



中国烹饪协会系列规划教材
教育部职成司评选的改革创新示范教材

中式面点制作

ZHONGSHI MIANDIAN ZHIZUO

中国烹饪协会 组编
杨存根 主编



北京师范大学出版集团
BEIJING NORMAL UNIVERSITY PUBLISHING GROUP
北京师范大学出版社



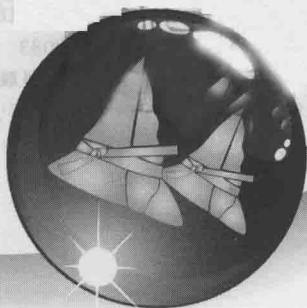
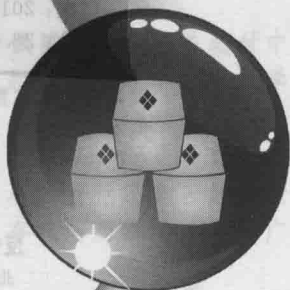
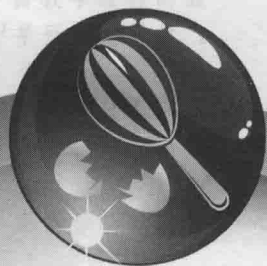
中国烹饪协会系列规划教材
教育部职成司评选的改革创新示范教材

序

中式面点制作

ZHONGSHI MIANDIAN ZHIZUO

中国烹饪协会 组 编
杨存根 主 编
刘宁海 副主编



北京师范大学出版集团
BEIJING NORMAL UNIVERSITY PUBLISHING GROUP
北京师范大学出版社



图书在版编目(CIP)数据

中式面点制作/杨存根主编. —北京:北京师范大学出版社,
2014.7

(中国烹饪协会系列规划教材)

ISBN 978-7-303-11570-9

I. ①中… II. ①杨… III. ①面点-制作-教材
IV. ①TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 186892 号

出版发行:北京师范大学出版社 www.bnup.com

北京新街口外大街 19 号

邮政编码:100875

印 刷:三河兴达印务有限公司

经 销:全国新华书店

开 本:184 mm×260 mm

印 张:17.5

字 数:433 千字

版 次:2014 年 7 月第 2 版

印 次:2014 年 7 月第 2 次印刷

定 价:26.80 元

策划编辑:姚贵平

责任编辑:姚贵平

美术编辑:高霞

装帧设计:中通设计

责任校对:李菡

责任印制:马洁

版权所有 侵权必究

反盗版、侵权举报电话:010-58800697

北京读者服务部电话:010-58808104

外埠邮购电话:010-58808083

本书如有印装质量问题,请与印制管理部联系调换。

印制管理部电话:010-58800825

序

随着社会经济的发展，外出旅游成为人们健康生活的重要方式之一，这为旅游业和旅游职业教育提供了强大的发展动力。

旅游职业教育的发展应以课程、教学与教材改革来做最佳的抓手。职业教育是不同于普通教育的一种教育类型，其课程、教学与教材要与生产过程、职业资格要求、职业岗位对从业人员的素质需求有效对接。

为促进旅游业和旅游职业教育的健康、科学发展，培养道德修养好、技能水平高和综合能力强的高素质、应用型旅游人才，中国烹饪协会与北京师范大学出版社联合启动了旅游专业教学改革的研究，对旅游职业教育的课程、教学与教材进行全方位探讨。我们认为，旅游职业教育的课程、教学与教材应突出三大特点：一是聚焦职业能力的培养，并紧紧围绕这一目标设计课程与教材。二是整合教学过程与工作过程。事实证明，只有能将原理、知识与工作过程有机融通的人，才是具有职业能力的人。教学过程、教材内容必须与工作过程无缝对接。三是创新课程与教材结构，即根据职业能力养成的规律对课程结构进行整体设计，包括内容呈现顺序与方式等。

在此基础上，我们组织了优秀的旅游行业专家、企业从业人员和具有丰富教学经验的教师共同开发了体现新理念、突出新特色、适应新形势的“旅游专业‘项目教学’系列规划教材”。本套教材具有以下特点。

1. **先进性**。围绕学生职业能力的培养，选择内容、设计形式、编排体例，既充分反映旅游行业新知识、新规范、新信息与新技能，又充分反映旅游职业教育教学改革的新理念、新要求、新特点与新形式。

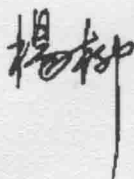
2. **新颖性**。以“项目教学”为主线安排结构，设有项目介绍、任务描述、案例分析、综合实训等栏目，并配有丰富的图片资料，形式活泼，可读性强。

3. **仿真性**。尽量按照旅游行业的职业岗位群创设学习情境，引导学生在仿真的情境中反复练习，形成职业能力。

4. **综合性**。在关注生产过程的同时，兼顾相应职业资格考试要求。在相关教材中专门列明职业资格考试的要点，把学历教育与职业资格考试有机结合起来，为学生在取得学历的同时获取职业资格证书奠定基础。

本套教材作为中国烹饪协会与北京师范大学出版社联合推出的旅游职业教育教学改革成果，获得了来自全国各地的专家、学者和教师的大力支持和参与，进行了辛苦的探索和大大的创新。但由于教学改革是一项复杂的系统工程，不可避免地存在着局限性，恳请广大读者提出宝贵意见，以便我们今后修订并不断完善。

