

高职旅游与酒店管理类专业“十二五”规划系列教材

# 面点

主 编◎钟志惠

副主编◎陈 迤 唐 凯

## 制作工艺

(第2版)



高职旅游与酒店管理类专业“十二五”规划系列教材

# 面点制作工艺

(第2版)

主 编：钟志惠

副主编：陈 迺 唐 凯

参 编：田等平 陈 君 罗 文 罗 恒

钱金圣 程万兴

东南大学出版社

### 内容提要

本书突破传统教材模式,紧密结合岗位工作任务和职业能力培养,以项目导向、任务驱动、学做一体的教学模式对教材内容进行重新编排,突出中式面点制作工艺的实际运用,将面点工艺理论与实践操作有机融合在一起,使学生在在学习面点制作工艺的同时掌握面点品种的制作技术和要领。同时,在内容安排上兼顾与国家职业技能鉴定等级考核有效衔接,使学生在在学习本书时,也能与自己的职业规划紧密联系,更突出其适用性。

本书分为上、中、下三篇,上篇:基础知识篇,主要介绍面点概况、面点生产作业流程与要求、面点原料选用、面点设备器具、面点基本功等内容;中篇:面点工艺篇,主要介绍制馅工艺、成形工艺、熟制工艺和面团调制工艺;下篇:面点技术篇,主要介绍面点品种制作和面点运用与创新。在每篇后设置综合实训以及国家职业技能鉴定等级考核中式面点师(初级、中级、高级)的模拟考核试题,并附有详细答案。

本书既可作为高职旅游与酒店管理类专业教材,也可作为面点从业人员和面点爱好者的学习参考书。

### 图书在版编目(CIP)数据

面点制作工艺/钟志惠主编. —2版. —南京:东南大学出版社,2012.8

ISBN 978-7-5641-3750-2

I. ①面… II. ①钟… III. ①面点—制作 IV. ①TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 205899 号

### 面点制作工艺

---

|       |                                                               |
|-------|---------------------------------------------------------------|
| 出版发行  | 东南大学出版社                                                       |
| 社 址   | 南京市四牌楼 2 号 邮 编: 210096                                        |
| 出 版 人 | 江建中                                                           |
| 网 址   | <a href="http://www.seupress.com">http://www.seupress.com</a> |
| 电子邮箱  | <a href="mailto:press@seupress.com">press@seupress.com</a>    |
| 经 销   | 全国各地新华书店                                                      |
| 印 刷   | 常州市武进第三印刷有限公司                                                 |
| 开 本   | 787 mm×1092 mm 1/16                                           |
| 印 张   | 22.75                                                         |
| 字 数   | 612 千字                                                        |
| 版 次   | 2012 年 8 月第 2 版                                               |
| 印 次   | 2012 年 8 月第 1 次印刷                                             |
| 书 号   | ISBN 978-7-5641-3750-2                                        |
| 定 价   | 42.00 元                                                       |

---

本社图书若有印装质量问题,请直接与营销部联系。电话(传真):025-83791830)

## 再版前言

本书作为高等职业教育旅游类烹饪专业教材,第一版自出版以来,得到有关专家、大专院校、从业人员以及广大读者的充分肯定和好评。为了进一步强化学生职业道德和职业精神培养,加强实践育人,强化教学过程的实践性、开放性和职业性,突出能力的培养,突出人才规格的专业技能性和岗位指向性,亦为了反映中式面点发展的新动向,编者对原书进行了大幅度的修订。本书在保留原书精华与特色的基础上,突破传统教材模式,紧密结合岗位工作任务和职业能力培养,以项目导向、任务驱动、学做一体的教学模式对教材内容进行重新编排,突出中式面点制作工艺的实际运用,将面点工艺理论与实践操作有机融合在一起,使学生在在学习面点制作工艺的同时掌握面点品种的制作技术和要领。同时,在内容安排上兼顾与国家职业技能鉴定等级考核有效衔接,使学生在在学习本书时,也能与自己的职业规划紧密联系,更突出其适用性。

本书分为上、中、下三篇,上篇:基础知识篇,主要介绍面点概况、面点生产作业流程与要求、面点原料选用、面点设备器具、面点基本功等内容;中篇:面点工艺篇,主要介绍制馅工艺、成形工艺、熟制工艺和面团调制工艺;下篇:面点技术篇,主要介绍面点品种制作和面点运用与创新。在每篇后设置综合实训以及国家职业技能鉴定等级考核中式面点师(初级、中级、高级)的模拟考核试题,并附有详细答案。

