

免费提供

*** 精品教学资料包

服务热线: 400-615-1233
www.huatengzy.com

中式 面点技艺

ZHONGSHI MIANDIAN JIYI



中式面点技艺

主编 崔云 张亚昆



西南财经大学出版社
Southwestern University of Finance & Economics Press

ISBN 978-7-5504-5350-0



定价: 49.80元

策划编辑: 高锐
责任编辑: 李特军
责任校对: 杨婧颖
装帧设计: 黄燕美

中式 面点技艺

ZHONGSHI MIANDIAN JIYI

主编 崔云 张亚昆



西南财经大学出版社
Southwestern University of Finance & Economics Press

中国·成都

中式面点 作品展示

姜丝排叉



清油饼



脑花卷



发糕



千层饼



银丝卷



萨其马



甘露酥



蛋黄酥



元宝酥



佛手酥



菊花酥



千层酥



南瓜饼



驴打滚

糯米糍



水晶饼



中式 面点技艺

ZHONGSHI MIANDIAN JIYI

主 编 崔 云 张亚昆

副主编 戚海峰

参 编 穆 丹 陈 亮 赵 莹

贾 宁 李迎凯 卢亚莉

胡 颖 王 群



西南财经大学出版社
Southwestern University of Finance & Economics Press

中国·成都

前言

PREFACE



教材是课堂教学实施的主要媒介，承载着培养人和发展人的使命，是教学的基础。2019年2月国务院印发的《国家职业教育改革实施方案》中提出“三教（教师、教材、教法）”改革的任务。为了更好地落实职业教育改革的相关政策，满足当下中式面点技艺课程教学的需要，编者编写了本书。

本书围绕行业特色，紧跟行业及职业教育发展趋势，将理论与实践有机结合，打破传统课程内容的组织形式，采用模块化设计，以任务为导向，培养学生精益求精的工匠精神。同时，书中任务主要采用分图解析制作过程的模式，图文并茂，更加突出操作要点，体现直观性、实用性及可操作性，从而提高学生的学习兴趣。

本书共分中式面点制作基础理论、水调面团制品制作技艺、膨松面团制品制作技艺、油酥面团制品制作技艺、米粉面团制品制作技艺、其他面团制



品制作技艺、中式面点的应用与创新七个模块，推荐采用讲练结合的方式安排教学内容。

为更好落实立德树人根本任务，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，本书将党的二十大精神有机融入其中，将劳模精神、劳动精神、工匠精神、创新精神、家国情怀、个人素养等内容通过“思政小课堂”传递给学生，提高学生的社会责任感和使命感，提升课程育人质量，也为教师开展课程思政教育提供可参考的资料。

本书由崔云、张亚昆任主编，戚海峰任副主编，穆丹、陈亮、赵莹、贾宁、李迎凯、卢亚莉、胡颖、王群参与了编写工作。在编写过程中，编者倾注了大量心血，几经修改，最终成稿。另外，编者借鉴了很多优秀的文献资料，在此向相关作者表示诚挚的谢意。

受编者水平的限制，书中难免存在不足之处，恳请各位读者提出宝贵意见。

编者

目录

CONTENTS



模块一 中式面点制作基础理论 /1

项目一 原料基础 /1

- 任务一 坯料原料认知 /1
- 任务二 辅助原料认知 /9
- 任务三 食品添加剂认知 /16

项目二 设备及工器具基础 /22

- 任务一 设备认知 /22
- 任务二 工器具认知 /27

项目三 面点制作基础 /31

- 任务一 和面 /32
- 任务二 揉面 /35
- 任务三 搓条 /38
- 任务四 下剂 /40
- 任务五 制皮 /43
- 任务六 上馅 /47

项目四 馅料调制基础 /50

- 任务一 咸馅调制 /50
- 任务二 甜馅调制 /57

模块二 水调面团制品制作技艺 /63

项目一 冷水面团 /63

- 任务一 炸酱面制作 /64

- 任务二 三鲜水饺制作 /68

- 任务三 家常饼制作 /73

- 任务四 肉饼制作 /77

- 任务五 姜丝排叉制作 /80

- 任务六 清油饼制作 /85

项目二 温水面团 /89

- 任务一 月牙饺制作 /89

- 任务二 一品饺制作 /93

- 任务三 冠顶饺制作 /97

项目三 热水面团 /100

- 任务一 三鲜锅贴制作 /101

- 任务二 春饼制作 /104

- 任务三 烧卖制作 /107

模块三 膨松面团制品制作技艺 /111

项目一 生物膨松面团 /111

- 任务一 手工馒头制作 /113

- 任务二 脑花卷制作 /116

- 任务三 门丁制作 /120

- 任务四 肉笼制作 /123

- 任务五 发糕制作 /126

- 任务六 千层饼制作 /129



任务七 银丝卷制作 /132

任务八 天津包子制作 /136

任务九 刺猬包制作 /139

项目二 化学膨松面团 /142

任务一 桃酥制作 /143

任务二 油条制作 /146

任务三 萨其马制作 /149

项目三 物理膨松面团 /152

任务一 戚风蛋糕坯制作 /153

任务二 奶油泡芙制作 /157

模块四 油酥面团制品制作技艺 /161

项目一 单酥面团 /161

任务一 甘露酥制作 /161

任务二 广式月饼制作 /164

项目二 层酥面团 /168

任务一 白皮酥制作 /169

任务二 蛋黄酥制作 /175

任务三 元宝酥制作 /178

任务四 佛手酥制作 /182

任务五 菊花酥制作 /186

任务六 马蹄酥制作 /189

任务七 椰丝挞制作 /194

任务八 淋糖千层酥制作 /198

任务九 荷花酥制作 /202

模块五 米粉面团制品制作技艺 /207

项目一 糕类粉团 /207

任务一 驴打滚制作 /207

任务二 芝麻凉卷制作 /211

项目二 团类粉团 /214

任务一 宁波汤圆制作 /214

任务二 雨花汤圆制作 /218

任务三 麻团制作 /222

任务四 糯米糍制作 /225

任务五 粽子制作 /228

模块六 其他面团制品制作技艺 /232

项目一 蛋和面团 /232

任务一 三鲜伊府面制作 /232

任务二 曲奇饼干制作 /236

项目二 澄粉面团 /240

任务一 水晶饼制作 /240

任务二 虾饺制作 /244

项目三 杂粮面团 /248

任务一 窝窝头制作 /248

任务二 豌豆黄制作 /251

任务三 南瓜饼制作 /255

任务四 土豆饼制作 /258

模块七 中式面点的应用与创新 /261

项目一 中式面点的应用 /261

任务一 主题面点应用 /261

任务二 功能性面点应用 /266

任务三 特色风味面点应用 /269

项目二 中式面点的创新 /272

任务一 原料创新研究 /273

任务二 工艺创新研究 /276

参考文献 /281



模块一 中式面点制作基础理论

中式面点技艺是中餐烹饪专业一门实践性很强的专业课，且需要有一定的理论知识作基础。本模块介绍中式面点制作的基础理论知识，主要内容包括原料基础、设备及工器具基础、面点制作基础、馅料调制基础。



项目一 原料基础

我国地大物博、资源丰富，可食用物质种类繁多，这些物质大多数能够用于面点制作，统称为面点原料。面点原料是指在面点加工制作中所使用的具有一定食用价值的物质，是烹饪原料的重要组成部分。面点原料的质量决定了面点的品质。我们通常将面点原料分成三大类，即坯皮原料、辅助原料和食品添加剂。

任务一 坯皮原料认知

任务目标

1. 技能目标

- (1) 掌握坯皮原料品质鉴别的依据和标准，能够鉴别坯皮原料的质量。
- (2) 能够正确选择和使用坯皮原料。

2. 知识目标

- (1) 了解面点制作中常用的坯皮原料。
- (2) 熟悉坯皮原料的主要用途。
- (3) 掌握小麦粉、稻米粉的化学成分及性质。

理论知识

1. 小麦粉

- (1) 小麦粉的分类。小麦粉是制作各式中式面点的主要原料，是由小麦经



加工磨制而成的粉料。

① 按照小麦粉的筋力强度和食品加工适应性能，我们将小麦粉分为三类，即强筋小麦粉（高筋粉）、中筋小麦粉、弱筋小麦粉（低筋粉）。强筋小麦粉主要作为各类面包的原料或其他原料，中筋小麦粉主要用于制作各类水饺、面条、馒头、油炸类面食、包子类面食等，弱筋小麦粉主要用于制作蛋糕、饼干及各类点心等。

② 根据市场供应情况，我们也可以将小麦粉分为等级粉和专用粉。等级粉主要包括特制粉、标准粉、普通粉，专用粉主要包括面包粉、糕点粉、自发粉、水饺粉等。

（2）小麦粉的主要化学成分及性质。小麦粉的主要成分为蛋白质、碳水化合物、脂肪、矿物质、水分等。下面主要介绍蛋白质和碳水化合物这两种化学成分。

① 蛋白质。小麦粉中含有 9% ~ 13% 的蛋白质，主要为麦谷蛋白质、麦胶蛋白质、麦清蛋白质、麦球蛋白质。其中，麦谷蛋白质和麦胶蛋白质不溶于水和稀盐溶液，但与水有着较强的亲和作用，吸水膨胀形成面筋网状结构，该结构是面筋的主要成分，所以麦谷蛋白质和麦胶蛋白质称为面筋蛋白质，二者占小麦粉蛋白质总量的 82% 以上。麦清蛋白质和麦球蛋白质能够溶于水和稀盐溶液，但不能形成面筋，所以也称为非面筋蛋白质。

面筋蛋白质吸水膨胀形成面筋，影响着面点制作的全过程以及制品的质量。面筋是面粉加水成面团，将面团放入水中揉洗除去淀粉和麸皮等微粒得到的一种浅灰色的柔软而富有弹性的胶状物。面筋具有很好的延伸性、韧性、弹性、可塑性，是一种影响面团工艺性能和制品质量的重要物质。一般影响面筋生成率的因素主要有用水量、温度、静置时间、糖、油脂、添加剂等。

② 碳水化合物。碳水化合物是小麦粉的主要成分，占小麦粉总量的 70% ~ 80%。小麦粉中的碳水化合物主要为淀粉、可溶性糖、纤维素和半纤维素等，其中以淀粉为主。

淀粉主要集中在麦粒的胚乳中，占小麦粉总量的 70% ~ 75%，在不同水温下，淀粉对水调面团的性质影响较大。当水温不超过 30 ℃ 时，淀粉的吸水率和膨胀率较低，不溶于水，此时面团较硬，体积不膨胀；当水温达到 65 ℃ 时，淀粉开始糊化，淀粉颗粒吸水膨胀，吸水量增加，黏性逐渐增大；当水温大于 90 ℃ 时，面团的黏性越来越大，并由于淀粉酶的糖化作用而带有一定的



甜味，这也是热水面团性质形成的原因。

可溶性糖主要包括蔗糖、麦芽糖、葡萄糖和果糖，其中还原糖（包括麦芽糖、葡萄糖、果糖、半乳糖和乳糖）占小麦粉总量的0.1%~0.5%，蔗糖占1.67%~3.67%。这些可溶性糖含量虽少，但在面团调制中起着重要的作用，作为碳源，它们为酵母发酵提供养料，促使面团膨松。

纤维素是麸皮的主要成分，不同类别的小麦粉中麸皮含量有所不同。小麦粉加工精度越高，其麸皮含量相对越低，如特制粉色白、粉质细腻，纤维素含量相对较少，而普通粉色黄、口感粗糙，纤维素含量相对多一些。所以，在面点制作中，小麦粉麸皮的含量将直接影响面点的感官指标。麸皮含量高的小麦粉中，维生素和矿物质等营养成分的含量相对高，并且适量的纤维素有助于人体胃肠蠕动，促进消化吸收。

《小麦粉》(GB 1355—2021)中对小麦粉的质量指标做出了相应要求，参见表1-1。

2. 稻米粉

稻米粉是稻米经加工磨制而成的粉料。

(1) 稻米粉的分类。

① 根据稻米的种类不同，我们可将稻米粉分为糯米粉、粳米粉、籼米粉，三种米粉分别由糯米、粳米、籼米磨制而成。糯米也称江米，可分为籼糯米和粳糯米，其外观为白色不透明状。糯米及其粉料一般可用于制作八宝饭、粽子、汤圆、糯米糍、麻团等。粳米外形短圆，色泽蜡白，呈透明状或半透明状，主要用于制作米饭或米糕。籼米外形细长，色泽灰白，透明或不透明，主要用于制作米饭、米粉、伦敦糕等面点制品。各种稻米粉中支链淀粉含量有所不同，使得其黏性各有不同，三种粉料的黏性由大到小的顺序为糯米粉、粳米粉、籼米粉。面点制作中一般将三种粉料掺和配合使用，制作的糕团或粉团制品口感更佳。

