



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定



高等职业学校餐饮类专业教材

ZHONGSHI
MIANDIAN GONGYI YU SHIXUN

中式面点工艺与实训

王 美 主编



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会



高等职业学校餐饮类专业

ZHONGSHI

MIANDIAN GONGYI YU SHIXUN

中式面点工艺与实训

王 美 主编

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中式面点工艺与实训 / 王美主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2017.6

“十二五”职业教育国家规划教材 高等职业学校餐饮类专业教材

ISBN 978-7-5184-1099-6

I. ① 中… II. ① 王… III. ① 面食 - 制作 - 中国 - 高等职业教育 - 教材 IV. ① TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第214585号

策划编辑: 史祖福

责任编辑: 史祖福 曾 娅 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 晋 洁 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 河北鑫兆源印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年6月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 25.5

字 数: 580千字

书 号: ISBN 978-7-5184-1099-6 定价: 68.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

140335J2X101ZBW

本书编写人员

主 编 王 美（北京联合大学旅游学院）
副主编 修 宇（北京联合大学旅游学院）
参 编 王荣兰（扬州大学旅游烹饪学院）
杨小平（宁夏工商职业技术学院）
冯明会（四川旅游学院）
彭兴权（北京市昌平职业学校）
姜 波（紫禁城建福宫）
崔红军（北京新世界酒店）
王造柱（北京饭店）
霍英杰（北京市人民政府宽沟招待所）

前 言

《中式面点工艺与实训》是以就业为导向的现代高等职业教育教材，同时也是“十二五”职业教育国家规划教材。其编写的出发点是面向生产第一线，培养以技术为基础的技能型人才。本教材分理论指导和实训练习两部分，便于教师根据学生特点选择授课方式，既可按理论阐述——实训练习的顺序授课，也可按实训感知——理论总结的顺序教学。

本教材的理论指导部分，注重培养学生独立思考能力，要求学生能够运用理论分析、解释面点工艺现象，能独立解决工艺中出现的失饪问题，使理论为生产服务。本教材的实训练习部分，以工作过程为导向，突出职业能力培养；以真实工作任务和真实工作情境为背景，营造“工作第一线”的实践氛围；技能要求的全部教学评价以实训作品在社会实践中的“商品”标准为依据，使教学产品具备商品潜质，

编者以高效“双师”素质教师为主，他们既有丰富的教学经验，又有实际操作能力，在教材的编写过程中充分把握“教”与“学”的切入点，保证了数据的真实性、准确性及实训项目教学的可操作性。编者中还有企业一线人员，为教材引进了行业新观点、新原料、新工艺、新设备的内容，使教材更加贴近行业实际。

本教材用准确的数据、正确的行为引导，将读者带进中式面点工艺技术世界。由于我国地域广大、气候多样，中式面点工艺中使用的原料有产地、品种、品质、上市季节之分，工艺方法有环境温度、季节变化、设备条件及民俗禁忌之别。因此，教材在实训项目中首先引入了“经验配方”的概念，即所有配方只是在某一特定条件下的经验所得，需要学习者在实训中逐步体会，不断总结。其次在技能要求中引入HACCP理念，对产品的全部缺憾进行分析并指明关键控制点。

本教材由北京联合大学旅游学院王美担任主编、修宇担任副主编，扬州大学旅游烹饪学院王荣兰、宁夏工商职业技术学院杨小平、四川旅游学院冯明会、北京昌平职业学院彭兴权、北京紫禁城建福宫姜波、北京新世界酒店崔红军、北京饭店王造柱、北京市人民政府宽沟招待所霍英杰参编。

