

饮食服务技工学校试用教材

面点制作技术

中国商业出版社

饮食服务技工学校试用教材

面点制作技术

中国商业出版社

(京) 新登字 073 号

饮食服务技工学校试用教材
面点制作技术

*

中国商业出版社出版发行
(北京广安门内报国寺1号)

邮政编码: 100053

新华书店总店科技发行所经销
北京广益印刷厂印刷

*

787×1092毫米 32开 7.625印张 179千字
1982年3月第1版 1993年10月第21次印刷
印数: 863 101—893 100册 定价: 4.15元

ISBN 7-5044-0040-8/TS·8

编 审 说 明

本书根据一九七九年商业部系统长沙教材编写规划会议的要求，在商业部教育局、基层商业局的组织领导下，由北京市服务学校巫德华同志编写。并经部分学校讨论，作了修改。经我们审定，可作为饮食服务技工学校烹饪专业的试用教材，也可作为饮食服务业在职人员学习的参考书。

在编写过程中，曾得到北京、上海、天津、广东、山东、安徽以及武汉、株洲、广州、烟台等饮食服务学校（商业学校）的支持和帮助，在此一并致谢。

中华人民共和国商业部教材编审委员会

一九八一年八月

目 录

第一章 概述	(1)
第一节 面点制作的地位、作用和种类	(3)
第二节 设备和工具	(8)
第三节 原物料的选用知识	(15)
第四节 基本技术动作与操作程序	(24)
第二章 面团	(39)
第一节 水调面团	(40)
第二节 膨松面团	(45)
第三节 油酥面团	(65)
第四节 米粉面团	(74)
第五节 其它面团	(83)
第三章 馅心	(87)
第一节 馅心	(87)
第二节 馅心的种类和制作特点	(89)
第三节 咸馅制作法	(92)
第四节 甜馅制作法	(104)
第五节 包馅比例与要求	(109)
第四章 成形	(112)
第一节 搓、包、卷、捏	(112)
第二节 抻、切、削、拔	(129)
第三节 叠、摊、擀、按	(134)
第四节 钳花、模具、滚沾、镶嵌	(138)
第五章 熟制	(141)
第一节 熟制的作用和标准	(141)
第二节 蒸、煮	(144)
第三节 炸、煎	(151)

第四节	烤、烙	(155)
第六章	各类面点制作法	(161)
第一节	水面制品制作法	(161)
第二节	酵面制品制作法	(181)
第三节	油酥、膨松、蛋面制品制作法	(205)
第四节	米、米粉制品制作法	(217)
第五节	其它制品制作法	(231)

第一章 概 述

饮食业的面点，具有广泛的内容。从广义上讲，泛指用各种粮食（米、麦、杂粮等）、豆类、果品、鱼虾以及根茎菜类为原料，配以多种馅料，制作的各种小吃和点心而言；从狭义上讲，特指利用粉料（主要是面粉和米粉）调制面团制成的面食小吃和正餐筵席的各式点心。从面点的内容看，它既是人们不可缺少的食品，又是人们调剂口味的补充食品。

我国面点具有悠久的历史，远在三千多年前的奴隶社会初期，劳动人民就学会了种植谷麦，并初步地把它当作了主要食品。面食的起源，相传在春秋战国时期，这是由于当时生产力的发展，小麦种植面积的扩大，人们对食品水平要求相应提高的结果。但那时的面食还处在初期的阶段。到了汉代，面食技术有了进一步的发展，有关面食的文字记载增多，并出现了“饼”的名称。西汉史游所著《急就篇》载有：“饼饵麦饭甘豆羹”，饼饵即饼食，一般指扁圆形的食品。汉刘熙著的《释名》也载有。“蒸饼，饼并也，溲面使合并也”，溲面，就是发酵面，说明当时已能利用发酵的技术。民间传说诸葛亮发明馒头，虽无确切文字记载，但当时既能利用酵面制作蒸酵，而用利酵面蒸做馒头也就可能的。汉代的面食“花样”，对以后面点技术发展起了重大影响。根据记载，点心之名，见于唐朝。宋人吴曾所著的《能改斋漫录》中说：“世俗例，以早晨小吃为点心，自唐时已有此说，”既然食用点心，已成为“世俗例”，可见当时的点心的普遍性。这也说明，从唐朝以来，不但制作工艺水平

