

时尚点心系列

应东章 著

特色 筵席点心

上海科学普及出版社



时尚点心系列

特色 筵席点心

上海科学普及出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

特色筵席点心 / 应东章著. — 上海: 上海科学普及出版社, 2005. 5

(时尚点心系列)

ISBN 7-5427-3109-2

I. 特... II. 应... III. 面点—食谱

IV. TS972. 132

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 028294 号

责任编辑 董祥富

装帧设计 田园风

摄影 应东章

时尚点心系列

特色筵席点心

应东章 著

上海科学普及出版社出版发行

(上海中山北路 832 号 邮政编码 200070)

<http://www.pspsh.com>

各地新华书店经销 上海丽佳制版印刷有限公司印刷

开本 889 × 1194 1/32 印张 3

2005 年 5 月第 1 版 2005 年 5 月第 1 次印刷

印数 1-5100

ISBN 7-5427-3109-2/TS · 184 定价: 18.00 元

本书如有缺页、错装或损坏等严重质量问题

请向出版社联系调换

前 言

应东章拿着他的新作《特色筵席点心》请我写前言。说实话，我是不够资格的，这不是客气：一来我不懂面点制作，对面点理论也鲜有研究；二来小应有个能文能武，在上海乃至全国极有名望的老师——沈钰文，前言理应由她写更合适。但沈老师最近很忙，抽不出时间，所以只能由我操笔了。

我与应东章相熟就是缘于他的老师，沈钰文是我相当敬重的一位面点大师。20年前我在烹饪学校做老师的时候就听过她的课，她将面点制作的原理讲得深入浅出，印象深刻。以后我去办杂志了，还专门去采访过她，对她的技术和为人有了更深的了解。按她的面点制作功力以及对面点制作理论的研究，在上海乃至全国也是很有名气的，而且还有数次到国外讲学、给国外政府首脑表演的经历，要在业内大红大紫是轻而易举的。然而她却十分低调，把自己的本事无保留地传授给她的学生。我想，学生的出息是她最大的成就感所在吧。

应东章就是她推荐给我的。这是一个很有钻研精神的小伙子。看看他取得的成绩吧：1996年作为上海市代表团成员出访法国，参加中国美食节的交流活动；1998年获上海市“职工绝技高招”奖；1999年参加第四届全国烹饪大赛获得铜牌；2001年参加上海电视台“天天饮食”名师绝技表演；2002年获中国淮扬点心比赛金牌。现在他正全身心关注面点制作的新工艺开发。

在饮食行业，人们更多的注意力是在烹调上，因此烧菜的厨师出名、出书、出国、拿高薪的机会更多。而相比之下面点制作的类似机会就要少些。能在这样的环境下耐得住寂寞，潜心研究一些面点的技术，本身就是一件不简单的事。不过，上海真是个好地方，作为东方大都市，与世界没有距离。中国烹饪本来在世界上就享有盛誉，再与世界上最新的工艺结合，产品的优越性、美感是无庸置疑的。我们餐饮行业缺少的恰是像应东章这样的人。

既然受人之托，便应忠人之事。这本书稿我是认真通读或者说是认真学习过的。了解了一些面点知识，开了眼界。总体感觉是很有特色。特色之一是有理论、有实际品种的讲解，这在一般介绍面点制作，纯菜谱式的书里是很少见的。从面粉的选择开始到每个品种制作要点的分析都能深入浅出，再配有分解彩图，是真心诚意地把自己的心得和盘托出。因此，司职面点制作者可以把它当教课书来读。特色之二是比较新潮。不少传统品种在内容和形式上被赋予崭新的内涵，市场上最流行的品种大多被收罗进来，不管中式的还是西式的，连国际上刚开始流行的品种也能在书中找到。相信业界老手也能在此书中找到真金白银。特色之三是整本书充满美感，从品种的取名到色彩、造型都经过了整体的包装，又借助于精美的彩图和装帧设计，香味扑面而来，令人馋涎欲滴。细细欣赏把玩，真能品出味外之味。

