



# 面点制作技术 500问



张力行 著

湖南科学技术出版社





# 面点制作技术 500问

张力行 著  
湖南科学技术出版社

18A275/13



## 面点制作技术 500 问

著 者:张力行

责任编辑:刘宏伟

出版发行:湖南科学技术出版社

社 址:长沙市湘雅路 280 号

<http://www.hnstp.com>

邮购联系:本社直销科 0731 - 4375808

印 刷:湖南航天长字印刷有限责任公司

(印装质量问题请直接与本厂联系)

厂 址:长沙市望城坡 068

邮 编:410205

经 销:湖南省新华书店

出版日期:2002 年 6 月第 1 版第 1 次

开 本:850mm × 1168mm 1/32

印 张:8.25

字 数:176200

书 号:ISBN7 - 5357 - 3447 - 2/TS·151

定 价:18.00 元

(版权所有·翻印必究)



## 前 言

面点与菜肴一样，滋养了中华民族，给人们生活带来了美的享受。

我们的祖先给我们留下了优秀、精湛的面点技艺。几千年来，人们言传身教，耳提面命，使面点制作技艺不断延续与发展，不少民间的美食，经过先辈的改进提高，流传至今。但也有许多失传，有些只能在历史小说的只言片语中看到一名称，让人想象，而留下无限的遗憾。

为了实现这个愿望，本人对自己从业40多年的实践经验进行了认真总结，于2000年出版了《中国湘菜湘点·面点》，以示对这个行业的发展尽微薄之力。该书反映了20世纪90年代湘点的最新成果，是一本操作性很强的实用读物，受到广大读者的青睐。几年来，我陆续收到不少读者的来信来电，要求



解答其中的相关问题，为了满足大家的要求，本人编写本书。

本书以问答的形式对面点技术作了全方位解答，操作性强，也可供从事面点技术专业人员和面点职称晋级考试人员参考。由于本人水平、见解有限，权作抛砖引玉，如能产生共鸣，则是本人执业一辈子的最大心愿。

编 者

2002 年 3 月



# 目 录

## 一、面点技术概论

1. 什么叫点心? ..... ( 1 )
2. 点心名称是如何起源的? ..... ( 1 )
3. 点心是如何起源和发展的? ..... ( 2 )
4. 点心发展内涵的意义作用是什么? ..... ( 2 )
5. 为什么说中国点心在世界上享有极高的声誉? ..... ( 3 )
6. 点心在饮食烹饪中的地位和作用是什么? ..... ( 3 )
7. 点心按什么形式进行分类? ..... ( 4 )
8. 中国点心有哪些特点? ..... ( 4 )
9. 我国点心的风味主要分哪几大类? ..... ( 5 )
10. 广式点心有何特点和特色? ..... ( 5 )



11. 苏式点心有何特点和特色? ..... (6)
12. 京式点心有何特点和特色? ..... (6)
13. 清真式点心有何特点和特色? ..... (7)
14. 为什么说中式面点是一门多学科的烹饪工艺? ..... (7)
15. 什么叫面点? ..... (8)
16. 什么是点心制作技术? ..... (8)
17. 什么叫麦粉类制品, 大致可分为哪几种面团? ..... (8)
18. 什么叫膨松面团, 有何特点? ..... (9)
19. 面团呈膨松状态, 必须具备哪些条件? ..... (9)
20. 什么叫油酥面团, 有何特点? ..... (9)
21. 米和米粉制品有何特点? ..... (10)
22. 什么叫淀粉面团, 有何特点? ..... (10)
23. 怎样才能学好面点制作技术? ..... (10)

## 二、点心的原物料

24. 点心原料的重要性有哪些? ..... (11)
25. 制作点心在选料时应注意哪些方面? ..... (12)
26. 面点原料分哪几类? ..... (12)
27. 制作面点皮坯原料必须具备哪些条件? ..... (12)
28. 小麦由哪些部分构成, 如何区别? ..... (13)
29. 我国面粉等级标准有哪些? ..... (13)
30. 面粉的主要化学成分有哪些? ..... (13)



