

川点

CHUANDIAN ZHIZUO JISHU

制作技术

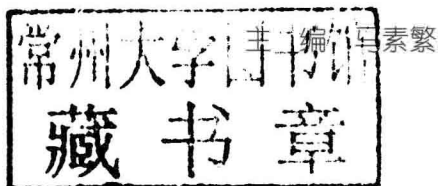
马素繁 主编



四川出版集团
四川教育出版社

CHUANDIAN ZHIZUO JISHU

川点制作技术



四川出版集团
四川教育出版社

· 成 都 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

川点制作技术/马素繁主编. —修订本. —成都: 四川教育出版社, 2010. 4

ISBN 978 - 7 - 5408 - 5044 - 9

I. 川... II. 马... III. 面点 - 制作 - 四川省 - 职业教育 - 教材 IV. TS972. 116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 023059 号

责任编辑 樊佳林

版式设计 张 涛

封面设计 何一兵

责任校对 刘 江

责任印制 黄 萍

出版发行 四川出版集团 四川教育出版社

地 址 成都市槐树街 2 号

邮政编码 610031

网 址 www.chuanjiaoshe.com

印 刷 成都君区印务有限公司

制 作 成都完美科技有限责任公司

版 次 2010 年 4 月第 5 版

印 次 2010 年 4 月第 9 次印刷

成品规格 146mm × 208mm

印 张 7.375 插页 2

字 数 152 千

印 数 26001—28000 册

定 价 13.00 元

如发现印装质量问题, 请与本社调换。电话: (028) 86259359

营销电话: (028) 86259477 邮购电话: (028) 86259694

编辑部电话: (028) 86259381



▲ 咸黄酥

摄影：毓秀苑



▲ 玉兔焦饼



▲ 鸳鸯叶儿耙



▲ 咖喱花肉饼

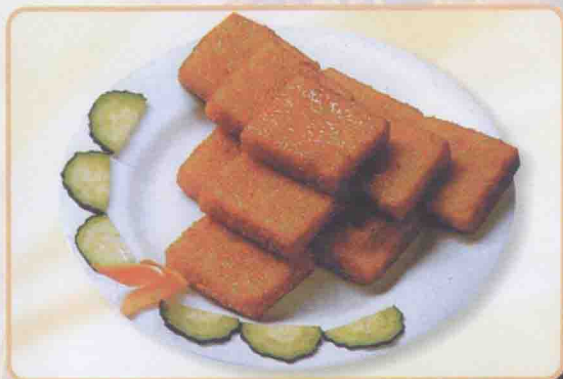


▲ 南瓜饼



▲ 老坎青菠面

摄影：李 凯



▲ 马蹄糕



▲ 野菜艾蒿馍



▲ 虾肉玉兔饺
摄影：平平



▲ 梅花烧卖

摄影：月明



▲ 玉米酥



▲ 鸳鸯软糍

未署名图片均由《四川烹饪》提供

出版说明

为贯彻中共中央《关于教育体制改革的决定》的精神，适应职业技术教育发展的需要，继承和发扬川菜与川点的传统技艺，我们特地组织四川烹饪专科学校的一批精通川菜、川点技艺，教学经验丰富的教师编写了《川菜烹调技术》（上）（下）、《川点制作技术》，共三本教材。其目的在于培养一批有理论知识，有实践能力，热爱烹饪事业的新一代烹调师。

此套教材从1987年出版至今，已修订四次。目前又作了第五次修订，对内容作了增删，在附录部分增写了粥的品种。此套教材经过近20年的社会检验，证明它不失为职业高级中学烹饪专业的优秀教材；同时它也是自学厨艺的良师，炊事工作者必备的业务书籍，烹饪爱好者的最佳参考读物。

《川点制作技术》重点讲述面食制作的基础知识和基本操作技术与方法以及面点的实例。突出介绍了川点制作的独特风格与技艺。

本册由彭鹏、赵伟琛、李代全执笔，生化及营养部分经李彪修改。主编马素繁，副主编张富儒。由于本书已出版多年，作者马素繁、赵伟琛老师已相继谢世。

彩色照片由《四川烹饪》杂志社等提供。

2009年2月



目 录

第一章 概 述	1
第二章 面点制作的设备和工具	5
第一节 主要设备	5
第二节 常用工具	7
第三节 常用的炊事机械	12
第三章 面点的原料和制作要领	15
第一节 面点的主要原料	15
第二节 面点的辅助原料	31
第三节 食品添加剂	40
第四节 面点的制作要领	48
第四章 面团调制的基础知识	57
第一节 水调面团	57
第二节 发酵面团	61
第三节 水油面团	67
第四节 油酥面团	68
第五节 蛋液面团	72
第六节 米食面团及其他糕面团	73
第五章 面条和面臊的制法	77
第一节 面条的几种制作方法	77



第二节 面汤和面臊的制作方法	80
第六章 制馅	84
第一节 馅的特点及其作用	84
第二节 咸馅制作	86
第三节 甜馅制作	89
第七章 面点的成型与成熟	93
第一节 面点成型的基本方法	93
第二节 面点的品种及成型成熟	100
一、蒸	100
馒头	100
千层馒头	101
虾米包子	101
附油包子	102
甜包子	103
鲜肉包子	104
鲜菜包子	104
三鲜包子	105
破酥包子	106
九园包子	107
椒盐花卷	109
葱油花卷	109
如意花卷	110
玫瑰花卷	111
糖油发糕	112
凉蛋糕	113
八宝枣糕	113
白蜂糕	114
白甜糕	115
蒸蒸糕	116