本书修订后建议教学课时数为 96 学时,内容分配如下:

| 序号 | 内容       |                 | 课时 |
|----|----------|-----------------|----|
| 1  | 上篇 基础知识篇 | 项目一 面点概况        | 2  |
| 2  |          | 项目二 面点生产作业流程与要求 | 2  |
| 3  |          | 项目三 原料选用        | 4  |
| 4  |          | 项目四 设备与器具       | 2  |
| 5  |          | 项目五 面点基本功       | 8  |
| 6  | 中篇 面点工艺篇 | 项目一 制馅工艺        | 8  |
| 7  |          | 项目二 成形工艺        | 8  |
| 8  |          | 项目三 熟制工艺        | 8  |
| 9  |          | 项目四 面团调制工艺      | 16 |
| 10 | 下篇 面点技术篇 | 项目一 面点品种制作      | 32 |
| 11 |          | 项目二 面点运用与创新     | 6  |
| 合计 |          | 96              |    |

由于编写时间仓促,水平有限,书中疏漏在所难免,敬请广大读者不吝赐教,以便修订,使之日臻完善。

编者  
2012 年 6 月

# 第一版前言

本书作为高等职业教育旅游类烹饪专业教材之一,在编写中始终以高等职业教育的培养目标为指导思想,坚决贯彻高职教育的改革要求,切实做到“基础适度够用、加强实践环节、突出职能教育”,把握高职旅游类烹饪专业课程建设的特点,体现现代职业教育新理念,既注重知识的传授,更突出能力的培养,突出人才规格的专业技能性和岗位指向性,强调教材的先进性、创新性、兼容性、实用性和科学性。

本书在内容编排上以面点制作工艺流程为主线,结合案例、图文,系统介绍了面点常用设备与器具、面团调制基本原理、面团调制工艺、面点调味与制馅工艺、面点成形与装饰工艺、面点熟制工艺及面点创新与开发、面点实验,及教材辅助资料——面点工艺实训指导等内容。本书在写作形式上打破原来教材的编写模式,采取“案例导入”形式,将探究式、互动式、开放式教学方法融入编写内容中。通过对面点制作各工艺过程的分解,导入案例,分析案例,详细阐述了各工艺环节的工艺要求、工艺条件、制作方法、技术要点、制作原理等内容,结合每一章节后的复习思考题和实训练习,使学生既能深入领会面点制作原理,又能很好的掌握面点制作技艺与实践运用。

较之同类书籍在面团调制基本原理和面点调味与制馅工艺两个章节中增加了原料选用原则方面的内容,目的是促进学生了解各类面团、馅料、面臊、调味及品种制作对所用原料的选用要求,熟悉原料在其中所起作用和对工艺的影响。同时书中还增添了同类面点书籍中所不曾有过的内容——面点实验(有别于实训的实验),该章以面点品种制作为基础,采用不同配方和工艺条件,进行正交实验,通过对实验结果的对比分析,加深同学对各类面团性质和产品品质的了解,熟悉其中原料所起作用和工艺参数要求,掌握原料对面团性质、制作工艺及产品品质的影响,掌握面点熟制过程中火力与时间对制品品质的影响及解决方案,锻炼学生在实际生产中综合分析问题和解决问题的能力。

本书建议教学课时数为 72 学时,内容分配如下:

| 序号 | 内容              | 课时 |
|----|-----------------|----|
| 1  | 第 1 章 概论        | 2  |
| 2  | 第 2 章 常用设备与器具   | 4  |
| 3  | 第 3 章 面团调制基本原理  | 6  |
| 4  | 第 4 章 面团调制工艺(一) | 12 |
| 5  | 第 5 章 面团调制工艺(二) | 10 |
| 6  | 第 6 章 面团调制工艺(三) | 8  |
| 7  | 第 7 章 馅料、面臊制作工艺 | 6  |
| 8  | 第 8 章 成形、装饰工艺   | 6  |

续表

| 序号 | 内容             | 课时 |
|----|----------------|----|
| 9  | 第 9 章 熟制工艺     | 6  |
| 10 | 第 10 章 面点创新与开发 | 4  |
| 11 | 第 11 章 面点实验    | 8  |
|    | 合计             | 72 |

本书由四川旅游学院(筹)钟志惠教授主编,四川旅游学院(筹)副教授陈迺、成都商务职业学院唐凯讲师副主编。参加编写的有:四川旅游学院(筹)钟志惠教授(第 1、2、3、11 章、教学辅助资料——实训指导),陈迺副教授(第 4、5 章),程万兴讲师(第 8 章),罗文讲师(第 9 章);成都商务职业学院讲师唐凯、成都市经济开发区职业技术学校面点师田等平(第 7 章);无锡商业职业技术学院讲师钱金圣(第 6 章);四川省商业服务学校讲师陈君、成都市大会堂酒楼面点技师罗恒(第 10 章)。全书由钟志惠总纂、统稿,并对部分章节内容、插图等进行了修改和增补。

