



中等职业教育国家规划教材
全国中等职业教育教材审定委员会审定

Cooking 中式面点 制作

第二版

烹饪专业 ■ 主编 樊建国



高等教育出版社

中等职业教育国家规划教材
全国中等职业教育教材审定委员会审定

中式面点制作

(第二版)

(烹饪专业)

主 编 樊建国

责任主审 杨铭铎

审 稿 刘耀华 王志跃



高等教育出版社

内容提要

本书是中等职业教育国家规划教材,是在第一版基础上修订而成的第二版教材。考虑到烹饪职业教育及其专业课程本身的发展变化,此次修订保持了第一版教材的体系结构,删除了过时的内容,增加了新内容,与行业标准的“应知”、“应会”相结合,以满足职业岗位能力培养的需要。

本书共8章,内容包括:中式面点制作基本功训练,煮制、蒸制面点的操作技能,煎制、炸制面点的操作技能,烙制、烤制和炒制面点的操作技能,宴席面点设计及制作,各区域风味面点,创新品种操作技能,西式面点等。书后还附有馅心制作举例及四个品种的制作过程彩图。

本书采用出版物短信防伪系统,用封底下方的防伪码,按照本书最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪并有机会赢取大奖。

本书配有多媒体光盘一张,同时配有学习卡资源,按照本书最后一页“郑重声明”下方的学习卡使用说明,登录 <http://sve.hep.com.cn> 可上网学习,下载资源。

本书可作为中等职业学校烹饪专业教材,也可作为相关行业岗位培训教材和自学用书。

图书在版编目(CIP)数据

中式面点制作/樊建国主编. —2版. —北京:高等教育出版社,2009.7

烹饪专业

ISBN 978-7-04-026081-6

I. 中… II. 樊… III. 面点-制作-中国-专业学校-教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第087952号

策划编辑	周 钢	责任编辑	陈瑞清	封面设计	张申申
版式设计	张 岚	责任校对	刘 莉	责任印制	宋克学

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街4号
邮政编码 100120
总 机 010-58581000

经 销 蓝色畅想图书发行有限公司
印 刷 北京人卫印刷厂

开 本 787×1092 1/16
印 张 13
字 数 330 000
插 页 2

购书热线 010-58581118
咨询电话 400-810-0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>
网上订购 <http://www.landaco.com>
<http://www.landaco.com.cn>
畅想教育 <http://www.widedu.com>

版 次 2002年12月第1版
2009年7月第2版
印 次 2009年7月第1次印刷
定 价 22.80元(含光盘)

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

物料号 26081-00

中等职业教育国家规划教材出版说明

为了贯彻《中共中央国务院关于深化教育改革全面推进素质教育的决定》精神,落实《面向21世纪教育振兴行动计划》中提出的职业教育课程改革和教材建设规划,根据教育部关于《中等职业教育国家规划教材申报、立项及管理意见》(教职成[2001]1号)的精神,我们组织力量对实现中等职业教育培养目标和保证基本教学规格起保障作用的德育课程、文化基础课程、专业技术基础课程和80个重点建设专业主干课程的教材进行了规划和编写,从2001年秋季开学起,国家规划教材将陆续提供给各类中等职业学校选用。

国家规划教材是根据教育部最新颁布的德育课程、文化基础课程、专业技术基础课程和80个重点建设专业主干课程的教学大纲(课程教学基本要求)编写,并经全国中等职业教育教材审定委员会审定。新教材全面贯彻素质教育思想,从社会发展对高素质劳动者和中初级专门人才需要的实际出发,注重对学生的创新精神和实践能力的培养。新教材在理论体系、组织结构和阐述方法等方面均作了一些新的尝试。新教材实行一纲多本,努力为教材选用提供比较和选择,满足不同学制、不同专业和不同办学条件的教学需要。

希望各地、各部门积极推广和选用国家规划教材,并在使用过程中,注意总结经验,及时提出修改意见和建议,使之不断完善和提高。

教育部职业教育与成人教育司

二〇〇一年十月

第二版前言

本书第一版于2002年12月出版,因其突出学生综合能力的提高及技能培养与训练,深浅适中,通俗易懂,针对性强,受到了广泛欢迎,以至于数十次重印。通过五年多的教学实践,我们得到了来自全国各地的热情鼓励,也收到了许多宝贵意见,这对本书的修订起到了积极的作用。

