

● 广东省农村劳动力转移就业培训教材 ●

MIANDIANSHI JIBEN JINENG

# 面点师 基本技能

MIANDIANSHI JIBEN JINENG

人力资源和社会保障部教材办公室  
广东省劳动和社会保障厅 组织编写



中国劳动社会保障出版社

广东省农村劳动力转移就业培训教材

# 面点师基本技能

人力资源和社会保障部教材办公室 组织编写  
广东省劳动和社会保障厅

中国劳动社会保障出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

面点师基本技能/黎月友主编. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2009  
ISBN 978-7-5045-7570-8

I. 面… II. 黎… III. 面点-制作 IV. TS972. 116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 041671 号

## 中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出版人: 张梦欣

\*

世界知识印刷厂印刷装订 新华书店经销

787 毫米×960 毫米 16 开本 7.25 印张 144 千字

2009 年 3 月第 1 版 2009 年 3 月第 1 次印刷

定价: 14.00 元

读者服务部电话: 010-64929211

发行部电话: 010-64927085

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64954652

## 编审指导委员会

主 任：刘友君

副 主 任：郑朝阳

委 员：谢树兴 刘碧茹 葛国兴 刘正让  
魏建文 陈锐彬 甘文传 陈苏武  
刘伯茂 温世让

## 编写委员会

编写人员：黎月友 邹成继 李子森

主 编：黎月友

# 前言

---

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。职业技能短期培训，能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业。

为贯彻落实《中共广东省委、广东省人民政府关于推进产业转移和劳动力转移的决定》精神，做好广东省农村劳动力转移就业培训工作，提高培训质量，满足广东产业结构调整升级和经济发展对劳动力的需求，促进农村劳动力稳定转移就业，人力资源和社会保障部教材办公室和广东省劳动和社会保障厅共同组织编写了广东省农村劳动力转移就业培训教材，涉及二产和三产职业（工种）。在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：

短。教材适合 15～45 天的短期培训，在较短的时间内，让受培训者掌握一种技能，从而实现就业。

实。教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。

易。内容通俗，图文并茂，容易学习和掌握。教材以技能操作和技能培养为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学习、理解和对照操作。

这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

编审指导委员会

## 简介

---

本书主要介绍中式面点的初级工基本技能。系统地阐述了面点的原材料、刀工与刀法、面点的操作和成型工艺、面点的面坯调制工艺，还简要地介绍了比较有名的糕点、地方名小食、节日点心，西式面点知识，面点的综合知识。通过本书的学习，培训学员能够从事面点制作岗位的工作。

本书力求集知识性、实用性于一体，在编写过程中，考虑到培训对象的实际情况，使用很多实例讲解知识点，并配以大量图片，使教材更加直观，读者更容易理解。全书以实物实例技能操作训练为主，理论知识为辅，进行教学培训。全书实用性强，形象直观，通俗易懂。

# 目录

---

|             |                      |        |
|-------------|----------------------|--------|
| <b>第一单元</b> | <b>面点基础知识</b>        | ( 1 )  |
| 模块一         | 面点的概述                | ( 1 )  |
| 模块二         | 面点的原料知识              | ( 3 )  |
| 模块三         | 面点的常用设备与工具           | ( 9 )  |
| <b>第二单元</b> | <b>刀工工艺和制馅工艺</b>     | ( 12 ) |
| 模块一         | 刀工                   | ( 12 ) |
| 模块二         | 刀法                   | ( 14 ) |
| 模块三         | 制馅工艺                 | ( 18 ) |
| <b>第三单元</b> | <b>面点基础操作和成型工艺</b>   | ( 26 ) |
| 模块一         | 面点基础操作工艺             | ( 26 ) |
| 模块二         | 成型工艺                 | ( 40 ) |
| <b>第四单元</b> | <b>点心面坯调制工艺</b>      | ( 47 ) |
| 模块一         | 加温工艺                 | ( 47 ) |
| 模块二         | 膨松面坯工艺               | ( 50 ) |
| 模块三         | 层酥面坯工艺               | ( 66 ) |
| 模块四         | 米类、米粉面坯工艺            | ( 71 ) |
| 模块五         | 水调面坯工艺               | ( 75 ) |
| <b>第五单元</b> | <b>糕品、地方名小食、节日点心</b> | ( 83 ) |
| 模块一         | 各类糕品                 | ( 83 ) |
| 模块二         | 地方名小食                | ( 85 ) |
| 模块三         | 节日点心                 | ( 88 ) |
| <b>第六单元</b> | <b>西式面点知识</b>        | ( 90 ) |
| 模块一         | 西式面点的概述              | ( 90 ) |
| 模块二         | 西式面点的原料及其分类          | ( 91 ) |