提高，制品花色增多，而且逐步奠定了独具风格、基调一致的我国面点的基础。清代，面点技术发展达到鼎盛时期，出现了以面点为主的筵席。传说清嘉庆的“光禄寺”（皇室举办宴会的部门）做得一桌面点筵席，用面量达120多斤，可见其品种繁多和丰富多彩。解放以后，在党和政府的重视关怀下，各地厨师在继承前辈技术经验的基础上，不断总结、交流与创新，使我国古老的面点技术又得到进一步发扬和提高，成为祖国烹调技术中的一枝独特的花朵。

我国面点技术在长期发展中，在历代厨师不断实践和广泛交流中，创造了品类繁多、口味丰美、形色俱佳的面点制品，在国内外均享有很高的声誉。加上我国幅员广大，各地气候、物产、人民生活习惯的不同，面点制作在选料上、口味上、制法上，又形成了不同的风格和浓厚的地方特色。目前，人们常把我国面点分为“南味”、“北味”两大风味，具体又分为“广式”、“苏式”、“京式”三大特色。广式系指珠江流域及南部沿海地区所制作的面点，以广东为代表，故称广式面点。广式面点，富有南国风味，自成一格，近百年来，又吸取了部分西点制作技术，品种更为丰富多彩，以讲究形态、花色、色泽著称，使用油、糖、蛋多，馅料多样、晶莹，制作工艺精细，味道清淡鲜滑，特别是善于利用荸荠、土豆、芋头、山药、薯类及鱼虾等作坯料，制作出多种多样美点。富有代表性的品种有叉烧包、虾饺、莲茸甘露酥、蛋泡蟹肉批、马蹄糕、娥姐粉果、沙河粉等。苏式系指长江下游江、浙一带地区所制作的面点，以江苏为代表，故称苏式面点。苏式面点，因处在富庶鱼米之乡，物产极其丰富，为制作多种多样面点创造良好条件，制品具有色、香、味俱佳的特点。苏式面点可分为宁沪、苏州、镇扬、淮扬等流派，又各有不同的特色，苏式面点重调

味，口味厚、色泽深、略带甜头，形成独特的风味。馅心重视掺冻（即用鸡鸭、猪肉和肉皮熬制汤汁冰冻而成），汁多肥嫩，味道鲜美，如淮安文楼汤包、扬州富春茶社的三丁包子、翡翠烧麦就驰名全国。苏式面点也很讲究形态，苏州船点（用米粉调制面团，包馅制成的美点），形态甚多，常见的有飞禽、走兽、鱼虾、昆虫、瓜果、花卉等，色泽鲜艳、形象逼真、栩栩如生，被誉为食品中精美的艺术品。京式面点，泛指黄河以北的大部分地区（包括山东、华北、东北等）所制作的面点，以北京为代表，故称京式面点。京式面点主要以面粉为原料，特别擅长制作面食品，具有独特之处，被称为四大面食的神面、削面、小刀面、拨鱼面，不但制作技术精湛，而且口味爽滑、筋抖，受到广大人民的喜爱。京式的小食品和点心，也很丰富多彩，如一品烧饼、清油饼、北京都一处的烧麦、天津狗不理包子，以及清宫仿膳肉末烧饼、千层糕、艾窝窝、豌豆黄等，都享有盛誉。在馅制品方面，肉馅多用“水打馅”，佐以葱、姜、黄酱、味精、芝麻油等，吃口鲜咸而香，柔软松嫩，具有独特的风味。

