

声 明

本电子书由中国轻工业出版社出版,相关权利归中国轻工业出版社所有。读者、著作权人和(或)依法可以行使著作权的权利人如有疑问,请与中国轻工业出版社联系:

地址:北京市东长安街6号

邮编:100740

电话:85119838

Email: xnxtm@yahoo.com.cn

中国轻工业出版社

中等职业教育教材

面点工艺

林小岗 主编

张同敏 陈晓晓 副主编

边昊 编

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

面点工艺/林小岗主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2000.3 (2004.5 重印)

中等职业教育教材

ISBN 7-5019-2637-9

I. 面… II. 林… III. 面点-制作-中等教育: 职业教育-教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 57419 号

责任编辑: 白洁

策划编辑: 陈耀祖 责任终审: 滕炎福 封面设计: 崔云

版式设计: 智苏亚 责任校对: 郎静灏 责任监印: 吴京一

*

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: 北京工大印刷厂

经销: 各地新华书店

版次: 2000年3月第1版 2004年5月第5次印刷

开本: 850×1168 1/32 印张: 8

字数: 207千字

书号: ISBN 7-5019-2637-9/TS·1613 定价: 25.00元 (附光盘)

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-88390721 88390722

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读者服务部联系调换·

40270J1C105ZBW

中等职业教育烹饪专业教材编审委员会

主 任 赵济清
副 主 任 徐家林、胡燕燕
技术顾问 周晓燕
委 员 卢继明、董兆成、李隆法
张延年、郭福华、程 思
梁国利、熊家军、陈耀祖
李炳华

出版说明

改革开放以来，我国中等烹饪教育伴随着人民生活水平的提高和对餐饮业需求的增长而得到了快速发展，烹饪教材建设也取得了一定的成果。曾被社会广泛选用的中专和技校烹饪教材有的已使用了近三十年，为我国中等职业教育和职业培训做出了不可磨灭的贡献。

但是，随着科技进步和餐饮业的蓬勃发展，现有的一些烹饪教材无论从内容到形式，都存在着种种局限和不足，如烹饪理论不够科学和规范、烹饪原料知识和烹饪器械设备知识不够全面、与烹饪相关的学科门类不够系统等等，特别是在培养学生实际动手能力方面也还缺乏特色。对此，许多从事中等烹饪教育的教师和学者纷纷呼吁有关方面能在现有的中等烹饪教材基础上，组织编写出一套能反映当前烹饪行业新技术、新工艺、新设备、新材料，突出职业教育特色的烹饪工艺系列教材，以适应中等烹饪教育的发展。

1998年9月，中国轻工业出版社在扬州主持召开了部分中专、技校和职业学校的有关领导、教师参加的中等职业教育烹饪工艺系列教材编修出版筹备会议。与会代表交流了现有的中等烹饪教材使用情况，提出了需要重新编写的教材名称及目录，商讨了教材编修、出版的有关事宜。当时正在扬州参加全国高等职业教育烹饪专业系列教材编审会议的原扬州大学商学院烹饪系季鸿崑先生和黑龙江商学院烹饪系赵荣光教授应邀到会，他们分别阐述了现有的中级烹饪教材的历史作用和重新编修一套中级烹饪系列教材的迫切性、艰巨性，对教材编写工作提出了许多指导性意见。

为确保教材的编写质量和如期出版，我社聘请了扬州大学旅游烹饪学院烹饪和应用系周晓燕副主任作为本系列教材的技术顾问，并成立了有出版社领导和主要参编学校领导、专业教师组成的教材编辑委员会。参与教材编审、策划工作的有江苏食品学校、浙江商业学校、广西烹饪学校、云南商贸旅游学校、安徽合肥商业学校、常州旅游学校、江苏淮阴商业学校、天津烹饪技术学校、北京劲松职业高中、北京新源里职业高中、江苏泗阳职教中心和江苏英才烹饪技校等十余所学校的领导和专业教师。扬州大学旅游烹饪学院、杭州商学院和北京联合大学旅游学院的部分老师也参与了教材的编写工作。1999年1月和5月，我社又先后在北京和杭州召开了教材编写会议，对各校提出的教材编写方案进行审议，规范了15种教材的名称，制定了主编、主审的认定标准，并根据这些标准进行自荐与互荐，初步确定了每种教材的主编、主审和参编单位及人选。会议决定分期分批用两年左右的时间，在2000年前将全套教材出齐。

根据教育部有关领导对职业技术教育的特点及职业教育教材主要特点的论述精神，本书编委会提出了对本套教材编写的总体思路，强调要在保证质量、编出特色上下功夫；要加大教材的科技含量，在科学性、规范性、系统性、广泛性和适用性上突出教材的特色。对其中部分教材还配制了音像光盘，随书配套发行，以利于指导学生提高实际动手能力。