由于编写时间仓促,水平有限,书中疏漏在所难免,敬请广大读者不吝赐教,以便修订,使之日臻完善。

编者  
2006 年 12 月

# 目 录

## 上篇 基础知识篇

|                            |    |
|----------------------------|----|
| 项目一 面点概况 .....             | 3  |
| 工作任务一 熟悉面点的特点与分类 .....     | 5  |
| 工作任务二 了解面点的历史演变及风味流派 ..... | 8  |
| 项目二 面点生产作业流程与要求 .....      | 16 |
| 工作任务一 熟悉面点作业流程 .....       | 17 |
| 工作任务二 了解面点师上岗要求 .....      | 21 |
| 工作任务三 熟悉面点岗位操作规范 .....     | 26 |
| 项目三 原料选用 .....             | 29 |
| 工作任务一 熟悉面点常用坯团原料 .....     | 30 |
| 工作任务二 熟悉面点常用辅助原料 .....     | 37 |
| 工作任务三 熟悉面点制馅、调味原料 .....    | 48 |
| 项目四 设备与器具 .....            | 54 |
| 工作任务一 熟悉面点常用辅助设备与器具 .....  | 55 |
| 工作任务二 熟悉面团调制设备与器具 .....    | 57 |
| 工作任务三 熟悉面点成形设备与器具 .....    | 60 |
| 工作任务四 熟悉面点熟制设备与器具 .....    | 63 |
| 项目五 面点基本功 .....            | 68 |
| 工作任务一 和面、揉面、饧面 .....       | 69 |
| 工作任务二 搓条、下剂、制皮 .....       | 73 |
| 工作任务三 上馅 .....             | 76 |
| 综合考核——中式面点师(初级)模拟考核 .....  | 80 |

## 中篇 面点工艺篇

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 项目一 制馅工艺 .....         | 93  |
| 工作任务一 熟悉馅心相关知识 .....   | 94  |
| 工作任务二 甜馅制作 .....       | 95  |
| 工作任务三 咸馅制作 .....       | 104 |
| 工作任务四 面臊制作 .....       | 109 |
| 项目二 成形工艺 .....         | 113 |
| 工作任务一 熟悉面点成形相关知识 ..... | 114 |

|                                  |                          |     |
|----------------------------------|--------------------------|-----|
| 工作任务二                            | 徒手成形 .....               | 120 |
| 工作任务三                            | 借助简单工具成形 .....           | 126 |
| 工作任务四                            | 模具成形技法 .....             | 130 |
| 工作任务五                            | 装饰成形 .....               | 133 |
| 工作任务六                            | 面点装盘与围边 .....            | 135 |
| <b>项目三 熟制工艺</b> .....            |                          | 139 |
| 工作任务一                            | 熟悉面点熟制的质量标准与热能应用原则 ..... | 140 |
| 工作任务二                            | 蒸制工艺 .....               | 143 |
| 工作任务三                            | 煮制工艺 .....               | 146 |
| 工作任务四                            | 炸制工艺 .....               | 148 |
| 工作任务五                            | 煎制工艺 .....               | 152 |
| 工作任务六                            | 烙制工艺 .....               | 154 |
| 工作任务七                            | 烤制工艺与微波加热 .....          | 155 |
| <b>项目四 面团调制工艺</b> .....          |                          | 161 |
| 工作任务一                            | 熟悉面团调制基本原理 .....         | 162 |
| 工作任务二                            | 水调面团的调制 .....            | 167 |
| 工作任务三                            | 膨松面团的调制 .....            | 175 |
| 工作任务四                            | 层酥面团的调制 .....            | 191 |
| 工作任务五                            | 混酥面团与浆皮面团的调制 .....       | 200 |
| 工作任务六                            | 米及米粉面团的调制 .....          | 204 |
| 工作任务七                            | 杂粮面团及其他面团的调制 .....       | 211 |
| <b>综合考核——中式面点师(中级)模拟考核</b> ..... |                          | 218 |