为了更贴近中职学生的实际学习情况,反映中式面点制作新特点,进一步体现以就业为导向,以能力为本位,以应用为目的,我们组织有关人员对本书进行了修订。

本次修订,保持了原书的框架及风格,篇幅略有增加。主要修订部分,一是针对中职学生的实际学习难点,更新了部分试题,增加了课后练习题数量;二是根据面点制作的发展,增加了创新品种操作技能一章。

本书授课共144学时,学时分配建议如下:第一章为20学时;第二章为28学时;第三章为24学时;第四章为24学时;第五章为10学时;第六章为12学时;第七章为12学时;第八章为8学时,另有6学时作为机动。

本书由西安商贸旅游学院高级技师、高级讲师樊建国主编。参加编写的有樊建国(第一章、第五章、第七章),西安商贸旅游学院高级讲师许俊梅(第四章),高级讲师、高级技师周庆立(第二章、第三章),樊建国、周庆立和许俊梅(第六章、第八章),四川省商业服务学校教师郑存平(附录)。全书由樊建国总纂定稿。

通过这次修订,我们希望本书能给予学生更切实的帮助,但不足与缺憾在所难免,欢迎各位专家、授课教师及广大学生对本次修订本提出宝贵意见,以使本书不断完善。

编 者

2009年3月

第一版前言

本书是根据教育部 2001 年颁发的《中等职业学校烹饪专业课程设置》中主干课程“中式面点制作教学基本要求”,并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

编写本书的指导思想是,按照《国务院关于〈中国教育改革和发展纲要〉的实施意见》规定的职业培养目标,适应社会对中等职业人才的需求,为培养实用型中级面点师和技术人才服务。本书的编写特点是面向星级饭店和餐饮市场,突出实用性;以《中华人民共和国工人技术等级标准》为依据,以适应餐饮业面点制作技术人员需求为标准,突出针对性;在内容上既兼顾《标准》,又注重吸收餐饮业发展的新科技、新工艺,体现先进性,使教材具有更好的教学效果。

本书共分为七章:中式面点制作基本功训练;煮制、蒸制面点的操作技能;煎制、炸制面点的操作技能;烙制、烤制和炒制面点的操作技能;宴席面点设计与制作;西式面点;各地风味流派面点等。

本书授课共 144 学时,学时分配建议如下:第一章为 20 学时;第二章为 28 学时;第三章为 24 学时;第四章为 24 学时;第五章为 10 学时;第六章为 8 学时;第七章为 16 学时;有 14 学时作为机动。

本教材由西安商贸旅游学院高级技师、高级讲师樊建国任主编。参加编写的有樊建国(第一章、第五章、第七章),西安商贸旅游学院高级讲师许俊梅(第四章、附录 1、附录 2),高级讲师、高级技师周庆立(第二章、第三章),四川省商业服务学校教师郑存平(第六章),全书由樊建国总纂定稿。

本书在编写过程中,得到了“面向 21 世纪职业教育课程改革与教材建设规划”烹饪专业项目组组长、西安商贸旅游学院王勇院长的帮助与指导,在此致以谢意。

本书由全国中等职业教育教材审定委员会审定,由哈尔滨商业大学杨铭铎教授担任责任主审,广西桂林烹饪旅游高级技校校长刘耀华高级讲师、云南省财贸学校王志跃高级讲师负责审稿,在此表示感谢。

由于编者水平所限,缺点和疏漏在所难免,恳请广大读者提出宝贵意见,以便进一步修订完善。

本书采用出版物短信防伪系统,同时配有学习卡资源。用封底右下方的防伪码,按照本书最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作。

编 者

2002 年 5 月

目 录

第一章 中式面点制作基本功训练 1

- 第一节 中式面点制作基本功的重要性 1
- 第二节 中式面点基本操作技能 2
- 第三节 中式面点制作技能标准化训练 13
- 本章小结 14
- 思考与练习 14

第二章 煮制、蒸制面点的操作技能 16

- 第一节 煮制面点的操作及实例 16
- 第二节 蒸制面点的操作及实例 34
- 本章小结 53
- 思考与练习 53

第三章 煎制、炸制面点的操作技能 55

- 第一节 煎制面点的操作及实例 55
- 第二节 炸制面点的操作及实例 64
- 本章小结 79
- 思考与练习 79

第四章 烙制、烤制和炒制面点的操作技能 81

- 第一节 烙制面点的操作及实例 81
- 第二节 烤制面点的操作及实例 93
- 第三节 炒制面点的操作及实例 104
- 本章小结 112
- 思考与练习 112