由上可见，我国面点技术，是我国劳动人民创造的宝贵文化遗产的一部分，它对丰富和改善人民生活，解决新长征路上吃饭问题，加速四化的建设，都起着重要的作用。我们应当努力学好面点制作技术，并在不断实践中，发扬、提高、创新，使这门古老的技术，更好地为人民服务。

第一节 面点制作的地位、作用和种类

面点在饮食业占有重要的地位和作用。首先，它是饮食业

的组成部分。从饮食业的生产来看,主要有两个部分:一是菜品烹调,行业称为“红案”;一是面点制作,行业称为“面案”(或“白案”),构成了饮食业的全部生产经营业务。而且这两个部分,又是密切关联、互相配合不可分割的。例如,肉末烧饼的炒肉末和烙烧饼,烤鸭的鸭肉与荷叶饼等,都是分不开的,否则就形成不了这些品种的特色。特别是正餐的主、副食结合和筵席上的点心,都体现了两个部分的联系。所以说,面点制作是饮食业不可缺少的一个部分。但是,面点制作还具有相对的独立性,它可以离开菜品烹调而单独经营,如专门经营面点的面食馆、糕团店、包子和饺子店,经营小食品的早点、夜宵、点心铺等。

其次,面点制品是人们生活所必需的,它具有较高的营养价值,应时适口,既可以在饭前或饭后作为茶点品味,又能作为主食吃饱,满足多种消费者的不同需要。

第三,面点制品,特别是早点、点心等,具有食用方便,便于携带的特点,受到人们的欢迎,成为饮食业销售量很大的品种,尽管面点制品价格低廉,仍然占了饮食业营业额较大的比重。据有关部门统计,早点和点心占营业额的比重,一般为25%左右,多的占40%左右。从服务人次看,比重更大,一般占30—70%左右,在一些大城市中,每天几乎有半数左右的人口在饮食业食用早点、夜宵,从这里可以充分说明它与人们生活的密切联系。

综合上述情况,面点不仅是在饮食业中占有重要地位,而且对丰富人民生活,方便群众,促进工农业生产的发展起着重大的作用。

面点制品品种繁多,花色复杂,分类方法较多,主要的分类方法有:按原料分类,可分为麦类制品、米类制品、杂粮类

和其它制品；按熟制方法分，可分为蒸、炸、煮、烙、烤、煎以及综合熟制法的制品；按形态分类，又可分为饭、粥、糕、饼、团、粉、条、包、饺以及羹、冻等；按馅心分，可分为荤馅、素馅两大类制品；按口味分，可分为甜、咸和甜咸味制品等。下面按原料分类，简要介绍面点制品主要种类。

一、麦类制品

麦类制品是面点中制法最多、比重最大、花色繁多、口味丰富的大类制品，在面点中占有重要地位，特别在盛产麦类的北方地区，尤其显著。

所谓麦类制品，就是用麦类（主要是小麦）作原料做成的面点。但麦类制品，必须先把麦子磨成粉状（通称面粉），掺入各种物料，主要是水、油、蛋和填充料，调制成为面团，配以各种馅心（有的无馅），再经过各道加工工序制成。因掺入物料和填充料不同，就形成了多种多样的面团制品，各有风味和特色。主要有以下几种：

1. 水调面团：即用水与面粉调制的面团。因水温不同，又可分为冷水面团（水温在 30°C 以下），温水面团（水温在 50°C 左右）、热水面团（水温在 $60\sim 100^{\circ}\text{C}$ ，又叫沸水面团或烫面团）等三种。