经过全体参编人员的努力，本套教材现已陆续出版，我们诚恳欢迎广大烹饪教育工作者给予批评和指正。

中国轻工业出版社

编写说明

《面点工艺》一书是根据全国中等职业教育烹饪专业系列教材编写会议的要求，充分吸收和借鉴本学科国内研究的经验，力求体现学科体系的完整性、内容的科学性、知识结构的创新性。本书理论结合实际，图文并茂，并收集了全国各地具有代表性的面点实例共 59 例，供学习者参照练习。

《面点工艺》一书由广西烹饪学校讲师、面点技师林小岗任主编，天津烹饪技术学校高级指导教师张同敏、江苏泗阳职教中心教师陈晓晓任副主编，合肥商业学校教师边昊参加编写。具体编写分工：林小岗第一、七章，陈晓晓第二、三章，张同敏第四章，张亚昆第五章，边昊第六章，面点实例部分由编写人员共同编写，全书由林小岗统稿。广西烹饪学校高级讲师、面点技师刘耀华为本书审稿，广西烹饪学校美术教师黄海涛为本书绘制了插图，在此致以诚挚的谢意。

由于编写时间较仓促，编者水平有限，书中难免有疏漏、欠缺之处，敬请广大读者不吝赐教，使本教材日臻完善。

编 者

目 录

第一章 概述	(1)
第一节 面点的概念	(1)
一、基本概念和定义	(1)
二、我国面点的发展历史及发展前景	(2)
三、面点在饮食业中的地位和作用	(4)
第二节 我国面点的特点及分类	(5)
一、我国面点的主要特点及帮式特点	(5)
二、面点的分类	(7)
第三节 制作面点的设备与工具	(8)
一、常用设备	(8)
二、常用工具	(10)
第四节 设备、工具的使用与保养	(12)
一、熟悉设备工具性能,掌握正确的使用方法	(13)
二、做好设备工具的卫生和养护工作	(13)
三、定点存放,编号登记	(13)
第五节 面点制作基本操作技术	(14)
一、调制面团	(14)
二、成形的准备工作	(16)
三、成形	(17)
四、成熟	(18)
第二章 面点常用原辅料	(19)
第一节 粉类	(19)
一、面粉	(19)
二、稻米粉	(25)

三、玉米粉	(27)
四、澄粉	(27)
五、豆粉	(27)
六、其他粉料	(28)
第二节 糖类	(28)
一、面点中常使用的糖类	(28)
二、糖在面点中的作用	(30)
三、使用糖类的注意事项	(30)
第三节 食用油脂	(31)
一、动物性油脂	(31)
二、植物性油脂	(32)
三、加工性油脂	(33)
四、油脂在面点制作中的作用	(35)
第四节 蛋、乳及制品	(35)
一、蛋品	(35)
二、乳品	(38)
第五节 果品	(39)
一、鲜果	(40)
二、果仁	(40)
三、果干	(41)
四、果制品	(42)
五、果品在面点制作中的作用	(42)
第六节 食品添加剂	(42)
一、膨松剂	(42)
二、着色剂	(44)
三、调味剂	(48)
四、赋香剂	(49)
五、凝胶剂	(50)
第三章 面团调制工艺	(53)

第一节 面团的概念及分类	(53)
一、面团的概念	(53)
二、面团的分类	(54)
第二节 水调面团	(54)
一、水调面团的形成原理及性质	(55)
二、水调面团的调制方法、特点与用途	(56)
第三节 膨松面团	(60)
一、膨松面团的形成原理及性质	(60)
二、膨松面团的调制方法、特点与用途	(69)
第四节 油酥面团	(78)
一、油酥面团的形成原理及性质	(79)
二、油酥面团的调制方法、特点与用途	(79)
第五节 米粉面团	(90)
一、米粉面团的形成原理及性质	(90)
二、米粉面团的调制方法、特点与用途	(91)
第六节 其他面团	(95)
一、澄粉面团	(95)
二、薯类面团	(96)
三、豆类面团	(96)
四、瓜果蔬菜类面团	(96)
五、蛋调面团	(97)
六、鱼虾面团	(97)
第四章 制馅工艺	(99)
第一节 制馅的作用及特点	(99)
一、馅心在面点中的作用	(99)
二、馅心制作的特点	(101)
第二节 制馅原料的加工处理	(102)
一、原料加工的基本原则	(102)
二、原料加工整理的方法	(103)