中国烹饪协会常务副会长



前 言 (第 2 版)

《中式面点制作》第 1 版自 2010 年出版以来,受到中等职业学校广大师生的欢迎和好评,其“贴近社会、贴近市场、贴近岗位”的特点,充分体现了职业学校培养目标的实践性要求。在教育部职业教育与成人教育司组织的中等职业学校改革创新示范教材评选中,本教材受到专家的一致好评,已正式被评选为“中等职业学校改革创新示范教材”。为进一步提升本教材的质量,我们在充分调研本教材第 1 版使用情况的基础上,对以下几方面进行了修订。

第一,进一步提升了本教材的适宜性。本次修订将《中式面点制作》与烹饪行业制作中式面点的实践活动的实际需求和中等职业学校烹饪专业学生的特点与学习基础相衔接,使本教材成为联系烹饪行业与中等职业学校烹饪专业学生的桥梁。

第二,进一步强化了实操性的内容。针对中等职业学校烹饪专业以培养上岗顶用、具备良好综合职业能力的烹饪行业一线操作人员为主要目标的实际,我们在充分调研的基础上,对各项目、各任务的学习目标进行了细化,在引导学生熟练掌握相关知识的基础上,增加了课堂或课后训练项目,突出了教材的实践性、互动性。

第三,进一步增强了教材的自助性。为引导学生了解自己的学习情况,检测学习效果,各项目均增加了“项目评价”栏目,明确了评价项目、评价内容等。尤其是,把评价分为操作过程评价和成品评价两部分,充分体现了既重过程,又重成果的思想。

第四,进一步增强了教材的可读性。本次修订过程中,我们对教材的版面进行了优化,提高了其美观程度;同时,对全书的表述进行了进一步的精练,使其更加准确、科学。

我们期待通过不断修订力求把本教材打造成一本教师爱用、学生爱学的精品教材!敬请您在阅读或使用过程中给我们提出宝贵的意见与建议!

编者

前 言

(第1版)

中国面点工艺历史悠久,技艺精湛。2000多年前的《周礼》中就有“饘飴之食,糗饵粉糍”的记载,虽是简单的加工,但已具面点工艺雏形。随着社会的进步、经济的发展,面点花色品种逐渐增加,吃法多样,丰富了餐饮市场的需求。面点具有小巧玲珑、快捷、携带方便、老少皆宜、经济实惠等特点,深受人们的欢迎,既可作为一日三餐主要膳食,又可作为茶肆、酒席佐食,有着广泛的消费群体,市场前景广阔。尤其是当代人们在注重生活质量的同时,更加注重养生保健,讲究营养,要求清淡,避免病从口入,面点在这方面亦具有独特的优势和市场前景。

改革开放以来,市场经济活跃,人民生活水平不断提高,对餐饮业的要求日益增高,社会及行业对人才培养标准提出了新的要求。餐饮业工作岗位分工也随之发生了变化,传统的教学模式和旧的教材内容已远远不适应时代发展的要求。为了使面点专业贴近社会、贴近市场、贴近岗位,根据新课程改革要求我们编写了《中式面点制作》这本教材。在编写过程中删繁就简,打破传统,去其糟粕,取其精华,增加现代元素,突出新的课改理念,运用现代的教学思想,体例上采取以项目教学为主线,以任务驱动为载体,充分体现以能力为本位,以学生职业生涯发展为终极目标,融知识、能力、职业素养的培养于一体,凸显实践性、创新性、逻辑性和多样性。

本教材力求体例清晰,文字流畅,深入浅出。全书由江苏省扬州商务高等职业学校杨存根同志担任主编,刘宁海同志担任副主编。具体编写分工:项目一和项目二由阮雁春编写,项目三由鞠新美编写,项目四由唐建凤编写,项目五由吴雷编写,赵佳佳负责最终的统稿工作。

由于成书时间仓促,书中错误在所难免,希望广大读者不吝赐教。

编者

| | |
|-----------------|-----|
| 项目一 原料准备 | 1 |
| 任务一 原料分类 | 1 |
| 任务二 原料处理 | 1 |
| 任务三 原料验收 | 1 |
| 项目二 中式面点 | 129 |
| 任务一 水调面团 | 130 |
| 任务二 发酵面团 | 130 |
| 任务三 油酥面团 | 136 |
| 任务四 其他类面团 | 137 |
| 项目三 各地风味流派面点的制作 | 222 |
| 任务一 水调面团 | 223 |