由于编者水平有限，书中不妥和错误之处在所难免，恳请广大读者提出宝贵意见和建议。

编者

2016年5月

目录

CONTENTS

第一篇 中式面点制作工艺理论



第一章 中式面点概述 / 2

第一节 中式面点的作用 / 2

一、中式面点工艺在餐饮业中的地位 / 2

二、中式面点的分类 / 3

第二节 中式面点各风味流派的形成和特色 / 4

一、京式面点的形成和特色 / 4

二、苏式面点的形成和特色 / 6

三、广式点心的形成和特色 / 9

四、川式面点的形成和特色 / 11

五、晋式面点的形成和特色 / 13

六、秦式面点的形成和特色 / 14

第三节 中式面点的基本工艺流程 / 16

一、和面 / 16

二、揉面 / 17

三、搓条 / 18

四、下剂 / 18

五、制皮 / 19

六、制馅 / 20

七、上馅 / 20

八、成形 / 21

九、熟制 / 21

十、装盘 / 21

第四节 中式面点工艺常用工具与设备 / 22

一、中式面点工艺常用工具 / 22

二、中式面点工艺常用设备 / 27



第二章 面点常用原料 / 31

第一节 常用的主坯原料 / 31

一、小麦与面粉 / 31

二、稻谷与大米 / 38

三、杂粮 / 42

第二节 常用辅助原料 / 46

一、糖的物理性质与运用 / 46

二、食盐的物理性质与运用 / 47

三、油脂的物理性质与运用 / 47

四、牛乳及其制品的物理性质与运用 / 48

五、鲜蛋的物理性质与运用 / 48

第三节 食品添加剂 / 48

一、着色剂 / 49

二、膨松剂 / 56

三、食品香料与食品香精 / 58

四、增稠剂 / 62

五、乳化剂 / 63

第四节 常用制馅原料 / 64

一、干果类 / 64

二、水果花草类 / 68

三、畜、禽肉类 / 71

四、水产海味类 / 72

五、其他原料 / 72



第三章 面坯工艺 / 74

第一节 水调面坯 / 74

一、水调面坯的特性 / 74



二、水调面坯工艺 / 75

三、水调面坯性质的形成 / 77

第二节 膨松面坯 / 78

一、生物膨松面坯 / 78

二、化学膨松面坯 / 82

三、物理膨松面坯 / 84

第三节 层酥面坯 / 86

一、层酥面坯的分类 / 86

二、层酥面坯工艺 / 87

三、层酥面坯酥层的种类 / 88

四、层酥面坯性质的形成 / 89

五、层酥面坯工艺要领 / 90

第四节 米制品面坯 / 90

一、米类面坯 / 90

二、饭皮面坯 / 91

三、米粉面坯 / 91

第五节 杂粮面坯 / 94

一、玉米面坯 / 94

二、莜麦面坯 / 95

三、高粱米与高粱面坯 / 95

四、谷子与黄米面坯 / 96

五、豆类面坯 / 96

六、薯类面坯 / 96

七、荞麦面坯 / 97

第六节 其他面坯 / 98

一、澄粉面坯 / 98

二、果蔬类面坯 / 98

三、糖浆面坯 / 99



第四章 制馅工艺 / 102

第一节 制馅的作用、制作要求与分类 / 102

- 一、制馅的作用 / 102
- 二、制馅工艺要求 / 103
- 三、馅的分类 / 104

第二节 甜馅制作工艺 / 105

- 一、泥蓉馅 / 106
- 二、糖油馅 / 108
- 三、果仁蜜饯馅 / 109
- 四、鲜果花卉馅 / 111
- 五、糖油蛋(糠)馅 / 113

第三节 咸馅制作工艺 / 114

- 一、素馅 / 114
- 二、荤馅 / 117
- 三、荤素馅 / 120
- 四、三鲜馅 / 123

第四节 卤臊浇头制作工艺 / 126

- 一、盖浇类 / 126
- 二、汤料类 / 129
- 三、凉拌、蘸汁类 / 131
- 四、焖炸煎炒类 / 132

第五节 包馅面点的皮馅比例与要求 / 133

- 一、轻馅品种 / 133
- 二、重馅品种 / 133
- 三、半皮半馅品种 / 134



第五章 成形工艺 / 135

第一节 手工成形法 / 135

- 一、抻、切、削、拨法 / 135
- 二、摊、擀、叠、按法 / 138



三、搓、卷、包、捏法 / 140

第二节 器具成形法 / 141

一、模具成形法 / 141

二、钳花成形法 / 144

三、滚沾成形法 / 145

四、挤注成形法 / 145



第六章 熟制工艺 / 147

一、热传导 / 147

二、热对流 / 147

三、热辐射 / 148

第一节 煮、蒸 / 149

一、煮制法 / 149

二、蒸制法 / 150

第二节 炸、煎、烙 / 152

一、炸制法 / 152

二、煎制法 / 153

三、烙制法 / 154

第三节 烤、微波加热 / 155

一、烤制法 / 155

二、微波加热 / 158



第七章 装饰工艺 / 161

第一节 中式面点的造型 / 161

一、中式面点造型分类 / 161

二、造型艺术在盘饰工艺中的应用 / 162

三、中式面点造型实例 / 165

第二节 中式面点的色彩 / 168

一、面点色彩的来源 / 169

二、色彩在造型工艺中的应用 / 170

第三节 面点原料对造型与色彩的影响 / 171

- 一、面粉对面点造型与色彩的影响 / 171
- 二、米粉对面点造型与色彩的影响 / 172
- 三、油脂对面点造型与色彩的影响 / 172
- 四、蛋品对面点造型与色彩的影响 / 173
- 五、膨松剂对面点造型与色彩的影响 / 174
- 六、有色植物原料的影响 / 174
- 七、馅心的影响 / 174

第四节 成熟工艺对面点造型与色彩的影响 / 175

- 一、烤制工艺对面点造型与色彩的影响 / 175
- 二、炸制工艺对面点造型与色彩的影响 / 176
- 三、蒸制工艺对面点造型与色彩的影响 / 176
- 四、其他熟制方法对面点造型与色彩的影响 / 177

第二篇 中式面点制作工艺实训



第八章 水调面坯制作工艺实训 / 180

第一节 冷水面制品制作工艺实训 / 180

- 实训1 海鲜猫耳面 / 180
- 实训2 担担面 / 182
- 实训3 龙抄手 / 184
- 实训4 钟水饺 / 186
- 实训5 刀削面配酸菜豆腐卤 / 188
- 实训6 一根面配大酿卤 / 190
- 实训7 海参鸡汁面（10碗量） / 192
- 实训8 四川凉面 / 194
- 实训9 酸汤小揪面 / 196
- 实训10 闻喜饼 / 198
- 实训11 羊肉烤包子 / 200



