科学技术研究

面黏製作技術專輯

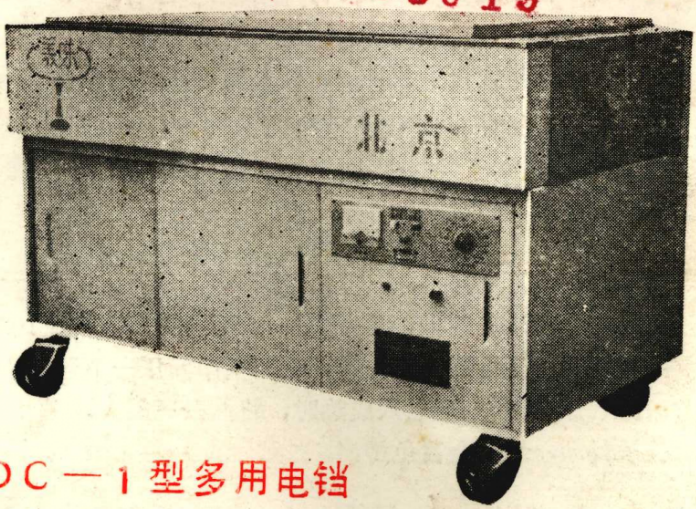
MIAN DIAN ZHI ZUO JI SHU

北京市图书馆

北京市科学技术情报研究所

向您提供食品机械产品

905019



DC—1型多用电铛

功率：12KW，效率：每小时可烙饼40～60公斤。电铛采用远红外线加热新技术，隔性能好，耗电量低，效率高，自动控温，操简便，质量稳定，烙出的食品味、色俱佳。

贵州省图书馆

北京海淀机电设备厂

HEEFB CHINA

北京市海淀区南海淀23号　　电话：28.1548

1.15

前　言

当前，随着社会主义经济的日益繁荣和发展，广大人民群众的物质生活水平正在不断地提高。为满足人民群众对“美食”的需求，进一步改善和丰富人民的物质生活，在北京市烹饪协会的大力支持和帮助下，特编写了这本《面点制作技术》资料。

本资料内容丰富，共有面包、糕点、小吃、家常食品四类，二百五十八种。对每一品种，都介绍了所用原料、辅料及制作技术和方法，原辅料易得，易学易做，适于机关、工厂、部队、幼儿园食堂及饭馆、专业户、家庭使用和参考。

这些品种，有的可供日常所需，有的可供节假日制作，既可以自己食用，又可以宴客访亲友，经济实惠，色香味美。

《面点制作技术》在编写过程中，得到北京市烹饪协会和有关饮食单位及老技师的热情支持，并蒙北京友谊宾馆面点技师、北京市烹饪协会理事李秉森同志审阅，特此一并致谢。

欢迎广大读者对《面点制作技术》提出宝贵意见，以便改进。

编　者

目　录

第一章　面包……（1）

一、甜圆面包
二、果酱佛手面包
三、果子面包
四、螺丝面包
五、奶白面包转
六、咸味面包
七、豆茸面包
八、葡萄糖面包
九、青梅双凤眼面包
十、奶油面包
十一、蛋黄面包
十二、麻仁面包
十三、维生素面包
十四、枣泥面包
十五、主食面包
十六、桂花面包
十七、什锦面包

第二章　烤制食品……（10）

一、山楂酥桃
二、桂花酥饼
三、枣泥酥饼
四、牛舌芝麻酥饼
五、菱角酥
六、红石榴酥
七、蛋圆酥饼
八、咸味奶酥卷
九、乌麻方酥
十、水晶酥皮饼
十一、花生奶酥
十二、苹果酥
十三、猪肉松麻饼
十四、四联桂花酥
十五、芝麻小酥饼
十六、杏仁佛手
十七、凤尾酥
十八、奶卷旋
十九、奶油酥条
二十、果脯酥松塔
二十一、荷叶酥
二十二、麻糖酥

