

现代餐饮职业技术教育教材

# 现代点心

## 制作技术

第2版

陈有毅 李永军 马庆文 编著



© 2970761844



机械工业出版社  
CHINA MACHINE PRESS

本书结合作者多年的教学与实践经验,详细介绍点心制作的基本知识及常用点心的制作方法,并在传统点心制作的基础上注入了新式点心的制作技术及品种,语言通俗易懂,使初学者学起来较容易。书中还较为具体深入地分析了初学者在点心制作中常遇到的问题,并给出了解决问题的方法。

本书可作为高职高专、中职烹调专业的教材,也可作为职业培训教材,同时还是餐饮业相关从业人员和广大烹调爱好者的良师益友。

## 图书在版编目(CIP)数据

现代点心制作技术/陈有毅,李永军,马庆文编著.  
—北京:机械工业出版社,2012.2  
现代餐饮职业技术教育教材  
ISBN 978-7-111-37406-0

I. ①现… II. ①陈…②李…③马… III. ①糕点加工  
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第021578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:郎峰 责任编辑:陈洁

版式设计:石冉 责任校对:于新华

封面设计:饶薇 责任印制:杨曦

北京市朝阳区展望印刷厂印刷

2012年4月第2版第1次印刷

148mm×210mm·11.125印张·4插页·326千字

0001—3000册

标准书号:ISBN 978-7-111-37406-0

定价:28.00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

读者购书热线:(010) 88379203

封面无防伪标均为盗版



饮食是人类生存和发展必不可少的物质基础，在很早以前，我们的祖先已把“国以民为本，民以食为天”作为治国安邦的饮食名言。而点心从古代开始，就作为饮食的一个分支，在饮食业中占有一席之地。到了近代，随着人们对早餐重视程度的提高，点心业的发展越来越受到人们的重视，社会地位也越来越高。点心业的快速发展，要求培养大量的高素质、高质量的点心制作人员。

教学主要以教材为主要依据，《现代点心制作技术》作为一本点心教学用教材，融入了目前星级酒店、星级宾馆及点心制作企业的最新潮点心品种，并且理论阐述详尽，与实践结合紧密，教材中每一款点心品种的配方与制作均是从实际制作经验中总结出来的，具有很高的实用价值。

另外，本教材紧密结合《国家职业技能标准》的要求，体现了劳动部门对一个面点师理论水平及动手能力的要求。相信本书的出版将为餐饮业的职业技术教育增添一本不可多得的实用性教材。

徐丽卿

**徐丽卿：**餐饮业国际级评委、国家面点高级技师、中国烹饪协会理事、全国技术能手、广东十大名厨。

# 前 言

随着社会的发展，人民生活水平的提高，点心越来越受到酒店管理者及教育者的重视。在职业技术学院，点心制作作为酒店管理和旅游管理专业的一门专业课程进行讲授。针对当前我国职业技术学院的教学需要，并结合学生的特点，笔者编写了本书，供大家选用。

本书在结构上采用了加温方法分类的编排方式，内容上，融入了现代的新原料、新设备、新知识，使本书有一定的前瞻性。本书第1~5章讲解点心的基础知识，让初学者对点心的原材料、点心部的管理、基本操作及疏松原理有一定的了解；第6~9章通过列举典型实例，分析点心制作的重点与难点，并讲解制作时要注意的技术要点及要求。本书内容循序渐进，步步深入，使学习者在学习中感受到一个清晰的过程。另外，每章节后均有习题，目的是使学生在学习后有一个复习、理解的过程。

在编著过程中，笔者注意把平时工作的实践经验、遇到的问题和餐饮活动、饮食文化及点心理论的研究成果有机地结合起来，融理论、实践和实用于一体，试图用一个新的架构，简明扼要地反映名优点心的历史渊源、发展过程、地方特色、营养食疗等内容。本书还从实用出发，对每个品种的主要名称、别名、味形、烹调熟制方法、应用原料、制作工艺、风味特点等做了较详细的介绍。同时，还介绍了变通点心千余种，使读者在操作中能举一反三，制作出品种丰富、独具特色的点心。

