

面点技术



目 录

第一章 白案的基本知识

- 第一节 制作面点的一般要求..... (1)
 - 一、基础知识..... (1)
 - 二、练好基本功..... (2)
- 第二节 几项基础操作的手法和姿势..... (3)
 - 一、揉面姿势..... (3)
 - 二、捏花手法..... (3)

第二章 面点制作的主要设备和工具

- 一、设备..... (5)
 - 1. 炉灶..... (5)
 - 2. 锅..... (6)
- 二、工具..... (6)

第三章 面点的主要原料

- 第一节 米、面及油脂原料..... (9)
- 第二节 制馅原料..... (11)

- 一、鲜咸原料..... (11)
- 二、甜制原料..... (11)

第四章 发酵面的基础知识及其制品

- 第一节 合面和渗水..... (12)
 - 一、合酵面的渗与加酵..... (12)
 - 二、鉴别发酵的情况..... (14)
- 第二节 接面..... (15)
 - 一、接面介绍..... (15)
 - 二、接面的作用..... (15)
 - 三、按气候接面的基本原则..... (15)
- 第三节 看面与下碱..... (16)
 - 一、碱的性质介绍..... (16)
 - 二、根据不同的气候下碱的比例..... (17)
 - 三、发酵面的检验..... (18)
 - 四、检验发酵面及成品碱重或碱轻的处理方法..... (19)
- 第四节 揉面与盘面方法..... (19)
 - 一、揉面的主要作用..... (20)
 - 二、掌握气候和时间..... (20)
 - 三、四季拍、揉面的基本知识..... (21)
- 第五节 制馅..... (21)
 - 一、咸味馅(包括菜馅、肉馅和菜肉馅)..... (21)
 - 二、甜味馅(包括豆沙馅、枣泥馅和芝麻馅)..... (23)
- 第六节 发酵面的制品..... (23)
 - 一、包子..... (23)
 - 二、卷子..... (24)

三、馒头	(24)
四、枕头馍	(24)
五、荷叶夹	(24)
第七节 醒点与蒸点	(24)
一、醒点	(24)
二、蒸点	(25)

第五章 水调面团一般知识及其制品

第一节 冷水面一般知识及其成形与烹煮	(27)
一、冷水面的性质和特点	(27)
二、几种冷水面的合面方法	(27)
三、面粉和含水量的比例	(27)
四、冷水面醒面的目的和作用	(27)
五、冷水面成形与烹煮	(28)
第二节 烫面	(30)
一烫面的特点	(30)
二烫面的合面方法	(30)
三烫面类成品制作	(31)

第六章 油酥面团及其制品

第一节 油酥面团一般概念	(32)
第二节 油酥面团的一般调制原理	(33)
第三节 炸烘酥点使用火候的基本知识	(35)

第七章 油条麻花制品

- 第一节 炸油条····· (38)
第二节 麻花与撒子····· (41)

第八章 糕、团、米粉

- 第一节 磨粉与麝粉····· (44)
第二节 米制糕点及成品····· (46)
第三节 米制团类成形与烹煮····· (52)

第九章 面条类成形与烹制

- 第一节 摇面、压面技术····· (59)
第二节 各种面条品种····· (57)

第十章 其 他

第一章 白案的基本知识

第一节：制作面点的一般要求

一、学好基础知识：包括操作知识和操作过程有关科学知识。

第一要学会识别原料性格与储存方法，保管原料方法，学会清检工作，这一点很重要，因为点心制作原料多数是新鲜生的或有部分是熟料，在储存保管时应做到“熟不与生放”若是熟料占了生水就会很快地腐烂变质。如干面粉在储存时应放在通风、干燥的地方，切忌潮湿，否则就会发霉。点心所用的咸、甜馅子占上了生水也会变质。

第二要学会清检工作，清检工作做得不好，就会发生问题，在点心烹制前后工作中要求我们随时注意清检，注意卫生，每一项工作完毕后，把工作场所、工具以及环境卫生搞得干干净净，条条有理。

1. 操作场所及工具的清检：

在每天工作开始之前即要打扫房屋周围的环境卫生炉灶要打扫干净，以保证面点的清洁卫生，每天工作完后将剩下的食物、原料都要盖好检好，防止老鼠猫子偷吃，摊口缸、拌钵、木桶及案板等用具都要洗刷干净，行板、杆面棍各种杆子都要将沾物用刀子或竹扁刮掉，最好不要