第五章 宴席面点设计及制作 114

- 第一节 宴席面点设计知识 114
- 第二节 宴席面点装饰技艺 115

第三节 宴席面点配备举例 118

- 本章小结 121
- 思考与练习 121

第六章 各区域风味面点 123

- 第一节 黄河流域面点 123
- 第二节 长江流域面点 130
- 第三节 珠江流域面点 138
- 第四节 龙江、松花江流域面点 145
- 第五节 少数民族风味面点 150
- 本章小结 155
- 思考与练习 156

第七章 创新品种操作技能 158

- 本章小结 172
- 思考与练习 172

第八章 西式面点 173

- 第一节 西式面点简介 173
- 第二节 泡芙类、挞类和排类西式面点实例 174
- 第三节 清酥类、蛋糕类和面包类西式面点实例 181
- 第四节 曲奇 187
- 本章小结 190
- 思考与练习 190

附录 馅心制作举例 192

主要参考书目 198

第一章 中式面点制作基本功训练



学习目标:

- (1) 了解中式面点制作基本功的重要性。
- (2) 理解中式面点制作基本操作技能的内容及操作要领。
- (3) 系统掌握中式面点基本制作技术。

本章在阐述中式面点制作基本功的基础上,着重介绍中式面点基本操作技能及操作要点,并配有技能标准化训练考核表,使学习者对中式面点制作有最基本的认识,为以后各章的学习奠定基础。

第一节 中式面点制作基本功的重要性



一、中式面点制作基本功的重要性

中式面点制作基本功是指在面点制作过程中所采用的最基础的制作技术及方法,包括和面、揉面、搓条、分剂、成形和熟制等主要环节。中式面点制作人员基本功的好坏,直接影响着面点制品的质量,它是衡量面点制作人员技术水平的标尺。其重要性主要表现在以下两个方面:

(1) 中式面点制作基本功是学习各类面点制作技术的前提。各类中式面点制作技术在基础操作的表现形式上都是基本相同的,如在面粉类品种的制作中几乎都需要和面、揉面、搓条、分剂等操作技术;包馅类品种在制作时均要用到制皮、上馅、包捏成形等技术;不论哪类面点品种制作,最后都要熟制。因此,面点制作基本功是学习各类面点制作技术的前提。

(2) 中式面点制作基本功是保证成品质量的关键。基本功正确与否及熟练程度可直接影响中式面点制作的工作效率和制品的质量,如面团软硬度调制得是否合适、制皮的薄厚是否符合制品的要求,都将直接影响到下一道操作工序能否顺利进行。目前面点制作仍以手工制作为主,要使制品达到标准、符合规范,关键在于基本功要扎实。



二、对中式面点制作人员的一般要求

中式面点的制作有严格的技术要求。有些品种的制作工艺比较复杂,所用时间较长;有些品种还需要提前做好准备;大量制作时要有一定的劳动强度。为适应这些特点,制作者必须符合以下要求:

- (1) 加强体育锻炼,增强体质,以适应高强度劳动的要求。

(2) 掌握正确的操作姿势和熟练的操作手法,以减轻劳动强度。

(3) 熟悉常用面点原料的特性,各类面团的性质及调制技巧,各种工具的性能及正确使用方法。

(4) 操作过程中要精力集中,手脑并用,动作敏捷、干净、利落;保证制品的质量要求,做到精益求精;保证食品卫生,注意操作安全。

三、常用中式面点操作工具简介

(1) 坯制作工具,包括擀面杖、单手杖、双手杖、通心槌、橄榄杖等。

(2) 成形工具,包括印模、套模、花钳、小剪刀等。

(3) 其他工具,包括刮面板、粉帚、漏勺、锅铲、毛笔、牙刷、排笔、面筛等。

第二节 中式面点基本操作技能

中式面点基本操作技能主要包括两部分:成形前操作技能和成形操作技能。前者包括和面、揉面、搓条、分剂、制皮、上馅六个环节,后者指成形的各个环节。

一、和面、揉面、搓条、分剂

(一) 和面

和面是依据面点制品的要求,将粉料与水或其他面点原料加以混合的操作过程。

1. 和面的方法

目前有机器和面、手工和面两种方法。

(1) 机器和面(见图1-1),是将面点原料通过机械的搅拌,调制成面点制作所需要的各种性质不同的面团。

(2) 手工和面,主要有抄拌、调和、搅和三种方法。

① 抄拌法(见图1-2),是指在粉料中掺入水或其他面点原料后,用双手由下向上反复抄拌,使粉料与水或其他面点原料混合均匀的操作方法。

② 调和法(见图1-3),是指将面粉在案板上围成塘坑,加入水或其他面点原料后,用手从

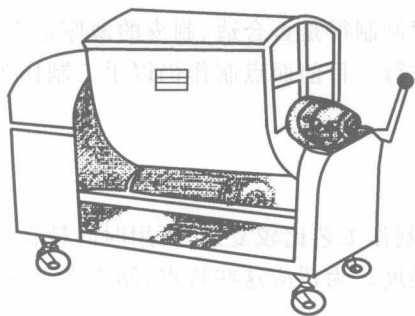


图 1-1



图 1-2

外向内进行调和,待粉料与水或其他面点原料混合后,揉成面团的操作方法。

③ 搅和法(见图 1-4),是指将配制好的面点原料放入器皿内,一边加水或其他面点原料,一边用手或工具搅拌的操作方法。

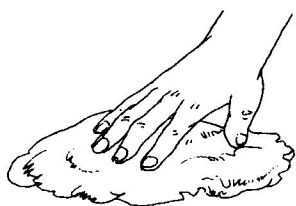


图 1-3

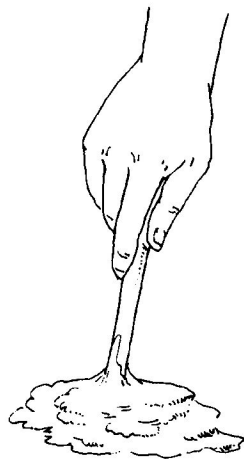


图 1-4

2. 和面的操作要领

(1) 掺水量要适当。掺水多少应根据品种、季节、面团性质而定,并根据粉料的吸水情况分次掺入,以保证面团的质量。

(2) 动作干净利落。无论采用哪一种和面方法,都要求用料准确、掺水适当,以符合面团的性质和品种要求。

(3) 面团和好了一般都要用干净的湿布盖上,以防止面团表面干燥、结皮和裂缝。

(二) 揉面

揉面是在面粉颗粒吸收水分发生粘连的基础上,通过反复揉搓使各种面点原料混合均匀、形成面团的操作过程。

1. 揉面的方法

揉面主要有揉、捣、擀、摔、擦、叠六种方法。

(1) 揉(见图 1-5),是指通过双手反复揉搓,将和好的面团揉润、揉光、揉匀的操作方法。

(2) 捣(见图 1-6),是指在面团和好,双手握拳在面团各处用力、从上向下捣压的操作

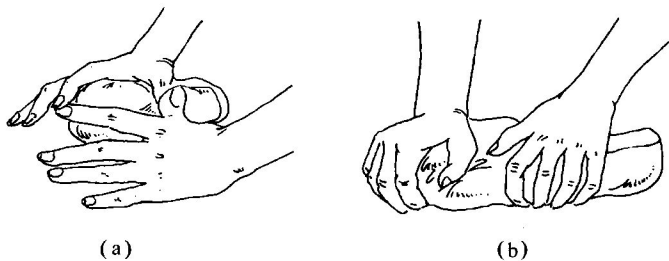


图 1-5

方法。

(3) 擣(见图1-7),是指面团和好,双手握拳,交叉在面团上擣压,使面团向四周摊开再卷拢在一起的操作方法。

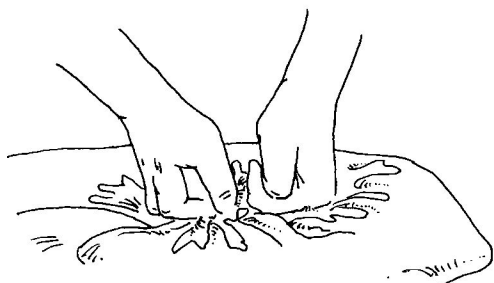


图 1-6

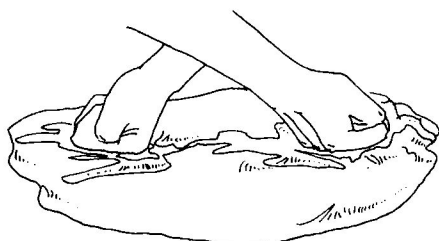
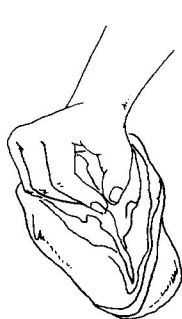