目 录

| | |
|-------------------------------|-----|
| 绪 论 | 1 |
| 一、面点的起源与发展 | 1 |
| 二、面点的作用 | 3 |
| 三、面点的分类方法 | 5 |
| 项目一 中式面点制作基本技能训练 | 6 |
| 任务一 了解常用设备与工具 | 6 |
| 任务二 面点制作基本操作技术 | 12 |
| 项目二 广式面点 | 41 |
| 任务一 水调面团 | 41 |
| 任务二 膨松面团 | 52 |
| 任务三 油酥面团 | 62 |
| 任务四 其他类面团 | 73 |
| 项目三 苏式面点 | 84 |
| 任务一 水调面团 | 84 |
| 任务二 发酵面团 | 105 |
| 任务三 油酥面团 | 135 |
| 任务四 其他类面团 | 144 |
| 项目四 京式面点 | 159 |
| 任务一 水调面团 | 160 |
| 任务二 发酵面团 | 180 |
| 任务三 油酥面团 | 186 |
| 任务四 其他类面团 | 197 |
| 项目五 各地风味流派面点的制作 | 223 |
| 任务一 水调面团 | 223 |

| | |
|----------------------------|------------|
| 任务二 发酵面团 | 236 |
| 任务三 油酥面团 | 239 |
| 任务四 其他类面团 | 244 |
| 任务五 西点制作 | 250 |
| 附：粤点制作的一些习惯用语 | 266 |
| 参考文献..... | 267 |

| | | |
|-----|-------|-------|
| 1 | | |
| 1 | | |
| 3 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 8 | | |
| 10 | | |
| 10 | | |
| 11 | | |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |
| 14 | | |
| 15 | | |
| 15 | | |
| 16 | | |
| 16 | | |
| 17 | | |
| 17 | | |
| 18 | | |
| 18 | | |
| 19 | | |
| 19 | | |
| 20 | | |
| 20 | | |
| 21 | | |
| 21 | | |
| 22 | | |
| 22 | | |
| 23 | | |
| 23 | | |
| 24 | | |
| 24 | | |
| 25 | | |
| 25 | | |
| 26 | | |
| 26 | | |
| 27 | | |
| 27 | | |
| 28 | | |
| 28 | | |
| 29 | | |
| 29 | | |
| 30 | | |
| 30 | | |
| 31 | | |
| 31 | | |
| 32 | | |
| 32 | | |
| 33 | | |
| 33 | | |
| 34 | | |
| 34 | | |
| 35 | | |
| 35 | | |
| 36 | | |
| 36 | | |
| 37 | | |
| 37 | | |
| 38 | | |
| 38 | | |
| 39 | | |
| 39 | | |
| 40 | | |
| 40 | | |
| 41 | | |
| 41 | | |
| 42 | | |
| 42 | | |
| 43 | | |
| 43 | | |
| 44 | | |
| 44 | | |
| 45 | | |
| 45 | | |
| 46 | | |
| 46 | | |
| 47 | | |
| 47 | | |
| 48 | | |
| 48 | | |
| 49 | | |
| 49 | | |
| 50 | | |
| 50 | | |
| 51 | | |
| 51 | | |
| 52 | | |
| 52 | | |
| 53 | | |
| 53 | | |
| 54 | | |
| 54 | | |
| 55 | | |
| 55 | | |
| 56 | | |
| 56 | | |
| 57 | | |
| 57 | | |
| 58 | | |
| 58 | | |
| 59 | | |
| 59 | | |
| 60 | | |
| 60 | | |
| 61 | | |
| 61 | | |
| 62 | | |
| 62 | | |
| 63 | | |
| 63 | | |
| 64 | | |
| 64 | | |
| 65 | | |
| 65 | | |
| 66 | | |
| 66 | | |
| 67 | | |
| 67 | | |
| 68 | | |
| 68 | | |
| 69 | | |
| 69 | | |
| 70 | | |
| 70 | | |
| 71 | | |
| 71 | | |
| 72 | | |
| 72 | | |
| 73 | | |
| 73 | | |
| 74 | | |
| 74 | | |
| 75 | | |
| 75 | | |
| 76 | | |
| 76 | | |
| 77 | | |
| 77 | | |
| 78 | | |
| 78 | | |
| 79 | | |
| 79 | | |
| 80 | | |
| 80 | | |
| 81 | | |
| 81 | | |
| 82 | | |
| 82 | | |
| 83 | | |
| 83 | | |
| 84 | | |
| 84 | | |
| 85 | | |
| 85 | | |
| 86 | | |
| 86 | | |
| 87 | | |
| 87 | | |
| 88 | | |
| 88 | | |
| 89 | | |
| 89 | | |
| 90 | | |
| 90 | | |
| 91 | | |
| 91 | | |
| 92 | | |
| 92 | | |
| 93 | | |
| 93 | | |
| 94 | | |
| 94 | | |
| 95 | | |
| 95 | | |
| 96 | | |
| 96 | | |
| 97 | | |
| 97 | | |
| 98 | | |
| 98 | | |
| 99 | | |
| 99 | | |
| 100 | | |
| 100 | | |

绪 论

面点有广义与狭义之分。广义的面点，包括用米和杂粮制成的所有食品。狭义的面点，是指以面粉、米粉和杂粮粉等为主料，以油、糖和蛋等为调辅料，以蔬菜、肉品、水产品、果品等为馅料，经过调制面团、制馅、成形和熟制工艺，制成的具有一定色、香、味、形、质的各种主食、小吃和点心。

一、面点的起源与发展

面点是构成中国烹饪体系的两大组成部分之一。我国面点出现很早，面点制作技术有着悠久的历史。邱庞同先生著《中国面点史》指出：“中国面点的萌芽时期在 6000 年前左右”，“中国的小麦粉及面食技术的出现在战国时期”，“而中国早期面点形成的时间，大约是商周时期”。