冷水面团劲大有韧性，制成成品色白、爽滑、有劲（俗称筋抖），适用于制作面条、水饺、馄饨、烙饼等。

温水面团柔中有劲，富有可塑性，制成品时，容易成形，熟制后也不易走样，口感适中，色泽较白。这种特点，特别适用于制作各种花色蒸饺。其它用途同冷水面团。

热水面团特性是柔软、劲小，制成成品呈半透明状，色泽较差，但口感细腻、软糯并有些甜味，加热也容易成熟，适用于制作蒸饺、烧麦、锅贴、薄饼等。

水调面团在调制后，再经过加工处理，还可调成柔软的面筋面团和澄粉面团，前者作春卷皮用，后者可制作精细点心，如广东的虾饺、莲茸蒸饼等。

有些水调面团在调制过程中，适当掺入一些填充料，以改善面团性质和口味，丰富花色品种，如加糖和椒盐，使制品增加口味；冷水面团加盐增强筋性，使制品爽滑，以及加入蛋液成为水蛋面团，制作口味丰美、富有营养的“伊府面”、担担面等。

2. 膨松面团：分为两种情况，一种是在水调面中，加入酵母和化学膨松剂，调制成为面团；一种是把鸡蛋抽打成泡，再与面粉调成糊状面团。这两种面团制成成品的共同特点是，体积膨胀、松泡多孔、质感暄软、酥香、可口、营养丰富。

加入酵母而调制的膨松面团，一般称为发酵面团，是当前应用广泛的一种面团，最适宜制蒸制品，品种繁多，如馒头、花卷、蒸饼、包子、银丝卷等。

加入膨松剂而调制的面团，一般叫做化学膨松剂面团，用途和制品也很多，以广式点心应用广泛，如甘露酥、松酥、拿酥、锚沙、土干及西河等面皮及其花色点心，都是用的膨松剂面团。此外，用矾碱盐调制的面团，制作油条、油饼、麻花等制品，松泡、酥脆，也属于化学膨松剂面团的一类。

用蛋泡调制的面团，又叫调搅面团，用它制成成品比酵母和膨松剂面团具有更大的膨松性，而且色泽、口味俱佳，为制作精细点心之用，如各色蛋糕等。

3. 油酥面团：即用油脂与面粉调制的面团。这种面团分为起层酥、油炸酥和单酥（不起层酥）等，制品的共同特点，色泽美观，入口酥化，品种繁多，常用来制作精致美点。

起层酥，通常叫油酥面团，分为两种做法：一种包酥法（又叫酥皮），由两块面团（一块是用水、油、面粉调制的水油

酥，一块是用油与面粉调制的干油酥)，一作皮、一作心，包在一起，经过擀、叠、卷等工艺而成（因处理方法不同又可分为明酥、暗酥、半暗酥等）。一种是叠酥法（又叫擘酥），先将猪油熬出凝结，加面粉搓匀，冰成油酥板；再调和一块水、蛋、糖面团，然后叠放一起，经过几次叠、擀而成。这类面团制成的成品，层次分明，酥香可口，品种有酥合、酥饺、酥饼和各种花色酥点等。

单酥，又叫硬酥，就是直接用水、油脂掺入面粉，一次揉合成团，制成不分层次的酥点，如核桃酥、杏仁酥等。但单酥面团，一般都要加糖、膨松剂等，其情况与化学膨松剂面团相似。

炸酥，把猪油入锅烧热，放入干面粉，不断搅动，均匀加热，至金黄色为止。炸酥只作酥心，包入水调面或发酵面中，再制成成品，一般用于制大量的油酥烧饼等。

除上述主要面团外，还有全蛋面团、水油蛋面团、油糖蛋面团等，如蛋黄酥等，就是油糖蛋面团制成。

二、米类制品

米类制品也是我国面点中的一个大大类，产米地区的米制品，其品种花色之多，与麦类制品不相上下。

米类制品，大体可分两类：一类即直接用粳米、籼米、糯米制成的饭、粥、粽子、八宝饭、粢饭糕等。一类是把米磨成粉，调制成团，再制成各色成品，主要有糕类粉团制成的松糕、粘质糕等；团类粉面制作的各种汤团、圆子等；发酵粉团制作的棉花糕等，还有用粉直接制成“米线”（即米粉面条）等。品种丰富多彩，既有大众化的品种，也有精致的花色品种。如苏州“船点”、广州“沙河粉”、湖南“汤粉”、云南“过桥米线”等，都是全国著名的米粉美点。