图 1-7

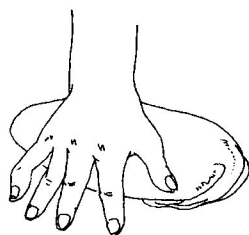
(4) 摔(见图1-8),是指双手或单手拿住和好的面团,举起后反复用力摔在案板上,使面团增加劲力的操作方法。



(a)



(b)



(c)

图 1-8

(5) 擦(见图1-9),是指粉料与油脂等面点原料混合后,用双手掌根反复逐层向外推擦,使面点原料混合均匀的操作方法。

(6) 叠(见图1-10),是指粉料与油脂、蛋、糖等原料混合后,用上下叠压的方法使原料混合均匀的操作方法,主要用于混酥类面团制品,防止面团产生劲力、影响质感(膨松或酥松),如桃酥、莲蓉甘露等。

2. 揉面的操作要领

(1) 操作姿势准确,便于用力。

(2) 要用巧劲,既要用力,又要揉“活”;手腕着力,力度要适当。

(3) 按一定的顺序,顺着一个方向揉制,不能随意改变,否则面团不易达到光洁的效果。

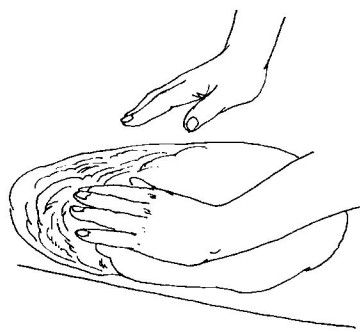


图 1-9

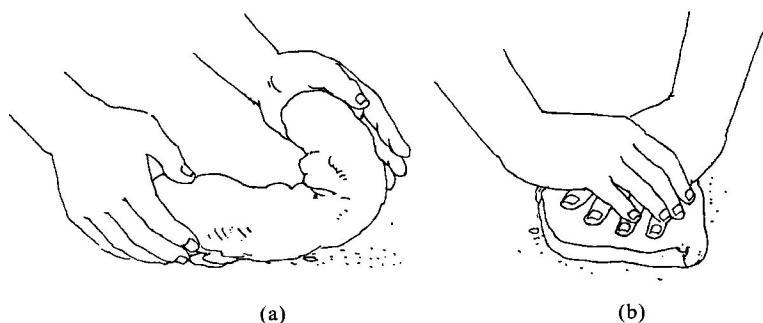


图 1-10

(4) 揉发酵面团时,不要用力反复揉制,否则会把面揉“死”而达不到膨松的效果。

(5) 面团揉匀后应静置一段时间,使面团回饧。

(三) 搓条

搓条(见图 1-11),是将揉好的面团搓成剂条的操作过程。

搓条的操作要领是两手用力均匀,用手掌推搓。

(四) 分剂

分剂又称下剂、掐剂等,是将搓条后的剂条分成大小一致的剂子的操作过程。

根据各种面团的性质,常用的分剂方法有揪剂、挖剂、拉剂、切剂、剁剂等。

1. 揪剂