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| 模块三 常见西式面点调制运用实例·····      | ( 92 ) |
| <b>* 第七单元 面点综合知识</b> ····· | ( 98 ) |
| 模块一 成本核算·····              | ( 98 ) |
| 模块二 食品卫生法知识·····           | (102)  |
| 模块三 合理烹调、降低营养素的损失·····     | (105)  |

# 第一单元 面点基础知识

中国烹饪被誉为我国四大国宝之一，是一份珍贵的文化遗产，而面点制作技术是中国烹饪的组成部分，以其历史悠久、技术精湛、富有传统文化特色而闻名于世，是我国饮食文化中一枝鲜艳的花朵。面点制作技术涉及很多自然科学知识，如生物学、物理学、化学、食品卫生学、营养学及美学等。它们对面点的膳食结构、品种的性质、特点、营养成分和造型艺术等都有相关的影响。

## 模块一 面点的概述

### 一、面点的概念

面点是指以面粉、米粉和杂粮粉为主料，以油、糖、乳、蛋等为辅料，配以丰富的馅料，如蔬菜、肉品、水产品、果品等（有的无馅），经过调制面团、成型、熟制而成的色、香、味、形俱佳的食品。

饮食业中的“面点”，具有广泛的内容。我国面点制作技术，有着悠久的历史。俗语说南方人爱吃米，北方人爱吃面，即南米北面。这决定了南方人习惯用“点心”，而北方人习惯用“面食”。为了兼顾南方和北方的习惯称呼，采用了合成词“面点”，是“面食”和“点心”的总称。

### 二、面点在生活中的地位和作用

在我们的日常生活中，面点有作为正餐的米面主食，有作为早餐的早点、茶点，有作为筵席配置的席点，有作为旅游和调剂饮食的糕点、小吃，以及作为喜庆或节日礼物的礼品点心等。人们的饮食需求，随着社会经济的发展变化而变化，方便点心食品在饮食中已具有一定的地位。清晨的早点，午后的茶点，晚间的夜点，又是人们调剂口味的补充食品（如糕、团、饼、包、饺、面、粉、粥等），已成为人们日常生活中重要的饮食内容。

新中国成立后，中式面点以及饮食均得到了空前的发展，面点制作由手工生产方式逐步转化为机械化、半自动化生产方式。各地面点工艺和风味特色得到了广泛的交流，南北东西风味特色实现了大融合，这推动了我国面点工艺的发展，出现了大量南北风味结合、中西风味结合、古今风味结合的精细面点新品种。在面点供应的规模和层次上，也由低档次的零售小吃，发展到中、高档次的专门点心宴会和点心筵席，适应人们不断增长的新的饮食需求。不可否认，面点与人们的生活息息相关，它对饮食业有重要的促进作用。

### 三、面点主要风味流派的形成和特点

我国的面点受地域、民俗、习惯等因素影响,使得各地的面点形成了不同的流派。目前,具有代表性的面点风味流派主要有广式面点、苏式面点、京式面点3种。

#### 1. 广式面点

(1) 广式面点的形成。广式面点是指珠江流域及南部沿海地区所制作的面点,以广东为代表,故称广式面点。广式面点绝大多数来源于民间。由于广州长期以来是珠江流域及南部沿海地区的政治、经济、文化中心,因此,面点制作技术比南方其他地区发展更快。广东地处我国东南沿海,气候温和,富有代表性的品种有叉烧包、虾饺、莲蓉甘露酥、蛋泡蟹肉批、马蹄糕、娥姐粉果、沙河粉等。