## 下篇 面点技术篇

|                     |     |
|---------------------|-----|
| 项目一 面点品种制作          | 233 |
| 工作任务一 水调面团类品种的制作    | 234 |
| 工作任务二 膨松面团类品种的制作    | 258 |
| 工作任务三 层酥面团类品种的制作    | 277 |
| 工作任务四 混酥、浆皮面团类品种的制作 | 288 |
| 工作任务五 米及米粉面团类品种的制作  | 292 |
| 工作任务六 杂粮及其他面团类品种的制作 | 304 |
| 项目二 面点运用与创新         | 320 |
| 工作任务一 筵席面点的配备       | 322 |
| 工作任务二 面点的创新         | 329 |
| 工作任务三 现代面点开发的方向     | 333 |
| 综合考核——中式面点师(高级)模拟考核 | 339 |
| 主要参考文献              | 352 |





上 篇

## 基础知识篇



## 项目一 面点概况

### 学习目标

#### 知识目标:

- 了解面点的概念和面点在餐饮业中的地位和作用
- 熟悉面点的特点与分类
- 了解面点发展的历史演变
- 熟悉和掌握中国面点主要风味流派及基本特色

#### 能力目标:

- 熟悉中国面点主要风味流派的代表品种
- 能够对熟悉的面点品种进行准确分类

### 导 读

面点是中国饮食的重要组成部分,与菜肴一起构成了烹饪的全部内容。加之我国地域广阔,民族众多,各地气候、物产、人们生活习惯的不同,形成了不同风格和浓郁的地方特色,由此产生并形成了面点风味流派。本项目主要介绍面点的概念,面点在餐饮业中的地位和作用,面点的特点和分类,面点的历史演变和发展趋势,面点主要风味流派。

### 引导案例

#### 中国五大面食

中国的面食文化博大精深,种类繁多,有资深的美食专家将这些进行整理,总结出了中国五大面食,分别是山西刀削面、四川担担面、北京炸酱面、湖北热干面、山东伊府面。

面条是一种非常古老的食物,它起源于中国,有着源远流长的历史。在中国东汉年间已存记载,至今已有一千九百年的历史。最早的实物面条是由中国科学院地质与地球物理研究所的科学家发现的,他们在2005年10月14日在黄河上游、青海省民和县喇家村进行地质考察时,在一处河漫滩沉积物地下3米处,发现了一个倒扣的碗。碗中装有黄色的面条,最长的有50厘米。研究人员通过分析该物质的成分,发现这碗面条已经有约4000年历史,使面条的历史大大提前。面条最初只称为“饼”,“水溲饼、煮饼”便是中国面条的先河。在不同朝代均有对面条的记载,由初期的东汉、魏晋南北朝到后期唐宋元明清都有史料记录。但起初对面条之名称却不统一,除普遍的水溲饼、煮饼、汤饼外,亦有称水引饼、不托、饅头等。“面条”一词直到宋朝才正式通用。

中国全盛时期——唐朝,便有提到当时宫廷要求冬天要做“汤饼”,夏天则做“冷淘”;元代出现了可以长期保存的“挂面”;明代又出现了技艺高超的“抻面”。这些制面技艺的出现

都为面条的发展做出了重大的贡献。清代最有意义的是“五香面”和“八珍面”的出现,而且在乾隆年间又出现了方便面的前身:耐保存的油炸的“伊府面”。其实中华面食在清朝发展已相当成熟且稳定,甚至各个地区均有其独特风味,加上中外文化交流与发展,更令中华面条、面食之文化于全世界大放异彩。

**北京炸酱面:**炸酱面是北京极具特色的传统面食,尤其到了夏天,一碗炸酱面,搭配各式菜码,营养丰富,美味十足。炸酱面的关键就在这炸酱上,用料和制作都很讲究,一定要用六必居的干黄酱和天源酱园的甜面酱小火慢熬,肉要选肥瘦相间的五花肉。菜码非常丰富,必不可少的有黄瓜、心里美萝卜、黄豆、豆芽、白菜丝等。当然菜码不局限于这些,完全可以依照自己的喜好或手头的材料来搭配。吃炸酱面的时候大蒜也是不能少的,可以起到杀菌消毒的作用。关于吃面,老北京话有个词——“锅挑儿”,意思是指面条煮熟后直接捞到碗里吃。与之相对的是“过水儿”,是指面条出锅过冷水后再吃,通常炎热的夏天大家都爱吃“过水儿”面。

**山西刀削面:**山西是面食之乡,面食种类繁多,历史悠久,有据可考的就已有2 000多年的历史了。其中,尤以刀削面最为有名,它起源于12世纪的山西太原,内虚外筋,柔软光滑,易于消化,与神面、拨鱼、刀拨面并称为山西四大面食,更与北京的炸酱面、山东的伊府面、武汉的热干面、四川的担担面一同被誉为我国著名的五大面食,真可谓“面食之王”。