研究面点制作这条路给应东章走通了，衷心祝愿他走得更好更远。超过师傅的想法不大好说，但一定要有。

邵建华



目 录

Contents

第一章 概述 / 1

第一节 面粉 / 1

一、面粉的功能和营养 / 1

1. 面筋的特性 / 1

二、面粉的选择和分类 / 1

1. 蛋白质分类法 / 1

2. 胚乳分类法 / 2

三、面粉及面制品的储藏 / 3

第二节 酵母 / 3

一、酵母的功能和营养 / 3

二、酵母的种类和选用 / 3

1. 鲜酵母 / 3

2. 干酵母 / 3

3. 即发活性干酵母 / 3

三、影响酵母活性的主要因素 / 3

四、酵母的使用和鉴别 / 3

第三节 砂糖 / 4

一、砂糖的功能 / 4

1. 调节面团发酵速度 / 4

2. 改善点心的色泽 / 4

3. 增加制品甜味保持特色 / 4

4. 调节面筋的筋性 / 4

二、砂糖的用量对面团的影响 / 5

第四节 油脂 / 5

一、油脂的功能 / 5

1. 起酥 / 5

2. 柔软 / 5

3. 乳化 / 5

4. 易机械操作 / 5

5. 综合功能 / 6

二、油脂的种类及选用 / 6

1. 奶油 / 6

2. 人造奶油 / 6

3. 乳化雪白油 / 6

4. 精制猪油 / 6

三、油脂的储藏 / 6

第五节 食盐 / 7

一、食盐的功能 / 7

1. 风味多样 / 7

2. 调节发酵速度 / 7

3. 抑制细菌繁殖 / 7

4. 面团延展性 / 7

5. 色泽的改变 / 7

二、食盐的使用 / 7

第二章 面团调制 / 8

第一节 澄粉面团 / 8

一、掌握调制面团的方法是制作的基础 / 8

二、烫制澄粉面团的要点 / 8

三、澄粉面团制法步骤 / 8

四、特别提示 / 9

五、出现现象与常见问题分析 / 9

第二节 油酥面团 / 10

一、巧用面粉制作出品质精良的点心 / 10

二、掌握正确的炉温，提高点心的品质 / 10

三、酥皮制法 / 10

1. 广式酥皮制法步骤 / 10

Contents

目 录



2. 排酥坯皮制法步骤

四、特别提示 / 13

五、出现现象与常见问题分析 / 13

第三节 膨松面团 / 14

一、选择面粉是制作膨松点心的关键 / 14

二、辅助使用决定点心的风味 / 14

三、面团温度的控制 / 14

四、膨松面团制法步骤 / 14

五、特别提示 / 15

六、出现现象与常见问题分析 / 15

第四节 水调面团 / 16

一、高筋粉是制作水调点心的理想选择 / 16

二、合理用水是制作水调点心的关键 / 16

三、沸水面团制法步骤 / 16

四、特别提示 / 17

五、出现现象与常见问题分析 / 17

第五节 米粉面团 / 18

一、面团的调制是制作的关键 / 18

二、米粉面团的制作种类 / 18

1. 米糕的制作 / 18

2. 米团的制作 / 18

三、煮芡法米粉面团的制法步骤 / 18

四、特别提示 / 19

五、出现现象与常见问题分析 / 19

第三章 筵席点心精选 / 20

澄粉类

绿荫白兔 / 21

鱼翔潜底 / 22

鲤鱼嬉戏 / 23

富贵石榴 / 24

心心相映 / 25

晶莹剔透 / 26

九龙献宝 / 27

飞轮吐珠 / 28

兰花争艳 / 29

水中状元 / 30

油酥类

藏心栗蓉酥 / 31

蜜豆莲蓉酥 / 32

静心木鱼酥 / 33

冰糖雪蛤酥 / 34

绿茶香酥卷 / 35

凤梨果酥 / 36

水仙迎春 / 37

浪漫樱花 / 38

金鼎皇冠 / 39

花生秋实 / 40

硕果累累 / 41

葫芦秘密 / 42