本书可作为职业院校烹调专业的教材，也可作为职业培训教材，同时还是餐饮业相关从业人员和广大烹调爱好者的良师益友。

由于编写时间紧迫，作者水平有限，书中难免存在不足之处，敬请广大专家和读者批评指正。

**编者**

# 目 录

序

前言

第一章 绪论 .....	1
复习思考题 .....	13
第二章 原辅材料 .....	14
第一节 常用粉类 .....	14
第二节 糖 .....	26
第三节 蛋与蛋制品 .....	34
第四节 乳与乳制品 .....	40
第五节 水 .....	50
第六节 油脂 .....	53
第七节 常用的肉类及水产品 .....	69
第八节 常用的海味、干货 .....	75
第九节 常用的鲜、干蔬果 .....	83
第十节 常用的食品添加剂和酵母 .....	98
第十一节 常用香料和色素 .....	105
第十二节 常用的调味品 .....	109
第十三节 其他 .....	122
复习思考题 .....	124

<b>第三章 现代酒店点心部的管理</b> .....	126
第一节 现代酒店点心部的岗位分工 .....	126
第二节 面点加工器具和设备 .....	128
复习思考题 .....	136
<b>第四章 点心制作的基本功</b> .....	137
第一节 搓面团 .....	137
第二节 出体 .....	139
第三节 制皮 .....	140
第四节 型格基本制作 .....	142
第五节 刀工 .....	144
第六节 拌馅手法 .....	147
复习思考题 .....	150
<b>第五章 点心的三个疏松原理</b> .....	151
第一节 微生物疏松 .....	151
第二节 化学疏松 .....	153
第三节 物理疏松 .....	153
复习思考题 .....	155
<b>第六章 蒸制点心品种</b> .....	156
第一节 酵母皮类点心的品种 .....	156
依仕皮 .....	156
生肉包 .....	157
滑鸡包 .....	158
糯米卷 .....	159
莲蓉包 .....	160
寿桃 .....	161

花卷 .....	162
甘笋馒头 .....	162
雪白奶馒头 .....	163
<b>第二节 发面皮类品种 .....</b>	<b>164</b>
发面皮 .....	164
叉烧包 .....	166
炕制叉烧 .....	167
纯正莲蓉包 .....	168
酥皮莲蓉包 .....	169
<b>第三节 澄面皮类品种 .....</b>	<b>169</b>
虾饺 .....	170
鲜虾龙珠饺 .....	172
金瓜介辣饺 .....	172
带子饺 .....	173
晶饼造型 .....	174
水晶花造型 .....	175
粉果 .....	177
水晶包 .....	178
椰汁水晶角 .....	179
西施角 .....	180
茶香水晶果子 .....	181
<b>第四节 糕品 .....</b>	<b>181</b>
马蹄糕 .....	182
可可九层糕 .....	183
年糕 .....	184
双宝年糕盏 .....	185
萝卜糕 .....	186
芋头糕 .....	187
马拉糕 .....	187



原式蒸蛋糕 .....	188
第五节 烧卖类品种 .....	189
干蒸烧卖 .....	189
白肉干蒸烧卖 .....	191
鱼翅饺 .....	192
水饺 .....	193
排骨烧卖 .....	193
猪肚烧卖 .....	194
牛肉烧卖 .....	195
沙姜牛肉饼 .....	196
牛百叶烧卖 .....	196
金钱肚烧卖 .....	197
凤爪烧卖 .....	198
鲛鱼球 .....	200
第六节 其他蒸制品种 .....	201
姜汁包 .....	201
上海小笼包 .....	202
灌汤包 .....	203
菜饺 .....	204
雪菜小笼包 .....	206
糯米鸡 .....	207
猪油包 .....	209
棉花杯 .....	209
肠粉 .....	210
复习思考题 .....	210
<b>第七章 煎制点心类 .....</b>	<b>212</b>
第一节 传统点心制作 .....	212
香麻煎软饼 .....	212

椰酱煎班戟 .....	213
奶油煎克戟 .....	213
煎锅贴 .....	214
煎饺 .....	215
第二节 新派点心制作 .....	216
萝卜煎包 .....	216
香煎葱油饼 .....	217
薄档 .....	218
芋丝饼 .....	219
香煎番薯饼 .....	220
甘艾糍 .....	221
复习思考题 .....	222
<b>第八章 炸制点心类</b> .....	<b>223</b>
第一节 传统点心制作 .....	223
咸水角 .....	223
芝麻枣 .....	225
秋荔浦芋角 .....	226
萨其马 .....	227
冰花甜蛋散 .....	228
咸蛋散 .....	229
瑞士鸡粒角 .....	230
油条 .....	231
百花炸酿油条 .....	232
笑口枣 .....	233
牛蒡酥 .....	233
咸煎饼 .....	234
油香饼 .....	235