二十三、瓜条饼
二十四、杏仁酥
二十五、麻仁块酥
二十六、如意酥
二十七、螺丝酥
二十八、奶油沙方
二十九、月牙酥
三十、　乌麻酥条饼
三十一、双色酥
三十二、豆沙麻饼
三十三、乌麻螺丝
三十四、咸味菊花酥
三十五、麦穗酥包
三十六、山楂酥转
三十七、豆沙春卷
三十八、白糖酥皮
三十九、核桃仁酥条
四十、　鸭酥饼
四十一、牛舌酥饼
四十二、咸椒饼
四十三、青梅酥皮角
四十四、小火烧
四十五、豆馅烧饼
四十六、螺丝转
四十七、芝麻烧饼
四十八、大火烧
四十九、牛舌饼
五十、　桂花果仁饼
五十一、果酱饼
五十二、枣泥饼
五十三、芝麻墩
五十四、麻茸饼
五十五、猪油马拉糕
五十六、大蛋糕
五十七、果酱蛋糕
五十八、烤花糕
五十九、果仁发糕
六十、　果酱佛手
六十一、麻酱酥条
六十二、油酥火烧
六十三、油酥糖麻饼
六十四、墩饽饽
六十五、酥皮转
六十六、芝麻甜方酥
六十七、麻酱糖火烧
六十八、奶油墩
六十九、豆糯年饼
七十、　奶油蛋糕
七十一、桂花蛋糕
七十二、桃仁蛋糕
七十三、麻酱糖螺丝转
七十四、咸麻酱螺丝转

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.

七十五、桂花糖火烧
七十六、花生酥墩
七十七、油脂烧饼
七十八、千层饼
七十九、桃酥
八十、　杏仁酥
八十一、混糖火烧
八十二、黄酥饼
八十三、奶黄酥条
八十四、葱油酥舌饼
八十五、青梅玉兰酥
八十六、猪肉烤饽
八十七、三角酥
八十八、半圆酥麻饼
八十九、半圆甜酥
九十、　酥圈
九十一、滚刀酥
九十二、酥油饼
九十三、烤喜卷
九十四、喜字饼
九十五、葡萄饼
九十六、山楂饼墩
九十七、糖干饼
九十八、桔蓉酥
九十九、椰蓉酥条
一〇〇、玫瑰饼

第三章　蒸制食品 …… (61)

一、馒头
二、刀切馒头
三、高桩馒头
四、咸花卷
五、刀切花卷
六、莲花卷
七、麻酱咸花卷
八、麻酱糖花卷
九、鸡蛋卷
十、荷叶卷
十一、脂油卷
十二、果酱卷
十三、肉卷
十四、金银卷
十五、蜜枣卷
十六、青梅卷
十七、芝麻糖卷
十八、豆沙包
十九、枣泥包
二十、果酱包
二十一、山楂包
二十二、青梅包

二十三、什锦花包
二十四、麦穗包
二十五、水晶包
二十六、猪肉包子
二十七、羊肉包子
二十八、花生鸡蛋包
二十九、糖三角
三十、　烫面豆沙饺
三十一、羊肉烫面饺
三十二、猪肉烫面饺
三十三、九味蒸饺
三十四、五仁糖饺
三十五、小枣蒸糕
三十六、蜂糕
三十七、双色花糕
三十八、大花糕
三十九、桂花蒸糕
四十、　小枣年糕
四十一、豆沙云卷糕
四十二、果脯江米糕
四十三、白年糕
四十四、豆面卷糕
四十五、芝麻糖年糕
四十六、果仁年糕
四十七、驴打滚
四十八、麻粒凉果
四十九、芝麻糯卷
五十、　豆糯团
五十一、艾窝窝
五十二、鸡蛋羹
五十三、麻酱咸蒸饼
五十四、豆沙蒸饼
五十五、枣泥蒸饼
五十六、果酱如意卷
五十七、蒸方糕
五十八、枣合页
五十九、果料小花糕
六十、　捞米饭
六十一、二米饭
六十二、绿豆饭
六十三、焖米饭
六十四、蒸米饭
六十五、猪肉扒饭
六十六、八宝酿苹果
六十七、什锦炒饭
六十八、石榴蒸包
六十九、海棠包
七十、　虾仁蒸饺
七十一、三色饺
七十二、可可双色糕
七十三、咖喱蒸饺
七十四、杏仁蛋糕

七十五、花色蒸糕
七十六、烫面桃仁饺
七十七、蒸碗糕
七十八、黄油糕
七十九、豆面发糕

第四章　烙制食品 ……（95）

一、大饼
二、家常饼
三、小麻酱饼
四、小芝麻饼
五、芝麻酱糖饼
六、猪肉煎饼
七、猪肉馅饼
八、荷叶饼
九、油酥饼
十、发面饼
十一、油脂饼
十二、葱花饼
十三、猪肉叠饼
十四、羊肉煎饼
十五、鸭油饼
十六、烙舌饼
十七、油酥麻糖饼
十八、锅饼
十九、葫塌子
二十、羊肉馅饼
二十一、鸡油酥饼
二十二、水煎包
二十三、猪肉锅贴
二十四、羊肉锅贴
二十五、油酥芝麻饼
二十六、糯面豆沙煎饼
二十七、糯面枣泥煎饼
二十八、鸡蛋塌饼
二十九、咸酥饼
三十、软煎糯米团
三十一、锅塌面包片
三十二、烫面豆沙饼
三十三、煎灌肠