葡式蛋挞 / 43

肉松香酥合 / 44

番茄乳酪挞 / 45



目 录

Contents

粒粒蜜豆卷 / 46

乡村熏肉卷 / 47

蚝油叉烧酥 / 48

宁式麻蓉酥 / 49

膨松类

麦源飘香 / 50

宫廷玉卷 / 51

和田玉枕 / 52

桃叶争纷 / 53

蝴蝶翩翩 / 54

荷叶飘飘 / 55

金秋菊花 / 56

仲夏莲香 / 57

红豆珍珠 / 58

明月当空 / 59

肚里藏宝 / 60

水调类

绉纱小云吞 / 61

鱼丝春卷 / 62

虾仁烧卖 / 63

干蒸烧卖 / 64

青青豆苗饺 / 65

全麦葱油饼 / 66

珍馐煎饺 / 67

小葱煎薄饼 / 68

米粉类

酒醉太白糕 / 69

清香抹茶糕 / 70

京都抹茶糕 / 71

红豆双色糕 / 72

酒香枣泥糕 / 73

双味抹茶糕 / 74

抹茶栗蓉卷 / 75

鹤翔海天 / 76

树叶传情 / 77

山茶绽放 / 78

家乡咸水角 / 79

细沙麻球 / 80

蜜豆软枣 / 81

腊味萝卜糕 / 82

其他类

锦绣马蹄露 / 83

蜜豆汤圆露 / 84

珍贝芸豆羹 / 85

抹茶圆子羹 / 86

双味别司忌 / 87

香煎马蹄糕 / 87

清乳酪蛋糕 / 88

黑森林蛋糕 / 88

抹茶幕司 / 89

原味幕司 / 89

提拉米苏 / 90

草莓幕司 / 90

第一章 概述

点心分为“中点”和“西点”，中点一般指我国的中式面点，主要以粮食、畜禽肉、蔬菜、河海鲜、果品、调料等原料，经加工制成色、香、味、形、质的食品，本书所指的点心，也就是中式面点，其选用的粮食是面粉、米粉、其他杂粮粉，本章将结合本书所使用的原料和实际操作过程作简要的介绍。

点心制作所用原料广泛，由于各地区风味不同，物产不同，所用的原料略有差异。不过，坯皮是点心制作必不可少的，坯皮原料一般由面粉、酵母、糖、油脂、盐等组合而成。

第一节 面粉

一、面粉的功能和营养



面粉就是在点心的制作中形成面筋网络组织，使面筋富有黏性和

弹性，起到较强的保气能力，在成熟时与淀粉结合形成支架作用。

面粉的营养价值较高，含有大量的碳水化合物和优质的蛋白质，还含有丰富的纤维素、维生素B、维生素E和酶，是人体摄入谷类营养素的主要来源。

1. 面筋的特性

1-1. 面筋的形成及和蛋白质的关系



面粉和水一起搅拌，其面粉中的面筋性蛋白质—麦

醇容蛋白与水混合后发生作用，吸水膨胀，体积增大，使蛋白质颗粒互相连起

来形成了面筋，通过反复的揉搓使面筋形成规则排列的面筋网络，形成面团。在水洗的过程中，大部分淀粉及水溶性物质被洗去，残留的胶状物质称为湿面筋。

面筋性蛋白质是高分子的亲水性胶体化合物，与水有高度的亲和性，它质量的好坏直接影响湿面筋的品质，通常我们检验湿面筋的含量是否达到较高的品质，最简易的方法就是将面粉中的蛋白质含量乘以2.8，得到的积数如果等于湿面筋的含量则说明面筋品质较好；反之则说明品质较差。

1-2. 面筋的性质

面筋具有非常特殊的性质，由于它的存在，使面团有固体特征，又具有一定的液体流动性，这种特性称为面团的粘滞流动性，主要表现为以下四个特性。

弹性：在受外力作用变形后有一定恢复原来形状的能力。

可塑性：在外力作用下产生一定永久变形。

延伸性：可以被拉的很长而不断裂。

韧性：对外力的作用下有一定的抵抗能力。

二、面粉的选择和分类

面粉的种类繁多，如何选择恰当的面粉制作出优质的产品是最为关键的。只有了解面粉的分类方法和相应的用途，才能有的放矢的选择何种类别的面粉，制作的产品才会达到事半功倍的效果。目前市场上的面粉，是按蛋白质的含量和胚乳分类法两种方法来区分面粉的种类和用途。