据《晋食纵横·名食掌故》记载:“刀削面最早出自山西,是流行于民间的一种水煮面食,为面食中的佼佼者。在山西,无论是城市还是乡村,特别是晋中平遥、介休、汾阳、孝义等地,家庭主妇、少女以及城市中不少‘妇男’都会制作。”

**山东伊府面**是我国著名的一种面条,流行于中原伊府面的制作颇为考究。制作时,选用精面粉一斤,鲜蛋4个划成蛋浆,揉匀后,擀成薄片,渗水入粉打成面条,用清水煮沸,取起晾干,再投入油锅炸至金黄色,即成酥脆坚挺的鸡蛋面。因其含水量很低,可以保存较长时间而不变质,随时取用,极为方便。据传,伊府面为宁化先贤伊秉绶在任扬州知府期间,为其母亲庆寿,而命厨师专门创制的一种油炸鸡蛋寿面,倍受宾客交口称赞;后来常以此面待客,故而得名,后人又简称为“伊面”。伊府面的诞生至今已有300多年的历史,伊府面已传至世界各地,许多国家的朋友把伊府面视为中国面条的代表,还有人称赞它是世界最早的速煮面。

**四川担担面**为全国名面食之一,是四川的独特风味。担担面是一种历史悠久,在四川民间极为普遍且颇具地方风味的著名小吃。早在1841年的四川自贡,有一位名叫陈包包的小贩,每到傍晚时分就会肩挑一副担担,走街串巷沿街叫卖一种百姓用来作宵夜的小吃。其担子一头是面条、调料、碗筷等等,另一头是炉子,上面一口铜锅,锅子分成两格,一格用来煮面,另一格则用来炖鸡汤或蹄膀汤。只要在沸水中将面和时令青菜煮熟,放上调料浇上浓汤,就可以做成一碗面呈微黄、鲜香麻辣的面了。这种味道好、价钱便宜的小吃一经推出,便深得百姓的喜爱。因为这种小吃是由一副挑在肩上的担担完成了整个的制作与叫卖过程,所以人们便为它起了个好听的名字叫做担担面。

**热干面**是湖北武汉的传统小吃之一,面条需经过水煮、过冷和过油的工序,再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油等调料做成的酱汁,吃时面条爽滑有筋道、酱汁香浓味美,让人食欲大增。20世纪30年代初期,汉口长堤街有个名叫李包的食贩,在关帝庙一带靠卖凉粉和汤面为生。有一天,天气异常炎热,不少剩面未卖完,他怕面条发馊变质,便将剩面煮熟沥干,晾在案板上。一不小心,碰倒案上的油壶,麻油泼在面条上。李包见状,无可奈何,只好

将面条用油拌匀重新晾放。第二天早上,李包将拌油的熟面条放在沸水里稍烫,捞起沥干入碗,然后加上卖凉粉用的调料,弄得热气腾腾,香气四溢,人们争相购买,吃得津津有味。有人问他卖的是什么面,他脱口而出,说是“热干面”。从此他就专卖这种面,不仅人们竞相品尝,还有不少人向他拜师学艺。

——资料来源:<http://baike.baidu.com/view/4198156.htm>

#### 课堂思考:

- 面点的特点
- 面点的分类
- 面点的历史演变
- 面点风味流派

### 工作任务一

### 熟悉面点的特点与分类

**【任务分析】** 本项工作的任务是了解面点的概念以及面点在餐饮业中的地位与作用;熟悉面点的特点;熟悉面点分类方法并能对面点品种进行准确分类。

#### 一、面点在餐饮业中的地位与作用

面点是中国饮食的重要组成部分,具有悠久的历史,品种丰富多彩,制作技艺精湛,风味流派众多,且与食疗、风俗、节气结合紧密,反映了中华民族古代的文明和饮食文化的发达。

从饮食业的生产来看,主要分为两个部分:一是菜肴烹调,行业中俗称“红案”;一是面点制作,行业中俗称“面案”或“白案”。面点是烹饪的组成部分,与菜肴一起构成了烹饪的全部内容。面点与菜肴既密切关联,互相配合,又相对独立,因而面点制作与菜肴烹调是相互作用、相互补充、相互推动、相互促进的。面点制作与菜肴烹调的相对独立与合作也加快了面点的发展。

面点制作经过漫长的历史发展,已成为一门独立的技艺,有一套完整的制作工艺流程。包括以米、麦、杂粮、油、糖、蛋、乳等为主辅料进行的面团调制,以蔬菜、果品、鱼、肉等为馅料进行的馅心、面臊制作,以及成形、成熟等工序。