第五章　炸货 ……（110）

一、炸猪肉饼
二、干糖麻花
三、炸面包蛋团
四、咸方酥

五、咸麻饼
六、虾肉麻饼
七、烫面桃仁炸糕
八、烫面麻糖炸糕
九、炸三角
十、猪肉炸糕
十一、鸡蛋排叉
十二、芝麻排叉
十三、甜麻饼
十四、奶酥条
十五、炸回头
十六、金丝蜜盘
十七、炸蛋果
十八、炸杏仁圈
十九、炸桂花年糕
二十、炸糖酥条
二十一、芝麻圈
二十二、馓子蛋酥麻花
二十三、软炸江米糕
二十四、炸枣泥春卷
二十五、蜜什件
二十六、蜜麻条
二十七、炸虾子酥
二十八、蛋酥球
二十九、油条

第一章　面包

一、甜圆面包

原料：特制粉10斤，白糖3斤，花生油5两，鸡蛋半斤，酵母1.3两，盐5钱。

制法：1.将面粉及糖过箩，鸡蛋打散，备用。2.将酵母用温水化开，与3斤面粉和成糊状，至没有疙瘩为止。在28℃的室温下醒发2小时。3.将剩下的面粉倒入糊中，把白糖及盐同时放入，用温水和匀和透，在30℃的室温下再醒发3小时。4.面发好后取出，放在面案上，揪剂子2两一个，揉成圆形，码在刷好油的烤盘上，在30℃的室温下，醒40分钟。5.面包坯醒好，刷上一层鸡蛋，用中火烤熟。6.出炉后再刷一层花生油，凉后即成制品。

特点：面焦黄，底色浅黄，内部组织呈细孔蜂窝状，甜香、松软。

二、果酱佛手面包

原料：特制粉10斤，花生油5两，白糖2斤，果酱2斤，酵母1两。

制法：1.将面粉、白糖过箩。2.酵母用温水化开。将面9斤、白糖2斤倒入缸盆发酵。在30℃室温下发酵3.5小时。3.面发好后，取出放在案板上，搓条，揪剂，揉圆，擀成圆片，在半边抹上果酱，对折成合页状，再沿圆边处用刀

横切三刀即成。4.把面包坯在28℃室温下醒发40分钟。5.用下火烘烤至熟。

特点：面包呈浅棕色，有面包和果酱的香味，甜、香软、滑。

三、果子面包

原料：特制粉10斤，白糖3斤，酵母1两，油5两，鸡蛋2个，青梅3两，金糕1两。

制法：1.将青梅、金糕切碎，面及糖过箩备用。2.用温水将酵母化开，与2斤面粉进行拌和，拌匀后醒发3.5小时，室温30℃。3.面发好后，与白糖、青梅、金糕、剩余面粉及2两油拌和，揉匀、揉透，再醒发2小时，室温在28～30℃。4.面发好后，搓条，揪剂，揉成圆型，在30℃室温下醒发40分钟。5.将面包坯刷蛋液，入炉，用中火烤熟。

特点：有果料香味，甜软。

四、螺丝面包

原料：面粉10斤，白糖3斤，饴糖2两，酵母1两，盐2钱，油2两，香兰素少许。

制法：1.将面粉、白糖过箩。2.酵母用温水化开，与5斤面粉和成面糊状，在室温30℃醒发1.5小时。3.面发好，将剩下的面粉、白糖、盐、香兰素全部放入缸盆，和匀，揉透，醒发4小时，室温28℃。4.面发好后，放在案板上揪剂，搓成20厘米长的小圆条，压扁，再往大拇指上绕两圈即成。在室温28℃条件下醒发40分钟。5入炉，用中下火烤制成金黄色。6.取出后在面包上刷上已熬好的饴糖水。

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.

特点：呈浅棕色，有明显花纹，松软适口。

五、奶白面包转

原料：特制粉10斤，饴糖2.5斤，酵母1两，奶粉2两。

酥料：大油2斤，特制粉4斤，白糖1斤。

制作：1. 面粉、白糖过箩。2斤大油与4斤面和匀、揉透后，加1斤白糖再揉匀、揉透，即成油酥面。2.酵母用温水化开，面粉、饴糖、奶粉全部倒入缸盆内，和匀和透，醒发4小时，室温30℃。3.面发好取出，放在案板上，搓成长条，揪剂3两一个。取一剂子搓成小长条（10厘米长），压扁，平放在面案上，扁片上配一块油酥面。随着面片拉长（20厘米长，3厘米宽）两层面再竖立起来，卷成螺旋状竖立，醒发40分钟，室温30℃。4.入炉用中火烤熟，呈金黄加白色为佳。