1. 蛋白质分类法

我们知道面粉中的蛋白质与面筋有着密切的关系，它的含量和品质对应了面粉的含筋量和用途。目前在市场所销售的面粉，依据面粉含筋量的高低可将其分为重筋、高筋、中筋、低筋四大类。它的





分类优点在于蛋白质的含量明确，使用者可根据自己所需求，选择合适的面粉制成所需的品种。

重筋粉：蛋白质含量约15%以上，由杜郎麦加工而成，其特点面团吸水量高，制作成品口感弹性较强，色泽淡黄，有透明度。常用来制成面条，其具有耐煮泡的特点。

高筋粉：蛋白质含量为11.5%~14.5%之间，由硬制麦加工而成，其特点是面团吸水量高，制作的成品弹性较强，色泽自然，韧性足，常用来制成水调面团类点心，如葱油饼、小云吞等。

中筋粉：蛋白质含量约为10%，由普通麦制成，其面团特点为吸水量适中，面团具有一定的可塑性，韧性较好，常用来制作各类酥皮点心，如包子、馒头、苏式月

饼等点心。

低筋粉：蛋白质含量为7.5%~8.5%以下，其特点粉质较细腻，粉心粉含量高，蛋白质质地优良，面团可塑性强，常用其制

成各种甜包类点心，如广式叉烧包、奶黄包、刀切馒头等。

2. 胚乳分类法

胚乳分类法是按胚乳提取部分的不同而作为分类的方法，是国际上常用的分级方法之一。它的优点是能明确的看出磨粉的部位，越靠近胚乳部位，提取的面粉等级越高，蛋白质的质量好，反之其等级就越低。

统粉：是去除麸皮和胚芽外，将整粒小麦磨制而成的面粉。其特点为色泽自然，吸水量高，筋力适中，用途广泛，适合制作各类中式点心。

粉心粉：是从小麦的中心胚乳粉中提取的面粉。其特点面粉色泽较白，蛋白质的质量好，粉制细腻，适合制作高档的膨松类点心。

二等粉：又名麸皮粉，是提去粉心粉、胚芽之后的剩余粉的总和。其特点是面粉色泽较深，蛋白质的质量略差，适合制作普通点心。

全麦粉：全粒小麦磨成

的面粉。其特点是营养价值高，吸水量高，筋力足，在中式点心的使用中，可作为辅料混合在粉心



粉里制作产品,成为改善点心结构的重要原料之一。

三、面粉及面制品的储藏

面粉具有吸湿性,因而其水分含量随着相对湿度的变化而增减。面粉湿度过大会使面筋性质改变,酸度增加,尤其是霉菌生长很快,容易霉变。所以,由面粉制成的面制品如馄饨皮、饺子皮、新鲜面条等在加工后都应储藏在环境温度稍低的地方,在夏季则应储藏在 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 左右的低温中。面粉须储存在通风环境良好的地方,最佳温度 $18\sim 24^{\circ}\text{C}$ 左右,相对湿度 $55\sim 70\%$ 。

第二节 酵母

一、酵母的功能和营养



酵 母
的主要功
能是酵素
中的酒精
酵素对糖
类进行作

用,产生二氧化碳气体和酒精,使其制作的产品更柔软,易于消化,促进食欲,同时产生酸或酒精的芳香,使点心呈现出独特的味道。

此外,酵母体内营养丰富,蛋白质的含量达到自身的一半,而且主要是氨基酸含量较多,尤其是在谷物内较缺乏的赖氨酸,有较充足的含量。通过酵母的作用,可使人体对谷物蛋白质吸收率提高。

二、酵母的种类和选用

酵母的种类繁多,目前在市场的酵母,通常是按其活性分为鲜酵母、干酵母、即发活性干酵母三类,如何选用适当的酵母来制作出满意的点心。只有对它的特性有充分认识后,才能做到正确的选用,制作出优良的产品。

1. 鲜酵母

又称浓缩酵母或压榨酵母,是将酵母液除去一定水分后压榨成的,它的储

存条件相当严格,要求在 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 下冷藏,保存期约为一个月。鲜酵母活性较大,使用时只需和水混合成乳状液,倒入面粉中搅拌即可。