31. 面粉中各种化学成分的比例如何? ..... (14)
32. 什么叫面筋, 面筋的主要构成物是什么, 面筋的物理特性有哪些?  
..... (15)
33. 糖类在面团中的作用有哪些? ..... (15)
34. 大米的组织结构是什么? ..... (15)
35. 大米主要有哪几种类型? ..... (16)
36. 糯米的特性与用途有哪些? ..... (16)
37. 粳米的特性与用途有哪些? ..... (16)
38. 籼米的特性与用途有哪些? ..... (17)
39. 大米的化学成分有哪些, 其作用与面粉有何区别? ..... (17)
40. 制作点心的淀粉有哪些, 如何加工制成? ..... (18)
41. 淀粉的结构组成及其性质如何? ..... (18)
42. 什么是杂粮面团? ..... (19)
43. 杂粮原料有哪些? ..... (19)
44. 什么叫制馅原料? ..... (22)
45. 鲜咸原料有哪些, 在使用上各有何要求? ..... (23)
46. 常用海味干货有哪些? ..... (23)
47. 鲜咸馅常用干货有哪些? ..... (24)
48. 哪些蔬菜能作为点心荤馅的配料或素菜的主料? ..... (25)
49. 哪些豆制品能作为点心的配料? ..... (25)
50. 甜馅原料有哪些? ..... (25)
51. 干果、蜜饯、果脯主要有哪几种可制馅? ..... (25)
52. 调味原料在面点中有何作用? ..... (26)
53. 辅助原料在面点中起何作用? ..... (26)





54. 制作面点的调味料有哪些? ..... (26)
55. 制作点心的辅助原料有哪些? ..... (27)
56. 什么叫油脂? ..... (27)
57. 食用油脂由哪些成分组成? ..... (27)
58. 脂肪酸的组成及种类有哪些? ..... (27)
59. 点心制作常用的油脂有哪些, 使用性能如何? ..... (28)
60. 油脂在面点制作中有何作用? ..... (31)
61. 为什么油脂能使点心起酥发松? ..... (31)
62. 为什么油脂能使面团起保软乳化作用? ..... (32)
63. 如何正确掌握不同的油温? ..... (32)
64. 油脂在加热炸制过程中要注意哪些现象和问题, 如何控制?  
..... (33)
65. 食糖的品种有哪些? ..... (34)
66. 点心制作中常用的食糖特点有哪些? ..... (34)
67. 食糖在点心制作中的作用有哪些? ..... (36)
68. 食盐在面点制作中的作用有哪些? ..... (37)
69. 食盐有哪些种类和品种? ..... (37)
70. 制作面点常用鲜咸调味料有哪些? ..... (38)
71. 制作点心常用的蛋有哪些? ..... (41)
72. 蛋在点心制作中的作用有哪些? ..... (41)
73. 点心制作中常用的乳及乳制品有哪些? ..... (41)
74. 乳及乳制品对点心的作用有哪些? ..... (41)
75. 点心制作中常用的化学原料有哪些? ..... (42)
76. 泡打粉的性质与性能有哪些? ..... (42)



77. 臭粉的性质与性能有哪些? ..... (42)
78. 小苏打(食粉)的性质与性能有哪些? ..... (43)
79. 纯碱的性质与性能有哪些? ..... (43)
80. 明矾的性质与性能有哪些? ..... (44)
81. 什么叫老面,老面在发面团内的性能有哪些? ..... (44)
82. 什么叫酵母? ..... (45)
83. 什么叫自制酵母? ..... (45)
84. 压榨酵母及其特性有哪些? ..... (45)
85. 活性干酵母有何特性,如何使用? ..... (46)
86. 赋香剂及其作用有哪些? ..... (46)
87. 食用香精有哪些种类? ..... (47)
88. 香兰素及其使用要求有哪些? ..... (47)
89. 凝胶剂及其在点心中的作用有哪些? ..... (48)
90. 食用色素有哪些种类,在点心中的作用有哪些? ..... (48)
91. 点心的原物料为什么要通过严格的检验和妥善的保管? ..... (49)
92. 点心的原物料应如何进行检验? ..... (49)
93. 如何保管好粮食原料? ..... (50)
94. 如何保管好鲜肉? ..... (50)

### 三、点心制作技术基础操作技能

95. 为什么要学会和掌握好点心基础操作技能? ..... (52)
96. 点心制作的基础操作有何重要性? ..... (52)



97. 为什么基础操作是点心制作工艺中最基本最重要的手法?  
..... (53)
98. 为什么说基础操作熟练与否直接影响成品质量和工作效率?  
..... (53)
99. 为什么说熟练掌握基础操作将有利于掌握点心的特性技能?  
..... (54)
100. 基础操作中的基本手法有哪些? ..... (54)
101. 学好基础操作技术必须注意哪些? ..... (54)
102. 什么叫和面, 和面对点心有何影响? ..... (55)
103. 和面的正确方法有哪些? ..... (55)
104. 和面时应注意哪些要点? ..... (55)
105. 和面有何要求? ..... (56)
106. 为什么要将面团揉透? ..... (56)
107. 揉面有哪几种揉法? ..... (57)
108. 揉面要达到哪些要求? ..... (57)
109. 什么叫搓条下剂, 有何作用? ..... (57)
110. 搓条下剂有几种方法? ..... (58)
111. 搓条下剂有哪些关键? ..... (59)
112. 搓条下剂的质量要求有哪些? ..... (59)
113. 什么叫制皮? ..... (59)
114. 点心制皮常采用哪些方法? ..... (60)
115. 制皮有哪些关键? ..... (61)
116. 什么叫加馅? ..... (61)
117. 加馅有哪些方法? ..... (61)