用水洗，蒸笼、笼布亦应常洗刷，保持一定的清洁，放在通风之处凉干以便次日使用。

2. 个人卫生：

除了操作场所及用具的清洁外，个人卫生也是很重要的，每个厨师都要做到“四勤一戴”，即勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡换衣、换围裙、换袖头、勤理发，戴口罩，在操作时绝对不能吃烟，以免影响食物的卫生。

二、练好基本功：点心制作是一门手工较高的工艺，不仅富有较高的技术性，而且还有较高的艺术性，它能制作出各种花色面点，这一门科学只要我们不断地来钻研它，是一定能够成功的。现将点心制作工序中几项主要的基本功说明如下：

1. 和面和揉面要求练好臂力和腕力，操作时，既省力，又能灵活的自然的掌握它的运用。

2. 下节子，要求每一个节子，重量相等，大、小一致，掌握下节子关键。在于搓条是否均匀，用指头拣节子是否标准，如果做到这两点就能逐渐达到重量相等的要求。

3. 包馅：包馅一般看来很简单，但它也有基本功练习，包馅时将馅包在面皮中间，面皮边上不能占馅，否则油口，主要要求是把馅心包在里面，馅心不能外溢。

4. 杆饺皮：包括水饺皮、蒸饺皮，要求是厚薄均匀，例如水饺皮制作过程中，出面粉内渗入水揉成面团，经过反复揉杆能成为一张薄薄的纸。

只要我们能够认真地踏踏实实地练习它，学习解放军坚强的革命意志，不怕苦，不怕累，学好练好基本功。

第二节：几项基础操作的手法和姿势

一、揉面姿势：

揉面姿势很重要，正确的姿势很省力，又能提高工作效率，还可以避免工伤事故。其正确姿势是，适用双手掌握伸缩向外推动，从外逐渐推到内，卷成粉团，再用双手交叉，往两边撑开一次一次的揉匀揉透，双脚不能并立，一脚向前或两脚分开成“骑马档”势，揉面双手不能同出，应一手向前，一手带后，用手撑用力，用力不当即会伤手，同时身体各部要配合好，腰要软而灵活，手臂用手活动时，腰胸和臂部也要配合着活动，象走路一样，脚手均要灵活，不然就感到吃力。总之，要出活力，不要出死力。

二、捏花手法：

1. 发酵面的肉包：左手拿着面皮，右手沿皮边逐渐面里收捏一般花纹为24个。

2. 汤包：左手拿面皮，右手沿皮边逐渐向里收捏，它比肉包小，不收口。

3. 生煎包子：左手拿面皮，右手沿皮逐一向里捏，如汤包相似，但要收口。

4. 面饺：（1）半月饺：将面挤平成圆形然后折合，从左到右，沿边捏出花纹即成。

（2）鸡冠饺：将面挤平拍圆或杆圆，然后合起来，成半月形，两手再使饺交错成“N”子形即成鸡冠饺。

（3）三角饺：将圆面皮连接起来，即成三角形状，

但它比三角包小，因此称之为三角饺。

思 考 题

1. 在白案工作上，怎样搞好原料的储存保管和清检工作？
2. 如何掌握好，揉面与捏花的基本功？

第二章 面点制作的主要设备和工具

一、设备：

面点制作主要是手工操作，由于点心品种繁多，花色艺术要求精美，制作方法也是千变万化，因此适应各种制作方法所需的设备和工具就有些不同，随着技术革新蓬勃发展，又不断地涌现出机械化、电气化等新的设备工具，电动压面机、和面机、绞肉机等等。对提高生产效率，加强保护，改进营养卫生起了莫大的效能，将使点心操作技术提高到先进水平，兹将常用的主要设备和工具介绍如下：

（一）炉灶介绍：

1. 蒸气：利用蒸气热量蒸点心，下面条等等。
2. 烘炉：炉内两旁烧煤球，底层烧煤或球巴，使上下左右受热均匀，用手烘饼、糕、酥点等用。
3. 旋转烘炉：（风车炉）炉式与烘炉相类似，只是置放食物装置转动设备可能不断转动使食物受热均匀。
4. 吊炉：炉内上下有火，使物质受热均匀，有的炉上加铁盖，在烧热后作烘饼、糕、酥等。
5. 平炉：适用于平锅的炉子，一般原料用小子煤（加煤呈馒头形）火力要均匀，用作生煎包子、锅贴饺子等用。
6. 桶炉：（缸炉）由于炉状似桶，口小，热不易外泄，炉壁夹层，填有草灰可防散热，一般使用小子煤，使