2. 干酵母

又称活性干酵母,是由鲜酵母经低温干燥而成,有粒状和粉状两种,使用时经过活化处理,用 30°C 的水溶解酵母并放置 $15\sim 30$ 分钟,使酵母恢复发酵活力。

3. 即发活性干酵母

其特点是活性高,溶解速度、发酵速度快,使用量小,可节约生产成本。此外,它可直接加入面粉中,无需活化处理,因而使用非常方便,是目前使用最普遍的一种酵母。

三、影响酵母活性的主要因素

在点心的生产过程中,影响酵母活性的因素有很多,最主要是温度。随着温度的增高,酵母的发酵速度也增快,产气量也增加,酵母的活性也得以增强。对于面团而言,一般温度控制在 $26\sim 28^{\circ}\text{C}$ 。如果温度过高,会使发酵速度过快,而面团没有充分成熟,其保气能力下降,从而影响点心的质量。其他还有面团的pH值、糖和盐的渗透压、水质等等。

四、酵母的使用和鉴别

在使用酵母时,当配方中的糖量为 $0\sim 2\%$ 时,不会抑制酵母的发酵能力,相反可促进酵母发酵作用。当超过 6% 时,便会抑制发酵作用,如超过 10% ,发酵速度会明显减慢。

盐的渗透压相对较高,用量达到面粉的 1% 时即可产生明显的渗透压,对酵母发酵有抑制作用,使面团发酵变慢,当盐的用量超过 2% 时,抑制作用更大,发酵即受影响。

酵母是生物制品,贮存稍有不当就会





引起失效甚至死亡。失效或死亡的酵母在包装袋开启后很难辨别,但通过简单的操作可确定其好坏。

方法1:取适量酵母加水搅拌至完全溶解,倒入杯中,静止一段时间,溶液变清则说明酵母失效或者死亡,反之,溶液产生气泡则说明酵母活性较好。



方法2:是在面团搅拌时观察,如面团搅拌时间延长,表面不光洁、粘手,压面时面片呈棉絮状,易破损则可判定酵母失效或者死亡。

当酵母失效后,由于生物的自溶分解产生了谷胺甘肽,在搅拌面团时,充当了面筋还原剂的作用,在面筋中起到“拆桥—抽筋—降筋”的作用,阻碍了面筋的形成,从而产生了上述现象。

第三节 砂糖

一、砂糖的功能

砂糖是点心制作中必不可少的原料。我们在使用它时,除了作



为甜味剂使用,为产品增加风味外,同时还利用它的特有性质,在日常的点心制作中起到改善操作工艺,提高产品质量,防止产品老化的功能。

1. 调节面团发酵速度

作为发酵面团中酵母菌的营养物,促进酵母菌的生长繁殖,产生大量的二氧化碳气体,使制品膨大疏松。加糖量的多少,对面团发酵速度有影响,在一定范围内,加糖量多发酵速度快,反之则慢。

2. 改善点心的色泽

砂糖具有在 170°C 以上产生焦糖特性。我们利用这一特性,在制



作烘焙制品的过程中,面团中增加适量的糖,通过加热烤制后,产生了焦化作用,从而增加产品色泽,起到美观的作用。

3. 增加制品甜味保持特色

糖作为甜味剂,在点心制品中主要起到增加甜味的作用,同时它还是天然的乳化剂,与油脂的作用相似,能延长成品的货架期。利用这一特性,我们在制作产品时,可添加适量比例的糖,以防成品过早地老化,体现独有的特点。

4. 调节面筋的筋性

糖具有渗透性,面团中加入糖,它

不仅吸收面团中的游离水，而且易渗透到吸水后的蛋白质分子中，使面筋蛋白质的水分减少，通过软化面筋的作用，使面筋产生较高的柔软度，使面筋降低弹性，增加延展性。

二、砂糖的用量对面团的影响

正常用量的糖，对面团的吸水量影响量不大。但随着用糖量的增加，面团的吸水量就会减少，特别在超过20%含糖量的面团中，必须很好地控制吸水量及搅拌时间。由于糖在面团内溶解需要水，面筋的膨胀和扩展也需要水，这就形成了糖与面筋之间的水分的分配比例。糖量越多，面筋吸水量就要减少，面筋得不到充分扩展，则会影响面筋的形成，所以要延长时间来使面筋扩展。