揪剂(见图 1-12)又称摘剂,用于软硬适中的面团,多用于 50 g 以下剂子的分剂操作,如水饺、蒸饺等。

2. 挖剂

挖剂(见图 1-13)用于剂条较粗、剂子规格较大的品种的分剂操作,如馒头、烧饼等。

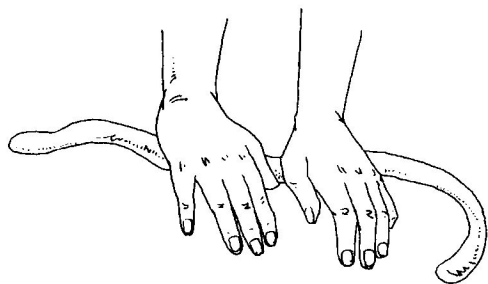


图 1-11



图 1-12

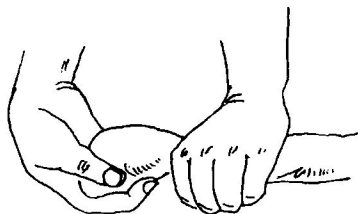


图 1-13

3. 拉剂

拉剂(见图 1-14)用于比较稀软、不宜采取其他方法分剂操作的面团。

4. 切剂

切剂(见图 1-15)主要适用于层酥类及澄粉类面团的分剂操作。

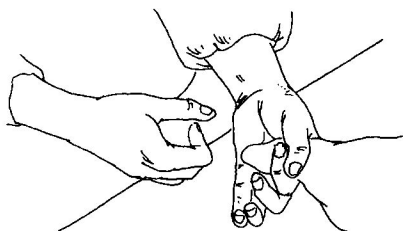


图 1-14

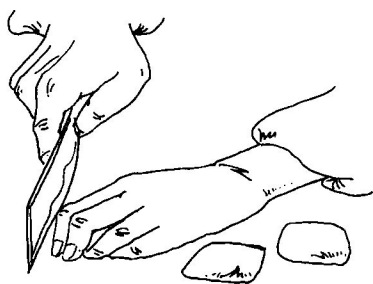


图 1-15

5. 剂剂

剂剂(见图 1-16),是指将面团搓条后,用刀具直接成形的分剂操作,如馒头等。

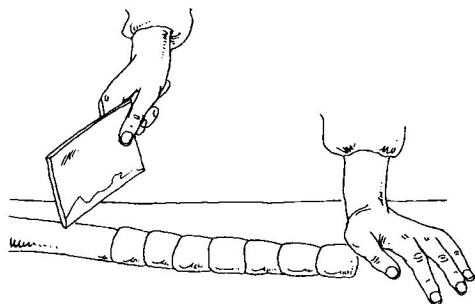


图 1-16

二、制皮和上馅

(一) 制皮

制皮是将剂子制成符合制品要求的面皮的制皮过程,常用的方法有按皮、拍皮、捏皮、摊皮、压皮和擀皮等。

1. 按皮

按皮(见图 1-17),是将分好的剂子截面向上,用掌边、掌根按成周边薄、中间厚的圆形面皮的制皮方法。

2. 拍皮

拍皮,是将分好的剂子截面向上戳立起来,用手指按压后,再用手掌沿剂边拍打成中间厚、周边略薄的圆形面皮的制皮方法。

3. 捏皮

捏皮(见图 1-18),是将搓成圆球的剂子用双手捏成圆壳状面皮的制皮方法。

4. 摊皮