(一) 先秦时期

早约在六千年前原始社会末期，我们的祖先就学会了种植谷和麦。人们学会用火在薄石板上烤食野生植物籽实的时候，就可视作面点的开端。

在商代以前，面点品种仍比较单调，在公元前 21 世纪问世的甲骨文中，目前尚未发现有关精细面食的文字。从出土的文物来看，殷商时代人们已能用米粉制作食品。战国时代出现祭祀性食品，如芦苇叶包制的“黍角”，用以纪念爱国诗人屈原。进入西周，由于农业生产的发展，提供了较前充裕的原料(如五谷、五畜、五菜、五果、五味之类)；由于手工业生产的进步，提供了制作工具(如杵臼、石磨、石碓、蒸锅、陶饼铛、青铜刀具等)；再加上早期祭祀和筵宴的需要，有了一批专门从事厨务劳动的奴隶，早期面点开始在宫廷中诞生。《周礼·天官》中记载“饘籩之食，糗饵粉糍”就是对炒米粉制品的描述。根据目前的史料，西周至战国早期的面点近 20 种。它们的用料主要是稻米和黍米。可整粒煮，可破碎蒸，还可制成糊状烙；馅料有肉、蜜、酒和花卉，造型多系圆形，其属性介于糕与饼之间；还有的则是将饭、粥、羹、糗等主食加以精制。它的品种有“面”(爆熟磨碎的大麦)、“糜”(米粉与肉酱煮糊)、“饵”(蒸糕或蒸饼)、“糗粮”(行军的干粮)、“蜜饵”(加蜜的粉饼)、“醢食”(酒发酵饼)、“糝食”(米粉加肉丁制饼油煎)、“淳熬”(肉酱油浇大米饭)、“淳母”(肉酱油浇黍米饭)以及“芳糗”“糗饵”“粉粥”“糕糜”等。

(二) 汉魏六朝时期

进入秦汉魏晋南北朝，随着农业及谷物加工技术的发展，出现了较多的面点品种，如“饵”食品，根据郑玄的注释，将其解释为：“合蒸为饵”，即蒸成的米粉制品被称为“饵”。扬雄在《方言》中也说“饵谓之糕”。饵是一种蒸制的糕。秦汉时期的面点制作出现技术化，人们已能采用发酵技术制作膨软点心。馒头的出现，对中国面点的发展有着深远的影响。汉魏及魏晋南北朝时期，面点进入了发展时期。这一时期，记述面点的古书较多。择其要者便有史游的《急就篇》、扬雄的《方言》、刘熙的《释名》、崔宴的《四民月令》、高承的《事物纪原》以及

《后汉书》《晋书》《齐书》《荆楚岁时记》等。其中，贾思勰的《齐民要术》系统介绍了白饼、粉饼等 20 余种面点的制作方法，其中载有“陷谕法”，其注释说：“起面也，发酵使面轻高浮起，炊之为饼。”这说明在汉末或魏晋时期已出现了发酵面食制品。束皙的《饼赋》是我国第一篇讴歌面点的文学作品，里面描绘了豚耳、狗舌、薄壮、牢丸等十余个品种，将它们的色、香、味、形介绍得淋漓尽致。古书中对面点丰富的花色品种也有详细的记载，如“胡饼”（近似烧饼）、“蒸饼”（最早的馒头）、“汤饼”（水煮揪面片）、“截饼”（牛羊奶调和面团炸成）、“春饼”（现代春卷的前身）、“索饼”（较粗的湿面条）、“髓饼”（用骨髓、油脂、面粉制的炉饼）、“环饼”（类似麻花）、“面起饼”（酸浆发酵）、“酒漉饼”（酒粥发酵）、“鸡子饼”（添鸡蛋调制）、“豚皮饼”（先烙后煮）、“蓬饵”（早期莲子糕）、“切面粥”（面团制成棋子状蒸熟，浇肉汤食）、“粽子”（用浓草木灰汁煮）等。