第四节 油脂

一、油脂的功能

油脂在点心制作中的功能相当多，除了乳化性强，减少面筋的生成，调节面团的柔软程度，降低面团的弹性和延展性等功能外，还具有面团的起酥、易机械操作等功能，有时还用于馅料配制中。

1. 起酥

在烘焙类的点心中，油脂使产品酥松或产生层次。

起酥功能的产生是在和面过程中，油脂在面团中充分分散，并包裹在蛋白质和淀粉颗粒表面，形成薄膜。由于油脂的疏水性，限制了面筋蛋白质的吸水作用，阻止面筋的形成，在受热成熟后，能达到酥松或层次产生。

2. 柔软

油脂限制了淀粉与面筋紧密结合，其结果是面团的弹性和韧性大大下降，可塑性提高，同时面团内聚力降低，因此面团柔软而不紧密。产品成熟后，内部组织更加柔软。

3. 乳化

在点心的制作中，经常要将油相和水相的物质均匀地混合在一起。由于油、水不容，所以很难形成稳定的乳状物。如果使用了含乳化剂的油脂，则有利于油相和水相的稳定，从而达到预期的成品要求。

4. 易机械操作

面团中添加2%~4%的乳化性油脂，





可减少面筋的生成，调节面团的柔软程度，降低面团的弹性、粘性及延展性，这样有利于机器的操作。

5. 综合功能



油脂制品中添加了脂溶性香料、着色剂和蛋白质成分，

使其制作的成品有特殊的风味和色泽，同时也提高了成品的营养价值。因为油脂有了这种特殊性，除了在面团中的使用外，还被用作馅料，如宁波汤圆、老婆饼等。

二、油脂的种类及选用

奶油、人造奶油及乳化雪白油在点心的制作中有着举足轻重的地位。在口味多样化的今天，多种类的油脂应运而生，如何选用适当的油脂，制成满意的点心，这在选用油脂时，必须了解它的特性，才能使成品具有色、香、味。

1. 奶油

是指从天然牛奶中提炼出来的油脂，经杀菌、脱臭、均质、调味、调色等程序而成。因奶油含有天然香浓的奶香味，多被用于制作高级的西点和中式点心的馅料。

2. 人造奶油

是指利用动、植物油依照天然奶油的特性制作而成的。人造奶油含脂量、水分、盐和香味与天然奶油相同，而其熔点可调配，以适合各种操作温度。其用途更为广泛且胆固醇含量低，颇受消费者欢迎。

3. 乳化雪白油

是指在调制过程中，加入适当比例的乳化剂，并加入氮气，增进打发性，适用

于含油量较高的馅料中使用，尤其适用于速冻汤圆类点心。

4. 精制猪油

是用猪油或混合其他的动植物油，经过数道工艺精炼而成。具有稳定性佳、晶体细腻、融合力强的特点，改变了传统猪油的稳定性差，容易酸败的特点，适合制作各类中式酥点及西式水果派。



三、油脂的储藏

油脂的软硬度对产品的制作工艺有着直接的影响，在储藏时要充分注重温度的变化和油脂的自身熔点的高低，以防过硬现象的产生。人造奶油或奶油含有15%左右的乳制品或水分，在夏季应放置在冷藏柜内保存，以防酸败和发霉，冬季则应放在温度稍高的地方，以便于操作。

第五节 食盐

一、食盐的功能



食盐是重要的调味品，在点心中的用量不多，但却是重要的

原料。它可改善操作工艺和成品的质量，最大限度的提高产品的质量，使之色、香、味俱全。

1. 风味多样

添加适量的食盐可产生令人适宜的风味，与砂糖一起使用，促进甜味的产生，同时可增加产品的风味。

2. 调节发酵速度

食盐的用量达到小麦粉的1%时即可产生明显的渗透压，对酵母发酵有抑制作用，使面团的发酵变慢，所以可以通过改变食盐的用量来调整面团的发酵时间。没有加盐的面团发酵较快，但发酵的稳定性较差，面筋网络不能均匀膨胀，局部组织气泡多，压力大，面筋过度延伸，易造成面团破裂、漏气，尤其是在夏季，容易产生发酵过度的情况。如果加入一定量的食盐，使酵母的活性受到一定程度的抑制，就会使面团内部产气速度变缓，气压均匀，使整个面筋网络均匀膨胀、延伸，从而使蒸包体积大，组织均匀。因此，食盐可以说是一种天然的面团发酵稳定剂。