摊皮(见图 1-19),是将糊状或稀软的剂子(或面团),借助锅体的热量摊制成面皮的制皮方法。

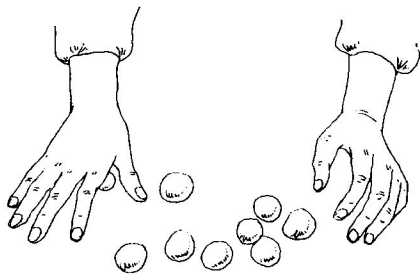


图 1-17

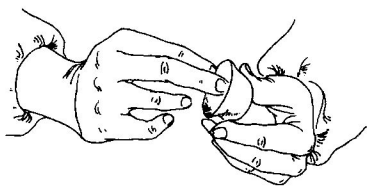


图 1-18

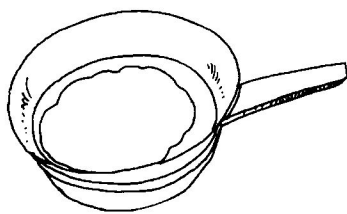


图 1-19

5. 压皮

压皮(见图 1-20),是将无韧性或较软的剂子放在案板上,用刀或平整的工具按压并旋转,制成圆形薄皮的制皮方法。

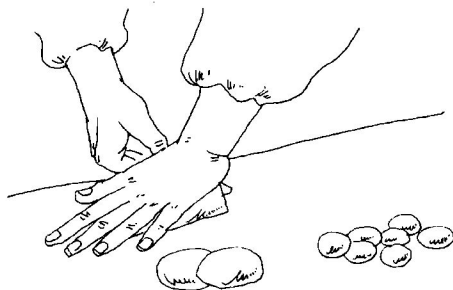


图 1-20

6. 擀皮

擀皮,是使用擀面杖等工具将剂子(或面团)擀制成符合制品要求的面皮的制皮方法。

(1) 水饺皮。将用冷水调制的面团揪成重 12 g 左右的剂子,再用擀面杖擀成中间厚、周边薄的面皮,如图 1-21 所示。

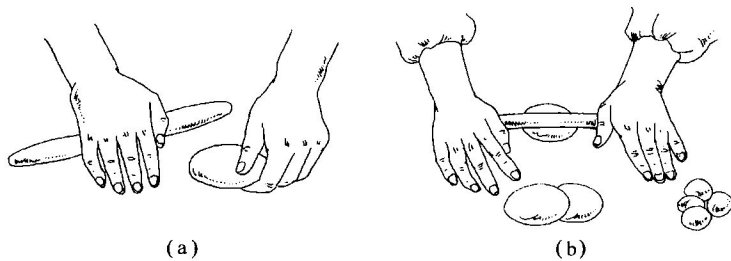


图 1-21

(2) 馄饨皮。将较硬的冷水面团用擀面杖擀成薄而平整的面片(见图 1-22),再切成梯形小面皮。

(3) 烧卖皮。将较硬的面团搓条、分剂,擀成带有裙形花边的面皮,如图 1-23 所示。

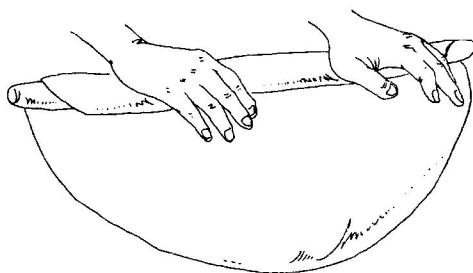


图 1-22

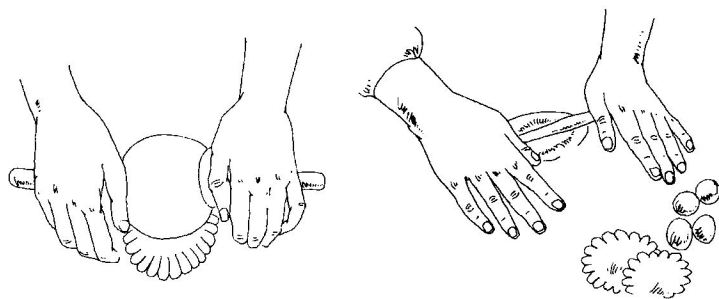


图 1-23

(二) 上馅

上馅又叫打馅、包馅等,是把制成的馅心包入、覆盖、卷入面皮或制品表面的操作过程。因品种不同,上馅可大体分为以下五种方法:

1. 包上法

包上法(见图 1-24)是一种常用的上馅方法,馅心以包裹、包入为目的,如包子、饺子等。

2. 拢上法

拢上法(见图 1-25)是一种上馅与成形同时进行的上馅方法,如烧卖等。

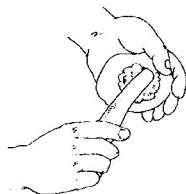


图 1-24

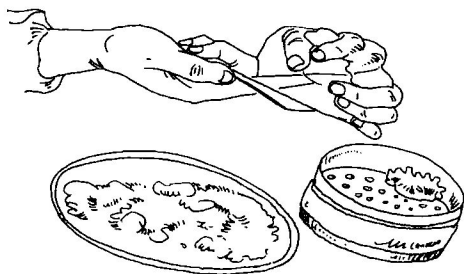


图 1-25

3. 夹上法

夹上法(见图 1-26)是指在面皮中间夹入馅心,将制品或半成品形成间隔层次的上馅方法,如三色糕等。

4. 卷上法

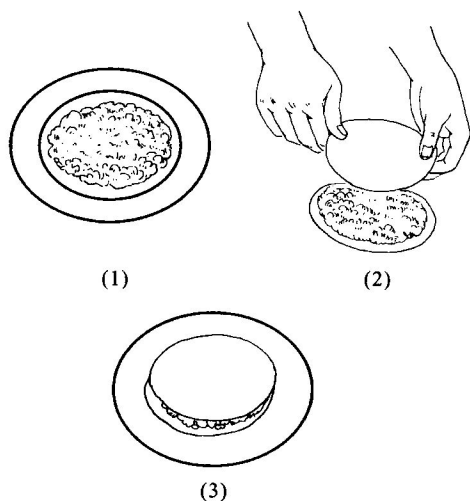


图 1-26

卷上法(见图 1-27)是将馅心抹于擀好的面皮或半成品上,然后卷拢成形的上馅方法,如花卷、卷筒蛋糕等。

5. 滚粘法

滚粘法(见图 1-28)是一种特殊的上馅方法,是将制好的馅心放于粉料中,使之粘上一层粉料,其上馅与成形同时完成,如元宵等。



图 1-27

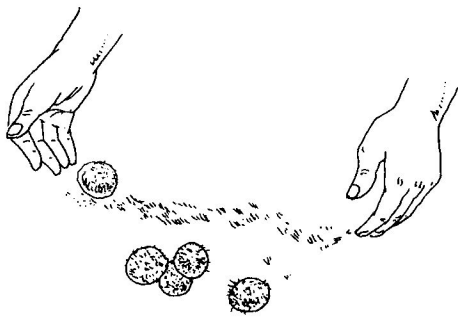


图 1-28

三、成形

成形是中式面点制作工艺过程中一项重要的基本功,是面点外观形态的构成技术,包括手工成形和机械成形两种方式,其中以手工成形为主,即以各种方法、动作技巧形成花色品种。常用方法有搓、包、卷、捏、抻、切、削、拨、叠、摊、擀、按、镶嵌、钳花、模具、滚粘、拧、挤注等。

1. 搓

搓(见图 1-29)是将分好的剂子用双手配合或单手搓揉成圆形或半圆形团状的成形方法,如面包、高桩馒头等。

2. 包

包(见图 1-24)是在制好的面皮中上馅,双手配合用面皮包裹馅心的成形方法,如各式包子等。

3. 卷

卷(见图 1-30)是将擀好的面皮经抹油、上馅后,根据品种要求卷拢成不同形状,并形成间隔层次的成形方法。

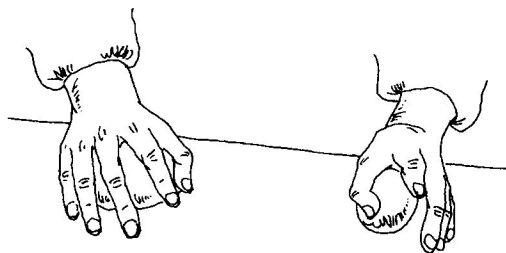


图 1-29

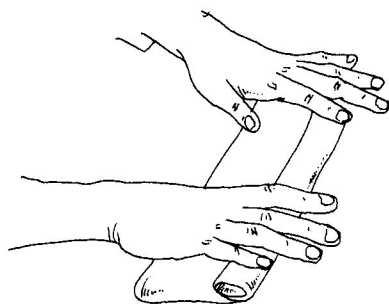


图 1-30

4. 捏

捏(见图 1-31)是将上馅的面皮,按成品形态要求,经手指技巧捏制成各种形状的成形方法。

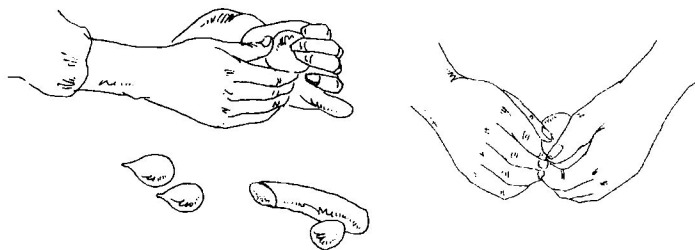
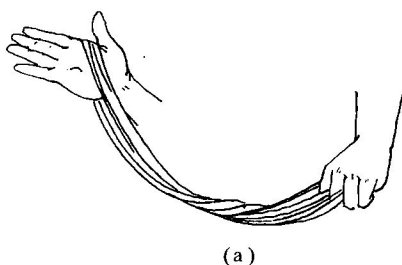


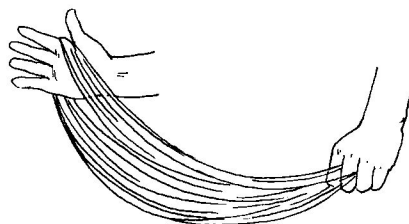
图 1-31

5. 抻

抻(见图 1-32)是将柔软的面团经双手反复抖动、抻拉、扣合,形成丝条形状的成形方法。



(a)



(b)

图 1-32