② 根据加工方法的不同，我们可将稻米粉分为干磨粉、湿磨粉、水磨粉。干磨粉是直接磨制稻米而成的粉，其含水量低，易储运，但粉质粗糙，成品口感爽滑性差。湿磨粉是将稻米经过浸泡、涨发，控干水分后再磨制而成的粉，其粉质比干磨粉细腻，富有光泽，但需要干燥后方可储存。水磨粉是将稻米淘洗干净并浸泡后带水进行磨制，将制得的米浆经过压粉沥水、干燥等工艺制成的粉料，其粉质细腻，成品口感柔软爽滑，常用于米粉面团制品的制作。



表 1-1 小麦粉质量指标

质量指标	类别		
	精制粉	标准粉	普通粉
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验数星		
灰分含量 (以干基计) / %	≤ 0.70	1.10	1.60
脂肪酸值 (以湿基, KOH 计) / (mg · 100g ⁻¹)	≤ 80		
水分含量 / %	≤ 14.5		
含砂量 / %	≤ 0.02		
磁性金属物 / (g · kg ⁻¹)	≤ 0.003		
色泽、气味	正常		
外观形态	粉状或微粒状, 无结块		
湿面筋含量 / %	≥ 22.0		



(2) 稻米粉的主要化学成分及性质。稻米粉的主要化学成分与稻米一样,主要有淀粉、蛋白质、脂肪、水分、纤维素和灰分等,具体含量见表 1-2。

表 1-2 稻米粉的主要化学成分及其含量

品种	主要成分及含量 /%					
	淀粉	蛋白质	脂肪	水分	纤维素	灰分
糯米粉	79	6.7	1.4	14.6	0.6	1.0
粳米粉	78	6.7	0.9	14	0.4	0.9
籼米粉	77	7.8	1.2	13	0.5	1.1

稻米粉的主要化学成分与小麦粉基本一致,二者所制成的面团的性质却完全不同,这主要是因为二者所含蛋白质和淀粉的性质不同。小麦粉中所含的蛋白质主要是能够形成面筋的麦胶蛋白和麦谷蛋白,而稻米粉中的蛋白质以谷蛋白和谷胶蛋白为主,二者吸水后不能形成面筋,导致米粉面团无韧性、无筋力。稻米粉中的淀粉含量与小麦粉中的淀粉含量大致相同,但淀粉种类有所不同。稻米粉中的淀粉以支链淀粉为主,如糯米粉、粳米粉、籼米粉中的支链淀粉含量分别为 100%、82%、75%,支链淀粉糊化后黏性较大,使米粉面团制品具有口感黏糯等特点。

3. 玉米粉

玉米中含有丰富的营养物质,其主要化学成分包括淀粉、蛋白质、脂肪、纤维素、灰分、水分等,具体含量见表 1-3。玉米去皮磨成玉米粉,其粉质细滑,糊化后吸水性强,易于凝结,可用于制作窝窝头、杂粮发糕、玉米面饼等家常面点。玉米粉中含直链淀粉 26%,支链淀粉 74%,与小麦粉掺和使用可有效降低小麦粉的筋力,所以常用于蛋糕、饼干等的制作,作为降低面粉筋力的填充料。

表 1-3 玉米的主要化学成分及其含量

化学成分	淀粉	蛋白质	脂肪	纤维素	灰分	水分
含量 /%	70 ~ 72	8 ~ 11	4 ~ 6	5 ~ 7	1.2 ~ 1.7	12 ~ 16

中式面点制作中常用的坯原料除了小麦粉、稻米粉、玉米粉外,还有豆粉、薯粉等杂粮粉。杂粮粉中含有丰富的矿物质、维生素、膳食纤维等营养物质,用于面点制作不仅能丰富面点风味,还有助于人体胃肠蠕动,提高食物消



化率。这些杂粮粉一般可用于制作绿豆糕、煎饼果子、小米面炸糕、马蹄糕、杂粮糕饼等。

任务评价

皮坯原料学习评价标准

评价指标	评价标准	标准分（百分制）	实得分
原料的种类	熟悉常见皮坯原料的种类，能够正确选择皮坯原料	30	
原料的化学成分及性质	了解皮坯原料的化学成分及性质，并能够将所学知识应用于面团调制中	30	
原料的应用	掌握常见皮坯原料在面点制作中的应用	40	

思政小课堂

思政元素	思政案例
科学态度 奉献精神 节约粮食	<p style="text-align: center;">“共和国勋章”获得者袁隆平：良种济世 粮丰民安</p> <p>袁隆平，中国杂交水稻育种专家，中国研究与发展杂交水稻的开创者，被誉为“杂交水稻之父”。“人就像种子，要做一粒好种子”，这是袁隆平院士生前常说的一句话。“杂交水稻覆盖全球”是袁隆平的一个梦想，他曾说：“全世界有一亿六千万公顷的稻田，如果其中有一半稻田是杂交稻，按每公顷增产两吨算，可以增产一亿六千万吨粮食，能多养四到五亿人。中国的水稻将为人类的粮食安全做出贡献。”现在，杂交水稻已经在亚洲、非洲、美洲的数十个国家和地区推广种植，年种植面积达八百万公顷。金黄的稻谷，让无数人享受到了吃饱的幸福，看到了生活的希望。“袁隆平院士为推进粮食安全、消除贫困、造福民生做出了杰出贡献！”这是联合国给他的评价。</p> <p style="text-align: center;">——选自《人民日报》刊登的《“共和国勋章”获得者袁隆平：良种济世 粮丰民安》</p>

课后习题

一、选择题

- 根据小麦粉的筋力强度和食品加工适应性能将小麦粉分为（ ）。
 - 高筋粉、中筋粉、低筋粉
 - 等级粉、特制粉
 - 等级粉、专用粉
 - 特制粉、标准粉、普通粉
- 面筋的主要成分是（ ）。
 - 碳水化合物
 - 脂肪



- C. 蛋白质
D. 矿物质
3. 将稻米不加水直接磨制而成的粉称为（ ）。
- A. 干磨粉
B. 湿磨粉
C. 水磨粉
D. 大米粉
4. 色泽蜡白有光，呈透明状或半透明状的稻米是（ ）。
- A. 糯米
B. 粳米
C. 籼米
D. 以上都不对
5. 小麦粉的含水量一般为（ ）。
- A. 13% ~ 16%
B. 15% ~ 16%
C. 14% ~ 16%
D. 13.5% ~ 14.5%
6. 面包粉也称（ ），是用角质多、蛋白质含量高的小麦加工制成的。
- A. 低筋粉
B. 中筋粉
C. 高筋粉
D. 特制粉
7. 糕点粉也称（ ），是将小麦经高压蒸汽加热 2 min 后再制成的面粉。
- A. 低筋粉
B. 中筋粉
C. 高筋粉
D. 标准粉
8. 高筋粉一般适用于（ ）等的制作。
- A. 面包、蛋糕
B. 面包、饼干
C. 面包、泡芙
D. 蛋糕、饼干
9. 低筋粉一般适用于（ ）等的制作。
- A. 蛋糕、饼干
B. 蛋糕、面包
C. 饼干、面包
D. 面包、蛋挞
10. 小麦粉中蛋白质的含量为（ ）。
- A. 9% ~ 10%
B. 9% ~ 11%
C. 10% ~ 12%
D. 9% ~ 13%
11. 小麦粉中形成面筋的主要蛋白质是（ ），称为面筋蛋白质。
- A. 麦胶蛋白、麦谷蛋白
B. 麦胶蛋白、麦球蛋白
C. 麦谷蛋白、麦清蛋白
D. 麦球蛋白、麦清蛋白
12. 面筋是蛋白质吸水膨胀形成的，含水量为（ ）的面筋称为湿面筋。
- A. 60% ~ 70%
B. 60% ~ 65%
C. 65% ~ 70%
D. 65% ~ 75%



13. 面筋具有()等物理性质,是影响面团工艺性能和制品质量的重要物质。

- A. 延伸性 B. 韧性、弹性 C. 可塑性 D. 以上都对

14. 下列哪一项不是影响面筋生成率的因素?()

- A. 水量 B. 油脂 C. 添加剂 D. 氧气

15. 在一定条件下,用水量(),能使面筋蛋白质充分吸收水分,有利于面筋的形成。

- A. 少 B. 多 C. 过少 D. 过多

16. 下列选项中,()不能给人体提供能量。

- A. 蛋白质 B. 脂肪 C. 葡萄糖 D. 膳食纤维

二、判断题

1. 强筋小麦粉主要用于各类面包的制作,中筋小麦粉主要用于各类水饺、面条、馒头、包子等面食的制作,弱筋小麦粉主要作为蛋糕和饼干的原料。 ()

2. 小麦粉中含有9%~13%的蛋白质,主要为麦谷蛋白质、麦胶蛋白质、麦清蛋白质、麦球蛋白。其中,麦清蛋白质和麦球蛋白属于面筋蛋白质。 ()

3. 影响面筋生成率的因素主要有用水量、温度、静置时间、糖、油脂、添加剂等。 ()

4. 小麦粉中的可溶性糖主要有蔗糖、麦芽糖、葡萄糖和果糖,其中还原糖占小麦粉总量的0.1%~0.5%,蔗糖占1.67%~3.67%,它们作为碳源为酵母发酵提供养料,促进面团发酵。 ()

5. 根据加工方法的不同,可将稻米粉分为糯米粉、粳米粉、籼米粉三类。 ()

6. 糯米也称江米,分为籼糯米和粳糯米,其外观为白色透明状,糯米及其粉料一般可用于制作八宝饭、粽子、汤圆、糯米糍、麻团等。 ()

7. 干磨粉、湿磨粉、水磨粉中,以湿磨粉粉质最为细腻,成品口感柔软爽滑,常用于米粉面团制品的制作。 ()

8. 稻米粉中的化学成分与小麦粉基本一致,所以二者所制作的面团的性质基本相同。 ()

9. 玉米粉常与小麦粉掺和使用以降低小麦粉的筋力,常用于蛋糕、曲奇



饼干等的制作，作为降低面粉筋力的填充料。 ()

10. 碳水化合物是小麦粉的主要成分，占小麦粉总量的70%~80%，碳水化合物以淀粉为主。 ()

任务二 辅助原料认知

任务目标

1. 技能目标

- (1) 能够鉴别辅助原料的品质。
- (2) 学会正确选择和处理各类辅助原料，并将其应用于面点制作中。

2. 知识目标

- (1) 了解面点制作中常用的辅助原料的类别。
- (2) 了解各种辅助原料的化学成分及性质。
- (3) 掌握各种辅助原料在面点制作中的作用。

理论知识

1. 糖

糖是面点制作中常用到的重要辅助原料，常作为甜味剂使用，可以改善面团的品质和性能，还可以增加成品光泽。面点制作中常用的糖可以分为两大类，即食糖和饴糖。食糖的主要成分是蔗糖，是以甘蔗和甜菜为原料提取的一种甜味辅料，常见的食糖主要有白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖。饴糖是以谷物为原料，蒸熟后在麦芽糖酶的作用下，谷物中的淀粉经糖化转化为麦芽糖，最后浓缩而成的。饴糖也称糖稀、米稀。

- (1) 糖的种类、性质和应用。糖的种类、性质和应用见表1-4。

表1-4 糖的种类、性质和应用

种 类	性 质	应 用
白砂糖	纯度高，晶粒均匀，颜色洁白，无杂质，按晶粒大小可分为粗砂糖、中砂糖、细砂糖	用于制作各式中西式面点，使用量大时需要改制成糖粉或糖浆，可用于蛋糕、饼干、各类点心等的制作
绵白糖	粉末状结晶糖，具有色泽雪白、杂质少、质地细腻绵软、溶解快等特点	常用于含水量少、用糖量大的面点，如核桃酥、开花馒头、棉花杯等的制作



表 1-4 (续)

种 类	性 质	应 用
红糖	结晶糖块中含有糖蜜、色素等，具有色泽金黄、甘甜味香的特点。须溶成糖水过滤后使用	在面点制作中起增色增香的作用，常用于年糕、松糕、红糖馒头、红糖曲奇饼干等的制作
冰糖	冰糖是白砂糖重结晶的再制品，外形为块状的大晶粒，晶莹剔透，纯度高，味清甜纯正	一般用于制作甜羹或甜汤，如银耳雪梨盅、菠萝甜羹等
饴糖	浅棕色，半透明，甜味，黏稠，含水量为 20% ~ 25%，含麦芽糖 50% ~ 60%，含糊精 20% ~ 25%	具有增色作用和良好的持水性，可防止上浆制品返砂，并保持制品具有柔软性能，常用于开口笑、蜜三刀等的制作

(2) 糖在面点制作中的作用。

- ① 增进面点的色、香、味、形，并有效改善面点制品的组织结构。
- ② 调节面筋的涨润度，使面团具有可塑性，防止成品变形。
- ③ 供给酵母养料，调节发酵速度。
- ④ 为人体提供能量，有效提高制品的营养价值。
- ⑤ 利用食糖的高渗透压作用延长制品的存放期。