(2) 广式面点的特点。广式面点,富有南国风味,自成一格。由于地处南方,贸易发达,外国商人来往繁多,使广式面点在制作上吸收了许多西式点心的制法,品种更为丰富多彩,以讲究形态、花色著称,使用油糖蛋多,馅料多样、晶莹,制作工艺精细,味道清淡鲜滑,特别是善于利用荸荠、土豆、芋头、山药、薯类及鱼虾等做坯料,制作出多种多样的美点。其特点是:

1) 在选料上,广式糕点的主要用料比较广泛,品种丰富,多为当地著名的特产,如椰丝、榄仁、糖橘饼、广式腊肠、叉烧肉等。

2) 在工艺上主要表现在饼皮和馅料的制作上有独到之处,带馅糕点要求皮薄馅厚,故饼皮制作和包馅技术要求很高,要求皮薄而不露馅,馅大以突出馅心的风味。

3) 在风味上,是利用各种呈味物质相互作用配合而构成特有的风味。如用蔗糖与食盐互减甜咸,用香辛料(葱、姜、蒜等)去除肉类的腥味。

#### 2. 苏式面点

(1) 苏式面点的形成。苏式面点是指长江下游江、浙一带地区所制作的面点,以江苏为代表,故称苏式面点。苏式面点源远流长,最早的淮扬(扬州的古称)面点至今已有1 000多年的历史;苏州的糖年糕相传起源也很早,这里至今还流传着吴越时伍子胥受命筑城,以糯米粉制成砖,解救百姓脱危的传奇故事。主要代表品种有驰名全国的翡翠烧卖、淮安文楼汤包、扬州富春茶庄的三丁包子等。

(2) 苏式面点的特点。苏式面点地处富庶的鱼米之乡,物产极其丰富,为制作多种多样面点创造了良好条件,制品具有色、香、味俱佳的特色。其特点是:

1) 制作精巧,讲究造型。如太湖的船点,用米粉面团包馅心后,捏制成各种飞禽、走兽、鱼虾、昆虫、瓜果、花卉等,色泽鲜艳,形象逼真,栩栩如生,被誉为精美的艺术食品。

2) 馅料多样,重视调味。在馅料配制上,春夏有荠菜、笋肉、干菜等,秋冬有虾蟹、野鸭、雪笋等,而且精心调制,味道十分鲜美。

3) 糕团体松软,香甜油润。如咸猪油糕、松子枣泥糕、定胜糕、糖年糕等,品种繁多,软糯、香甜、油润,深受食客欢迎。

### 3. 京式面点

(1) 京式面点的形成。京式面点是指黄河以北的大部分地区（包括山东、华北、东北等）所制作的面点，以北京为代表，故称京式面点。北京是六朝古都，特别是元、明、清时期，南方与北方、蒙古族与满族的面点制作技术相继传入北京，使这里既集中了四面八方的美食原料，又汇聚了东西南北的风味及烹制高手，相互取长补短，从而逐渐形成了以北京为中心的京式面点体系。北方是我国盛产小麦、杂粮的地方，故面粉、杂粮是京式面点的主要原料，同时也决定了这一地区特别擅长制作各种面食。京式面点的代表品种主要有一品烧饼、清油饼、天津包子、清宫仿膳肉末烧饼、千层糕、艾窝窝、豌豆黄、清糖饼、混糖饼、单饼等。

(2) 京式面点的特点。京式面点主要以面粉为原料，特别擅长制作面食，其有独特之处，被称为四大面食的抻面、削面、小刀面、拨鱼面，不但制作技术精湛，而且口味爽滑，筋道，受到广大人民的喜爱。其特点是：

