油炸食品。髓饼为加动物骨髓、油脂和面制成的炉饼；索饼也类似于面条；面



点名称在不同地区已有不同叫法，如杨雄在《方言》中说：“饼谓之饀，或谓之■（餠），或谓之馄。”

汉代至南北朝时期，是我国面点技术的一个飞跃时期，饮食业出现了红白两案的分工，面点制作已开始向专业化方向发展，制作水平不断提高，发酵方法日趋成熟，面点新品种大量涌现，如：膏环（麻花）、馒首（馒头）、牢丸（元宵、汤圆、水饺）、水引、饀饀、白饼、粽等。

这一时期还出现了有关面点的著作，晋人束皙的《饼赋》是目前已知最早的保存最完整的面点文献。赋中描述了饼的起源、品种、食法及制作过程，具有较高史料价值。《齐民要术》有两篇专门讲述了近20个面点品种的成形、调味及成熟方法。

3. 隋唐五代及元宋时期

随着面点制作技术的发展，在隋唐五代时期出现了一些新品种，许多旧有品种也派生出许多新花色，制作技术有所提高；同时伴随着中外文化交流，不少胡食西来，部分中国面点东传，从而成为中国面点史上的光辉一页。

此时旧有的面点无论是在品种还是在花色上都有了新的发展。制品方面，如馄饨，出现了花形馅料各异的“二十四气馄饨”；胡饼出现以油酥、羊肉、豆豉为馅料的名品古楼子，还有的胡麻饼达到“面脆油香”的境界。

米制品方面有水晶龙凤糕、满天星、粉团等十几个品种。麦类制品主要有包子、饺子、月饼、烧卖等，随着医学与饮食的结合，食疗面点也出现了，《食疗本草》、《食疗心鉴》中均有记载。

此时面点制作技术的提高主要表现在五个方面：一是面团调制种类齐全，面团的发酵技术已普遍使用，开始用冷水和面做卷煎饼，用开水烫面做面皮；二是馅料多样化，动植物原料均可制作馅料，口味咸、甜、酸均有；三是浇头制作多样化，面条的浇头荤素并用；四是成形方式多样化，面条可用面团擀切成条，也可以拉伸成长条；五是熟制方法多样化，已有蒸、煮、煎、烤、



炸和烙等，制作技术日臻完善。

这一时期有关面点的著作较多，如宋代的《山家清供》、《本心斋蔬食谱》，元代的《饮膳正要》、《居家必用事类全集》等。

4. 明清时期

明清时期，面点继续全面发展，制作技术达到了新的高峰，节日面点品种也基本定型，我国面点的风味流派基本形成。北方主要是北京、山东、山西三大风味流派，南方主要是苏州、扬州、广州三大风味流派。除了主要风味流派，一些少数民族的面点也以浓郁的民族特色著称，如满族的萨其马，回族的羊肉饺子，维吾尔族的馕等。

这一时期的面点制作技术继续提高。首先，面粉加工更为精细，山东的飞面、江南的澄粉已经常使用。其次，发酵法、油酥面皮的制法更趋于完美，据《随园食单》记载，扬州制作的小馒头“如胡桃大”、“手捺之不盈半寸，放松仍隆然而高”，原因在于“扬州发酵最佳”。第三，面点成形方法更加多样，擀、切、搓、抻、拉、包、裹、捏、卷、模压、刀削各显其妙。第四，馅心制作变化多样，荤、素、咸、甜、酸、辣均有，花卉也用以制馅，还出现使肉汁冷凝以做汤包的方法。第五，面点成熟方法较以前也有发展，蒸、煮、烤、烙、油煎、水煎、炸、炒均可使用。有些品种表现在多种方法的综合使用上，如有的面条要先煮熟，后过水晾干，再经过油炸，入高汤微煨而食；有的饼要先烙后蒸，这样就可产生不同的风味。

明清时期新出现的面点品种主要有春卷、青糕、青团、月饼、火烧、油条、锅盔等。其中，春卷始于元代，但此时才叫做春卷；青糕、青团为江南清明祭祖食品，以麦苗汁拌和米粉蒸成；月饼在宋代出现，但在明代才与中秋节联系起来并出现多种名品；火烧为烤烙成的面点，明代已经有名；油条传说是宋人因痛恨汉奸秦桧而作，但明清时方出现其制作方法和名称；锅盔为一种大型的烙饼，也是明清时才出名。

这个时期，有关面点的著作尤为丰富，《食宪鸿秘》、《养小



录》、《醒园录》、《随园食单》、《调鼎集》等，都有专门章节写到面点，其中《调鼎集》共收面点制法 200 多种，随着中外文化的交流，西方的面包、蛋糕、布丁等品种传入中国，也促进了中国面点的发展。

5. 社会主义时期

新中国成立后，餐饮业得到了飞速发展，在党和政府的重视关怀下，各地面点师通过总结、交流和创新，使东西南北的风味特色实现了大融合，极大地促进了我国面点工艺的发展。改革开放后的三十年，面点的发展出现了空前的繁荣，面点制品更加精致，品种更加丰富多彩。各种图文并茂的面点制作书籍的出版发行，进一步带动了面点制作技术的发展和提高。

二、面点的发展趋势

随着社会经济的发展和人民生活水平的不断提高，以及中西文化的深层交流，人们的饮食习惯和结构将会发生巨大的变化，面点制作将会朝着快速、方便、保健的方向发展。中国面点的发展趋势主要有以下几个方面：

1. 面点原料更趋于广泛性

随着烹饪原料的大量开发和利用，面点原料的选用已突破了传统原料的模式，在取料上不拘一格，能根据面点制品的制作工艺及风味要求，有针对性地进行选用。如根据面粉原料的多少及面筋性强弱的不同来调制面团，因而出现了许多专用面粉，如水饺粉、面包粉、蛋糕粉等。

2. 制作工艺更趋于现代化

随着社会生产力的发展及人们生活节奏的加快，手工作坊式的面点生产工艺已不能适应社会需求。因此面点生产工艺现代化，即定量化、程序化、规范化，将是一大发展趋势。在继承和保留传统的面点艺术和具有特色的手工工艺的基础上，改进面点的生产工艺及传统配方势在必行。

3. 品种质量更趋于营养性

随着人们生活水平的提高，面点制品的营养价值将越来越受