三、杂粮和其它原料制品

凡是用杂粮、豆类和薯类以及芋头、山药、荸荠、果类、鱼虾等作为坯料制成的点心，都属于此类。由于这些原料有的富有淀粉、蛋白质和胶质蛋白等，与面粉的成分和性质有显著区别。因此制作时工艺过程也较为复杂，必须先经过一定的初步加工处理。例如用鲜薯制作食品时，必须先经过去皮、除筋、蒸熟、擦泥等过程。用这类原料制成的食品大都具有特殊的风味，配料也比较讲究，制作上也比较精细。如果羹、果冻、绿豆糕、豌豆糕、山药糕、芋角、马蹄糕、鱼茸角、虾角等。

第二节 设备和工具

面点制作以手工为主，主要设备有炉灶、案板等；工具很多，如锅、蒸笼及各种小工具等，初学者应首先熟悉其性能和使用方法。同时，近几年来还增加了一些减轻笨重体力劳动的机械设备，也应有所了解。下面介绍常用的设备、工具和一些机器。

一、设备及主要用具

1. 炉灶：炉灶是面点制品熟制的主要设备，由于熟制的方法有多种多样，因此使用的炉灶结构形式也各不相同。通常有以下几种：

蒸煮灶：适用于蒸煮等熟制方法。它的结构特点是，炉口、炉膛和炉底通风口都很大，火力较旺。灶上都装有烟囱，可以通风和发散烟灰。目前蒸煮灶较好的灶型有“双眼回风灶”，有一个火口，两条烟道，围绕锅底回旋上升，烧火口在后边，人在前边做蒸煮操作，中间隔一道墙，这种灶都是烧烟

煤，操作便利，既节省燃料又干净。

烘烤炉：主要用于烘烤面点，形状有圆形和方形之别。它的结构是火眼宽大，炉底通风口小，一般烧煤球、煤砖或炭结。炉上覆盖铁铛，铛上烙，铛下烘烤，一般圆炉是转圈烘，方炉是中间烙、两边烘。通过技术革新，近年又推行有中型的及大型的半自动化烘烤炉。炉型为长形，内部生一个炉火或几个炉火不等，利用传送链条带动烤盘徐徐通过炉火烘烤，此种炉型使用后，大大节省了人力。成品质量也好。

吊炉：与烘炉居于同一类型，所不同的是在平底锅上，以铁索吊一锥形铁炉，内燃木炭，使用时移动吊炉紧贴平锅上面，使食品上下均能受热。有的在平锅上再加一锥形铁罩，罩内不烧燃料，仅在使用时先将铁罩烘热，再盖在平锅之上把食物烘熟。

平炉：适用于平锅的炉子，一般燃料用小块煤，将煤堆成馒头形状（山形），火力均匀，用作煎包子、锅贴、饺子及摊春卷皮等。

缸炉：炉形为深桶状，一般用陶瓷缸构成，上口小，桶底大，炉壁夹层填有隔热物，防止散热，一般使用小块煤（最好是焦炭），将煤码成馒头圆形，使火力均匀。用作烘烤各式缸炉烧饼。

2. 案板：又称面板，是面点制作的工作台。面点制作过程中，如和粉、擀皮、成形等工序，都需在案板上操作。案板有油案、面案两种，一般都用二寸以上厚的木板制成，以松木或枣木最好，其次为柳木。案板表面要求平整、光滑，便于洗刷。