（三）隋唐宋元时期

隋唐五代宋金元时期，中国面点进一步发展，除了水调面团、发酵面团以外，有了油酥面团，熟制方法增加了油炸、烘烤等类型，品种开始变得丰富多彩。面点制作技术大幅度提高，面团的馅心、浇头、成形和熟制方法都变化多样。在面团方面，发酵面团有酵汁发酵、酒酵发酵、酵面发酵、兑碱酵子发酵四种；水调面团有冷水和面、沸水烫两种；油酥面团日趋成熟；还有绿豆粉皮、鸡蛋面团等。在馅心方面，配制出了各种肉馅、菜馅、杂馅以及豆沙馅、水晶馅、蜜脯馅与果仁馅。在浇头方面，荤素并用，有浇在面上的，也有和于面团之中的，出现甘菊冷淘等珍品。在成形方面，可擀、可漏、可压、可剪、可雕，注重模拟飞潜动植的图形。在熟制方面，蒸、煮、煎、炸、烙、炒、烩诸法并用，还有石子馍、竹筒板等古法。规模较大的面点作坊和面食店开始出现，如隋唐的辅兴坊卖胡饼，胜业坊卖蒸糕，专业化倾向明显，出现面点名师“花糕员外”和“张手美”。五代的南京，推出“健康七妙”，春饼能照见字影，馄饨汤可以磨墨。发展到宋代，汴京和临安都有专业饼店数十家，有的一家便有二十多个炉子，甚至五十多个炉子。面点的花色品种也空前丰富起来，改进的品种有一百多种，如蜜糕、粟糕、糍糕、社糕、新样、满麻、宽焦之类；创新的品种有薄脆、饺子、角子、河漏、水团、麻团、月饼、元宵、拨鱼、烧卖、五福饼、卷煎饼、油炸果子、秃秃麻等，其中，百味饼、古楼子、鹤突、雕酥、八方寒食饼和单笼金乳酥等都相当精致。节日点心、筵席点心和食疗点心受到大众的重视。节日点心方面，除了汉魏六朝已有的春饼、粽子、重阳糕以外，又增添二月十五的涅槃兜、重五的如意圆、伏日的绿荷包子、中元的孟兰饼、腊日的萱草面。筵席点心方面，具有多和小巧的特点，像宋皇寿筵中便有双下驼峰角子、蜜浮酥捺花、白肉胡饼等十余款；而《韦巨源食单》则有贵妃红、汉宫棋、玉露圆、金铃炙等二十多品。食疗点心多载入医籍，知名度高的是神仙粥、牛髓膏、五味子汤和生姜末馄饨等五十余种。这时，契丹的年糕、金的软脂、西夏的花饼、蒙古的溯罗脱因、维吾尔族的天花包子、回族的哈儿尾、女真的高丽粟糕等都在中原流传；同时中国面点东传日本、西传意大利，东南亚的婆罗门轻高面和西域的搭纳等也传入中国，餐饮市场相当活跃。

（四）明清时期

明清时期，中国面点的发展出现了第三个高潮，其制作工艺进一步深化。不仅出现质地

优异的“飞面”和澄粉，发酵方法与油酥面团趋于完善，发明了肉冻等特殊馅料，而且成形方法多达三十余种，并采用混合加热法成熟。旧有品种不断扩充花色（例如，面条推出抻面、刀削面、五香面、八珍面、伊府面、担担面、油泼面、鹅面、鱼面等四十多个花色），相继载入各种笔记或食谱；地方小吃脱颖而出，以特色风味独领风骚（如金陵薄皮包）。在这种形势下，中国面点体系初步形成。面点呈现京式、苏式、广式三大流派；小吃帮式有北京、天津、山东、山西、上海、江苏、浙江、福建、安徽、河南、湖北、四川、广东众多分支；特色点心有北京宫廷御点、山西民间礼馍、苏州市肆粉点、无锡太湖船点、扬州富春茶点、上海南翔花点、广州早茶细点、杭州灵隐斋点、回民开斋节点、满族敬神供点、蒙古毡房奶点、藏胞标花酥点等著名的系列，百花齐放，五彩纷呈。面点制作走向作坊化，涌现出许多精美的点心品种和大师名师。面点的主要风味流派和浓郁地方特色的饮食文化初步形成。

（五）鸦片战争之后

鸦片战争之后，由于世界食品科技迅猛发展，饮食潮流不断变化，以手工方式生产的中国传统面点面临着挑战。为了在竞争中图强，面点界努力创新生产工艺。首先是注意选用新型原料，如咖啡、蛋片、干酪、炼乳、奶油、糖浆以及各式润色剂、加香剂、膨松剂、乳化剂、增稠剂和强化剂，提高面团和馅料的质量。其次是按照营养卫生要求调整配方：低糖、低盐、低脂肪、高蛋白、多维生素与矿物质；大力开发健美面点、滋补面点、食疗面点和特殊工种的营养面点。积极使用现代机具（如原料处理机具、成形机具、熟成机具、包装机具等），改善成品的外观与内质，减轻劳动强度，提高生产效率。开展科学研究，培训技术人才，出版面点书刊，做到配方科学化、营养合理化、生产机械化、风味民族化、储存包装化和食用方便化。这样，面点在饮食中的地位和作用更为突出，愈来愈受到广大群众的欢迎。

（六）新中国成立之后

新中国成立后，人民生活节奏加快，竞争加剧，饮食习惯发生了很大变化。随着中外交流的日益频繁，借鉴西式快餐的成功经验发展中式面点快餐已成为趋势。面点制作得到空前发展，改变过去手工操作的生产方式，专业化、机械化、批量化的生产方式提高了面点的生产能力，满足着人们不断提高的饮食需求。在挖掘、整理古人的面点制作方法的基础上进行创新，开发各种特色品种、拳头产品。过去我国的面点许多品种营养成分过于单一，有的还含有较多的脂肪和糖类，创新的新品种对传统配方进行改革，从低热、低脂、多膳食纤维、维生素、矿物质入手，创制适合现代人需要的营养平衡的面点品种。同时，对工艺制作过程也加以改革，如原料选择、成形工艺等。利用在农作物上已出现的新的可食性原料，通过特性相似原料的替换制作相似的品种，开发功能性面点和药膳面点，已成为面点发展的主要趋势。