2. 食用油脂

食用油脂是指以脂肪为主，并含有其他成分，供人食用的物质。我们通常可以将食用油脂分为油和脂，常温下呈液态的称为油，呈固态的称为脂。食用油脂是面点制作中重要的辅料之一，不仅可以增加面点制品的风味，还可以使面点制品具有特殊的结构，丰富面点制品的种类。

(1) 食用油脂的主要成分、种类和性质。食用油脂的主要成分为甘油酯、脂肪酸、磷脂、色素、维生素等，其中脂肪酸主要分为饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸两类，二者的含量直接影响油脂的流动性和稳定性。中式面点制作中常见的食用油脂主要分为动物性油脂、植物性油脂和加工性油脂三类，各类油脂的性质及应用见表 1-5。

表 1-5 食用油脂的性质及应用

种 类	性 质	应 用
动物性油脂	从动物的脂肪组织或乳汁中提取，一般呈固态或半固态，具有熔点高、可塑性好、流散性差、风味独特等特点，如猪油、奶油、牛油等	广泛应用于各式中西式面点的制作，如白皮酥、佛手酥、莲花酥、曲奇饼干等



表 1-5 (续)

种 类	性 质	应 用
植物性油脂	从植物的种子中榨取的油脂，常温下呈液态，熔点较动物性油脂低，如花生油、菜籽油、豆油、芝麻油、玉米油等	广泛应用于各式中西式面点的制作，如核桃酥、油酥烧饼、蛋糕等
加工性油脂	将天然油脂进行二次加工所得到的产品，是天然油脂的替代品，一般具有较好的乳化性和稳定性，如人造奶油、起酥油、色拉油等	可用于中西式面点的制作，如马蹄酥、千层酥、蛋挞、奶油蛋糕等

(2) 食用油脂在面点制作中的作用。

① 油脂具有疏水性，能降低面筋生成率，使面团的筋力和黏着性下降，有利于面点制品成形。

② 油脂可以在面粉颗粒表面形成油膜，阻止面粉颗粒吸水，使面粉颗粒之间有空隙，使面点制品酥松、有层次。

③ 油脂可以增进面点制品的风味，使面点制品光滑油亮。

④ 油脂的传热特点可使面点制品产生香、脆、酥、嫩等不同味道和质地。

⑤ 油脂能提高面点制品的营养价值，为人体提供热量。

⑥ 油脂能降低面粉吸水量，延长面点制品的存放期。

3. 蛋

蛋由蛋白、蛋黄、蛋壳三部分组成。其中，蛋白中含有人体必需的氨基酸，属于完全蛋白质；蛋黄中含有丰富的磷脂，以卵磷脂为主，对人的大脑和神经组织的发育有重要意义，同时蛋黄中还含有丰富的矿物质和维生素，如铁、磷、钙、维生素 A、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 D、维生素 E 等。

(1) 蛋的性质。

① 蛋白的起泡性。蛋白是一种亲水胶体，呈碱性，具有良好的起泡性。蛋白打发是调制蛋泡面团的重要工序，影响泡沫形成的因素主要有蛋的新鲜度、油脂、pH、温度及搅打速度等。蛋白打发时常加入塔塔粉以提高蛋泡的稳定性。

② 蛋黄的乳化性。蛋黄中含有丰富的磷脂，磷脂是一种较好的天然乳化剂。调制面团时加入蛋液，能使油脂、水和其他辅料混合均匀，使面点制品组织细腻、质地均匀，并呈现良好的色泽。

③ 蛋的热凝固性。蛋白质具有热变性，全蛋中的蛋白质受热时呈现凝固现象。蛋白在 50 ℃ 左右开始浑浊，62 ℃ 以上时失去流动性，70 ℃ 以上时凝固



为块状，此时已失去起泡性。蛋黄在 65 ℃ 时开始变黏，70 ℃ 以上时凝结失去流动性。

(2) 蛋在面点制作中的作用。蛋类主要包括鸡蛋、鸭蛋等，常应用于各式面点的制作，如蛋糕、饼干及各类中西式点心等。蛋糕的海绵结构就是充分利用蛋白的起泡性形成的。在甘露酥、曲奇饼干的制作过程中，蛋黄起着很好的乳化作用，使原料混合均匀，使成品口感更加细腻、酥香。

蛋在面点制作中具有以下作用：

- ① 能改进面团的组织状态，提高面点制品的疏松度和绵软性。
- ② 能改善面点制品的色、香、味。
- ③ 能提高面点制品的营养价值。

4. 乳品

乳品不仅具有较高的营养价值，还能改善面点制品的色、香、味，增进食欲，是面点制作的重要辅料。乳品中牛乳最为常用，牛乳含有丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质、维生素等。

(1) 乳品的种类。常见的乳品有鲜奶、炼乳、奶粉等。

① 鲜奶营养更为丰富，使用方便，被广泛应用于面点制作中，用于面团调制，也可加入馅料中增加馅料的奶香味，还可制作一些冻糕类。

② 炼乳分为甜炼乳和淡炼乳两种，甜炼乳是由鲜奶加蔗糖经杀菌、浓缩、均质而成，淡炼乳是由牛乳浓缩后经杀菌而成。炼乳奶香味更加浓郁，主要用于甜点制作。

③ 奶粉是以鲜奶为原料经过浓缩后喷雾干燥而成，较容易储存，溶于水后可复原成牛奶使用，也可作为粉料用于面包、饼干等的制作。

(2) 乳品在面点制作中的作用。

- ① 改进面团工艺性能。
- ② 改善面点制品的色、香、味。
- ③ 提高面点制品的营养价值。

5. 果品

(1) 果品的种类。面点制作中使用的果品主要包括鲜果、果仁、果干和果制品。

鲜果鲜艳亮丽，常用于面点的装饰和点缀。但因为鲜果切开后容易发生酶促褐变，出现变色而影响外观，所以应尽量使用整颗果实，如果需要切开，应



用水浸泡后再使用。果仁和果干可用于制作馅料，如五仁馅、黑芝麻馅、百果馅、枣泥馅等，也可加入面坯中使用，如制作核桃酥、杏仁酥、蔓越莓饼干等。果制品主要包括果脯、蜜饯、果酱、罐装水果等，主要用于制作馅料和装饰点缀，如八宝饭、黑森林蛋糕等。

(2) 果品在面点制作中的作用。

- ① 果品风味优美、色泽鲜艳，可改善面点制品的色泽与形态。
- ② 果品是制作甜馅和装饰点缀的重要原料，可丰富面点制品的品种。
- ③ 果品营养丰富，可以提高面点制品的营养价值。

6. 调味料

面点制作中使用的调味料主要是指在面点加工过程中添加的能够突出面点口味、改变面点外观、增加面点色泽的调味原料。

(1) 调味料的种类。常用的调味料可以分为单一调味料和复合调味料两种，单一调味料是调味的基础。单一调味料主要包括甜味调料、咸味调料、鲜味调剂、辣味调料、酸味调料、香味调料等，如食糖、饴糖、食盐、酱油、味精、食醋、柠檬酸等。复合调味料主要是指由两种及两种以上的单一调味料复合而成的调味料，如糖醋味、红油味、芥末味的调味料等。在面点制作中可根据实际所需适量添加调味料，使用量达到应有效果即可。

(2) 调味料在面点制作中的作用。

- ① 增加面点制品的风味和口味，增加面点制品的色泽，美化面点制品的外观。
- ② 调节面筋质，调控面团性能。
- ③ 部分调味料可以起到防腐作用。



辅助原料学习评价标准

评价指标	评价标准	标准分(百分制)	实得分
原料的种类	熟悉常见辅助原料的种类，能够正确选择辅助原料并进行预处理	30	
原料的性质及作用	了解各种辅助原料的化学性质，掌握其在面点制作中的作用	40	
原料的应用	能够将各辅助原料正确应用于面点制作中	30	



思政小课堂

思政元素	思政案例
历史认同 守正创新 技艺传承 文化自信	<p style="text-align: center;">中国味道</p> <p>中国地域广阔，受各地域气候、物产、习惯的影响，中华饮食逐渐形成了川、鲁、粤、苏、浙、闽、湘、徽八大菜系，各菜系中不同调味料的使用和中式烹饪技法的运用使其呈现出不同的中国味道。</p> <p>中国菜肴讲究美感，十分注重色、香、味、形、质、器的协调统一，具有非常鲜明的民族特色。其中的“味”为酸、辛、甘、咸、苦，中华饮食讲究五味调和，对调味料的认识和使用象征着饮食和烹调工艺的相对成熟。</p>

课后习题

一、选择题

- 在面团调制过程中加入食糖、饴糖会降低蛋白质的吸水性，影响面筋生成率，这是因为食糖、饴糖具有（ ）。
 - 吸水性、渗透性
 - 吸水性、甜度
 - 甜度、渗透性
 - 渗透性、溶解性
- 在面团调制过程中加入油脂会降低蛋白质的吸水性能，影响面筋生成率，主要是因为油脂具有（ ）。
 - 吸水性
 - 疏水性
 - 起酥性
 - 渗透性
- 面点制作中常用的食糖有（ ）。
 - 白砂糖
 - 绵白糖
 - 红糖
 - 以上都对
- 白砂糖根据晶粒大小可以分为（ ）。
 - 粗砂糖、绵白糖、细砂糖
 - 粗砂糖、中砂糖、绵白糖
 - 粗砂糖、中砂糖、细砂糖
 - 粗砂糖、细砂糖、冰糖
- 下列哪项不属于糖在面点制作中的作用？（ ）
 - 增进面点的色、香、味、形
 - 调节面筋的胀润度
 - 供给酵母养料，调节发酵速度
 - 增进风味，使制品光滑油亮
- 下列哪项不属于油脂在面点制作中的作用？（ ）
 - 供给酵母养料，调节发酵速度
 - 降低面团的筋力和黏着性，有利于成形



- C. 使面点制品酥松、丰满、有层次
- D. 降低面粉吸水量，延长面点制品的存放期
7. 下列不属于动物性油脂的是（ ）。
- A. 猪油 B. 奶油 C. 起酥油 D. 羊油
8. 制作色拉油、人造奶油的原料一般为（ ）。
- A. 花生油 B. 大豆油 C. 菜籽油 D. 橄榄油
9. 面点制作中常见的植物油有（ ）。
- A. 花生油、菜籽油 B. 大豆油、起酥油
- C. 玉米油、色拉油 D. 芝麻油、人造奶油
10. 面点制作中常用的“麦琪淋片”属于（ ）。
- A. 人造奶油 B. 鲜奶油 C. 色拉油 D. 起酥油
11. 用于制作面点的蛋多以鲜蛋为主，蛋一般具有（ ）的特性。
- A. 起泡性 B. 乳化性 C. 凝固性 D. 以上都对
12. 蛋白是一种亲水胶体，呈（ ）性，具有良好的起泡性。
- A. 酸 B. 碱 C. 中 D. 以上都不对
13. 鸡蛋中含有磷脂，磷脂具有亲油和亲水双重性能，是一种天然乳化剂，磷脂主要存在于（ ）中。
- A. 蛋清 B. 蛋黄 C. 蛋壳 D. 全蛋
14. 在鲜奶中加入蔗糖，经过杀菌、浓缩、均质形成（ ），一般用于甜品制作。
- A. 甜奶油 B. 奶粉 C. 炼乳 D. 奶酪
15. 下列属于乳品在面点制作中的作用的是（ ）。
- A. 改进面团工艺性能 B. 改善面点的色、香、味
- C. 提高面点的营养价值 D. 以上都对

二、判断题

1. 蛋中的蛋白是一种亲水胶体，呈碱性，具有良好的起泡性，蛋白打发是调制蛋泡面团的重要工序，蛋白打发时常加入泡打粉以提高蛋泡的数量。 ()
2. 糖主要包括食糖和饴糖，是以甘蔗和甜菜为原料制作而成的。 ()
3. 白砂糖根据晶粒大小分为粗砂糖、中砂糖、细砂糖三种。对于含水量少、用糖量大的面团，应改制成糖粉或糖浆使用。 ()



4. 饴糖在油炸制品中有增色作用，可防止上浆制品的返砂现象。（ ）
5. 油脂的传热特点可使面点制品具有香、脆、酥、嫩等不同味道和质地。（ ）
6. 蛋能改进面团的组织状态，提高面点制品的疏松度和绵软性。（ ）
7. 果品是制作甜馅和装饰点缀的重要原料，可改进面点的色泽与形态，丰富面点品种。（ ）
8. 绵白糖属于粉末状结晶糖，具有色泽雪白、杂质少、质地细腻绵软、溶解快等特点，常用于制作含水量大、用糖量小的面点。（ ）
9. 饴糖是以谷物为原料，蒸熟后在麦芽糖酶的作用下，谷物中的淀粉经糖化转化为麦芽糖，最后浓缩而成。饴糖也称糖稀、米稀。（ ）
10. 食用油脂中的脂肪酸主要可以分为饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸两类，饱和脂肪酸含量越高，油脂的流动性越大。（ ）