118. 加馅应掌握哪些关键? ..... (62)
119. 加馅有何要求? ..... (62)
120. 什么叫点心成型? ..... (62)
121. 点心制作有哪些成型方法? ..... (63)
122. 点心制作成型有哪些关键? ..... (63)
123. 点心制作成型有哪些要求? ..... (63)
124. 什么是刀工,为什么说刀工是制作点心的基本技术? ..... (64)
125. 刀工对点心馅料加工有何重要作用? ..... (64)
126. 刀工有何要求? ..... (65)
127. 经常使用的有哪几种刀法? ..... (65)
128. 原料运用刀法加工后,常有哪几种形状? ..... (65)

#### 四、制作点心的设备和工具

129. 点心制作有哪些常用设备? ..... (66)
130. 点心制作电器机具有哪些? ..... (66)
131. 面案应设哪些必备设备? ..... (67)
132. 点心熟制炉灶有哪些? ..... (67)
133. 制作面点常用的锅类有哪些? ..... (67)
134. 蒸点房常用设备有哪些? ..... (68)
135. 面案制作有哪些常用必备工具? ..... (68)
136. 点心特殊成型工具有哪些? ..... (69)
137. 煎炸点心必备工具有哪些? ..... (70)



138. 制作点心常用刀具有哪些? ..... (70)
139. 制作点心其他必备工具有哪些? ..... (70)
140. 如何对待和保养点心设备、工具? ..... (70)

## 五、主坯面团

141. 什么叫面团,为何能形成不同性质的面团? ..... (71)
142. 面团调制对点心制作的作用有哪些? ..... (72)
143. 主坯面团是如何构成的? ..... (72)
144. 构成主坯面团的原料有哪些? ..... (72)
145. 主坯面团构成有哪几种方式? ..... (73)
146. 什么叫“交叉式”组合主坯面团? ..... (73)
147. 什么叫“横向”组合主坯面团? ..... (73)
148. 什么叫“择相”组合主坯面团? ..... (73)
149. 主坯面团可以按照哪些方法进行分类? ..... (74)
150. 主坯面团按原料分有哪些? ..... (74)
151. 主坯面团可分哪些特性? ..... (74)
152. 主坯面团有哪些形态? ..... (75)
153. 主坯面团的品种如何分类? ..... (75)
154. 面团的水原性特性是如何形成的? ..... (75)
155. 淀粉的物理性质有哪些? ..... (76)
156. 什么叫淀粉的糊化? ..... (76)
157. 小麦面粉蛋白质的物理性质有哪些? ..... (77)



158. 水温对面粉中蛋白质有何影响? ..... (77)
159. 什么叫面筋, 有何作用? ..... (77)
160. 主坯面团的制作意义和作用有哪些? ..... (78)
161. 调制主坯面团应如何注意掌握配料要求? ..... (79)
162. 如何正确调制主坯面团? ..... (79)
163. 调制主坯面团常用哪些规范操作手法? ..... (80)
164. 什么叫水调面团, 有几种? ..... (80)
165. 冷水面团(子面或呆面)有何特点和特性? ..... (81)
166. 冷水面团能调制哪些类型皮类? ..... (81)
167. 调制冷水面团要注意哪些操作关键? ..... (81)
168. 烫面团有何特点和特性? ..... (82)
169. 调制烫面团应注意哪些操作关键? ..... (82)
170. 温水面团有何特点和特性? ..... (83)
171. 调制温水面团应掌握哪些操作关键? ..... (83)
172. 什么叫膨松面团? ..... (84)
173. 什么叫发酵膨松面团? ..... (84)
174. 微生物(酵母)发酵的原理是什么? ..... (84)
175. 面团发酵必须具备哪些条件? ..... (85)
176. 温度为什么能影响面团发酵? ..... (85)
177. 糖对面团发酵有何影响? ..... (85)
178. 面筋大小对面团发酵有何影响? ..... (86)
179. 发酵面团发酵程序与机理是怎样的? ..... (86)
180. 为什么面团发酵过老会产生异味? ..... (87)
181. 影响发酵面团质量及成品质量的因素有哪些? ..... (88)