二、面点的作用

面点在烹饪和饮食文化中占有很重要的地位。俗话说：民以食为天。让人们吃得好，吃得有营养，膳食结构合理，这是面点制作的主要作用。它是烹饪的重要组成部分，和菜肴相

辅相成、互为依托，共同构成人们的一日三餐。

面点是人们的日常消费品，可以作为非正常就餐时间的充饥食品，或作为走亲访友时馈赠的礼品，解决了人们的日常需求，丰富了人们的饮食内容。总的来说，面点的作用主要表现在以下三个方面。

（一）烹饪的重要组成部分

面点与菜肴一起构成了烹饪的全部内容。从正餐的主副结合和筵席配点，充分说明了面点与菜肴是一个整体的两个方面。它们既紧密结合，又严格区别，起到完善筵席结构的作用。如烧整猪头配荷叶夹，北京的烤鸭配荷叶饼，涮羊肉配麻酱饼。另外，面点有其相对的独立性，它可以离开菜肴独立存在而单独经营，如大娘水饺店、老妈米线店、鸭血粉丝店、粥铺等。

人们的饮食需求，随着社会经济的发展而变化。面点与菜肴相比较，由于其生产成本低，制作简单快捷，价格比较低廉，在人们工作、生活节奏加快的今天，受到广大群众的欢迎。如清晨的早点，午后的茶点，晚间的夜点，已成为人们日常生活的重要饮食活动。

（二）丰富食品的种类

中式面点品种繁多，可谓世界之最。用于制作面点皮坯料的粮食加工品，如麦类、米类、杂粮类，在原料的选择方面很有讲究。麦类制品有硬麦和软麦之分；米类制品有糯米、粳米和籼米之分；杂粮类制品则由于不同原料中所含的淀粉和蛋白质的种类、结构及相互间的比例等特性不同，制品的口感和风味有很大的差别。

在面点制品的每一道工序中，因皮料不同，或馅料讲究，或调制有异，或手法变化，或熟制多端，制得成品特色明显。如饺子，皮料可以冷水和面，可以温水调面，可以开水烫面，成品可分别制作水饺、花式蒸饺、月牙蒸饺。同样是饺子，可以水煮，可以汽蒸，可以生煎，可以油炸，所得成品风味有很大的差异。

（三）滋养人们的身体

中国饮食有主食和副食的区别，主食以粮食为主要原料，《黄帝内经》对其作用有明确的叙述：“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充。”中国人还在日常饮食中把银耳、红枣、银杏、核桃等具有滋补功效的食物加入粥、饭、点心中，用来滋养身体，预防疾病。身体状况较差的人群，可根据中医气血阴阳虚实的辩证理论，采用食疗进行养生。

面点除了以上作用以外，还可以作为闲谈娱乐时的休闲食品和探亲访友时表达心意、建立情感的特色礼品。尤其逢年过节，外出旅游，那些便于携带、风味特别的点心更会受到人们的青睐。

（四）明净时期

中式面点 二

如，将粉冲入水，天式食以气，面而符，为眼而变其味，古中并文食为味并来为点而
讲有兼味，代常强提要重西引京京号，讲有要主讲并部监国京京，联合讲部食部，表其作精

三、面点的分类方法

(一)按面团分类

1. 水调面团

①冷水面团(如抻面)。②温水面团(如鸳鸯饺)。③热水面团(如糯米烧卖)。

2. 膨松面团

①生物膨松面团(如开花馒头)。②化学膨松面团(如油条)。③物理膨松面团(如海绵蛋糕)。

3. 油酥面团

①单酥面团(如桃酥)。②层酥面团(如荷花酥)。

4. 特殊面团

①澄粉面团(如鱼翅饺)。②杂粮面团(如小窝头)。③果蔬类面团(如香芋角)。④鱼蓉、虾蓉面团(如鱼皮鸡粒角)。⑤冻类面团(如西瓜酪)。

(二)按原料分类

①麦类制品(如花卷)。②米类制品(如粽子)。③杂粮类制品(如窝窝头)。

(三)按形态分类

①包(如青菜包、三丁包)。②饺(如韭菜饺、笋肉饺)。③饼(如黄桥烧饼、萝卜丝酥饼)。④团(如豆沙汤圆、芝麻汤圆)。⑤条(如油条、面条)。⑥羹(如西米羹、银耳羹)。⑦糕(如山药糕、马蹄糕)。⑧冻(如西瓜冻、菠萝冻)。⑨粽子(如鲜肉粽、蜜枣粽)。⑩烧卖(如糯米烧卖、翡翠烧卖)。

(四)按口味分类

①本味(如刀切馒头)。②甜味(如八宝饭)。③咸味(如虾饺)。④复合味(如伊府面)。

(五)按熟制方法分类

①蒸(如蝴蝶卷)。②煮(如白菜水饺)。③煎(如生煎包子)。④炸(如春卷)。⑤烘烤(如蛋糕)。⑥烙(如烧饼)。⑦炒(如炒年糕)。

(六)按制馅原料分类

①荤馅(如鲜肉包子)。②素馅(如莲蓉月饼)。③荤素馅(如野鸭菜包)。

(七)按风味流派分类

①京式(如驴打滚、豌豆黄)。②苏式(如千层油糕、船点)。③广式(如叉烧包、粉粿)。

项目导入

本项目介绍中式面点制作基本操作技术,要求了解并进行常用设备与工具的使用、操作的基本手法、成形技法、成熟方法等技能的标准化学练习。目的是让学生掌握面点制作的基础操作工艺,掌握操作要领,达到面点工作岗位技能的要求。