1) 原料广泛，品种繁多。所用的原料遍及麦、稻、菽、黍、粟、豆、肉、蛋、奶各类，所用的配料、调料有 100 多种。

2) 技法多样，工艺精巧。其主要烹饪技法有蒸、炸、煮、烙、烤、煎、炒、爆、烩等，尤其擅长擀、抻、包、捏、卷等加工技法。

3) 口感爽滑，柔软松嫩。其肉馅多用“水打馅”，并佐以葱、姜、黄酱、芝麻油等，口感爽滑、鲜咸、柔嫩，风味独特。

## 模块二 面点的原料知识

### 一、主坯原料

#### 1. 大米

大米是面点的皮坯原料之一，盛产米的南方地区，大米应用十分广泛。大米由稻谷脱壳碾制而成，按米的品质可分为粳米、籼米、糯米等种类。

(1) 粳米。粳米主要产于东北、华北、江苏等地。粳米黏性强，磨成水磨粉可制作年糕、打糕等。用纯粳米粉调制的粉团，一般不能发酵使用，必须掺入麦类面粉方可制作发酵制品。

(2) 籼米。籼米主要产于四川、湖南、广东等地。籼米（除红斑籼等品种外）一般可磨成粉，制作水塔糕、水晶糕等。籼米粉调成粉团后，因其质硬而松，能够发酵使用。

(3) 糯米。通常糯米有大糯、小糯之分。大糯指其品质黏性很大，米粒肥壮。小糯指其品质黏性较少，米粒略细。糯米具有柔软幼滑、性黏、色白的特性，可直接制作八宝饭、糯米鸡、粽子、糯米卷等品种。

## 2. 小麦与面粉

麦类是制作面点的主要皮坯原料之一，一般磨成粉使用。面粉是由小麦加工磨制而成的粉料。面粉是制作面点的常用主要原料，无论大众化食品、糕点、酥类制品等皆少不了它，每天的用量极大，从事面点制作的面点师，必须掌握面粉的理化性质与制品品质的关系，才能保证面点制品的质量稳定。

(1) 面粉的等级。根据我国 1986 年颁布的小麦粉国家标准 (GB 1355—1986)，面粉的等级分为四等：特制一等粉、特制二等粉、标准粉和普通粉。

1) 特制粉。特制一等粉、特制二等粉，是一种加工精度较高的面粉。颜色洁白，细腻爽滑，具有优良的面筋质，面筋质（湿度）不低于 26%，水分不超过 14.5%，适于面点中的精细品种。

2) 标准粉。标准粉色泽稍黄，粉粒较粗，含麸量多。面筋质（湿度）不低于 24%，水分不超过 14%，适于面点中的大众化品种。

3) 普通粉。普通粉色泽较黄，粉粒较粗，含麸量多于标准粉。面筋质（湿度）不低于 22%，水分不超过 13.5%，适于面点中馒头等一般品种。

(2) 面粉的化学成分。面粉的特性取决于其所含的化学成分。面粉的化学成分主要是蛋白质、糖类、脂肪、碳水化合物、灰分（矿物质）、酶和水分。

1) 蛋白质。面粉中含有 9%~13% 的蛋白质，其种类主要有麦胶蛋白质、麦谷蛋白质、麦清蛋白质和麦球蛋白质。面粉中麦清蛋白质和麦球蛋白质含量不多，主要是麦胶蛋白质和麦谷蛋白质。

2) 淀粉。淀粉是多糖的一种，是无定型的物质，它不溶于水，有直链淀粉和支链淀粉两种结构。直链淀粉易溶于热水中，生成的胶体溶液黏性不大，也不易凝固；支链淀粉加热后可溶于水中，所生成的溶液黏性很大。