特点：竖立的螺纹清晰，面包呈黄白双色，香酥、松软。

六、咸味面包（斤型）

原料：特制粉10斤，酵母1两，盐2两，白糖7两，花生油5两。

制作：1. 面粉、白糖过箩备用。2. 先取3斤面放缸盆内，用酵母水把面稀释成面糊状，在室温30℃条件下醒发3小时。3.面糊发好后，加上剩余的面粉、白糖、盐和好，和匀，醒发2小时，室温30℃。4. 面包盒用油刷，沾上油刷四壁和底部，要求四角刷匀。5.面发好，取出放在面案上，搓条，揪剂。先揉成圆形稍醒会儿，再压扁，从外向内卷起，呈长方卷型，放入已经刷好油的面包盒内，继续醒发40分

钟，室温30℃。6.入炉用火烤制成金黄色取出。7.饴糖加水熬汁备用。8.等面包出炉时在面包皮上刷上一层饴糖汁。

特点：面包呈金黄色，内暄软，有咸味。如抹上黄油，夹上香肠，则更是别有一番风味。

七、豆茸面包

原料：特制粉10斤，白糖2斤，酵母1两，鸡蛋3个，花生油5两，豆茸馅1.5斤。

制法：1.面粉、白糖过箩备用，豆茸馅炒好备用。2.酵母用温水化开，取1/2的面粉，倒入缸盆，和匀醒发2.5小时，室温28℃。3.面发好以后，将白糖用温水化开倒入缸盆内，把剩下的1/2面粉倒入缸盆，然后拌匀，揉透，醒发2小时，室温28℃。4.面发起后，将面团取出，放在面案上，搓条，揪剂。5.揉成圆形，擀成圆片，包入5钱豆茸馅，呈蛋圆形。然后在豆茸包上用刀轻轻划两道，以露出豆茸馅为佳。继续醒发40分钟，在面包坯上刷一层鸡蛋液。6.面包坯发好后，入炉，用下火烤制成金黄色取出。

特点：面包呈金黄色，两道豆茸线露出。有浓郁的豆茸香味，甜软可口。

八、葡萄糖面包

原料：特制粉10斤，白糖2斤，花生油2两，盐1两，酵母1两，葡萄糖1两，鸡蛋1斤。

制法：1.酵母用温水化开，取面粉5斤与酵母同时拌匀，呈糊状。在室温28℃下醒发4小时。2.面醒发好以后，将白糖、葡萄糖、盐、鸡蛋8两用温水调匀。倒入面盆

内，拌匀后加入5斤面粉，揉匀揉透。在30℃室温中醒发2小时。3．揪剂，呈圆型。在30℃室温中醒发1小时。4.将剩下的2两鸡蛋去壳、打散，抹在面包坯上。5.入炉，用中火烤制成金黄色即可。6.出炉后，在面包上刷一层油。

特点：营养价值高，松软香甜。

九、青梅双凤眼面包

皮料：特制粉10斤，白糖1.5斤，盐3钱，花生油5两。

馅料：青梅半斤，白糖1斤，熟面粉1斤，大油3两，桂花酱少许。

制法：1．将青梅切成绿豆大小的小丁，取1斤面粉炒熟，备用。2．面粉、白糖过箩备用。3．酵母用温水化开，与3斤面粉和成面糊状，在28℃室温中醒发3小时。4.面发好后，将糖、盐用温水化开，加上7斤面粉，拌匀、揉光、揉透，在30℃室温中醒发2.5小时。5．将面团从缸盆中取出，揪好剂备用。6.青梅、白糖1斤和熟面粉、大油、桂花酱拌和在一起，即是青梅馅。馅拌好备用。7.面粉擀成圆型，放上5钱青梅馅，包成椭圆包，在包的表皮上用刀切两个半圆的痕，使其露出青梅馅，形同凤眼。在30℃室温中醒发40分钟。8.将面包坯码在刷好油的烤盘里，入炉，用中火烤成浅棕色，出炉刷上一层花生油即可。

特点：美观、香、软。

十、奶油面包

原料：特制粉10斤，白糖2斤，鸡蛋1斤，奶油1斤，酵

母1两。

制法：1．酵母切碎，用温水化开，与奶油及3斤面粉拌和成面糊状，在28℃室温中醒发2小时。2．面发后，与白糖、8两鸡蛋液及剩下的7斤面粉拌匀，拌透，揉光，在28℃室温中醒发2.5小时。3．揪1.7两一个的剂子，揉成圆形后，码在刷好油的烤盘上醒发50分钟，室温30℃。4.将2两鸡蛋打散，用刷子将蛋液在面包顶心刷一螺旋形花纹，入炉，用中火烤制而成。