任务一 了解常用设备与工具



任务描述

面点的制作以手工为主,因此面点制作的设备和工具,是指面点的原材料加工,品种成形、成熟等工艺操作中具有替代性、借助性作用的一些常用必备器具。这些设备和工具在实现工艺要求、提高面点质量、促进技术发展中有着重要的作用。本任务我们将了解面点加工设备和工具的工作原理,掌握常见设备和工具的使用方法。

在面点制作中,制品的操作必须通过不同的器具才能实现。如坯皮的调配、制作,品种的成形、成熟等,都离不开器具的使用。要掌握好面点制作的基本功,首先应掌握各种不同器具的运用方法和技巧,掌握这一方面的知识和技能,才能使制品规范化。

面点制作的主要设备有炉灶、案板、锅等;工具有很多,如面杖、模具、刀具等。

一、设备和工具的作用

面点制作的设备与工具,是直接为生产而服务的,具有较长的使用期,是饮食业价值较大的固定资产。制作的机械设备,主要用于坯皮与馅心的加工,制品的成形与成熟,它们在制作中具有以下的作用。

(一)有利于操作的进行和技术的发挥

面点制作以手工为主,必须具备与手工操作相适应的基本条件,如坯料操作时需要案板,成形时需要面杖、刀等工具,成熟时需要锅、蒸笼等。没有这些必需的生产条件,是无法进行制作的,也无法使操作者的技术得到充分的发挥。

(二)提高制作效率,减轻劳动强度

近几年,面点制作的机械逐渐增多,如和面机、切面机、绞肉机、打蛋机、拌馅机、切菜机等对提高面点制作的效率起着重要的作用。各种设备与制作的效率有着密切的关系。只有提高设备与工具的性能,提高面点制作的效率,才能减轻制作者的劳动强度,使制作者能够更好地投入到制作过程中,更快、更优地制作出精美的点心。

二、常用设备

不同的设备具有不同的用途,通常情况下,面点制作的常用设备,根据制作的品种不同,设备不同,经常使用的设备有以下几种。

(一)机械类

和面机。也称拌粉机,为拌和各种粉料和制面团用。它是利用机械运动将粉料和水及其他配料拌和成面坯,形式一般有斗式、滚筒式、缸式等,操作比较方便,拌料均匀,性能稳定,易于清洁卫生,适合多种面团的和制。在使用时,先把粉料和其他辅料倒入面桶内,打开电源开关,待面坯调制结束,关闭电源,取出面坯,洗净面桶和搅拌器。和面机如图 1-1 所示。

绞肉机。利用刀具把肉类、豆类原料绞成泥蓉状,有手动、电动两种,可根据品种要求调换刀具。该设备的构造简单,工作效率较高,运用较广泛,是大批量制作面点时必备的设备。使用时,启动开关,以专用棒具把原料送进机筒,用完后先关闭电源,再取下零件进行内外清洗。绞肉机如图 1-2 所示。



图 1-1



图 1-2

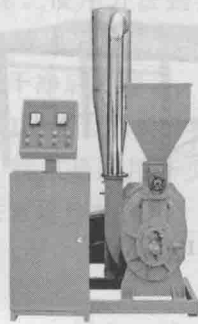


图 1-3



图 1-4

磨粉机。用来把米类、豆类加工成粉质状的设备,有人工和电动两种。电磨的效率较高,磨出的粉质细。使用时启动开关,将米和水同时倒入孔内,边下米边倒水,把磨出的粉浆倒入专用的布袋内沥水。用完后必须将机器清洗干净。磨粉机如图 1-3 所示。

打蛋机。利用搅拌器的机械运动把蛋液打起泡沫,一般由电机、打蛋棒、打蛋桶等构成,工作效率较高,主要用于制作蛋糕。使用时先固定好蛋桶,把蛋液倒入蛋桶内,加入其他辅料,启动开关,根据要求调节转速,达到要求后关闭开关,取下蛋桶,倒出蛋液,洗净蛋桶和搅拌器。“多功能搅拌机”是集打蛋、和面、拌馅、上浆等功能为一机的多功能设备。打蛋机如图 1-4 所示。

其他。制作面点的机械还有许多,如包子机、饺子机、元宵机、切菜机(如图 1-5 所示)、制面机、自动分割机等。



图 1-5

(二)案台类

案台是制作面点的工作台，制作面点的大部分操作步骤都是在案板上完成的。因点心的品种不同，制作需使用不同的操作台，一般可以分为三种。

木板案台。又称案板、面板，以松木或枣木最好，其次为柳木。一般厚度在 10 厘米以上，案板结实牢固，表面平整、光滑，无缝隙和木屑，洗刷方便。木制案板有搁板式和桌台式两种。搁板式案板拆卸比较方便、灵活；桌台式案板可以利用下部的抽屉存放各种工具用品。在使用时要尽量避免和其他工具碰撞，切忌当砧板使用，不能在案板上用刀切、剁原料。木板案台如图 1-6 所示。