实训12 帕尔目丁 / 202

实训13 金丝馓子 / 204

第二节 温水面制品制作工艺实训 / 206

实训1 银丝油塔 / 206

实训2 薄皮包子 / 209

实训3 手撕饼 / 211

实训4 炸花花 / 213

实训5 蒙古馅饼 / 214

第三节 热水面制品制作工艺实训 / 216

实训1 蟹籽养汤烧卖 / 216

实训2 鸡汁锅贴 / 219

实训3 花色蒸饺 / 220

实训4 蛋黄角 / 223

实训5 烫面炸糕 / 225



第九章 膨松面坯制作工艺实训 / 227

第一节 生物膨松面制品制作工艺实训 / 227

实训1 火腿花卷 / 227

实训2 红枣油花 / 229

实训3 生煎鸡肉馒头 / 230

实训4 芽菜包子 / 232

实训5 回族小油香 / 234

实训6 烤花馍 / 236

实训7 五福寿桃 / 238

实训8 七彩面包圈 / 240

实训9 碗托子 / 243

第二节 化学膨松面坯制品制作工艺实训 / 245

实训1 核桃酥 / 245

实训2 宫廷奶饽饽 / 247

实训3 京式状元饼 / 249



实训4 椰蓉盏 / 251

实训5 莲蓉甘露酥 / 253

实训6 广式油条 / 255

第三节 物理膨松面坯制品制作工艺实训 / 257

实训1 蛋烘糕 / 257

实训2 可可蛋糕卷 / 259

实训3 虎皮蛋糕 / 261

第四节 交叉膨松面坯制品制作工艺实训 / 264

实训1 地软软包子 / 264

实训2 羊盘肠 / 266

实训3 八宝大月饼 / 268

实训4 叉烧包 / 270



第十章 层酥面坯制作工艺实训 / 273

第一节 水油皮类制品制作工艺实训 / 273

实训1 金钱白皮酥 / 273

实训2 京式鸡油饼 / 275

实训3 焖炉烧饼 / 277

实训4 西安萝卜饼 / 279

实训5 双麻酥饼 / 281

实训6 海棠酥 / 283

实训7 藕酥 / 285

实训8 酒壶酥 / 288

第二节 擘酥类制品制作工艺实训 / 290

实训1 叉烧酥 / 290

实训2 咖喱擘酥饺 / 293

第三节 酵面层酥类制品制作工艺实训 / 296

实训1 黄桥烧饼 / 296

实训2 麻油糖酥饼 / 299



第十一章 米制品类面坯制作工艺实训 / 302

第一节 米类制品制作工艺实训 / 302

实训1 瑶柱白果粥 / 302

实训2 血糯饭 / 304

实训3 八宝饭 / 306

第二节 饭皮类制品制作工艺实训 / 308

实训1 艾窝窝 / 308

实训2 芝麻凉卷 / 310

第三节 米粉类制品制作工艺实训 / 312

实训1 叶儿粑 / 312

实训2 腊味萝卜糕 / 314

实训3 虾肠粉 / 316

实训4 青团 / 318

实训5 玫瑰松糕 / 320

实训6 空心麻团 / 322

实训7 咸水角 / 324

实训8 松籽枣泥拉糕 / 326

实训9 御前八珍糕 / 328

实训10 苏式船点 / 330

实训11 双酿团 / 333