火力可均匀，主要作烘大饼用。

7. 炒炉：（炒锅炉）一般用作炒、炸、煮等用。

根据已述几种炉灶结构和大小因店制宜而定，至于此用燃料也有所不同，有烟煤、白煤、炭巴、木炭，等等，助燃发火设备主要的有鼓风机、电扇等根据条件和需要来使用。

（二）锅：

1. 水锅：用于煮水、蒸馒头、下面等。

2. 炒锅：有柄略深天津式，无柄略浅的广东式，也有一般家中用的耳环式等，用于炸炒菜等用。

3. 平锅：锅底平坦，用作制生煎包子，锅贴等用。还有汤锅、铛锅、烘盘、炖锅、煮锅等。

二、工具：

（一）炉灶上一般工具

1. 蒸笼：笼格最好用楠竹，特点：（1）不生虫，（2）面皮不易生裂，大小有直径8寸、1.2尺、1.6尺、2尺等，以密缝不走气为佳，笼底竹块紧密，蒸馒头用的较深，蒸糕用的较浅。笼盖呈炊皮形，可以使气水不易滴下，笼格底放布或松毛等，防止食物占笼亦能透气，笼格下置有圈（水脚）水脚防水2寸左右，用水适当，防止食物损失和浪费。

2. 蛋糕盘：笼格中用的盛蛋用的金属盘，随蛋糕式模型，又称为蛋糕格子。

3. 蒸糕木箱（或饭甑）用于蒸年糕赤豆糕等。

4. 蒸糕木格，蒸糕模型等，有木制、金属的，用于蒸各种糕点。

5. 铁丝捞箕：油炸食物滤油用。

6. 汤筛：过滤清汤用。

7. 铁箕与竹篾：用于挑面等用。

(二) 制作工具：

1. 案板：有木制、不锈钢、大理石等制成，要光滑细致，不招欠，用于揉面，杆面等。

2. 杆面杖：（又称面棍）以檀柏等细结木料所制为佳，要光滑、直。

(1) 面棍：有大、中、小三种，大的长约3尺左右，用作打皮子等，中型的长1.6尺左右，用作制底卷等，小的长1尺用杆油酥等。

(2) 通心木捶：（又称杆木捶）大小都有，为杆烧梅皮等用。

(3) 单手面棍：（又称杆子）有两种一种是两头一般齐，直径约2.5公分叫单杆，另一种是两头尖的（又称青果杆）而青果杆在使用时又有单杆与双杆之分，用作杆饺子皮等用，另外还用花杆用作杆饼等用。

3. 粉筛：有棕、钢丝做的，似其粉料粗细大小而分。

4. 制点心一般应用的刀类。切刀：切肉切糕用，剁刀剁肉等用，刮刀主要是刮案板用。

(三) 有关点心制作用的小工具：

1. 竹制薄片：用挑馅用。

2. 竹杆子：竹制光头杆，挑汤馅子用。

3. 掸帚：棕制帚扫扫粉料等用。

4. 钢夹：种类多，用作各种形状花色点及米粉等艺

术用品。

5. 牙刷：用于弹色用。
6. 木梳：大、中、小三种，用作花色点心如鱼鳞叶瓣等。
7. 打蛋帚：用作打蛋糕用。
8. 挤花筒：有大小各种花筒是糕饼上缕花用工具。

(四) 其他工具：

1. 摊口缸：发面和面用。
2. 拌钵：缸内层光滑，拌肉馅用。
3. 木桶：用作发酵保温。
4. 莲子缸：用作打蛋糕用。
5. 磨子：(石磨、电磨)磨粉子与米浆等。
6. 石臼：用于冲粉等。

制作点心所用的工具种类多，各有其用途，特点，因此必须熟悉各种工具的特征，要熟练掌握工具使用保养方法。从而制出质量优美的各种点心。

思 考 题：

在面点制作上有那些主要的设备和工具？

第三章 面点的主要原料

第一节：米、面及油脂原料

一、面粉：

(一)一般面粉的化学成分：一般面粉化学成分有淀粉，在面粉中占65—70%，蛋白质次之占8—15%，其他则为水分12—14%，脂肪1—2.5%，糖份1.5—2%，灰分0.3—1.5%，纤维0.7—1.2%，当面粉加水调制时，使不溶性蛋白质胀润，由面粉中洗去其中定粉后，可以得到富有弹性和韧性的东西，即所谓面筋、面团的物理性质受面筋的影响很大，同时，面筋的量对面团的形成，也有影响。