任务三 食品添加剂认知



任务目标

1. 技能目标

- (1) 认识各类食品添加剂，能够正确选择和使用食品添加剂。
- (2) 能够在面点制作中正确应用食品添加剂。

2. 知识目标

- (1) 了解食品添加剂的种类。
- (2) 掌握食品添加剂的性质和作用。
- (3) 熟悉食品添加剂使用的注意事项。



理论知识

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中将食品添加剂定义为：为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。食品添加剂一般使用量较少，并且不能单独作为食品食用，但在食品制作中的作用不容小觑。面点制作中常用的食品添加剂主要有膨松剂、着色剂、香料、凝固剂等。面点制品中允许使用的



食品添加剂性质及应用见表 1-6。

表 1-6 面点制品中允许使用的食品添加剂性质及应用

种 类	性 质	应 用	
膨松剂	酵母	属于生物膨松剂，具有发酵力强、安全性高等特点，发酵时需严格控制温度、湿度，制品口味醇香，一般使用量为面粉的 1% ~ 2%	用于制作馒头、花卷、包子、门丁、银丝卷等发酵制品
	碳酸氢钠	俗称小苏打，为白色粉末，无臭，受热分解出二氧化碳，分解温度为 60 ~ 150 °C，水溶液呈碱性，遇酸后放出二氧化碳。一般使用量小于面粉量的 1%	用于制作桃酥、油条、麻花及各类甜酥点心
	碳酸钠	俗称食用碱，为白色粉末或细粒状，受热不能分解出二氧化碳，水溶液呈碱性，遇酸后发生中和反应放出二氧化碳。一般使用量小于面粉量的 1%	用于老酵发酵面团中，中和有机酸，产生二氧化碳；冷水面团中加入少许碳酸钠可以增加面团韧性和延伸性
	碳酸氢铵	俗称臭粉，为白色粉末，有刺鼻的氨气味，常温下缓慢分解成氨气和二氧化碳，60 °C 以上迅速分解，易溶于水，水溶液呈碱性。优点：产气多；缺点：氨气残留影响口味，制品表面易出现气孔，色泽偏黄。一般使用量小于面粉量的 1%	用于制作各类炸点、烤点，如桃酥、甘露酥、油条等
	泡打粉	为复合型膨松剂，由碱剂（小苏打）、酸剂（酒石酸、磷酸氢钙）、添加料（淀粉）配合组成，受热时酸碱中和产生二氧化碳，呈中性。一般使用量为面粉量的 1% ~ 3%	广泛用于各类膨松面团制品中，如甘露酥、油条及各类发酵制品
着色剂	天然色素	具有安全性高、着色自然等特点。常见的天然色素有红曲米、焦糖、姜黄素、叶绿素等。一般可根据生产所需适量添加	广泛用于中西式面点的制作中，如黑麦面包、焦糖布丁、红丝绒蛋糕等
	合成色素	具有色泽鲜艳、色调多样、着色力强、性质稳定、牢固度好、成本低、使用方便等特点，但要严格控制使用量。常见的合成色素主要有苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、靛蓝、苹果绿等。一般使用量不得超过 0.05 g/kg	一般用于面点的装饰点缀，如京八件、裱花蛋糕等
香料	天然香料	一般是通过纯粹的物理方法（如压榨、蒸馏）从天然芳香植物或动物原料中分离得到的物质，具有安全性高、香气自然等特点。面点制作中常用的天然香料主要有甜橙油、柠檬油、薄荷油等。一般可根据生产所需适量添加	广泛用于各类糕点、点心的制作



表 1-6 (续)

种 类		性 质	应 用
香 料	合成香料	一般是指用化学合成方法制成的呈香类物质,其化学结构迄今在自然界中尚未被发现。面点制作中常用的人工合成香料有香兰素、麦芽酚等	广泛用于各类糕点、点心的制作
凝 固 剂	琼脂	又称冻粉、洋菜,是从海藻类植物中提取得到的,具有凝固性、稳定性等物理化学性质,还可以与一些物质形成络合物,用作增稠剂、凝固剂、悬浮剂、乳化剂、保鲜剂、稳定剂等	常用于制作果冻、豌豆黄、羊羹、粥类等,还可用于肉馅掺冻
	明胶	从动物的皮、骨、韧带或鱼鳞中提取的高分子多肽物质,一般为白色至浅黄色固体,呈粉状、片状或块状,微带光泽,无臭无味	一般用于制作水果啫喱、棉花糖等
	果胶	一般是从天然水果中提取得到的,分为果胶粉和液体果胶两类,可作为乳化剂、稳定剂、增稠剂	一般用于制作果酱、果冻、冷冻甜点等

1. 膨松剂

膨松剂是指能够使面点制品体积膨大疏松的物质,包括生物膨松剂和化学膨松剂两大类。常见的生物膨松剂主要有酵母、面肥,常见的化学膨松剂主要有食用碱、小苏打、臭粉、泡打粉等。使用化学膨松剂时一定要控制好用量,使用量能够达到膨松效果即可。

2. 着色剂

着色剂一般是指能够增加面点制品的色泽,使面点制品色泽更加丰富的物质,包括天然色素和化学合成色素两类。天然色素主要是从动植物中提取或利用微生物生长繁殖过程中的分泌物提取的色素,着色自然,安全性高。化学合成色素大多数是由煤焦油中含有苯环或萘环的物质合成的,成本低,着色力强,性质稳定,但有一定的毒性,所以必须严格控制其使用量。

3. 香料

香料是指能够增加面点制品的香气、改善其风味的物质。香料按来源可以分为天然香料和合成香料两类。使用香料时需要注意以下问题:控制好使用量,防止用量过多出现刺激性气味;部分香料易挥发,注意添加方式并避免高



温；香料必须密封保存，以免挥发影响效果。

4. 凝固剂

凝固剂是指能够改善和稳定面点制品的物理性状和组织结构的物质。常见的凝固剂主要包括琼脂、明胶、果胶等，可用于果冻、布丁等的制作。

任务评价

食品添加剂学习评价标准

评价指标	评价标准	标准分（百分制）	实得分
食品添加剂的种类	了解面点制作中常用的食品添加剂的种类	40	
食品添加剂的性质	熟悉各种食品添加剂的性质，了解食品添加剂的适用范围及作用	30	
食品添加剂的应用	能够正确使用食品添加剂，并严格控制使用量	30	

思政小课堂

思政元素	思政案例
质量意识 标准意识 诚实守信	<p style="text-align: center;">正确认识和使用食品添加剂</p> <p>人类使用食品添加剂的历史十分悠久：公元前 1500 年的埃及墓碑上就有对糖果着色的描绘；东汉时期，人们即开始使用盐卤作凝固剂制作豆腐；南宋时期，亚硝酸盐作为肉制品防腐剂和发色剂应用于腊肉生产，并于 13 世纪传入欧洲。我国对食品添加剂的生产和使用实行许可制度，目前允许使用的食品添加剂有 23 类，2 500 多种。</p> <p>食品添加剂是一把“双刃剑”，正确使用食品添加剂可以有效提高食品感官质量和营养价值，防止食品变质，延长食品保存期。但是如果滥用、违规添加食品添加剂，将出现严重的食品安全事件，给人民群众、社会和国家带来严重的影响和危害。所以，食品企业及食品从业人员必须正确依法依规使用，才能让食品添加剂“为我们所用”，创造出更多更符合现代人需求的食品。食品安全、生产安全、社会治安，对老百姓来说是关乎身家性命的大事。“食”字下面是“良”字，食品行业必须有良心，食品生产必须是良好的，要加强监管，确保老百姓“舌尖上的安全”。</p>



12. 碳酸氢钠又称小苏打，在潮湿或热空气中容易发生缓慢化学分解，在（ ）以上可以分解，放出二氧化碳。

A. 40 °C

B. 50 °C

C. 60 °C

D. 80 °C

二、判断题

1. 常用的发酵剂主要包括液体鲜酵母、固体鲜酵母、活性干酵母、老酵。

()

2. 使用小苏打时需要用冷水提前溶解或与液态原料混合后再加入面团中，防止制品出现黄色斑点。

()

3. 臭粉为白色粉末，常温下能够缓慢分解成氨气和二氧化碳，所以具有刺鼻性气味，适用于制作炸点、烤点、蒸点。

()

4. 天然色素具有安全性高、着色自然等特点，常见的有红曲米、焦糖、姜黄素、叶绿素等。食用色素应首选安全性高的天然色素。

()

5. 使用化学合成色素一定要严格控制使用量，不得超过国家标准，一般使用量不得超过 0.05 g/kg。

()

6. 酵母具有发酵力强，制品口味醇香等特点，但需严格控制发酵温度和湿度。

()

7. 老酵发酵过程中由于菌种不纯，面团发酵后易产生酸味，需加入小苏打进行酸碱中和方可进行面点制作。

()

8. 化学合成色素具有色泽鲜艳、色调多样、着色力强、性质稳定、牢固度好、成本低、安全性好等特点，常见的有苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、靛蓝、苹果绿等。

()

9. 面点制作中应尽量使用原料的自然颜色来体现面点的色彩，使用色素的目的是弥补原料颜色的不足，尽量少用色素为好。

()

10. 生物膨松剂多用于糖量、油量较大，需经发酵的面点制品。

()

11. 复合膨松剂产生气体的原理是酸碱中和。

()

12. 最适宜酵母发酵的条件为温度 25 °C，相对湿度 75%。

()

13. 酵母以糖作为营养物质，故面团中糖量越大，面团发酵越快。

()

14. 小苏打、臭粉膨松效果相近，所以一般不混合使用。

()



项目二 设备及工器具基础

传统面点的制作多以手工操作为主，加之一些简单的小工具及常用的成熟设备，即可完成面点制作全过程。但随着食品机械的飞速发展，越来越多的食品加工设备逐渐取代手工操作，在提高生产力水平的同时也使生产过程更加标准化、规范化。新一代面点师在掌握面点制作技术的同时，更要与时俱进，了解和使用更多的先进设备及工器具，开发新设备，提高生产效率和产品质量，丰富面点品种。

任务一 设备认知



任务目标

1. 技能目标

- (1) 认识面点制作中常见的设备，并学会使用各种设备。
- (2) 能够对设备进行清洁和常规养护。

2. 知识目标

- (1) 初步了解各设备的工作原理。
- (2) 掌握正确的设备使用方法。



理论知识

1. 初加工设备

(1) 绞肉机。在面点制作中，绞肉机常用于绞制肉馅、豆馅等，按不同工艺要求将馅料加工成不同的规格。使用绞肉机时应注意，需要将肉除去骨头和韧带，切成小块，再放入绞肉机中绞制。图 1-1 为绞肉机参考图。



图 1-1 绞肉机

(2) 磨浆机。在面点制作中，磨浆机主要用于大米、大豆、玉米、薯类等粮食类物料的湿磨加工，如磨制米浆、豆浆等。使用磨浆机时需要注意调整磨盘间距，通过调节磨盘间距控制浆质粗细。

图 1-2 为磨浆机参考图。



(3) 搅拌机。在面点制作中使用的搅拌机分为立式和卧式两种。立式搅拌机应用比较广泛，主要由机身、不锈钢桶、搅拌头三部分组成。搅拌头分网状搅拌头、片状搅拌头、钩状搅拌头三种，一般网状搅拌头用于蛋液和稀奶油的打发，片状搅拌头用于奶油打发或馅料调制，钩状搅拌头多用于面团调制，通过调节手柄或变速开关调节搅拌速度。卧式搅拌机主要用于较大面团的调制。搅拌机使用后一定要及时清理干净，以免影响下次使用。图 1-3 为搅拌机参考图。



a. 立式搅拌机

b. 卧式搅拌机

图 1-2 磨浆机

图 1-3 搅拌机

2. 成形设备

(1) 案台。案台是手工制作面点的工作台。常用的案台有不锈钢案台、木质案台、大理石案台等。不锈钢案台和大理石案台美观大方、易于清洁，不锈钢案台更为坚固耐用，目前在面点制作中应用最为广泛。木质案台一般选用枣木、柳木等制作，结实牢固、表面平整，主要用于传统面点的制作。图 1-4 为常用案台参考图。



a. 不锈钢案台

b. 木质案台

图 1-4 常用案台

(2) 压面机。压面机是一种代替手工揉面的食品机械，通过压辊之间的间隙将面团压成具有一定厚度的面皮，面皮厚度可以通过压辊间隙来调节。反复



压制面团能使其面筋扩张，理顺面筋纹理，改善面团结构。立式压面机主要用于面条、云吞皮及其他面点等的制作，卧式压面机也可用于清酥类点心的开酥工艺，以降低劳动强度，提高产品品质。图 1-5 为压面机参考图。



a. 立式压面机



b. 卧式压面机

图 1-5 压面机

(3) 月饼成形机。月饼成形机的工作原理是将面团和馅料分别放入面斗和馅斗中，通过面盘、馅盘分料包裹，再冲压成型。该设备适用于制作广式月饼。图 1-6 为月饼成形机参考图。