第三节	馅心分类及制馅工艺	(108)
一、	馅心分类	(108)
二、	咸馅制作工艺	(108)
三、	甜馅制作工艺	(117)
四、	复合味馅	(124)
第五章	成形工艺	(127)
第一节	制皮、上馅技术	(127)
一、	搓条技术	(128)
二、	下剂技术	(129)
三、	制皮技术	(132)
第二节	搓、包、卷、捏	(140)
一、	搓	(140)
二、	包	(140)
三、	卷	(143)
四、	捏	(145)
第三节	抻、切、削、拨	(153)
一、	抻	(153)
二、	切	(155)
三、	削	(156)
四、	拨	(157)
第四节	叠、摊、擀、按	(158)
一、	叠	(158)
二、	摊	(159)
三、	擀	(160)
四、	按	(160)
第五节	钳花、模具、镶嵌、滚沾	(160)
一、	钳花	(161)
二、	模具	(162)
三、	镶嵌	(163)

四、滚沾	(164)
第六章 成熟工艺	(165)
第一节 成熟的作用和要求	(165)
一、成熟的作用	(166)
二、成熟的要求	(166)
第二节 蒸、煮	(167)
一、蒸	(167)
二、煮	(171)
第三节 炸、煎	(172)
一、炸	(172)
二、煎	(174)
第四节 烤、烙	(176)
一、烤	(176)
二、烙	(177)
第七章 筵席面点的基础知识	(180)
第一节 筵席面点的组配要求	(180)
一、根据筵席规格、档次组配	(180)
二、根据顾客的要求和筵席主题组配	(181)
三、根据季节变化组配	(181)
四、突出地方特色	(182)
第二节 全面点席的设计与配置	(182)
一、设计定单	(183)
二、选料和调味	(183)
三、造型与配色	(184)
四、组织管理	(185)
五、上点程序	(186)
第三节 筵席面点的美化工艺	(186)
一、面点造型	(186)
二、围边	(188)

第八章 面点制作实例	(191)
第一节 煮制品种	(191)
一、水饺	(191)
二、馄饨	(192)
三、拉面	(193)
四、汤圆	(194)
五、杏仁豆腐	(194)
第二节 蒸制品种	(195)
一、饺子	(195)
二、烧卖	(197)
三、花卷类	(201)
四、包子类	(202)
五、馒头	(207)
六、其他	(209)
第三节 炸制品种	(212)
一、油条	(212)
二、笑口枣	(213)
三、酥麻花	(214)
四、炸糕	(214)
五、香麻炸软枣	(215)
六、莲蓉酥盒	(216)
七、荷花酥	(216)
八、全蛋萨其玛	(217)
九、波丝油糕	(218)
十、蜂巢荔芋角	(219)
十一、酥炸春卷	(220)
十二、雪花龙须面	(221)
十三、雪花鸡蛋球	(221)
第四节 烤制品种	(222)

一、叉烧餐包	(222)
二、奶油卷蛋糕	(223)
三、水果油蛋糕	(224)
四、核桃酥	(224)
五、莲蓉甘露酥	(225)
六、蟹壳黄	(226)
七、麻酱烧饼	(226)
八、广式莲蓉月饼	(227)
九、枣泥小鸡酥	(228)
十、奶油鸭仔戟	(229)
十一、擘酥鸡蛋挞	(230)
第五节 煎烙品种	(231)
一、三鲜煎锅贴	(231)
二、生煎包子	(232)
三、春饼(荷叶饼)	(233)
四、千层饼	(233)
五、馅饼	(234)
六、腊味萝卜糕	(235)
七、三鲜豆皮	(235)
八、扬州炒饭	(236)
九、椰酱煎班戟	(237)

第一章 概 述

我国具有悠久的历史 and 灿烂的文化。中国烹饪内涵丰富、技艺精湛、源远流长，是我国灿烂文化遗产之一。面点是中国烹饪的组成部分，经过长期的发展，历代面点师在不断实践和广泛交流中，创造了口味淳美、工艺精湛的各种面点，在国内外享有很高的声誉。近年来，人们在挖掘整理和继承的基础上，逐渐使面点制作系统化、理论化、科学化，并成为一门专业技术学科。

第一节 面点的概念

一、基本概念和定义

面点工艺具有广泛的内容。概括而论，面点是一种营养丰富，色、香、味、形、质俱佳的方便食品。面点既是人们不可缺少的主要食品，又是人们调剂口味的补充食品，如糕、团、饼、酥、包、饺、面、粉、粥、粽等。在人们的饮食中，面点有为正餐的米面主食，有为早餐的早点、茶点，有为筵席配置的点心，有为旅游和调剂饮食做的糕点、小吃，有为喜庆礼物的礼品点心等等。

我国面点具有历史悠久、用料广泛、工艺精湛、品种繁多等主要特点。制作面点所用的原料相当广泛，而且对原料的利用也十分巧妙、合理。除粮食类原料外，还广泛使用鱼虾、畜禽肉、蛋、乳、蔬菜、果品等作为原料或辅助原料，从而使得面点制品丰富多彩。