特点：外观漂亮，奶油芳香。

十一、蛋黄面包（斤型）

原料：特制粉10斤，酵母1两，奶粉1斤，蛋黄1.5斤，白糖3斤，核黄素微量，盐3钱。

制法：1.酵母切碎，用温水化开，与奶粉、3斤面粉拌匀成稀面团，在28℃室温中醒发2.5小时。2．面发好，与白糖、盐、核黄素、蛋黄及剩余的7斤面粉揉成软面团，在30℃室温中醒发2小时。3．面包盒用油刷匀备用。4．面发足取出，搓成条，揪剂，揉成圆形，醒发5分钟以后压扁，再从外向内卷起，呈长方形卷状，放在刷好的油盒内醒发，在30℃室温下醒发40分钟。5.面包坯发出盒以后刷上鸡蛋液，入炉，用中火烤熟。

特点：面包为长方形，呈微黄色，有蛋黄香味。

十二、麻仁面包

原料：特制粉10斤，白糖3斤，盐5钱，花生油半斤，鸡蛋3个，酵母1两，芝麻仁3两。

制法：1.酵母用温水化开，与10斤面粉、白糖、盐全部放到缸盆内。揉光揉透后，用湿布盖上，在30℃室温中醒发4小时。2．面发好后搓成条，揪剂，揉圆后在30℃室温中醒发50分钟。3．面包坯涨发好后，刷上鸡蛋液，粘上芝麻仁，入炉，用中火烤熟。

特点：色金黄，酥香适口。

十三、维生素面包

原料：特制粉10斤，鸡蛋1斤，白糖2.5斤，盐3钱，花生油1斤，奶粉5两，酵母1两，核黄素少许。

制法：1.酵母用温水化开，与奶粉5两、鸡蛋1斤、面粉5斤和匀，成稀面糊状。在28℃室温下醒发2.5小时。2．面发好后，将白糖、盐水，加上5两花生油、少许核黄素拌匀，揉光，揉透，用湿布盖上。在28℃室温下醒发2.5小时。3．面包盒（也称面包厅）用油刷匀备好。4．将剂子揉成圆型，稍醒一下，压扁，从外向内卷起，呈卷状。放入面包盒内醒发50分钟，室温30℃。5.面包坯发出面包盒以后，取出入炉，用中火烤制成金黄色出炉。6.出炉后刷上一层油。

特点：色微黄，营养丰富，老少皆宜。

十四、枣泥面包

皮料：特制粉10斤，白糖2斤，盐5钱，花生油半斤，鸡蛋2个，酵母1两。

馅料：制好的枣泥馅1.5斤。

制法：1.把酵母用温水化开与白糖半斤、面粉3斤拌匀成稀软面。室温30℃时醒发2.5小时。2.白糖1斤、盐5钱、

花生油2两、面粉7斤倒入缸盆，用温水调匀拌和、揉光、揉透，盖上湿布醒发3小时，室温30℃。3．面发好，搓成条，揪剂并揉成圆型，压扁，擀成圆片。在圆片的1／2处抹上枣泥馅5钱，对折在一起，即成面包坯，码在刷好油的烤盘上。4．面包坯醒发40分钟后，刷上鸡蛋液。5.入炉，用中火烤制成金黄色取出，刷上花生油即可。

特点：暄软，枣香味浓郁。

十五、主食面包（斤型）

原料：特制粉10斤，酵母1两，白糖5两，盐1两，鸡蛋3个，花生油4两。

制法：1.鲜酵母用温水在缸盆内化开，将面粉3斤拌匀成软面团。室温28℃下，醒发3小时。2.面发起，将白糖、盐用温水化开，把7斤面粉倒入缸盆，拌匀，揉光，揉透，用湿布盖上缸盆，室温30℃下醒发2.5小时。3．面发好后，取出面团，放在面案上，搓条、揪剂，揉成圆形，稍醒10分钟。4.面包盒（斤）用油刷将油刷匀，要求四壁及四角刷均匀。5.面包揉圆，醒好以后压扁，从外向内卷起，呈长方形卷状，平放在面包盒（斤）内，继续醒发1小时左右。6.面包发出盒以后，刷上一层鸡蛋液，入炉烤制成金黄色即可出炉。

特点：此种面包既是主食，又是糕点，如果夹上香肠，抹上黄油或果酱，则更受人们欢迎。

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.