图 1-6 月饼成形机

除此之外，常见的成形设备还包括饺子成形机、面条成形机、分割机、滚圆机等。

3. 成熟设备

(1) 烤箱。随着食品加工机械的发展，烤箱已从传统的远红外线烤箱发展到今天的电气两用烤箱、瓦斯烤箱、热风旋转炉等，可一次性烘烤 18 盘、24 盘、30 盘、36 盘等，而且现代烤箱运用了精确的电子计时器、火焰监视器，热量分布均匀，在提升产品质量的同时也提高了生产效率。目前，在面点制作中常用的烘烤炉主要有箱式烘烤炉、旋转式烘烤炉、隧道式烘烤炉等，后两种烘烤炉更多用于大批量的生产加工中。图 1-7 为常用烤箱参考图。

(2) 蒸箱。蒸箱的种类很多，型号、规格更新得也很快。蒸箱一般采用不锈钢材料制成，清洁卫生。其一般使用电、煤气、蒸汽等多种能源。特别是煤



气式蒸箱，其热能回收率高达 80%，不仅节省能源，而且适用范围很广泛，除了能蒸制面食、米饭、米糕等面点制品外，还能用来消毒餐具、毛巾，其热度分布较均匀，没有死角。蒸箱一般容量较大，蒸制品在其中层层排列，不浪费空间，不生水滴，蒸制品表皮不泡松、不变形，是理想的成熟设备。图 1-8 为蒸箱参考图。



a. 箱式烘烤炉

b. 旋转式烘烤炉

c. 隧道式烘烤炉

图 1-7 常用烤箱



图 1-8 蒸箱

除了烘烤炉、蒸箱外，在面点制作中常见的成熟设备还包括电磁灶、油炸炉、电饼铛、微波炉、电磁炉等。

任务评价

设备学习评价标准

评价指标	评价标准	标准分（百分制）	实得分
设备的种类	认识面点制作中常用的设备	30	
设备的使用	制作面点时能够熟练使用各种设备	50	
设备的清洁和保养	按时清洁设备，定期保养设备	20	



3. 立式搅拌机主要由机身、不锈钢桶、搅拌头三部分组成。一般网状搅拌头用于蛋液和稀奶油的打发，也可用于面团的调制。 ()

4. 面点制作中常用的烘烤炉主要有箱式烘烤炉、旋转式烘烤炉、隧道式烘烤炉等，其中箱式烘烤炉产量低、火力不均，一般很少使用。 ()

5. 蒸箱容量较大，蒸制品在其中层层排列，不浪费空间，不生水滴，蒸制品表皮不泡松、不变形，是理想的成熟设备。 ()

任务二 工器具认知



任务目标

1. 技能目标

- (1) 认识中式面点制作中常用的工器具，并学会使用。
- (2) 能够对工器具进行清洁和保养。

2. 知识目标

- (1) 了解工器具的种类及用途。
- (2) 掌握正确的工器具使用方法。



理论知识

在面点制作中，除了一些常见的设备、仪器外，还有一些小工具也是必不可少的，常见的工具主要有制皮工具、成形工具、成熟工具和其他工具。

1. 制皮工具

(1) 面杖。面杖是面点制皮、成形中不可缺少的工具之一，一般以木质材料为主，也有不锈钢、大理石、硅胶材质，表面光滑、结实、耐磨、笔直。常用的普通面杖根据尺寸不同可分为长、中、短三种，其用途见表 1-7。

表 1-7 面杖的种类和用途

种 类	用 途
长号面杖	长 80 ~ 100 cm，主要用于面条、馄饨皮、排叉等面点的制作
中号面杖	长约 55 cm，主要用于大饼、花卷等面点的制作
短号面杖	长约 33 cm，主要用于饺子、包子等小面坯制品的制作



(2) 通心槌。通心槌也称走槌，常用于开酥面团的擀制。通心槌是一个卧式圆柱形通心木辊，长约 30 cm，直径为 8 cm 左右，通心部位配上一支比木辊长约 1 倍的圆形木棒作为活动轴心。通心槌也有小规格的，可用来擀制烧卖皮。

(3) 单手杖。单手杖又称小面杖，一般长 25 ~ 40 cm，有两头粗细一致的，也有中间稍粗的，是制作饺子皮的专用工具，也常用于面点的成形。

(4) 双手杖。双手杖也称手面棍，一般长 25 ~ 30 cm，两头稍细，中间稍粗。双手杖使用时两根并用，双手配合，常用于烧卖皮、饺子皮、包子皮的擀制。

除此之外，常见的制皮工具还包括橄榄杖、花棍等。面杖使用后要清洁干净，不应留有面污在表面，清洁后一定要晾干保存，以防变形或发霉。图 1-9 为常见制皮工具参考图。



图 1-9 常见制皮工具

2. 成形工具

成形工具主要有套模、印模、合模、裱花嘴、馅刮、小剪刀、木梳、花钳等。其中，印模是用来制作月饼、晶饼等各式糕饼的模具，一般使用坚硬的木材精制而成，从分量、规格上分有多种，形状各异，近年来还流行塑料材质的，使用方便、省力。印模中刻有各色花纹、字样，使传统的糕饼得到美化。馅刮又称馅尺、包挑，有竹质的、木质的，还有塑料的、不锈钢材质的，主要用于各式点心上馅或拌馅。小剪刀主要用来修剪花样点心，如使用剪刀制作刺猬包等。花钳一般用不锈钢皮、铜片制成，主要用于制作各种花色面食。图 1-10 为常见成形工具参考图。

3. 成熟工具

在面点制作中常见的成熟工具主要有烤盘、煮锅、炒勺、笊篱、锅铲等，它们与成熟设备配合使用实现面点制品的成熟。图 1-11 为常见成熟工具参考图。



图 1-10 常见成形工具



图 1-11 常见成熟工具

4. 其他工具

在面点制作中除了常见的制皮工具、成形工具、成熟工具外，还有一些其他小工具必不可少，如毛刷、榴板、粉筛、打蛋帚、刮刀、抹刀、锯齿刀等。图 1-12 为部分其他工具参考图。

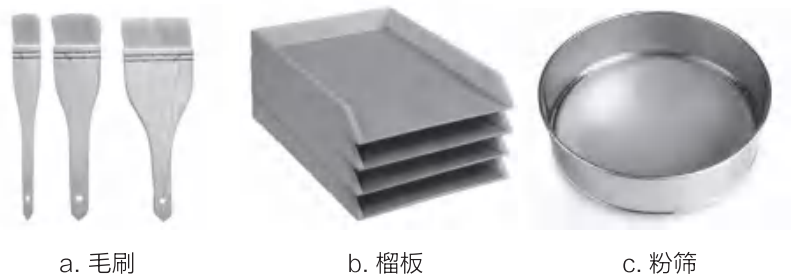


图 1-12 部分其他工具



任务评价

工器具学习评价标准

评价指标	评价标准	标准分（百分制）	实得分
工器具的种类	能够对常见工器具进行分类	40	
工器具的使用	了解常见工器具的用途并学会使用	40	
工器具的清洁和保养	工器具使用后能够及时进行清洁，并定期进行保养	20	



思政小课堂

思政元素	思政案例
传承技艺 守正创新	<p style="text-align: center;">老字号的传承与创新</p> <p>中华老字号是指历史悠久，拥有世代传承的产品、技艺或服务，具有鲜明的中华民族传统文化背景和深厚的文化底蕴，取得社会的广泛认同，形成良好信誉的品牌。传承和创新是中华老字号核心技艺持续发展的两大支柱。老字号的“老”是历史，依托历史积淀和精湛技艺，开发出适应市场需求的新产品，用匠心造物，这样的老字号才能生生不息、世代相传，才能将守正创新的火种传承下去。</p> <p>——选自《陶瓷科学与艺术》刊登的《浅谈老字号的传承与创新》，作者郑英杰</p>



课后习题

一、选择题

- 烤盘属于（ ）。
 - 制皮工具
 - 成形工具
 - 成熟工具
 - 其他工具
- 面点制作中常用的制皮工具包括（ ）。
 - 面杖
 - 通心槌
 - 单手棍、双手杖
 - 以上都对
- 面点制作中常用的成形工具不包括（ ）。
 - 饺子成形机
 - 模具
 - 裱花嘴
 - 花钳和花车



4. 面点制作中常用的成熟工具不包括 ()。
- A. 粉筛 B. 烤盘 C. 煮锅 D. 炒勺
5. 面点制作中常用的制馅工具不包括 ()。
- A. 刀具 B. 粉筛 C. 砧板 D. 馅盆
6. 面点制作中常用的模具包括 ()。
- A. 裱花嘴 B. 月饼模 C. 蛋糕圈 D. 以上都对
7. 制作馄饨皮需要使用的工具为 ()。
- A. 面杖 B. 通心槌 C. 单手棍 D. 双手杖
8. 制作月饼时常用的成形工具是 ()。
- A. 印模 B. 套模 C. 盒模 D. 内模

二、判断题

1. 在面点制作中常用的成形工具主要有模子、印子、剪刀、镊子、饼铛等。 ()
2. 制作蛋挞应使用的模具是内模。 ()
3. 长面杖长 80 ~ 100 cm, 主要用于面条、馄饨皮、排叉等面点的制作。 ()
4. 成形工具主要有各式模具、裱花嘴、尺板、小剪刀、花钳等。制作月饼时使用的模具为印模。 ()
5. 通心槌也称走槌, 常用于开酥面团的擀制, 小规格的走槌也可用来擀制烧卖皮等。 ()



项目三 面点制作基础

面点制作基本工序主要包括和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅等, 基本工序之间环环相扣, 互相影响, 每一道工序的完成情况将影响下一道工序的质量, 最终影响成品的质量。因此, 掌握好每道工序的技术技法是制作面点的基础。由于这些工序是面点成形前的基本技术, 因此我们也称其为面点制作基本功。



任务一 和面



任务目标

1. 技能目标

- (1) 学会使用抄拌法、调和法、搅和法进行和面。
- (2) 能够将和面方法正确运用到各类面团调制中。

2. 知识目标

- (1) 了解和面的基本概念。
- (2) 熟悉和面的基本方法及质量标准。
- (3) 掌握和面的技术手法及操作要领。



视频
基本功



理论知识

1. 基本概念

和面是依据面点制品的要求，将粉料与水、油、蛋等辅料调制成面坯的过程。和面是面点制作的第一道工序，是面坯调制的重要环节，和面的质量直接影响面点成品的品质和制作工艺能否顺利进行。

2. 基本方法

(1) 抄拌法。将面粉倒在案台上，中间扒开一个面窝，加入适量的水，然后双手由外向内、从底部向上反复抄拌，直到面粉与水充分混合成雪花状为止，如图 1-13 所示。在用粉量较多的情况下可采用抄拌法和面。

(2) 调和法。将面粉倒在案台上，中间扒开一个面窝，将适量的水倒入面窝中，然后双手张开，从内向外、先慢后快逐步调和，直到面粉与水充分混合成薄片状为止，如图 1-14 所示。在用粉量较少的情况下可采用调和法和面。

(3) 搅和法。将面粉倒入盆中或案台上，一手浇水，一手持工具搅拌，边浇水边搅拌，搅拌速度先慢后快，直到把面粉搅成团状为止，如图 1-15 所示。搅和法一般适用于调制烫面、蛋糊面等。

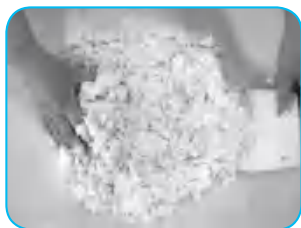


图 1-13 抄拌法

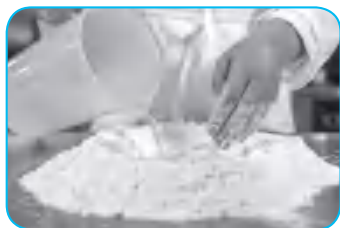


图 1-14 调和法



图 1-15 搅和法



3. 操作要领

(1) 控制掺水比例。和面时一般分3次加水。第一次加水量约为70%，第二次加水量约为20%，第三次适当补充水量。

(2) 掌握正确的姿势。和面时用力大，要求站立和面，两脚成“丁”字步，稍微分开，身体向前倾，两臂自然放开，身体离案台应有一拳距离。

(3) 做好卫生清理。和面时会有少许湿面沾在手和案台上，和面完毕后必须马上完成清理工作。

4. 质量标准

要求原料融合均匀，面坯中不夹粉粒，面团软硬度符合面点制品制作要求。卫生要达到“三光”标准：手光、面光、案台光。

任务评价

和面学习评价标准

评价指标	评价标准	标准分（百分制）	实得分
给定500g面粉，使用调和法和成冷水面团	操作规范、手法正确；面粉调和均匀，掺水比例适当；卫生达到“三光”标准；操作时间要求10min	100	