第二节 新派点心制作 .....	236
蛋黄角 .....	236
南瓜饼 .....	236
像生雪梨果 .....	238
番薯枣 .....	239
香炸山药球 .....	239
蛋球 .....	240
空心煎堆 .....	240
葱油饼 .....	241
炸制层酥皮类 .....	242
芋蓉酥 .....	243
萝卜酥 .....	244
鲍鱼酥 .....	245
红豆窝角酥 .....	245
飘香鲜椰酥 .....	246
千枝韭菜角 .....	247
春卷 .....	248
鲜虾蒜蓉春卷 .....	249
炸哆叻 .....	250
复习思考题 .....	251
<b>第九章 炕制品种类 .....</b>	<b>252</b>
第一节 传统品种 .....	252
核桃酥 .....	252
甘露酥 .....	253
椰蓉酥 .....	254
鸡仔饼 .....	254
月饼 .....	255
广式糖浆皮 .....	256

广式月饼 .....	256
潮式月饼 .....	259
第二节 软质面包 .....	260
软质面包皮 .....	261
酥皮面包 .....	262
雪霜面包 .....	263
菠萝面包 .....	264
餐包 .....	265
什粮包 .....	266
黑椒肠仔包 .....	266
毛毛虫 (夹奶油面包) .....	267
甜方包 .....	268
第三节 硬质面包 .....	269
硬质面包皮 .....	269
两相好 .....	270
第四节 脆质面包 .....	270
脆质面包皮 .....	270
第五节 松质面包 .....	271
丹麦面包皮 .....	271
牛角包 .....	272
丹麦吐司包 .....	273
丹麦散 .....	273
第六节 曲奇 .....	274
松质曲奇 .....	274
硬质曲奇 .....	275
第七节 水油酥皮类 .....	275
水油酥皮 .....	276
皮蛋酥 .....	276
咸蛋酥 .....	277

老婆饼 .....	278
第八节 岭南酥皮 .....	278
蛋挞 .....	279
叉烧酥 .....	281
葡挞 .....	281
第九节 瓣酥皮 .....	283
千层酥 .....	283
莲蓉风车酥 .....	284
鹤鹑焗巴地 .....	285
第十节 蛋糕类 .....	285
牛油戟 .....	286
瑞士蛋卷 .....	287
西洋蛋糕 .....	288
天使核桃卷 .....	288
蜂蜜千层糕 .....	289
戚风蛋卷 .....	290
烫面戚风蛋糕 .....	291
虎皮蛋糕 .....	292
木纹皮蛋糕 .....	293
布丁蛋糕 .....	294
椰汁布甸 .....	295
面包布甸 .....	296
芒果布甸 .....	297
水果挞 .....	297
酥皮炖鲜奶 .....	298
芝士蛋糕 .....	299
复习思考题 .....	300

<b>第十章 饮食卫生</b> .....	301
第一节 餐具卫生 .....	301
第二节 环境卫生 .....	305
第三节 作业人员的卫生 .....	308
第四节 我国卫生法规与制度简介 .....	309
复习思考题 .....	311
<b>附录</b> .....	312
附录 A 中华人民共和国食品安全法 .....	312
附录 B 餐饮业食品卫生管理办法 .....	333
附录 C 名词解释 .....	338
<b>参考文献</b> .....	339

# 第一章 绪论

点心是我国烹饪的重要组成部分，点心的制作有着悠久的历史，经过了长达几千年的发展，在历代面点师的长期实践和总结中不断发展。近年来，面点师们在继承和发扬传统点心品种的基础上，结合最新科技与现代人们的社会需求，不断发展创新，使点心制作成为了一个系统化、理论化、科学化完整的专业技术学科。

## 一、点心的发展史

早在六千多年前，点心在我国便开始萌芽。邱庞同所著的《中国面点史》中指出“中国面点的萌芽时期在6000年前左右”、“中国的小麦粉及面食技术的出现在战国时期”、“中国早期点心的形成时间，大约是商周时期”。

在先秦时期，随着农业及谷物加工技术的发展，出现了面制品，如“饵”，据文献记载“合蒸为饵”，即蒸成的米粉制品被称为“饵”。在战国时期，人们为了祭祀、悼念爱国诗人屈原，将用芦苇包成的“黍角”（即现在大家所熟悉的粽子）投入江中，说明当时点心制作技术已经发展到了一定的水平。