实训12 长寿团 / 334

实训13 椰蓉双色凉糕 / 336

实训14 蜜糕 / 338

实训15 椰汁西米糍 / 340



第十二章 其它面坯制作工艺实训 / 343

第一节 杂粮类制品制作工艺实训 / 343

实训1 菜团子 / 343

实训2 玉米面发糕 / 345

实训3 莜麦可可饼干 / 347



实训4 糍粑糕 / 349

实训5 玛森(饅) / 351

实训6 荞麦曲奇 / 352

实训7 荞面鱼鱼 / 354

实训8 荞面摊饼 / 356

实训9 四川凉粉 / 358

实训10 芸豆卷 / 360

实训11 红高粱驴打滚 / 362

第二节 果蔬类制品制作工艺实训 / 364

实训1 豌豆黄 / 364

实训2 南瓜饼 / 366

实训3 黄桂柿子饼 / 368

实训4 金瓜绣球 / 371

第三节 薯类制品制作工艺实训 / 373

实训1 洋芋饼 / 373

实训2 芋头糕 / 375

实训3 甜卷裹 / 377

实训4 什锦果肉果冻 / 380

实训5 淡奶栗子糕 / 382

第四节 澄粉制品制作工艺实训 / 384

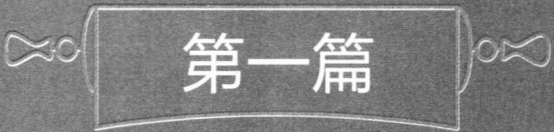
实训1 笋尖鲜虾饺 / 384

实训2 娥姐粉果 / 387

实训3 鲜虾瓦楞卷 / 389



参考文献 / 392



第一篇

中式面点制作 工艺理论





第一章

中式面点概述

面点是面食与点心的总称，它包括面食、米食、点心、小吃等。

中式面点从广义上讲泛指用各种粮食（米、麦、杂粮等）、豆类、果品、鱼虾以及根茎菜类为原料，配以多种馅料，制作的各種米面制品；从狭义上讲，特指利用各种粉料（主要是面粉和米粉）调制面坯制成的主食、小吃和正餐宴席上的各种点心。中式面点从内容上看，它既是人们日常生活中不可缺少的主食，也是人们调剂口味的辅食。

中式面点工艺是指以粮食粉料为主坯，以动植物原料作馅心，经过调味、成形和熟制方法制作面食、点心的过程。中式面点工艺需要探讨的问题主要有以下几点：第一，面点原料特性。即面点原料的自然属性、特点、用途及其在工艺中的变化及作用。第二，面坯理化特性。即面坯调制原理，面坯在工艺中发生的物理学、化学和生物学变化以及由此产生的面点成品质感、香气、味道、颜色、形态的变化。第三，面点馅心特性。即馅心工艺原理及其产生的各种变化，以及馅心对成品风味的影响。第四，成形技法研究。即面点成品的感官效果以及其商业价值的提高。第五，熟制技法研究。即面点熟制技术的种类、方法及面点在熟制中的理化变化。第六，新型面点品种的开发。如：随着社会的进步，功能性面点、提高营养价值的面点、有寓意的造型艺术面点、产品升值幅度大的面点品种受到人们的关注。面点工艺也要探讨这些问题，以紧跟时代步伐。

第一节 中式面点的作用

一、中式面点工艺在餐饮业中的地位

在日常饮食活动中，面点占有举足轻重的地位。从整个餐饮业来看，它是我国饮食行业的重要组成部分之一，面点制作与菜肴烹调一起构成了我国饮食业的全部生产经营活动。从旅游业来看，它是旅游收入的重要组成部分。在食、住、行、游、购、娱六大旅游