思政小课堂

思政元素	思政案例
劳动精神 工匠精神	<p style="text-align: center;">新时代大力弘扬工匠精神</p> <p>工匠精神是一种严谨认真、精益求精、追求完美、勇于创新的精神。党的十八大以来，习近平总书记多次强调要弘扬工匠精神。党的十九大报告提出“弘扬劳模精神和工匠精神”，党的十九届四中全会《中共中央关于坚持和完善中国特色社会主义制度、推进国家治理体系和治理能力现代化若干重大问题的决定》提出“弘扬科学精神和工匠精神”。在新时代大力弘扬工匠精神，对于推动经济高质量发展、实现第二个百年奋斗目标具有重要意义。</p> <p>我国自古就有尊崇和弘扬工匠精神的优良传统，部分工艺水平在世界上长期处于领先地位。瓷器、丝绸、家具等精美制品和许多庞大壮观的工程建造都离不开劳动者精益求精的工匠精神。</p> <p>2400年前从我国有了面点记载开始，一代代面点师们以其精湛独特的手艺、精益求精的匠人精神使面点技艺享誉海内外。</p> <p style="text-align: right;">——选自《人民日报》刊登的《在新时代大力弘扬工匠精神》</p>



课后习题

一、选择题

1. 在面点制作中，常见的基本工序包括（ ）。
A. 和面、揉面、搓条、下剂、制皮
B. 和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅
C. 和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅、成形
D. 和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅、成形、成熟
2. 和面常见的方法有（ ）。
A. 抄拌法、调和法、搅和法
B. 抄拌法、调和法、揉制法
C. 抄拌法、调和法、捣制法
D. 叠制法、调和法、搅和法
3. 制作下列面点品种可以使用抄拌法和面的是（ ）。
A. 锅贴、馒头、花卷
B. 水饺、春饼、家常饼
C. 蒸饺、水饺、虾饺
D. 馒头、花卷、蒸饺
4. 制作烧卖使用的和面方法为（ ）。
A. 抄拌法
B. 调和法
C. 搅和法
D. 以上都对
5. 制作天津包子可以使用的和面方法有（ ）。
A. 抄拌法
B. 调和法
C. 搅和法
D. 以上都对

二、判断题

1. 抄拌法是在面粉中间加水后，双手由外向内、从底部向上反复抄拌，使水粉混合均匀的一种和面方法，一般适用于粉量较少的面团的和制。（ ）
2. 调和法是在面粉中间加水后，双手从内向外、先慢后快逐步调和，使水粉混合均匀的一种和面方法，一般适用于粉量较多的面团的和制。（ ）
3. 搅和法是将面粉倒入盆中或案台上，边浇水边搅拌，使水粉混合均匀的一种和面方法，一般适用于调制烫面、蛋糊面等。（ ）
4. 和面时应该控制好水量，水分要一次性加足。（ ）
5. 和完面后卫生要达到“三光”标准：手光、面光、案台光。（ ）



任务二 揉面



任务目标

1. 技能目标

- (1) 学会运用不同的揉面方法进行揉面。
- (2) 能够将揉面方法运用到各类面团调制中。

2. 知识目标

- (1) 了解揉面的基本概念。
- (2) 熟悉揉面的基本方法及质量标准。
- (3) 掌握揉面的技术手法及操作要领。



理论知识

1. 基本概念

揉面是指将和好的面坯经过反复揉搓，使粉料与辅料调和得更加均匀，形成光滑、柔润的符合质量要求的面坯的过程。

2. 基本方法

(1) 揉制法。

① 单手揉制法。一只手压住面坯的一头，另一只手掌根压住面坯向前推，将面坯推开，再卷拢回来，翻上接口转 90° ，再继续推卷，反复如此，直到将面坯揉匀揉透，如图 1-16 所示。单手揉制法一般用于较少面坯的揉制。

② 双手揉制法。用双手的掌根压住面坯，用力向外推动，把面坯摊开，再从外向内卷起形成面坯，翻上接口转 180° ，继续用双手向外推动、摊开、卷拢，直到将面坯揉匀揉透、面坯表面光滑为止，如图 1-17 所示。



图 1-16 单手揉制法



图 1-17 双手揉制法

(2) 擦制法。将面坯和油脂倒在案台上，用双手掌根把面坯一层一层向前



边推边擦，将面坯推擦开后再滚向身前，卷拢成坯，如图 1-18 所示。擦制法常用于无筋力或要求筋力较弱面坯的揉制，如干油酥、米粉面团等的调制。

(3) 叠制法。叠制法是指将粉料与油脂、蛋、糖等辅料混合后，用上下叠压的方式使原料混合均匀的操作方法，如图 1-19 所示。叠制法常用于混酥面团的揉制。

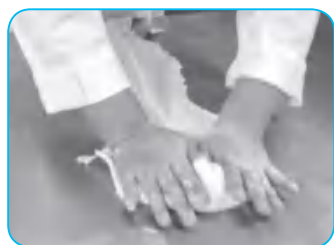


图 1-18 擦制法



图 1-19 叠制法

(4) 摔制法。用双手或单手握住和好的面团，举起后反复用力摔在案台上，以增强面团的筋力，如图 1-20 所示。摔制法常用于水油面皮的揉制。

(5) 捣制法。捣制法是指双手握拳，在和好的面团各处用力，从上向下捣压的操作方法，如图 1-21 所示。捣制法可用于老面发酵面团的兑碱调制。

(6) 擀制法。擀制法又称揣揉法，是用于增强面坯筋力的技法。双手握紧拳头，交叉在面坯上擀压，边擀、边压、边摊，把面坯向外擀开，卷拢后再擀，如图 1-22 所示。擀制法可用于较硬面团的调制或擀碱操作。



图 1-20 摔制法



图 1-21 捣制法



图 1-22 擀制法

3. 操作要领

- (1) 根据面点制品要求选择正确的揉面方法。
- (2) 揉面手法正确，操作规范。
- (3) 面团揉好后需要静置饧面。

4. 质量标准

面团揉制后要求表面光滑、柔润，符合面点制品制作要求。



2. 揉制法分为单手揉制法和双手揉制法，一般单手揉制法用于小面坯的揉制，双手揉制法可用于较多量面坯的揉制。 ()
3. 摔制法一般是将面团在案台上反复用力摔制，使面团增加筋力的一种揉面法，常用于水油面和干油酥的揉制。 ()
4. 老面发酵面团兑碱时可以使用捣制法或搦制法揉面。 ()
5. 无论使用哪种方法揉面，揉好后的面团都需要静置饧面。 ()

任务三 搓条



任务目标

1. 技能目标

- (1) 学会搓条方法。
- (2) 能够将搓条方法正确运用到面点制作中。

2. 知识目标

- (1) 了解搓条的基本概念。
- (2) 熟悉搓条的基本方法及质量标准。
- (3) 掌握搓条的技术手法及操作要领。



理论知识

1. 基本概念

搓条是指使用双手将揉好的面坯搓揉成具有一定规格、粗细均匀、光滑圆润的剂条的过程。

2. 基本方法

将揉好的面坯放在案台上，双手压在面坯上向前后左右推搓，使面坯向左右两侧延伸，成为粗细均匀的圆柱形长条，如图 1-23 所示。



图 1-23 搓条



3. 操作要领

(1) 搓条时保证用力均匀，轻重有度，双手可以放在剂条较粗处进行推搓，使之粗细均匀。

(2) 搓条手法灵活，连贯自如。

4. 质量标准

要求动作熟练，搓好的剂条紧实，粗细均匀，光滑圆润，表面无裂纹。



搓条学习评价标准

评价指标	评价标准	标准分（百分制）	实得分
给定揉制好的冷水面团 250 g，进行搓条操作	操作规范，搓条手法正确；搓好的剂条粗细均匀、光滑圆润，不起皮，无裂纹；操作时间要求 2 min	100	



思政元素	思政案例
节约意识 环保意识	<p style="text-align: center;">坚决制止餐饮浪费行为</p> <p>对节俭和浪费的态度折射出一个国家、一个民族的价值标准和文明程度，也昭示其发展前景。艰苦奋斗、勤俭节约是中华民族的传统美德，也是我们党的优良作风。浪费与消费一字之差，含义却大相径庭。反对餐饮浪费行为并不是反对正常的、健康的餐饮消费，而是倡导需求正当、取之有度、用之有节的健康餐饮文化，培养科学理性的消费观念，形成健康文明的生活方式，以餐桌文明带动社会整体文明水平的提升。反对餐饮浪费是一场持久战，应该在全社会形成浪费可耻、节约为荣的良好氛围，同时也需要每个家庭、每个人自觉强化节约意识，从自身做起、从日常做起、从点滴做起，自觉珍惜粮食、尊崇劳动，不弃微末、不舍点滴，在破除餐饮浪费陋习中迈向更加文明幸福的社会生活。</p> <p style="text-align: right;">——选自《人民日报》刊登的《坚决制止餐饮浪费行为》</p>



课后习题

一、选择题

1. 被称为我国面点制作的独特技术的是（ ）。
A. 抻、削、卷、切 B. 抻、削、切、拨
C. 抻、拨、卷、切 D. 切、拨、卷、抻
2. 在面点制作基础技艺中，分坯主要包括（ ）。
A. 搓条 B. 下剂 C. 制皮 D. 上馅
3. 搓条的质量标准主要包括（ ）。
A. 动作熟练 B. 剂条紧实
C. 粗细均匀 D. 表面光滑无裂纹

二、判断题

1. 搓条是将揉好的面团制成粗细均匀、圆滑光润的长条以供下剂用的操作过程。 ()
2. 搓条时应该用双掌压在面团上来回推搓，边推边搓边向两侧延伸，将面团搓成粗细均匀的圆柱形长条。 ()
3. 所有的面团都可以进行搓条操作。 ()

任务四 下剂



任务目标

1. 技能目标

- (1) 学会不同的下剂方法。
- (2) 能够将下剂方法正确运用到面点制作中。

2. 知识目标

- (1) 了解下剂的基本概念。
- (2) 熟悉下剂的基本方法及质量标准。
- (3) 掌握下剂的技术手法及操作要领。



理论知识

1. 基本概念

下剂是指将搓好的剂条按照面点制品要求分成具有一定规格、一定分量



面剂的过程。

2. 基本方法

(1) 摘剂法。摘剂又称揪剂，即左手握住剂条，手心朝向身体一侧，四指弯曲，从虎口处露出相当于剂子大小的条头，用右手拇指和食指捏住面剂顺势向上用力揪下，然后将剂条转动 90°，依次揪剂，如图 1-24 所示。摘剂法常用于软硬适中面团的下剂。



图 1-24 摘剂法

(2) 挖剂法。挖剂又称铲剂，将剂条放在案台上，左手按住剂条，右手四指弯曲，从剂头开始，从中间由外向内凭借五指的力量挖截小块面剂，如图 1-25 所示。右手挖出一个剂子，左手向后移动，右手再挖，直至完成。该下剂方法要求动作快、利落，一般用于剂条较粗、剂量较大面坯的下剂。



图 1-25 挖剂法

(3) 切剂法。切剂又称剁剂，是用刀具进行分坯的一种方法。先将搓好的剂条放于案台上，左手按住剂条，右手持刀，从剂条的一头开始切分，把切下的剂子排列整齐，如图 1-26 所示。切剂法常用于米粉面团、油酥面团等的下剂。

(4) 拉剂法。拉剂法是指用手抓住一块面团用力将其拉下，如图 1-27 所示。使用该法得到的剂子形态不规整，并且拉剂时不易掌握剂子的分量，所以很难做到规格统一。拉剂法常用于比较稀软的面团的下剂，不能摘剂，也不能挖剂，只能采取拉剂的方法。

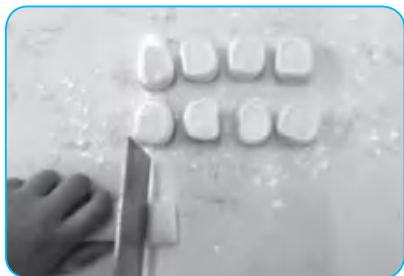


图 1-26 切剂法



图 1-27 拉剂法

3. 操作要领

(1) 根据面坯性质及面点制品要求选择正确的下剂方法。

(2) 下剂时要求双手协调、力度得当、动作娴熟、速度快，尽量确保下好的剂子规格一致，符合面点制品制作要求。

4. 质量标准

无论采用何种方法下剂，都要求剂子大小均匀，形态整齐，重量一致，表面无毛刺，以有利于下一步制皮。

任务评价

下剂学习评价标准

评价指标	评价标准	标准分（百分制）	实得分
给定两条搓好的剂条（250 g/条），使用摘剂法、切剂法下剂	操作规范，下剂手法正确、动作娴熟；下好的剂子形态整齐、大小一致；操作时间要求 5 min	100	

思政小课堂

思政元素	思政案例
粮食安全 节约意识	<p style="text-align: center;">将“光盘行动”进行到底</p> <p>餐饮浪费现象不只是个人消费习惯问题，更是事关国家粮食安全的大问题。一粒米、一滴油，看起来不起眼，却事关国计民生。如果人人都“吃一碗、倒一碗”，那么再厚的家底也经不起挥霍。确保粮食安全，既要牢牢抓住生产端，又要科学管理消费端，持续治理餐饮浪费问题，将“光盘行动”进行到底。“光盘行动”不是一阵风，厉行节约、反对浪费更是我们每个人的责任。人人都行动起来，久久为功地坚持下去，餐桌上将会盛开更加绚丽的文明之花。</p> <p style="text-align: right;">——选自新华社《将“光盘行动”进行到底》</p>