(二)面粉的性质：面粉是由小麦加工而成的，通常根据小麦的性质可分三种：即硬质麦（硬粉）中间质麦和软质麦（软粉）三种，硬质麦含蛋白质较多，其中麦胶蛋白和麦麸蛋白占总蛋白的70%以上，这两种蛋白不溶于水，但遇水膨胀，胀而成面粉质，是面筋的主要成分，因而加工出来的面粉筋力大，制成的面团有韧性，适于做面条、挂面和烤面包，软质麦则含定粉多，因而加工来的面粉筋力小，适应于做糕点。

(三)鉴别面粉质量的方法：

面粉根据其质量好坏，分为一、二、三等，一等面

粉，颜色白净、细嫩、爽滑、无杂色，假使有杂色或次色，则是次粉即二等面粉，杂粉则是三等粉，其鉴别质量的方法有两种：

1. 用木板一块，将面粉倒入大板上压紧按平，放入清水中，用目光视察如粉色洁白即是一等粉，次之则为二等粉。

2. 检验面粉的含水量：方法用手抓一把面粉紧握以后，再张开，如果面粉松散，能恢复原来的粉状，说明含水量较少，如果成为粒状或片状，则是含水量较多。

二、米类：

(一) 糯米：适用于做汤元、糍粑、八宝饭及伏汁酒等等。

(二) 大米：是米制品的原料适用于做发糕、水磨年糕等。

(三) 西米：有大西米与小西米两种，大西米质量高能作鲜果西米，白糖西米粥，筵席方面可作西米银耳等。

三、杂粮类：

1. 绿豆：做绿豆汤、豆沙、豆皮等。

2. 黄豆：做豆汁等用。

3. 赤豆：做赤豆汤。

4. 饭豆。

四、油脂类：

油料在点心中的重要作用，油料在点心中能起酥、松、脆、香等重要作用，有些油料还能直接用作馅心、油酥、餐稀等用。

有猪油、麻油、小麻油、豆油、棉油、花生油等。

五、糖：

有：白沙糖、赤沙糖、棉白糖、饴糖、糖精等。

第二节：制馅原料：

一、鲜咸原料：

（一）肉类：猪肉、牛肉。

（二）鲜物原料：虾仁、蟹肉。

（三）蔬菜类：大白菜、冬瓜、白萝卜。

（四）其他原料：蛋。

二、甜制原料：

（一）豆类：赤豆、蚕豆、绿豆。

（二）干果类：瓜子仁、松子仁、桃仁、杏仁、芝麻仁、莲子、桂圆、红枣。

（三）蜜饯类：樱桃、青梅、红瓜、葡萄干、蜜枣、冬瓜糖、桔饼。

（四）花类：玫瑰花、桂花、茉莉花、白兰花。

（五）香精类：柠檬、薄荷、杏仁、杨梅、平果、香蕉、桔子、香草等。

思 考 题

1. 面点的主要原料是什么？如何鉴别面粉的质量？

2. 制馅原料有那几类？

第四章 发酵面的基础知识 及其制品

发酵面是面食制品中主食之一，人们日常所食用的松软的馒头、包子、花卷等，一般都是用发酵面制成的，发酵面的制作工序过程中包括：和面、发酵、接面、看面与下碱、制馅、成形、醒点、蒸点八大工序，在每一个制作工序都有着密切联系，都有着各种科学基础知识和不同的操作方法，兹将发酵面的传统技术与有关科学知识介绍如下：

第一节：和面和渗水

面食制品，一般都需要经过和面过程，和面是将面粉与水渗合在一起，揉成面团的一个过程，是整个面食品制作中一个重要环节。面食品的质量好坏，大多取决于和面加工的好坏。和面的主要关键在于正确掌握水温的高低。水量的多少，以及是否揉透揉匀。

一、合酵面的渗水与加酵：

合面时必须使面粉含有充足的水分，才能保证酵母菌的正常繁殖，合面的含水量关系到面食成品质量一个重要环节；否则就会影响成品的质量。

1. 准确的掌握合面的含水量：