3) 糖类。面粉中糖类含量最多，约占 70%~80%。由于面粉加工精度不同，糖类的含量有所差异。高级面粉中淀粉含量多，纤维素含量少；低级面粉中纤维素含量多而淀粉相对较少。在糖类中主要是淀粉和 1%~1.5% 的可溶性糖（蔗糖、麦芽糖、葡萄糖和果糖，其中葡萄糖含量最高）。此外，还掺有微量半纤维素与纤维素等。

面粉中的糖类在生产中的作用：

①可溶性糖本身可以被发酵面团的酵母直接利用，是酵母生长发育的营养源之一，能促进面团的发酵速度。在正常条件下，酵母能产生二氧化碳，促进面团膨胀而达到膨松的要求。

②着色作用。残留在面团中未被酵母使用的糖分在烘烤过程中，由于表面糊化而产生“着色”作用。

③稀释面筋和调节面筋胀润度。在面粉中含有大量的淀粉，在调制面团的适宜温度时，淀粉的吸水率较面粉中面筋蛋白质的吸水率低，因而淀粉起到了稀释面筋和调节面筋胀润度的作用。

4) 酶类。面粉中含有多种酶,在淀粉中主要有淀粉酶、蛋白质分解酶等。酶类的存在,对面点制作和面粉储存起着较大的影响。如面团发酵时,淀粉酶可将淀粉分解成可供酵母利用的糖,促进发酵作用,蛋白质分解酶在一定的条件下,可以将蛋白质分解成氨基酸等,提高制品的色、香、味。

5) 水分。面粉加工厂一般都将面粉的含水量控制在12%~14.5%,面粉含水量高时,对面粉储藏不利,容易发热变霉。调制面团加水时,应先考虑面粉中的含水量。

### (3) 面粉质量的鉴定方法。

1) 水分。面粉中的含水量不但对储存有影响,还与调制面团时的加水量有密切的关系,所以对面粉的含水量有严格的规定。鉴定中可用简易的方法来测定面粉中的水分,其方法是用手紧握小量面粉,当手掌松开后,如面粉散开,则表示面粉的含水量偏低;若手掌松开后,面粉不易散开或形成块状时,则表示面粉的含水量偏高。

2) 新鲜度。面粉的新鲜度是鉴定其品质的最基本标准。新鲜的面粉有正常的气味,色浅。凡有腐败味、霉味,颜色灰黑的是陈旧的面粉;发霉、结块的是变质的面粉,不能食用。

3) 色泽。面粉的颜色与粉筋质有关,在我国出产的面粉中,通常是半白色面粉的筋度较好,乳白色面粉的筋度较少。若发现面粉为暗色或含夹杂物,均为劣质。

4) 滋味。取少量面粉,放在手掌中间,用舌头辨别其滋味,凡带有酸味、苦味、霉味和腐败臭味的面粉都属于变质面粉。

### 3. 澄面

用面粉加工洗出面筋,然后将洗过面筋的水分再经过沉淀,滤干水分,将沉淀的粉晒干后研幼,便是澄面。它的特点是经加温后呈半透明体、软滑带爽,粉质色洁白,宜制作虾饺皮、晶饼皮等。如用炸的方法,会使制品较脆。

### 4. 马蹄粉

马蹄粉是用马粉加工制作而成。以广州市“泮塘”出产的较好,粉粒粗,夹有大小不等的棱形,赤白色。经加温显得透明,凝结后爽滑性脆,适用于制作马蹄糕、九层糕、拉皮和一般夏季糕品等,也可用来打糖水茭用。

## 二、制馅常用原料

面点制作所用的制馅原料,受季节的影响。原料的来源往往随季节的变化而变化,为了保证产品的供应,使点心四季花样不断,合理降低成本,就必须了解和熟悉原料的生长、成熟和上市季节。还要懂得各种馅料的特性,挑选各种物美价廉的原料。

### 1. 肉类

(1) 猪肉。质量好的猪肉呈淡红色,有光泽,脂肪呈白色,油光发亮,用手抚摸,肉坚实而带有弹性。一般应选用夹心肉,其中肥肉约占40%,瘦肉约占60%,肥瘦相夹,不易分开。