课后习题

一、选择题

- 常见的下剂方法主要包括（ ）。
A. 摘剂法 B. 切剂法 C. 挖剂法 D. 拉剂法
- 制作水饺、蒸饺、包子等面点制品时，一般采用（ ）下剂。
A. 摘剂法 B. 切剂法 C. 挖剂法 D. 拉剂法
- 制作馅饼时调制的面团比较稀软，一般采用（ ）下剂。
A. 摘剂法 B. 切剂法 C. 挖剂法 D. 拉剂法
- 对于较粗的剂条，一般采用（ ）下剂。
A. 摘剂法 B. 切剂法 C. 挖剂法 D. 拉剂法
- 下剂时要求（ ）。
A. 双手协调 B. 动作娴熟 C. 速度快 D. 剂子规格一致

二、判断题

- 将搓好的剂条用左手捏住，露出与坯子相同大小的截面，然后用右手拇指与食指轻轻捏住面剂使劲顺势摘下，这种下剂方法称为摘剂法，常适用于软硬适中、粗细适中的剂条下剂。 ()
- 挖剂是从剂头中间位置开始，由里向外凭借五指的力量挖截小块面剂的过程。 ()
- 切剂法常用于米粉面团、干油酥面团等的下剂。 ()

任务五 制皮

任务目标

1. 技能目标

- (1) 学会不同的制皮方法。
- (2) 能够将制皮方法正确运用到面点制作中。

2. 知识目标

- (1) 了解制皮的基本概念。
- (2) 熟悉制皮的基本方法及质量标准。
- (3) 掌握制皮的技术手法及操作要领。



1. 基本概念

制皮是按面点品种和包馅的要求将坯剂制薄的一道工序。制皮是面点制作的基础操作之一，面皮质量直接影响面点成形过程及成品的质量。

2. 基本方法

不同品种面点的要求不同，制皮的方法也不同。常用的制皮方法主要有擀皮法、按皮法、捏皮法、压皮法、摊皮法等。目前，餐饮行业中除了手工制皮外，也有机器压皮。

(1) 擀皮法。擀皮是利用工具将面剂擀制成相应的坯皮的过程。擀皮法是最常用的制皮方法，对技术要求较高。常用的擀皮法主要有单手擀皮法、双手皮制法，如图 1-28 所示。

① 单手擀皮法。单手擀皮法是使用单手杖作为制皮工具，将面剂用手掌按扁后放在案台上，左手的拇指、食指、中指三个手指捏住面剂边沿，逆时针方向转动，右手按住面杖的 1/3 处，在剂子的 1/3 处向前推压面剂，不断地往返运动，要求面皮中间稍厚、周边略薄。单手擀皮法一般用于擀饺子皮、包子皮等小型面点的皮料。

② 双手擀皮法。双手擀皮法使用双手杖、橄榄杖或通心槌作为工具。使用双手杖或橄榄杖时都是用双手按住面杖擀皮，技巧大同小异，一般用于饺子皮、包子皮、烧卖皮等小型面点皮的擀制。通心槌一般用于分量较大的面坯的擀制，使用时双手握住通心槌两头的活动手柄，均匀用力、平行碾压面皮，直到擀成所需厚度的面皮，常用于开酥等。在双手擀皮法中，烧卖皮的擀制方法比较特殊，要求擀成有百褶纹的荷叶边，中间略厚，大多使用橄榄杖双手擀制，左手按住面杖左端，右手按住面杖右端，擀制时面杖的着力点应放在一边，先左手下压用力向前推动，再右手下压向后拉动，使面皮转动起来，最后擀成有百褶纹的荷叶边。



a. 单手擀皮法



b. 双手擀皮法



c. 面皮

图 1-28 擀皮法



(2) 按皮法。按皮是指用手掌将下好的面剂按成中间稍厚、周边稍薄的圆形坯皮的过程,如图 1-29 所示。按皮要求外形圆整,坯皮中心稍厚、周边稍薄、大小适当、规格一致。

(3) 捏皮法。捏皮是指将剂子用手搓圆,再用手指捏成圆壳形,俗称“捏窝”,如图 1-30 所示。捏皮法一般用于汤圆、麻团、窝窝头等面点品种的制作。

(4) 压皮法。压皮又称拍皮,是将剂子竖立放在案台上,使用拍皮刀作为工具,刀面抹少许油,右手拿刀,将抹油的刀面平放压在剂子上,左手放在刀面上下压,双手配合沿顺时针方向旋转并按压,使剂子成为圆形薄片状,如图 1-31 所示。



图 1-29 按皮法



图 1-30 捏皮法

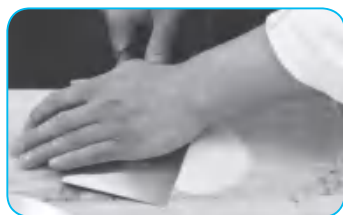


图 1-31 压皮法

(5) 摊皮法。摊皮是指用加热设备或工具将面坯制成坯皮的过程。该方法技术性很强,主要用于稀软的或糊状的面坯制皮,如煎饼、春卷皮等。摊皮法常用的工具有平底锅或鏊子。摊皮时先将工具加热到适当温度,抹适量油,用手或工具将面坯摊开成圆形薄片状。

3. 操作要领

- (1) 根据面点制品要求及面坯性质选择合适的制皮方法。
- (2) 制皮时要求操作规范、姿势正确、双手灵活、动作娴熟、速度快。

4. 质量标准

根据面点制品要求选择相应的制皮方法,一般要求皮坯外形圆整、规格一致、薄厚适当。



制皮学习评价标准

评价指标	评价标准	标准分(百分制)	实得分
给定剂子 30 个,使用擀皮法擀成饺子皮	操作规范,制皮手法正确,双手协调,动作娴熟;制好的皮子中间略厚、边缘略薄、大小一致;操作时间要求 15 min	100	



二、判断题

1. 制皮是将剂子制成符合面点制品要求的面皮的操作过程，即将坯剂制薄的一道工序。 ()
2. 运用单手杖擀制的坯皮适用于包制水饺、小笼包、蒸饺、烧卖等。 ()
3. 擀皮是利用工具将面剂擀制成相应坯皮的过程，常用的擀皮法主要有单手擀皮法、双手擀皮法。 ()

任务六 上馅



任务目标

1. 技能目标

- (1) 学会常见的上馅方法。
- (2) 能够将各种上馅方法正确运用到面点制作中。

2. 知识目标

- (1) 了解上馅的基本概念。
- (2) 熟悉上馅的基本方法及质量标准。
- (3) 掌握上馅的技术手法及操作要领。



理论知识

1. 基本概念

上馅也称包馅、打馅，是制作带馅面点的一道必需工序，是指将各种馅心放在制好的皮坯中供下一步成形操作的过程，有时上馅与成形同时进行。

2. 上馅方法

上馅方法较多，常见的主要有包馅法、拢馅法、夹馅法、卷馅法、镶馅法、滚沾法等。上馅质量影响着成品的外观和质量，所以应该选择合适的上馅方法并进行规范操作，确保面点制品的品质。

(1) 包馅法。根据成形方法的不同，包馅法可分为无缝包、捏边包、捏褶包、卷边包等。包馅法是较为常见的上馅方法，大部分带馅面点制品的制作可以采用这类上馅方法。例如，门丁、白皮酥等可以采用无缝包，水饺类可以采



用捏边包，包子、虾饺类可以采用捏褶包，素盒子类可以采用卷边包。

(2) 拢馅法。拢馅法上馅常与成形同时进行，一般将馅心放在坯皮中间，上好馅后轻轻拢起捏住，注意不要封口，使馅心露在外边，在上馅的同时也完成了成形操作。拢馅法适用于馅心比重较大的面点的制作，如制作烧卖就是采用该法上馅和成形的。

(3) 夹馅法。夹馅法是指使馅心在坯皮中形成间隔，一层坯皮一层馅料，上馅时要求均匀、平整、美观。例如，千层糕、三色糕等就是使用夹馅法上馅的。

(4) 卷馅法。卷馅法是指将馅心涂抹或平铺在擀好的坯皮上，从一头开始卷起，将馅心卷入其中，要求馅心薄厚均匀、平整。例如，芝麻凉卷、卷筒蛋糕、葱油花卷等都是使用该法上馅的。

(5) 镶馅法。镶馅法是一种面点美化技术，一般通过馅料特有的色泽和滋味可以达到改善口味、美化成品的目的。例如，四喜饺、一品饺、鸳鸯饺、八宝饭等的制作都采用了镶馅法进行上馅。

(6) 滚沾法。滚沾法是指将馅料切成小块或搓成小球，表面沾水，再放于干粉中均匀沾上粉料的一种上馅方法，常用于元宵、藕粉圆子等的上馅。

3. 操作要领

(1) 根据具体面点制品的要求选择合适的上馅方法。轻馅品种馅心少，重馅品种馅心多。

(2) 上馅方法正确，避免随意性，保持产品规格统一。

(3) 上馅时避免馅料沾到皮子边缘，以免影响成形操作及制品外观。

(4) 上馅时避免出现流馅、流卤、脱底、穿孔等问题。

4. 质量标准

选择合适的上馅方法，要求馅心用量适宜、产品规格一致、成品美观。



上馅学习评价标准

评价指标	评价标准	标准分（百分制）	实得分
掌握各种上馅方法及操作技法，能与相应成形方法配合完成面点制作	操作规范，馅心适量，上馅手法正确，动作娴熟，配合成形方法完成成形操作；要求产品规格一致、成品美观	100	



爱国主义是我们民族精神的核心，是中国人民和中华民族同心同德、自强不息的精神纽带。面对国家和民族生死存亡，全体中华儿女同仇敌忾、众志成城，奏响了气吞山河的爱国主义壮歌。爱国主义是激励中国人民维护民族独立和民族尊严、在历史洪流中奋勇向前的强大精神动力，是驱动中华民族这艘航船乘风破浪、奋勇前行的强劲引擎，是引领中国人民和中华民族迸发排山倒海的历史伟力、战胜前进道路上一切艰难险阻的壮丽旗帜！

——习近平总书记在纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利 75 周年座谈会上的讲话



课后习题

一、选择题

1. 在面点制作中常见的上馅方法主要有（ ）。

- A. 包馅法 B. 卷馅法 C. 夹馅法
D. 镶馅法 E. 滚沾法

2. 下列面点品种中采用包馅法的是（ ）。

- A. 烧卖 B. 包子
C. 肉笼 D. 四喜饺

3. 下列面点品种中采用拢馅法的是（ ）。

- A. 烧卖 B. 门丁
C. 包子 D. 水饺

4. 下列面点品种中采用卷馅法的是（ ）。

- A. 蒸饺 B. 肉笼
C. 汤圆 D. 一品饺

5. 下列面点品种中采用镶馅法的是（ ）。

- A. 四喜饺 B. 月牙饺
C. 肉笼 D. 门丁

二、判断题

1. 上馅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。 ()

2. 要根据面点品种的要求上馅，总原则是轻馅品种馅心多，重馅品种馅心少。 ()



3. 油量多的馅心上馅时容易沾到皮边, 出现流馅、流卤、脱底等现象。

()

4. 上馅是制作带馅面点品种必不可少的工序, 也是制皮与成形之间的一道工序, 一般上馅和成形之间有明显的界限。

()



项目四 馅心调制基础

馅心是使用各种不同原料, 经过精心加工拌制或熟制而成, 再包入面点坯皮内的心子。馅心调制是面点制作的重要技术之一, 它能体现面点制品的风味和口味, 影响面点制品的形态, 形成面点制品的特色, 丰富面点制品的品种, 决定面点制品的档次。制作馅心时应该做到严格选料, 配料比例恰当, 正确加工; 根据面点要求确定馅心口味; 正确把握馅心的水分和黏性; 根据面点的造型特点制作馅心。馅心具有以下特点: 取材广泛, 选料讲究; 加工严谨, 制作精细; 品种丰富, 口味多样; 皮馅配合, 各有特色。

根据馅心的口味、原料性质、制法等的不同, 馅心有不同的分类方式。按口味不同, 可将馅心分为咸馅、甜馅、咸甜馅; 按馅心所用原料性质不同, 可将馅心分为荤馅、素馅、荤素馅; 按馅心制法不同, 可将馅心分为生馅、熟馅; 按原料的加工形态不同, 可将馅心分为丁、丝、片、泥、蓉等几种。