石板案台。又称石案、石台，一般用大理石制成，表面光滑，是制作特色品种时所必需的设备，如制作糖活的一些品种。

金属案台。通常用不锈钢板制成，可以代替石案使用，但不宜代替木板使用。它易于清洁，便于米粉类、薄皮类点心的制作，如如意凉卷、虾饺坯皮的制作。金属案台如图 1-7 所示。

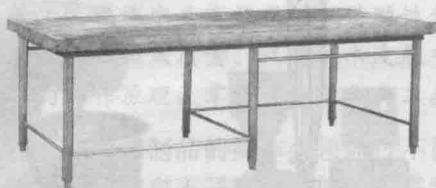


图 1-6

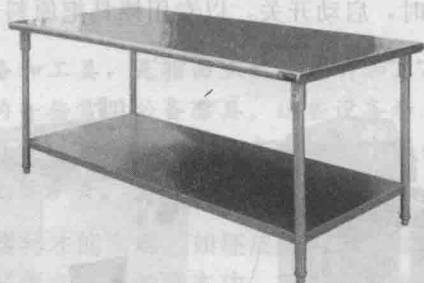


图 1-7

(三)炉、灶

炉、灶是用来使制品成形、成熟或具有一定的风味的设备。

1. 炉

按热能的来源可以分为电热烘烤炉和燃烧烘烤炉两种。

电热烘烤炉：是大部分面点厨房必备的一种设备，主要用于烘烤各种中西糕点。它以电源提供热能，炉内上下热量均匀，控制系统稳定，通过定温、控温、定时来任意调节炉温及烘烤时间，温度最高可达到 300℃。先进的烤炉可以控制上下火的温度，使制品达到需要的质量标准。常用的有单门式、双门式、多层式烘烤炉，操作方便，清洁卫生。在使用时，先打开电源开关，根据品种要求，控温表调至所需温度，关上炉门。当达到规定的温度时，放入生坯，关闭炉门，定时器调至所需时间。品种成熟后取出，关闭电源。电热烘烤炉如图 1-8 所示。



图 1-8

燃烧烘烤炉：以煤和木炭为燃料的一种加热设备。它通过调节火力的大小来控制炉内的温度，在使用上不如电烤炉方便。一般可分为缸炉和平炉两种。缸炉：炉形为深桶状，上口小、下部大，炉壁有隔热物，火力均匀，常用来制作各种缸炉烧饼等。平炉：又称直筒炉，用平锅等器具进行成熟，常用来制作锅贴儿、饺子等小规模点心。

2. 灶

按热能的来源可分为蒸汽蒸煮灶和燃烧蒸煮灶两种。

(1)蒸汽蒸煮灶：该灶是目前在厨房中广泛使用的一种加热设备，一般分为蒸箱和蒸汽压力锅两种。

蒸箱利用蒸汽传导热能，将食品直接蒸熟，具有操作方便、使用安全、清洁卫生、热效率高等优点。使用方法是：将原料放入蒸屉后推进箱内，关紧箱门，拧紧安全阀，打开蒸汽阀。根据熟制原料的要求，通过蒸汽阀门调节蒸汽的大小。原料成熟后，先关闭蒸汽阀门，待箱内外压力一致时，打开箱门取出蒸屉。使用完毕将箱内外打扫干净。

蒸汽压力锅是利用蒸汽通入锅的夹层与锅内的水交换热能，使锅内的水沸腾，从而达到加热食品的目的。在面点制作工艺中，常用来熬糖浆、果酱、豆沙馅、枣泥馅、莲蓉馅等易焦化的制品，最大限度地保留了食品色泽和风味。使用方法是：先向锅内倒入适量的水，将蒸汽阀门打开，待水沸腾后倒进原料加热。加热结束后，先把蒸汽阀门关闭，转动手轮将锅体倾斜，倒出制品，再把夹层内的水倒出，并洗干净后复位。

(2)燃烧蒸煮灶：传统明火蒸煮灶，它以煤气和柴油为燃料，将锅内水烧开，利用水的对流传热作用或蒸汽的作用使制品成熟的一种设备。特点是适用于少量制品的加热。在使用时要规范操作，确保安全，平时要定期清洗灶眼，注意灶台的卫生。

(四)其他

(1)锅。分为斗锅和平锅，如图 1-9 所示。

斗锅：又称水锅，用来煮饺子、下面条等。

平锅：锅底平坦，用来摊煎饼、摊春卷皮、煎锅贴、烙饼等。

(2)秤。用来计量的工具，常用来配制少量添加剂，如图 1-10 所示。

(3)蒸笼。一般为圆形，上面配有蒸盖，规格多种，专用于蒸制品的成熟，如图 1-11 所示。



图 1-9



图 1-10

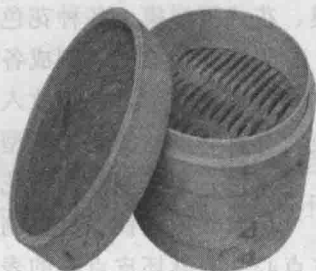


图 1-11