(2) 牛肉。质量好的牛肉呈鲜红色(老牛肉则呈紫红色),肉质结实有光泽,肌肉纤

维较细，如用刀插入肉内，拔出时有弹性感觉，刀口处收缩很快。一般选择肥嫩而无筋络的部分为好，否则馅心不易熟烂。

(3) 鸡肉。质量好的鸡基本是皮肤湿润，肌肉结实，眼球凸出而有光泽，脂肪分布均匀。鸡肉是调制三鲜馅原料之一，宜选用1年左右的母鸡胸脯肉，因其肉质洁白肥嫩。

## 2. 常用水产类

(1) 鱼。质量好的鱼有光泽，鳞整齐，鳃鲜红，眼睛透明而凸出，肉结实而有弹性。应选用条大、肉厚、刺少的鲢鱼、鳊鱼等，包馅食用，味道鲜美。

(2) 虾。明虾、对虾、青虾、红虾、江虾等肉仁均可使用，但要选用新鲜、有弹性的鲜活原料。质量好的虾头尾完整，身略挺，肉质结实、细嫩，并略微弯曲，色泽青中带绿或呈青白色，虾壳发亮。

(3) 蟹。选用时一定要选用新鲜的海蟹，防止中毒。质量好的蟹肉质结实，肥壮鲜嫩，壳青肚部色白。一般都用海蟹、河蟹去壳后剥出蟹肉与蟹黄，再加工成馅，味道鲜美。

## 3. 常用干货类

(1) 干蚝。干蚝是采后直接加工的，故蚝身饱满，成率高。

(2) 冬菇。冬菇属菌类植物，是蘑菇的一种，冬菇形状如伞，寄生于松树等老树上，富含蛋白质、脂肪、钙、铁等物质，经人采摘后加工焙晒而成。冬菇的特点是味道鲜美，含有多种营养素，在面点中是烹饪馅料的理想原料，能用于切粒拌馅料。

## 4. 蔬菜类

调制馅心时必须考虑蔬菜上市的旺、淡季和它们的特点、性质。因为用于制馅的蔬菜品种非常多，各种蔬菜上市的季节和各自的特点都不尽相同。要选择质嫩、新鲜的为好，并且用其质量较好的部分调制。

## 5. 甜馅原料

(1) 豆类。豆类是制作泥蓉馅常用原料，如绿豆、红豆等。豆类既可煮熟捣烂后制成豆泥馅，又可将豆泥再进行加工制成豆沙馅。用以做馅的豆类，应当选择粒圆满、色纯正的豆子。

(2) 干果、蜜饯。干果和蜜饯是馅心工艺中甜馅的主要原料。馅心制作通常用的干果有核桃仁、栗子、芝麻、花生仁、荔枝、红枣等。干果具有较高的营养价值和天然的浓郁香味，用其制馅既可以丰富馅心的内容，又能增加馅心的味道和营养价值。制馅时，应选用肉厚、体干、质净、有光泽者。用前需用水加少量盐浸泡去皮或洗净后再使用。蜜饯是鲜果去皮核后，切块或片，经糖液泡制后烘干而成的制品，习惯与果脯混称，主要包括蜜枣、橘饼、青梅、糖瓜条、糖藕、各式果脯等。

## 三、常用的辅助原料

### 1. 化学疏松剂

面点工艺中，凡是能使成品酥松、膨大的物剂均称为疏松剂。

(1) 小苏打。小苏打学名碳酸氢钠 ( $\text{NaHCO}_3$ )，俗称食粉。它是一种白色结晶性的粉末，无臭、无咸，在潮湿或热空气中缓缓分解，放出二氧化碳。一般用于糕点、饼干的生产，可单一或与其他化学原料合用，食粉所制的成品质地多松脆。