182. 为什么说面粉性质的好坏会影响面团发酵效果? ..... (88)
183. 为什么说酵母或老面的质量好坏会影响面团发酵力? ..... (88)
184. 面团的吸水量对面团发酵有何影响? ..... (89)
185. 面团温度对面团发酵有何影响? ..... (89)
186. 传统发酵面团应根据哪些原则正确兑碱? ..... (90)
187. 如何用感官大致分析面团内的酸碱值? ..... (90)
188. 如何用试剂蒸样看碱法判断面团酸碱值? ..... (91)
189. 发酵面团的最佳标准有哪些? ..... (91)
190. 发面制品最佳标准有哪些? ..... (91)
191. 发面点心制成生坯后为什么要经过饧点? ..... (92)
192. 伊士(干酵母)发酵面团在操作上有哪些关键和要求? ... (92)
193. 什么叫化学膨松及化学膨松面团? ..... (93)
194. 什么叫物理膨松, 其原理是什么? ..... (93)
195. 什么叫大酵面团? ..... (94)
196. 什么叫嫩酵面团, 有何特点? ..... (94)
197. 什么叫碰酵面团, 有何特点? ..... (94)
198. 什么叫呛酵面团, 有何特点? ..... (95)
199. 什么叫拼酵面团, 有何特点? ..... (95)
200. 什么叫蛋和面团, 有何特点和种类? ..... (95)
201. 什么叫蛋糊和面, 有何特点? ..... (96)
202. 什么叫纯蛋和面? ..... (96)
203. 什么叫油蛋和面? ..... (96)
204. 什么叫水蛋和面? ..... (96)
205. 制作蛋糕时应注意哪些? ..... (97)



206. 制作蛋糕各工序上有哪些要求要领? ..... (97)
207. 蛋糕成品的质量要求有哪些? ..... (98)
208. 烤蛋糕的缺陷原因有哪些? ..... (98)
209. 裱花蛋糕在操作中应注意哪些? ..... (98)
210. 裱花蛋糕有何质量要求? ..... (99)
211. 什么叫矾碱面团, 有何特点? ..... (99)
212. 如何掌握矾碱配方? ..... (100)
213. 什么叫层酥面团, 有何特点? ..... (100)
214. 什么叫水油面团, 有何特点? ..... (100)
215. 如何调制水油面团? ..... (101)
216. 什么叫干油酥, 有何特点? ..... (101)
217. 制作干油酥应注意哪些方面? ..... (102)
218. 层酥起酥的原理是什么? ..... (102)
219. 制作油酥制品的质量要求有哪些? ..... (102)
220. 起(开)酥有哪几种方法? ..... (103)
221. 什么叫大包酥, 有何特点? ..... (103)
222. 什么叫小包酥, 有何特点? ..... (103)
223. 层酥面团有哪些酥皮种类? ..... (104)
224. 什么叫明酥, 有何特点? ..... (104)
225. 制作明酥应注意哪些方面? ..... (104)
226. 什么叫暗酥, 有何特点? ..... (105)
227. 制作暗酥应注意哪些方面? ..... (105)
228. 什么叫擘酥, 有何特点? ..... (106)
229. 擘酥皮如何制作? ..... (106)





230. 制作擘酥应注意哪些方面? ..... (107)
231. 什么叫米粉面团和米粉制品? ..... (107)
232. 米粉与面粉的结构性质与特点有何区别? ..... (107)
233. 米粉的性质与特点对制作上有何影响? ..... (108)
234. 要使米粉制品疏松膨大, 在工艺上可采用哪些方法弥补? .....  
..... (109)
235. 生粉团的调制方法有哪些? ..... (109)
236. 米粉磨粉有哪些方法, 各有何不同? ..... (110)
237. 什么叫干磨粉, 有何特点? ..... (110)
238. 什么叫湿磨粉, 有何特点? ..... (111)
239. 什么叫水磨粉, 有何特点? ..... (111)
240. 什么叫掺粉, 有何特点? ..... (111)
241. 经常使用的掺粉方法有哪些? ..... (112)
242. 米粉团有哪些属性制品? ..... (113)
243. 什么叫松质糕粉团? ..... (113)
244. 如何调制好松质糕粉团? ..... (113)
245. 什么叫黏质糕粉团? ..... (114)
246. 澄粉面团有哪些特点, 应注意哪些关键? ..... (114)
247. 什么叫糕粉, 有何特点? ..... (114)
248. 瓜茎类面团主要有哪些, 调制时应如何处理? ..... (115)
249. 如何调制土豆面团、山药面团、红薯面团及芋头面团? ... (115)
250. 如何调制莲子蓉面团? ..... (116)
251. 如何调制栗子面团? ..... (116)
252. 如何调制马蹄粉(糕)? ..... (117)