到了汉代及魏晋南北朝时期，点心进入了发展阶段。贾思勰所著的《齐民要术》中载有“馅谕法”，其注解：“起面也，发酵使面轻高浮起，炊之为饼。”这说明在汉末或魏晋时期已出现了发酵面食制品。汉代把面食制品统称为“饼”，炉烤的芝麻烧饼叫“胡饼”，上笼蒸制类似馒头的称之为“蒸饼”，水煮的面



食品称为“汤饼”。从汉代一直到清代均沿用了这些名称。

宋元时期，中国点心进一步发展，不仅由旧品种派生出许多花色，而且新品种大量涌现，如宋代诗人苏东坡有诗曰：“小饼如嚼月，中有酥和饴”，说明当时在点心制作上已采用油酥分层和饴糖增色等制作工艺。另外，随着中外文化的发展，不少的“胡食”传进来，部分我国点心也传出去，加强了中外点心的交流与发展。

到了明清时期，点心制作技术有了较为兴盛的发展，制作技术也达到了新的高峰，节日点心品种已基本定型。如春节吃年糕、饺子，正月十五吃元宵，立春吃春饼等。特别是在宫廷里面，点心品种更是发挥得淋漓尽致。我国的点心流派在此时也基本形成，北方主要是北京、山西、山东三大风味流派，南方主要是苏州、扬州、广州三大风味流派。点心的有关著作也比较丰富，如《食宪鸿秘》、《养小录》、《随园食单》、《醒园录》、《调鼎集》等，均有专门章节写到点心，其中《调鼎集》共收集点心品种及制作方法 200 多种。

到了 19 世纪末至 20 世纪 30 年代，帝国主义列强的炮舰政策打破了大清帝国闭关自守的大门，不少海外华侨把欧洲、美洲、东南亚等地的点心及其制作技术传入家乡，又将我国的点心技术带出去，增进了中外点心的交流。

新中国成立后，党和国家对人民生活的关怀及重视是点心业发展的一大动力，国家曾组织过几次大规模的名菜名点展览，并且全国各地和国外的同行业人士经常交流技术，大大提高了面点师们的素质，使点心制作业得到了空前的发展，制作方式也由手工制作慢慢转化为半机械化、自动化的方式。各地的面点师们不断地挖掘和整理历史上久负盛名的风味小吃和著名点心，各地的点心制作工艺和风味特色得到了广泛的交流，南北东西的风味特色点心实现了大融汇，大力推动了我国点心业的发展。我国出现了大量中西风味结合、南北风味结合、古今风味结合的精细点





心新品种。在点心供应的规模和层次上，也由低档的零售小吃，发展到高、中档次的专门点心宴会和点心筵席，适应了人们不断增长的新的饮食需求。

## 二、点心的流派及各自特点

由于我国地大物博，民族众多，各地风俗习惯、物产条件、地理气候均有所差异，以致我国点心在制作方法、风味、品种上，就历史地形成了各种不同传统特点的流派。从大的方面来讲，可以将我国点心流派分为两大派：即以长江流域为分界线，长江以南的点心称为“南点”；长江以北的点心称为“北点”。在我国的历史发展过程中，南方，特别是东南沿海地区的点心，无论在制作技术、风味品种、原辅料，以及设备使用和更新改造方面都处于领先地位。因此，我国的大部分点心流派集中在南方，而北方主要以京式点心著称全国。

目前，我国主要将点心划分为三大流派，即京式点心、苏式点心和广式点心，其被誉称为我国的三大特色点心。

### 1. 京式点心

京式点心是泛指黄河以北大部分地区制作的点心，主要以北京地区为代表，吸收了满族、蒙古族、回族以及南方各式点心之特长，融会贯通，自成体系。

(1) 京式点心的形成 早在战国时期，北京就是燕国的都城，又曾是辽朝的陪都和金朝的中都，以后又成为元、明、清三个封建王朝的京都。在我国古代，都城是“五方杂处”，更主要的是居住着皇室人员和各种官员。他们的饮食和官场需要刺激了烹饪技艺的提高和发展，点心也不例外。如各种宫廷宴和官场宴，每年都有相当一部分在北京举行，作为筵席中一部分的点心制品，便在北京皇宫和官府的点心中生产出来。如清代的满汉全席中，就有四道点心和四样面饭。四道点心：头道是一品鸳鸯、一品烧饼；二道是炉干菜饼、蒸豆芽饼；三道是炉牛郎卷、