在广博的中国土地上,因地域、物产、生活习俗的差异,面点有着多种称谓,如北方称之为“面食”,南方称之为“点心”,西南称之为“小吃”等等。

因此,面点是以各种粮食(米、麦、杂粮及其粉料)、蔬菜、果品、鱼、肉等为主要原料,配以油、糖、蛋、乳等辅料和调味料,经过面团调制、馅心及面臊制作、成形、成熟工艺,制成的具有一定营养价值且色、香、味、形、质俱佳的各种米面食、小吃和点心。

面点在中国饮食中占有相当重要的地位和作用,概括起来主要有以下几点:

- ①面点制作与菜肴烹调是密切关联、互相配合、不可分割的。
- ②面点制作具有相对独立性。
- ③面点制品是人民生活所必需的。
- ④面点制品具有食用方便、节省时间、制作灵活的特点。

⑤面点制品具有方便携带、经济实惠的特点。

⑥面点还能美化和丰富人们的生活。

### 二、面点的特点

中国面点特色分明,具体地说主要有以下几方面:

#### (一) 取料广泛,选料精细

我国幅员辽阔,多样的地理环境和多种气候条件为动植物的生长提供了不同的自然条件,丰富的物产为面点制作提供了丰富的原料来源。各地区、各民族的饮食交流以及历代面点师的反复实践,使面点师在使用中能够更合理、更科学、更巧妙地运用各种原料。几乎凡是可以入饌的食物原料都加以采用,通过合理选择、搭配,便制作出了各地区各民族独具风味特色的面点品种。原料根据面点品种品质要求、工艺要求、营养卫生要求、原料的生长季节、原料的产地特征、风情民俗等方面的要求,选择适当的品种,达到物尽其用。

#### (二) 品种繁多,风格各异

中国面点素以品种花样繁多而著称,各地区、各民族都有自己独特风格的品种,并且形成了浓郁的地方风味、民族风味特色。面点品种丰富,与面点用料广泛、制作技法多样化是分不开的。各地区、各民族、各风味流派间的饮食文化交流、制作技术交流,相互的取长补短,不断地推陈出新,促进了面点技术的发展,也使面点品种更加丰富。

#### (三) 讲究馅心,注重口味

中国面点历来重视馅心的调制,并把它看作是决定面点风味的关键。一般人评价面点好吃与否,大都是以馅心作为衡量标准。馅心除了能决定面点的口味外,对制品的色、形、质也都有很大影响。面点用馅讲究主要体现为馅心用料十分广泛,选料讲究,制作精细,突出地方风味特色,馅心种类繁多。

#### (四) 技法多样,造型逼真

中国面点具有艺术性强,技艺精湛,色、香、味、形俱佳的特点。制作中非常注意形象的塑造,强调给人视觉、味觉、嗅觉、触觉以美的享受,而不单纯追求果腹的目的。如西安的“饺子宴”,通过饺形、饺馅、成熟方法的变化,让人得到食之乐趣、美的享受。又如苏州船点,应用多种造型技法,塑造出的各种形态逼真的象形花鸟鱼虫、蔬果菽粟、飞禽走兽,不仅色彩鲜明、神形兼备、玲珑剔透,而且堪称面点中的艺术珍品。又如四川小吃波丝油糕,色泽金黄,形如蘑菇,顶部呈丝网状,其形态的形成是通过面团调制控制坯团的性能,通过油炸形成其质感、形状。

#### (五) 应时应典,寓情于食

自古以来,中国面点与中华民族的时令、风俗有着密切关系。在年节、人生礼仪喜庆活动中出现了节日面点、人生礼仪喜庆面点等食俗面点。如正月初一吃饺子,新春佳节食年糕,正月十五品元宵,立春食春饼,端午节食粽子,夏至吃冷淘面,八月十五吃月饼,重阳节食糕,冬至吃馄饨等等。又如少数民族节日,开斋节的油香、馓子,火把节的米糕、饵丝等等。人生礼仪方面,如婚庆面点、生日面点等。食俗面点与人民生活是息息相关的,通过食俗面点人们欲表达一种强烈愿望,祈求生产丰收、康泰平安、多福多寿、人丁兴旺、欢乐祥和。食俗面点的丰富多彩,既是人们改善物质生活的需要,也是人们对饮食文化的创造。面点制作又有季节性,不同的季节,物产不同,人们对食物口味要求也不同,如春季做春卷、