3. 抑制细菌繁殖

可以在面团中阻碍酵素及不良细菌产生。在帮助酵母发酵的同时，防止因异常发酵而产生的气味。

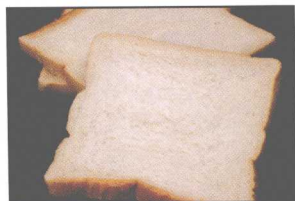
4. 面团延展性

盐可以改变面团中面筋的物理性质，增加其吸收水分的性能，产生分解蛋白的酵素，使面团富有延展性，当盐量增

加时就成为紧密的面团，盐量减少时，就成为松弛的面团。面筋的强化及伸展性的提高，可使面团的保气能力提高，使面团富有弹性。

5. 色泽的改变

面团中加入适当的食盐，通过面筋的作用，使内部产生比较紧密的组织，便于光线容易透过较薄的组织壁膜，使成熟后的蒸包内部组织的色泽透白。



二、食盐的使用

面筋质较弱的面粉，在使用软水的情况下，盐的用量为0.5%~2%之间，相反则可以不加或少加。加入的盐超量，搅拌成熟的面团会没有伸展性，制作发酵面团时，醒发时间会延长。如果缺少盐，则面团的发酵速度过快，且面筋的筋力不强，在醒发期间，会出现面团起发后下陷的现象。

食盐在点心中应该加多少，主要取决于各地的饮食习惯和对工艺的要求。在我国北方地区比较喜欢硬实、滑爽的口感，在制作面条、水饺时可以添加1%左右的盐，使面筋紧密达到滑爽的要求；在南方制作同样的产品，只需添加0.3%左右的盐即可，主要起到抑制面团中细菌的增长。可见同样是使用盐，但却有着差别，这就需要我们在使用时因口味的差异而灵活掌握。



第二章 面团调制

面团调制是将粮食粉料（如面粉、米粉、或其他的杂粮粉）加入适当的水、油、蛋等填充料后，加以调制、揉搓，使其相互黏连形成一个整体的过程。对面点的色、香、味、形有着直接的影响，所以掌握面团的调制技术有着极为重要的作用。

通常面团可分为五大类：澄粉面团、油酥面团、膨松面团、水调面团、米粉面团。以下介绍五大面团的制法与关键。

第一节 澄粉面团

用面粉经过特殊加工工艺和提炼制成澄粉，再用沸水调制而成澄粉面团。澄粉面团常制作成各类精细的点心，点心的主要特点：色泽洁白呈半透明、细腻柔软、入口嫩滑。

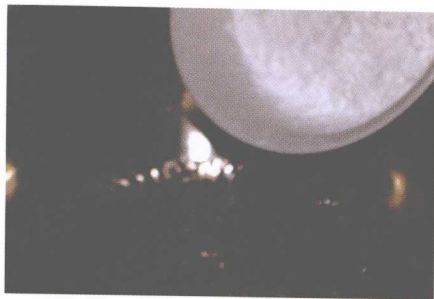
一、掌握调制面团的方法是制作的基础

澄粉制品的调制方法很多，但目的都是相同的，最终都是使成品呈半透明状。最常用的是用沸水煮烫。面团烫制成团后，要用保鲜膜或湿洁布盖住，以防止被风吹干，使面团粗糙、干裂，包捏不易成形。在调制的过程中，为了便于制作，通常在和面时加入适量生粉和油脂。

二、烫制澄粉面团的要点

1. 烫制面团时要烫熟并且要烫透，否则，成品制熟后会有粘牙现象。
2. 澄粉面团烫制后，要趁热揉光、揉透，以防残留干粉团。
3. 澄粉面团烫制时，水要一次加足，澄粉要快速加入、拌匀，防止有烫粉不均匀现象。