(2) 臭粉。臭粉学名碳酸氢铵 ( $\text{NH}_4\text{HCO}_3$ )，俗称臭起子，它是一种白色粉状结晶，有氨臭，对热不稳定，遇热分解，产生二氧化碳和氨气。臭粉一般多与食粉配合使用，也可以单独使用，在面团中有着松软、降筋、增白的作用。

(3) 发酵粉。发酵粉又称泡打粉、发粉，是一种白色粉末，无臭，有苦涩味。它是由几种原料配制而成的复合膨松剂，遇冷水即产生二氧化碳。经过加热，气体受热膨胀使面点体积增大，内部空洞增多，从而达到疏松的目的。一般用于制作浮松、起发程度较大的品种。

(4) 矾碱盐。它是面点师根据点心品种的需要，用明矾、食用碱和食盐配制的一种膨松剂。明矾的学名硫酸钾铝  $[\text{AlK}(\text{SO}_4)_2]$ ，碱的学名碳酸钠 ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ )，盐的学名氯化钠 ( $\text{NaCl}$ )。

## 2. 油脂

油脂是油和脂的总称。在常温状态下，呈液体状态的称为油，呈固体或是半固体状态的称为脂。油脂既是制馅原料，也是调制面团的辅助原料，在成型操作和熟制过程中也经常使用。因此，油脂是面点制作中的重要原料之一。

(1) 常用的油脂。面点制作中常用的油脂有动物油脂类和植物油脂类。

### 1) 动物油脂。

①猪油。猪油在酥类制品中用量最多，具有色泽洁白、味道香、起酥性好等优点。适宜制作西点的掰酥、岭南酥。

②黄油。黄油是从牛乳脂肪提炼出来的，色淡黄，具有特殊的香味，含脂肪量 85%。黄油的乳化性、起酥性、可塑性均较好，制成的食品较柔软，有弹性，光滑细洁，易消化，营养价值较高（蛋白质与脂肪多），常被用于制作高级面点。

2) 植物油脂。植物油脂的种类较多，常常有植物本身的特有气味，常用的种类有以下几种：

①花生油。花生油是从花生中提取出来的，清晰、润滑、有光泽，常有花生的香气。在拌馅中能去除馅料中的腥味，花生油多用于煎炸面点。

②芝麻油。芝麻油是由芝麻中提取出来的，具有特殊的香气，能去腥味，主要用于拌馅调味。

③大豆油。大豆油中含亚油酸量高，又不含胆固醇，长期食用对人体动脉硬化有预防的作用。

### 3) 油脂在制品中的作用。

①提高食品的营养价值。

②使食品具有良好的风味和色泽。

③调节面团中面筋的胀润度，提高可塑性。

④改善成品的组织状态，使成品柔软光亮。

### 3. 蛋品

蛋品是点心工艺中主要的辅助原料之一，利用蛋品的特性，可以制作出许多滋味独特、形态各异、营养丰富的点心品种。面点中常使用的蛋品有鲜蛋、冰蛋、蛋粉，其次还有咸蛋、松花蛋（皮蛋）。

（1）鲜蛋。制作面点所用的鲜蛋有鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋。但因鸡蛋凝胶性强、起发大、味道香美，因而面点制作中主要是用鸡蛋，能制蛋挞、蛋糕等点心。

对鲜蛋的品质要求：鲜蛋的气室要小，不散黄；蛋在使用前要进行蛋壳消毒，其目的是将蛋壳所污染的粪便消除，达到消毒的目的；大批使用时必须逐个进行照蛋检验，逐个打开，然后混合。如要利用蛋白泡的，应将蛋黄和蛋白分离，先将蛋白搅拌到起泡后，再和蛋黄混合使用。

（2）冰蛋。冰蛋是将鲜蛋去壳后，将蛋液搅拌均匀，经低温冻结而成。由于冰蛋是采用速冻方法，因此，蛋液的胶体特性没有受到破坏，质量与鲜蛋差别不大。冰蛋使用比较方便，但要在使用前先行解冻成蛋液，使用方法与鲜蛋相同。冰蛋的质量是依据鲜蛋质量而定，用前先行加热鉴定，凡有异味的不得使用。