春饼、艾窝窝、青团；夏季做凉面、凉糕、八宝莲子羹；秋季做蟹黄包子、桂花藕粉；冬季做羊肉汤面、牛肉面等。

### 三、面点的分类

#### （一）面点单一分类法

面点品种繁多,各具特色,可根据制作原料、面团性质、熟制方法、制品形态、制品口味、干湿特性等方面进行分类,从不同角度反映出制品的特点,并对所有品种进行归类,如表 1-1 所示。

表 1-1 面点单一分类法

| 按形态分 | 按原料分 | 按面团性质分 | 按熟制方法分 | 按口味分  | 按成品干湿分 |
|------|------|--------|--------|-------|--------|
| 饼类   | 麦类制品 | 水调面团制品 | 蒸制品    | 甜味制品  | 干点     |
| 饺类   | 米类制品 | 膨松面团制品 | 煮制品    | 咸味制品  | 湿点     |
| 糕类   | 杂粮制品 | 油酥面团制品 | 炸制品    | 甜咸味制品 | 水点     |
| 团类   | 淀粉制品 | 浆皮面团制品 | 煎制品    | 无味制品  |        |
| 包类   | 果蔬制品 | 其他面团制品 | 烙制品    |       |        |
| 卷类   | 其他制品 |        | 烤制品    |       |        |
| 条类   |      |        | 复合成熟制品 |       |        |
| 羹类   |      |        |        |       |        |
| 冻类   |      |        |        |       |        |
| 饭、粥类 |      |        |        |       |        |

#### （二）面点的综合分类法

根据面点基本分类方法,考虑目前面点现状,为更有利于面点教学、研究,学生学习和掌握面点制作工艺,将面点从原料和面团性质两方面综合进行分类,如表 1-2 所示。

表 1-2 面点综合分类法

| 按原料分  | 按面团性质分 |                  |
|-------|--------|------------------|
| 麦粉类制品 | 水调面团制品 | 冷水面团制品           |
|       |        | 温水面团制品           |
|       |        | 热水面团制品           |
|       |        | 沸水面团制品           |
|       | 膨松面团制品 | 生物膨松面团制品——发酵面团制品 |
|       |        | 化学膨松面团制品         |
|       |        | 物理膨松面团制品         |
|       | 油酥面团制品 | 层酥面团制品           |
|       |        | 混酥面团制品           |
|       | 浆皮面团制品 |                  |

续表 1-2

| 按原料分    | 按面团性质分  |
|---------|---------|
| 米及米粉团制品 | 米坯制品    |
|         | 糕类粉团制品  |
|         | 团类粉团制品  |
|         | 发酵粉团制品  |
| 其他面团制品  | 澄粉面团制品  |
|         | 杂粮类面团制品 |
|         | 果蔬类面团制品 |
|         | 羹汤类制品   |
|         | 冻类制品    |

## 工作任务二

## 了解面点的历史演变及风味流派

【任务分析】 本项工作的任务是了解面点的历史演变和发展趋势；熟悉面点主要风味流派的形成原因与特色；熟悉面点主要风味流派的代表品种。

### 一、面点的历史演变与发展趋势

#### （一）面点的历史演变

1. 先秦时期。远古时期，人类依靠浆果、植物的嫩芽和捕捉到的飞禽走兽，活剥生吞，茹毛饮血，过着简陋的原始生活。从燧人氏发明人工取火，人类便脱离了“茹毛饮血”的生活，由生食变为熟食。火的掌握和使用，使人类扩大了食物的来源，并使食物柔软、可口、有香味，对面点制作技术的发展具有特殊的意义，是面点制作技术形成和发展的首要条件。而原料的生产、加工，调味品的制作，炊具的创制为面点制作提供了物质条件。

据考古发掘的资料显示，在没有文字记载的新石器时代，距今约有4千~7千年历史，我国黄河流域、江南各地已经有了原始农业和畜牧业，所种植的粮食作物有黍、稷、稻、大豆和麦；所驯养的动物有猪、牛、羊、鸡；所栽种的果蔬有甜果、葫芦、芥菜、藕等。这时已有的农业和畜牧业，为面点出现提供了原料。原始的粮食加工用具杵臼和石磨盘之类设备的出现使谷物可以脱壳，甚至破粒取粉，为面点制作奠定了基础。面点熟化用具（炊具）起源很早，在陶器时代就已经发明了陶制的蒸、煮、烤、烙设备。由此可见，在新石器时代已经具备了制作面点所需的原料和用具，可能已有面点了。邱庞同著《中国面点史》指出“中国面点的萌芽时期定在6000年前左右”。