三、澄粉面团制法步骤



1. 水烧热，倒入澄粉。



2. 用筷子快速拌匀成团。



3. 澄粉面团稍冷后放入风车生粉。



4. 将面团揉匀、揉透。



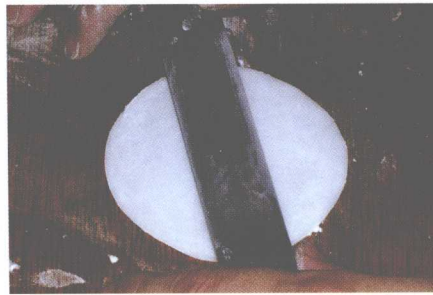
5. 面团揉匀。



7. 面团搓成长条。



6. 面团放入保鲜袋中，防止干裂。



8. 根据要求下剂后擀成圆皮。

四、特别提示

澄粉面团的调制关键是水温的掌握。调制时必须使用沸水，这样澄粉才能充分膨胀糊化，使面团易包捏。其次是澄粉团加入风车生粉时温度不宜过高，可防止风车生粉过早受热糊化，使面团弹性增加，不便于操作。

五、出现现象与常见问题分析

出现现象	常见问题分析
澄粉面团制作时粘手、不易包捏	面团存放时间、烫面时吸水量
澄粉面团制作时没有韧性、干裂	面团烫制程度、方法，存放方式
成品不透明、易开裂	成品熟制时间、火力大小、馅料种类
成品不滑爽、粘牙	面团烫制程度、成品熟制时间

第二节 油酥面团

油酥面团是使用油脂和面粉等原料,在揉面时,还要用到鸡蛋、白糖等辅助原料,经复杂而独特的工艺制作而成。其点心的主要特点:酥层酥松、色泽美观、口味酥香、营养丰富。酥皮类点心是油酥面团最具有代表性的品种。

一、巧用面粉制作出品质精良的点心

酥皮类点心制作按工艺可分为传统起酥和酥片油起酥两大类,巧用面粉是制作的关键。传统酥皮类点心制作中通常是水油面包油酥的方法,为了便于操作,通常选用蛋白质含量在10%左右的中筋面粉制成油面,蛋白质在8.5%以下的低筋面粉制成油酥,这样做的好处在于水油面的筋力较高,便于折叠起酥,不易出现破酥和断层。在使用酥片起酥的方法时,应采用蛋白质含量在10.5%左右的中筋面粉制作水油面,以便于操作工艺中多次折叠的需要。

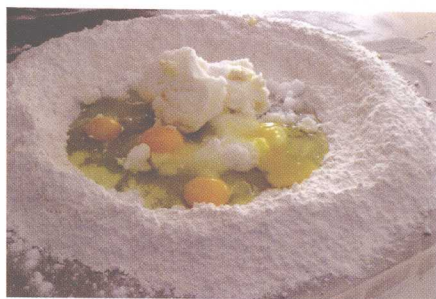
二、掌握正确的炉温,提高点心的品质

传统酥皮类点心的成熟温度一般掌握在180~200℃之间,基于此类点心热传导较慢,酥皮不易走油,如果用过高的炉温会形成外焦内生的现象。在用酥皮油制作的点心中,成熟温度掌握在220~240℃之间,因为此类点心易走油,如用低温烘烤会导致成品酥脆度不够,影响成品美观和口感。

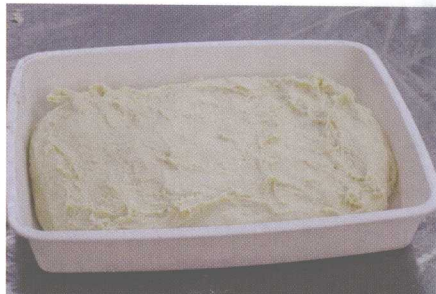
三、酥皮制法

1. 广式酥皮制法步骤

水油皮料: 美玫粉900克, 金像粉100克, 猪油、糖粉各200克, 鸡蛋4只, 水适量。
油酥料: 美玫粉1000克, 猪油1200克, 黄油400克。



(1) 水油皮料混合, 揉成面团。



(2) 放于盘中, 入冰箱冷藏30分钟。



(3) 油酥料混合, 擦成油酥, 冷藏30分钟。



(4) 油酥包入油面中。