（3）咸蛋。用于点心的馅料、装饰等。

（4）皮蛋。用于点心的馅料。

蛋品在制品中的作用：

1) 使制品增加香味和色泽。

2) 提高食品的营养价值。

3) 具有一定的发泡性能，使食品体积增大。

4) 改进食品组织状态，使成品膨松柔软。

### 4. 酵母

酵母是一种单细胞微生物菌体，在一定的条件下通过酶的作用能分泌酵素，产生大量的二氧化碳气体，使面团组织膨松柔软。发酵面团常使用的酵母有鲜酵母、干酵母两种。

（1）鲜酵母。鲜酵母色泽淡黄或乳白，无其他杂质，是经过一定时间，酵母数量达到一定标准的酵母液经沉淀分离，再将酵母压缩成块而成的。使用方便，只需按配方规定的用量加入所需要的酵母，加入少量的 20~30℃ 的水，用手捏成稀薄的泥浆状，不结块，稍经复活后倒入面粉中即可。其缺点是不易保存，宜在 0~4℃ 的低温下保存；若温度超过这个范围，酵母容易自溶和腐败。

（2）干酵母。它是由鲜酵母经低温干燥而成的粉质条状或颗粒状的酵母。色黄，颗粒大小比较均匀，无其他杂质，水分含量在 10% 以下。干酵母使用前一定要经过活化处理，一般是以 30℃ 的温水将酵母溶解，用水量为酵母的 5 倍，加适量的蔗糖，搅拌均匀后，静止活化，然后调制面团。活化是为了恢复酵母的生活能力，提高它的发酵力，其易于储

存和运输，但是发酵力较鲜酵母差。

酵母在发酵面团中的作用：

- 1) 促进面团发酵。
- 2) 增加制品营养。
- 3) 提高制品风味。

## 模块三 面点的常用设备与工具

### 一、常用设备的使用和保养

#### 1. 常用设备的使用

(1) 和面机。和面机又称拌粉机，主要用于拌和各种粉料。一般要求拌料均匀、性能稳定、清洁卫生、操作方便。其使用方法是：

- 1) 先将粉料和其他辅料倒入面桶内。
- 2) 打开电源开关，启动搅拌器。
- 3) 在搅拌器搅拌粉料的同时加入适量的水。
- 4) 待面坯调制均匀后，关闭开关，将面取出。

(2) 绞肉机。绞肉机又称绞馅机，主要用于绞制肉馅。其使用方法是：

1) 启动开关，用专用的木棒或塑料棒将肉送入机箱内，随绞随放，可根据品种要求调换刀具。

2) 肉馅绞完后要先关闭电源，再将零件取下。

3) 使用后及时将各部件内外清洗干净，以避免刀具生锈。

(3) 打蛋机（搅拌机）。打蛋机（搅拌机）是主要用于生产蛋糕等点心品种的专用机械。其使用方法是：

- 1) 将蛋液倒入蛋桶内，加入辅料，将蛋桶固定在机上。
- 2) 打开电源开关，调速。
- 3) 蛋液抽打达到要求后关闭开关，取起蛋液。
- 4) 使用后，将蛋桶、搅拌器清洗干净。

(4) 磨粉机。磨粉机是经营米粉制品的必备机械，有干米粉碎机 and 带水磨浆机两种，可根据经营规模进行选置。磨浆机也可磨豆浆。其使用方法是：

- 1) 启动开关，将水和米同时倒入孔内，边下米边放水。
- 2) 使用后将机器的各个部件及周围环境清理干净。

(5) 案台（面案）。案台是面点制作工艺中必备的设备，它的使用和保养直接关系到面点制作的顺利进行，一般分为木案、大理石案、不锈钢案 3 种。

1) 案台的使用方法。使用时，尽量避免用其他工具碰撞，切忌当砧板使用。