到了商、周、战国时期，农业和畜牧业有了很大发展；谷物加工技术得到了进一步提高，出现了双扇石磨，开辟了人类从粒食到粉食的新阶段，对面点的制作和发展具有重大意义；调味品（盐、饴、蜜、梅子等）、动物油逐步在面点中使用；青铜炊具的出现和使用，使面点的



熟化技术得到提高。由于物质条件的具备,春秋战国时期出现了饼的名称,并出现了不少面点品种。主要有:

**糗:**谷物炒成的干粮,也叫糗粱,通常在行军或旅游时吃。《尚书·费誓》孔颖达疏引郑玄注曰:“糗,捣熬谷也。谓熬米麦使熟,又捣之以为粉也。”这种糗,实际上如同后世的炒面,也是古代的“方便食品”。

**饵:**一种蒸制的糕饼。根据《周礼·天官·笱人》郑玄注解,这是“粉稻米、黍米所为也。合蒸为饵”,扬雄在《方言》中说“饵谓之糕”,许慎在《说文解字》中却认为:“饵,粉饼也”。虽然古代学者在对饵的解释上略有分歧,但饵不是糕即是饼,抑或是类似后代糕或饼的食品,周代就有此食品了。

**酏食:**一种饼。据《周礼·天官·酏人》郑司农注:“酏食,以酒酏为饼”。贾公彦进一步解释说:“以酒酏为饼,若今起胶饼”。“胶”又写作“教”,通酵之意。酒酏是一种发面引子,可使面发酵。酏食可能是中国最早的发酵饼。

**糝:**简称糝,周代宫廷食品。据《礼记·内则》:“糝,取牛、羊、豕之肉,三如一,小切之,与稻米二、肉一,合以为饵,煎之。”可见,这是一种肉丁米粉油煎饼。在周代,宫廷里有名曰“八珍”的名菜点,古代学者也有将“糝”列在八珍之内的,足见“糝”的影响很大。

**粬:**类似后代馓子的油炸食品。《楚辞·招魂》:“粬蜜饵有饴饴些。”据朱熹《楚辞集注》:“粬,环饼也。吴谓之膏环,亦谓之寒具,以蜜和米面煎熬之。”

2. 两汉时期。汉代是中国面点发展的一个重要时期,具有承前启后的作用。这一时期随着生产的发展,农作物普遍种植,人们开始以稻米、麦类、高粱等作为主食。制粉设备石磨逐步改进并在民间广泛使用,面粉、米粉加工更为逐渐精细。发酵等面点制作技术的提高,使汉代面点品种增加,并在民间普及。西汉史游编撰的儿童识字课本《急救篇》中就有“饼饵麦饭甘豆羹”之句,说明饼饵类食品已在民间流传。

据《西京杂记》、《方言》、《释名》、《急救篇》、《四民月令》等书记载,当时主要的面点品种达十多种。需特别指出的是,在汉代,饼是一切面制品的通称。所以汉末刘熙《释名·释饮食》中载道:“饼,并也。溲面使合并也。胡饼、蒸饼、汤饼……”。炉烤的芝麻饼称“胡饼”,上笼蒸制类似馒头的称“蒸饼”,水煮的面片称“汤饼”,是面条的前身。自汉代至明清都沿用这些名称。崔寔《四民月令》中记载的农家面食有蒸饼、煮饼、水溲饼、酒溲饼等。水溲饼为一种水调面粉制成的呆面饼,食后不易消化。酒溲饼“入水即烂”,是一种用酒酵和面制成的发面饼。

汉代面点在不同地区已有不同叫法。扬雄《方言》中说:“饼谓之饀,或谓之饀,或谓之饀”。“饵谓之糕,或谓之粬,或谓之饀,或谓之饀,或谓之饀”。

汉代已出现节日食面点的习俗。《西京杂记》记载:“九月九日,佩茱萸,食蓬饵,饮菊花酒,令人长寿”。“蓬饵”即蓬子糕,从而开了重阳节食糕的先河。

3. 魏晋南北朝时期。魏晋南北朝时期是中国面点的重要发展阶段。用石磨磨面粉已经普及,为面点发展提供了物质保证,面点发酵法形成文字,并广泛使用,面点制作技术迅速提高,品种日益增多,并出现有关面点著作。这一时期的面点在继承汉代面点的基础上迅速发展,旧有品种有所提高,新品种不断涌现。晋人束皙的《饼赋》是目前已知最早的保存最完整的面点文献。赋中描绘了饼的起源、品名、食法以及厨师的制作过程,在面点史上具有重要的史料价值。《饼赋》中记载的品种有安乾、粬、豚耳、狗舌、剑带、案成、馒头、薄