泸州白糕	117
香油冻糕	118
夹心蛋糕	119
凉白糕	120
凉糍粑	120
叶儿粑	121
燕窝粑	122
鸡馅蒸饺	123
虾肉兔饺	124
蒸 饺	125
玻璃烧卖 (刷把头)	126
梅花烧卖	127
绿豆团	128
火腿油花	129
窝丝油花	130
红枣油花	131
珍珠圆子	131
荷叶饼	133
龙眼玉杯	133
二、煮	134
清汤抄手	134
红油水饺	135
赖汤圆	136
担担油茶	138
川北凉粉	139
四川米凉粉	140
羊肉粉	142
鲜藕丝糕	143
金玉轩醪糟	144



甜水面	145
凉 面	145
担担面	146
铜井巷素面	147
奶汤面	148
素奶汤面	148
家常牛肉面	149
成都酸辣面	150
软炒肉丝面	151
鸡丝燃面	151
谭豆花面	152
机制嫩豆花	153
翡翠豆花	154
香辣豆花	154
酸辣豆花	155
酱香嫩豆花	156
嫩子豆花	156
茄汁豆花	157
酸辣开胃豆花	158
枸杞醉豆花	159
三、炸	159
成都豆花膏	159
腰果糝腐糕	161
五香花糕	161
窝子油糕	162
波丝油糕	163
糯米油糕	164
鲜薯油糕	165
风雪糕	165



萝卜饼	166
鲜花饼	167
火腿马铃薯饼	168
荸荠枣泥饼	169
豆沙红薯饼	170
层层酥	171
菊花酥	172
凤尾酥	173
鸳鸯酥	173
眉毛酥	175
百合酥	176
莲花酥	177
韭菜盒子	178
糖油果子	179
白糖酥卷	180
玫瑰薯枣	181
白糖麻圆	181
麻 花	182
饊 子	183
油 条	184
酥腐皮角	185
四、炒	186
三合泥	186
什锦炒面	187
提丝发糕	188
芝麻糕	189
玉米糕	189
五、烤	190
芙蓉饼	190



橘子酥	191
腰子酥	192
葱油饼	193
椒盐包酥	194
芝麻酥	195
白茶酥	196
蛋条	197
烤方酥	198
六、烙、烘、煎	199
芝麻洗沙饼	199
牛肉焦饼	200
猪肉饼	201
黄耙	201
蛋烘糕	202
锅贴饺子	204
附录	206
一、粥的制作方法	206
大米粥	207
糯米粥	207
绿豆粥	208
赤小豆粥	208
菠菜粥	209
银耳粥	209
龙眼莲枣粥	210
海参粥	210
红薯粥	211
荷叶粥	211
腊八粥	212
八宝粥	213



山药粥	213
杏仁百合粥	214
莲桂芡实粥	215
补气血粥	215
参麦粥	216
杞菊苾麻粥	216
松蓉香粥	217
补元气粥	217
二、筵席面点配备组合	218



第一章 概 述

一、面点的历史发展概况

我国是世界上最早的农业古国。随着农业的发展,人们不再满足于把米、麦等粮食作物简单地煮熟充饥,而要求将其制成多样化、美味化、营养化的食品。面点小吃就是在这种需求的基础上发展起来的。早在 3000 多年前的夏商时期,我国已有简单的面点制品。2000 多年前的春秋战国时期,已有酵面蒸饼、烧饼、米粉等面点。汉魏时期,人们把以面为食者皆谓之饼,火烧而食者呼之为烧饼,水煮而食者为汤饼,笼蒸而食者为蒸饼,故亦将馒头谓之蒸饼。在唐代,民间已把面点小吃当作早餐必备食品之一。

唐宋以来,随着经济的发展,面点小吃的品种日益增多。人们不再满足用单一原料制作的面点,更加追求营养丰富、形美味鲜的面点小吃。在这样的历史条件下,我国



的面点小吃进入了飞跃的发展时期。掺入各种食品物制成的面点小吃应运而生。面点小吃的品种增多、营养更为丰富、口味更为鲜美、形状更为多姿多彩。它成为历代文人墨客的创作题材，写出了许多流芳百世、赞美面点小吃的妙诗，创造了我国优秀的饮食文化。面点小吃既是我国优秀的物质文化遗产，也是我国优秀的精神文化遗产。

川点作为我国面点的重要组成部分，它同全国面点小吃一样，随着时代的发展而发展，而创新。到清代，仅成都地区的面点小吃已达 200 余种。这些面点品种，还因四川的物产、气候、川人的口味和营养需要等特点，在配料上、工艺制作上而有其独具的特点。它工艺精巧、营养丰富，见之悦目、食之味美，是我国饮食文化的重要组成部分。

改革开放以来，我国的社会经济得到空前发展，人民的生活水平得到空前提高，尤其是生活节奏的加快，人们对快餐的需求与日俱增，面点小吃已成为大众化食品。掌握、继承和发展面点制作技术，满足人民的生活需要，是我们饮食行业同仁的历史责任。

二、川点小吃的风味特色

川点起源于巴蜀民间，其后流入市肆，经技师的创造加工，不少川点各具特色，为人们所喜爱而成为名小吃。如酥糯滋润、香甜可口的“三合泥”；味鲜香而略带酸辣的“担担面”；同碗异心的“赖汤圆”；粉嫩味浓的“川北凉粉”；粗粮细作的“豆汁红薯饼”等等。此外还有融合南北各地风味特色的面点，都是老少咸宜，雅俗共赏的