3. 铁锅：分为生铁锅和熟铁锅两种，通常使用的铁锅有下列几种：

水锅：有大有小，蒸制一般都用宽沿生铁锅；煮饺子、面条、捞米饭一般用熟铁锅。

高沿锅：又叫高沿铛，锅底平坦，用作煎锅贴，水煎包，烙烧饼、烙饼，摊春卷皮等。

平锅：又叫饼铛，圆形的铁铛，供大饼、家常饼以及摊煎饼等熟制之用。

烘盘：即烘炉中用的金属盘，用作烤饼、酥点等。

4. 蒸笼：又称笼屉，用于蒸制品种。蒸笼的规格很多，大小以尺寸计算，从7~24寸，以密封不走气者为佳，蒸笼上的笼篾子应紧密平整，蒸馒头与蒸米饭用的边框较深，蒸糕用的则较浅；笼盖一般为圆形。笼底衬有屉布，有的垫纸等，为防止食物粘屉及米粒散落。蒸笼下置有水圈，防止沸水浸及食物。闷蒸法使用的笼盖为铝、铁制大桶形，严密不漏气，且不易滴下水气。蒸箱等蒸制工具，由于锅炉引接高压蒸气，大大提高了工作效率，但采用这种蒸制工具时一定要在上屉前开管子放气，以防蒸气冲击，使食品变形。

二、一般常用工具

1. 擀面杖：是制作面点制皮时不可缺少的工具，对其质量要求是结实耐用，表面光滑，以檀木或枣木的较好。擀面杖因用途及尺寸形式不同，又可分成下列几种：

面杖：有大中小三种，大的约长24~26寸，用以擀大块面。中的约长16寸左右，宜用于擀轧花卷、饼等。小的约长10寸左右，用以擀饺子皮、包子皮及油酥等小型面剂。

通心槌：又名走槌，大小均有，用以擀烧麦皮等。

单手杖：亦称小面杖，约8寸长，两头粗细一致，光滑笔直，擀饺子皮用。

双手杖：比单手杖细，擀皮时两根合使，双手并用。用于

擀水饺皮、蒸饺皮等。

橄榄杖：中间粗，两头细，形如橄榄，长度比双手杖短，用于擀烧麦皮等。

2. 粉筛：亦称罗，有绢、棕、马尾、铜丝、铁丝等类。筛(罗)随用途有大小、形状的不同，筛眼亦分粗细大小。如擦豆沙、制黄松糕用的是粗眼筛，做粉类点心用的则筛眼较细，另有一种大眼竹制的格粉筛，主要为格拌料用。筛眼的粗细以每寸多少眼为标准，一般从每寸14眼(即每平方寸196眼)到68眼(每平方寸4624眼)，一寸内的眼愈多，则表示筛眼愈细。

3. 案上清洁工具：(1)面刮板：也叫轧子。铜制(铝铁片亦可)薄板上有握手，主要用以刮粉，切面团，轧糕点等。(2)粉帚：以高粱苗或棕制成，清扫粉料用。(3)小簸箕：以铝铁或柳条制成，扫粉盛粉用。

4. 网罩、笊篱：(1)笊篱：是铁丝编制(或铝铁丝制)，带有长柄，用于捞水饺或捞米饭之用。(2)铁丝网罩：以铁丝编成凹形网罩，在边上再加编一圈算，用于油炸食物沥油。(3)铁筷子：油炸食品时，用以翻动半成品和钳取成品用。用两根铁棍制成。

5. 成形工具：有模子(是制作肉丁馒头、糕饼等用的模型)、印子(刻有花纹、文字等的木戳，用作点心表面的戳子)、尺板(亦称馅心刮板、扁匙等，竹制薄板，1寸宽，8寸~1尺长，圆头)、花钳(一般用铜片制成，用于制作各种花色面食时钳花用)、剪刀、木梳、花筒(蛋糕浮面标花用)等。

6. 调馅、调料工具：如刀、砧板、筷子、馅盆、打蛋桶、蛋甩帚等。蛋甩帚有竹制和钢丝制两种，打蛋糊用。馅盆