所以说，面点是以各种粮食（米、麦、豆、杂粮）、畜禽肉、鱼虾、蛋、乳、蔬菜、果品为原辅料，配以多种调味品，经加工

而制成的色、香、味、形、质俱佳的面食、点心和小吃。

二、我国面点的发展历史及发展前景

我国面点制作历史悠久，远在 2400 多年时的春秋战国时期，就有了有关面点的记载，在《周礼·天官》中就有“羞箴之实，糗餌粉飧”的记载。“糗餌”、“粉飧”就是以干粮形式出现的糕饼，尽管它们是经简单的加工制作出的，但已具面点的雏形了。战国时期爱国诗人屈原在《楚辞·招魂》中说“糗糒蜜餌，有侏餗些”，据考证，“糗糒”、“侏餗”就是后来的麻花和馓子一类的食品。到了汉代，面点技术有了进一步的发展，并出现了“饼”的名称。许慎《说文》对“饼”字这样解释：“饼，以粉及面为薄餌也。”餌是糕餌或饼餌的总称。在刘熙著的《释名》中对饼的制作作了进一步的说明：“蒸饼，饼并也，溲面使合并也。”是说：蒸饼，是用水将面和成面团，然后蒸制而成。北魏贾思勰所著《齐民要术》中有：“起面也，发酵使面轻高浮起，炊之为饼。”这说明在 2000 年前，我国已能利用发酵技术，这是面点发展史上的一大突破。

到了唐代，由于社会生产力的发展，面点已成为商品，长安出现了专业作坊和“饼师”。在宋代吴曾所著的《能改斋漫录》中说：“世俗例，以早晨小吃为点心，自唐时已有此说。”可见唐代时，食用点心已较为普遍。唐代大诗人白居易诗曰：“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉”，也十分形象地描述了当时胡麻饼新出炉，面脆油香之情景。由于出现了专业作坊和“饼师”，面点技术有了很大的发展，做出的面点已达到“饼可映字，面可穿带”的水平。到了宋代，设有“茶食”后，面点的花色品种更多，小吃点心有了进一步的发展。《东京梦华录》中记载有：“凡饼店有油饼店、胡饼店。若油饼店，即卖蒸饼、糖饼、装盒、引盘之类。胡饼店，即卖门油、菊花、宽焦、侧厚、油锅、髓饼、新样满麻。每案用三五人擀剂卓花入炉。自五更卓案之声远近相

闻。”这与现在供应早餐的点心店、面食馆的规模和形式已基本相同了。宋代诗人苏东坡有诗曰：“小饼如嚼月，中有酥和馅。”说明当时在面点制作上已采用油酥分层和馅糖增色等工艺。

明、清时期在原已有的基础上把面点制作技术推向了新的高峰，当时南北交流、满汉交流，使面点的品种更加丰富多彩。由于清代距今历史不长，许多面点制作技术得以继承下来，如京式的龙须抻面、“都一处”烧卖、天津狗不理包子、京八件、豌豆黄、萨其玛等；苏式的三丁包、翡翠烧卖、淮安汤包、花色船点等；广式的娥姐粉果、佛山盲公饼、油煎堆等。清代，还出现了以点心为主的筵席。传说清嘉庆年间的“光禄寺”做的一桌面点筵席用面量竟达 60kg，可见其品种之多、内容之丰富和规模之盛大。1840 年鸦片战争以后，西方点心制作技术大量传入，对我国面点制作技术产生了较大的影响，特别是沿海地区，中西合璧，给传统的面点技术增添了新的原料、新的技术。如广式面点就比较突出中西结合、博采众长的特点，形成了自己独有的特色，为人们所青睐。

新中国建立后，在党和政府的关怀下，各地面点师在继承传统技艺的基础上，对面点制作技术不断地总结、交流与创新，新的面点原料、设备不断开发，完全的手工操作正在被半机械化、半自动化生产方式所取代。各地的产品特色也得到广泛交流，长期形成的南、北方不同的饮食习惯相互融合，南式点心北传，北方面食南移，使南北面点品种大大丰富，出现了大批中西风味结合、南北风味结合、古今风味结合的面点。

面点与人们的生活息息相关，它是饮食业的一个重要组成部分，具有投资少、见效快的特点，对饮食业的发展，起着积极的促进作用。由于历史的原因，面点制作工艺缺乏科学理论的指导，因而在制作、经营方式、营养卫生等方面离市场经济的需求还有一定的差距。为此要积极开展面点制作工艺的理论研究工作，力求科学地阐明名特面点的制作原理、制作工艺，勇于实