任务一 咸馅调制



任务目标

1. 技能目标

- (1) 学会正确选料及常见原料的预处理。
- (2) 学会调制几种常见咸馅。

2. 知识目标

- (1) 了解咸馅的分类方式及常见咸馅的种类。
- (2) 熟悉制作咸馅所用原料的性质及特点。
- (3) 掌握咸馅调制的工艺流程及操作要点。



理论知识

咸馅在面点制作中应用非常广泛，其制品具有鲜、嫩、滑、爽、汁多、味美等特点。根据制法不同，可将咸馅分为生咸馅和熟咸馅两大类。

1. 生咸馅

生咸馅是指以新鲜蔬菜、畜肉、禽肉、水产品等为主要原料调制而成的馅心。根据原料性质的不同，又可将生咸馅分为生菜馅、生肉馅、生菜肉馅。

(1) 生菜馅。生菜馅主要是以新鲜蔬菜为主要原料调制而成的馅心，常见的生菜馅主要有素三鲜馅、萝卜丝馅、白菜馅等。调制生菜馅一般选择新鲜蔬菜作为原料，选料后进行原料加工，主要包括蔬菜的择洗、焯水、切配、挤水等工序，再加入相应调味料进行调味，最后拌匀成馅。其中，对于需要焯水处理的原料，焯水时速度一定要快，并且要先焯水后再进行切配处理，这样可以减少营养素的流失。对于全蔬菜馅，初加工时虽然经过挤水处理，但仍然存在一部分水分，包馅时容易流汁、露馅，可以适当加入油脂、鸡蛋、酱等具有黏性的辅助原料以增加馅心的黏稠度，利于成形。生菜馅调制的一般工艺流程如图 1-32 所示。

选料 → 原料加工 → 调味 → 拌匀成馅

图 1-32 生菜馅调制的一般工艺流程

(2) 生肉馅。生肉馅一般是以畜肉、禽肉、水产品等为主要原料调制而成的馅心，主要有猪肉馅、羊肉馅、虾肉馅、鲑鱼馅等。生肉馅选料比较广泛，一般以畜肉为主料，以禽肉、水产品类原料为辅料，形成多种多样、口味丰富的馅料。生肉馅原料的加工主要分为初加工和形态加工。初加工包括肉类的去皮、去骨、去刺、分档取料，去除原料中的不良气味，对质地较老的肉类做嫩肉处理等。形态加工主要是根据制品要求将原料加工成蓉、泥、小丁、粒等形态。对加工后的原料加入调味品进行调味，再加水或掺冻进行增卤处理，通过用力搅拌使肉馅上劲，达到鲜香、柔嫩、多卤的目的。生肉馅调制的一般工艺流程如图 1-33 所示。

选料 → 原料加工 → 调味 → 增卤 → 搅拌成馅

图 1-33 生肉馅调制的一般工艺流程

增卤是生肉馅调制中比较重要的工序。北方一般采用加水的方式增卤，如天津狗不理包子的肉馅就是加水搅拌的。根据原料种类和部位不同，打水量也



不同，一般 500 g 新鲜夹心肉可吃水 200 ~ 250 g，而 500 g 新鲜五花肉可吃水 100 ~ 125 g。加水时应该采用少量多次加入法，避免肉馅吃水不完全而出现分离现象。加水后要按一个方向用力搅打，边搅边加水，搅到吃水充足、肉质起黏性为止，即肉馅上劲。南方一般采用掺冻的方式增卤，如灌汤包的肉馅就是采用掺冻的方式增卤。常用的冻有两种：一种是用鸡肉、猪肉、鸡爪、猪蹄等富含胶原蛋白的原料制成的，掺入之后汤汁鲜美、味道醇厚，但成本较高；另一种是用肉皮熬制而成的，成本相对较低，但口味和营养价值较前者略差。

(3) 生菜肉馅。生菜肉馅是以动物性原料配以植物性原料调制而成的馅心，主要有白菜猪肉馅、西葫芦羊肉馅等。该类馅料将动物性原料与植物性原料进行搭配，经加工、调味、拌制而成。常见的动物性原料主要是猪肉，其次是虾肉、鱼肉、鸡肉等，植物性原料主要有荠菜、白菜、白萝卜、韭菜、西葫芦等。该类馅料具有荤素搭配、营养均衡等特点。生菜肉馅调制的一般工艺流程如图 1-34 所示。

选料 → 原料加工 → 调味 → 搅拌 → 加入蔬菜及其制品 → 拌匀成馅

图 1-34 生菜肉馅调制的一般工艺流程

2. 熟咸馅

熟咸馅是指以畜肉、禽肉、蔬菜制品及豆制品等为主要原料，通过不同加热方式进行烹制而成的馅心。根据原料性质的不同，可将熟咸馅分为熟菜馅、熟肉馅、熟菜肉馅。

(1) 熟菜馅。熟菜馅一般选用菌类、干菜类、豆制品等植物性原料为主料，如黄花菜、香菇、木耳、香干、冻豆腐、粉条等，也可配以青菜、冬笋等蔬菜类，原料经泡发或焯水后挤干水分进行刀工处理，最后经过初步熟处理和煸炒烹制即可成馅。常见的熟菜馅主要有素什锦馅、雪菜冬笋馅等。熟菜馅调制的一般工艺流程如图 1-35 所示。

选料 → 泡发或焯水 → 挤水 → 刀工处理 → 烹制 → 冷却成馅

图 1-35 熟菜馅调制的一般工艺流程

(2) 熟肉馅。熟肉馅是以畜肉、禽肉等为主要原料，采用多种烹调方式制作的口味浓厚、油重咸香的馅心，如叉烧馅、三丁馅、三丝春卷馅等。按照烹调加工顺序的不同，又可将熟肉馅分成先成形后烹调和先成熟后切配两种工



艺，比如三丁馅属于先成形后烹制的馅料，叉烧馅属于先成熟后切配的馅料。熟肉馅烹调炒制时应该做到卤汁紧包、油不外露、咸香适口、油而不腻，对于先成熟后切配的原料，应该尽量做到成熟时入味。熟肉馅调制的一般工艺流程如图 1-36 所示。

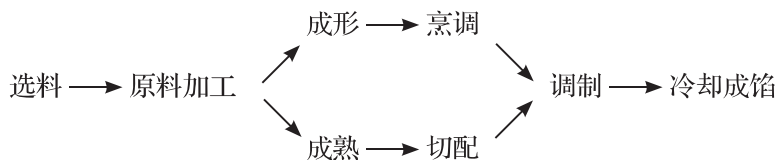


图 1-36 熟肉馅调制的一般工艺流程

(3) 熟菜肉馅。熟菜肉馅是以肉和蔬菜为主要原料，将肉熟制后加入蔬菜拌制而成的馅心。常见的熟菜肉馅主要有梅菜肉馅、芽菜肉馅等。熟菜肉馅调制的一般工艺流程如图 1-37 所示。



图 1-37 熟菜肉馅调制的一般工艺流程

3. 咸馅调制举例

(1) 猪肉馅。

① 配料。新鲜猪夹心肉 500 g，盐 8 g，料酒 20 g，葱末 20 g，姜末 10 g，芝麻油 15 g，酱油 15 g，骨头汤或水 200 g。

② 调制方法。将新鲜猪夹心肉用温水清洗干净制成蓉泥状放入盆中，加入盐、料酒、姜末、酱油搅拌。拌匀后分次加入骨头汤或水搅打，以搅打上劲汤或水不外流为准（也可以掺冻，掺冻的比例根据制品的要求而定）。在搅打好的肉馅中加入葱油（葱末提前浸泡在芝麻油中），搅拌均匀即可。

(2) 萝卜丝馅。

① 配料。白萝卜 750 g，火腿 30 g，猪板油 150 g，葱花适量，盐少许，味精少许，麻油适量。

② 调制方法。将白萝卜清洗干净后切成细丝，用盐腌渍 30 min。火腿切成末，猪板油切成很小很细的粒。将萝卜丝挤干水分，放入火腿末、猪板油粒、葱花、盐、味精，最后拌入麻油增香即可。

调制萝卜丝馅时需要注意以下事项：萝卜丝要粗细均匀，不宜过粗，用盐腌渍后一定要挤干水分；猪板油一定要切成细小粒状，以免在馅料中分布不均。



(3) 三丁馅。

① 配料。猪肋条肉 500 g，鸡肉 200 g，鲜笋 200 g，葱姜末各 20 g，葱段、姜片各 20 g，酱油 50 g，白糖 50 g，料酒 10 g，猪油适量，食盐 10 g，淀粉 20 g，虾籽 5 g，味精 10 g，鸡汤 200 g，植物油 20 g。

② 调制方法。将猪肋条肉、鸡肉清洗干净后冷水下锅，加入葱段和姜片煮至八分熟捞出，晾凉后切成小丁，鲜笋焯水后切成小丁。锅中放油，用葱姜末炆锅，放入三丁，炒制出香味后加入酱油、白糖、食盐、虾籽、味精、料酒调味，倒入鸡汤，大火烧煮，煮沸后改成中小火煮制上色，用水淀粉勾芡，出锅冷却成馅心即可。

任务评价

咸馅调制学习评价标准

评价指标	评价标准	标准分（百分制）	实得分
分类	掌握咸馅的不同分类方式及常见种类	30	
选料	能够根据馅料的要求正确选料，并进行相应的预处理	30	
调馅	能够根据制品要求调制几种常见咸馅，并掌握馅料调制的操作要点	40	

思政小课堂

思政元素	思政案例
精湛技艺 职业精神	<p style="text-align: center;">开国第一宴</p> <p>1949年10月1日开国大典当晚，北京饭店承办了新中国的第一次国宴。中共中央领导人、中国人民解放军高级将领、各民主党派和无党派民主人士、社会各界知名人士、国民党军队的起义将领、少数民族代表，还有工人、农民、解放军代表，共600多人出席了此次国宴，此次国宴后来被称为“开国第一宴”。宴会选择口味适中的淮扬菜，邀请了当时北京有名的淮扬饭庄——玉华台的朱殿荣等9位淮扬菜大师前来掌勺。几位淮扬菜大师使出了拿手绝活，所做的淮扬菜肴让嘉宾们交口称赞。宴会上有8道热菜：红烧鱼翅、烧四宝、干焖大虾、烧鸡块、鲜蘑菜心、红扒秋鸭、红烧鲤鱼、红烧狮子头。8个菜名中有4个带“红”字，这比此后的所有国宴都丰盛，周恩来总理随后就定下了四菜一汤的国宴标准。</p> <p style="text-align: right;">——选自《中华优秀传统文化概要》，作者方健华</p>



课后习题

一、选择题

1. 馅心根据生熟程度可以分为()。
 - A. 荤馅
 - B. 素馅
 - C. 生馅
 - D. 熟馅
2. 馅心根据所用原料性质可分为()。
 - A. 荤馅
 - B. 素馅
 - C. 荤素馅
 - D. 生馅
 - E. 熟馅
3. 馅心根据口味可分为()。
 - A. 咸馅
 - B. 甜馅
 - C. 咸甜馅
 - D. 熟馅
 - E. 生馅
4. 素馅多选用()作为原料。
 - A. 新鲜蔬菜
 - B. 干菜
 - C. 豆制品
 - D. 以上都对
5. 荤馅多选用禽畜肉和水产品作为原料,对质地老的肉类如牛肉,应当适当加入()腌渍使其变嫩。
 - A. 食用碱
 - B. 小苏打
 - C. 食醋
 - D. 淀粉
6. 在制作鱼肉馅心时,要选用()的鱼种。
 - A. 肉老、质厚、刺多
 - B. 肉老、皮厚、刺少
 - C. 肉嫩、质厚、刺多
 - D. 肉嫩、质厚、刺少
7. 用新鲜蔬菜制馅,大都需要经过()等初加工。
 - A. 择,洗,脱水,切
 - B. 洗,择,脱水,切
 - C. 择,洗,切,脱水
 - D. 择,切,洗,脱水
8. 在虾肉馅中加肥膘肉可以增加馅的()。
 - A. 滋滑度
 - B. 爽脆度
 - C. 色泽
 - D. 口味
9. 猪肉馅选用()最合适。
 - A. 腿心肉
 - B. 前夹心肉
 - C. 后夹心肉
 - D. 里脊肉
10. 熬制皮冻时,每500g肉皮中加入清水()。
 - A. 500~1000g
 - B. 1000~1500g
 - C. 1500~2000g
 - D. 2000~2500g
11. 涨发香菇,最好用()浸泡。
 - A. 冷水
 - B. 温水
 - C. 热水
 - D. 沸水



12. 制作干菜馅时，木耳的选用标准为（ ）。
- A. 肉厚
B. 肉厚、有光泽
C. 肉厚、有光泽、无皮壳
D. 无皮壳、肉厚
13. 叉烧馅属于（ ）。
- A. 生肉馅
B. 熟肉馅
C. 菜肉馅
D. 素菜馅
14. 在面点制作中，馅心的重要性包括（ ）。
- A. 确定面点的口味
B. 美化面点的形态
C. 形成面点的特色
D. 使面点花色品种多样化
E. 决定面点的档次
15. 在面点制作中，馅心的特点包括（ ）。
- A. 取材广泛，选料讲究
B. 原料单一，制作简便
C. 加工严谨，制作精细
D. 品种丰富，口味多样
E. 皮馅配合，各有特色
16. 制作牛肉馅应选用（ ）。
- A. 牛腰板肉
B. 颈肉
C. 牛腱子
D. 前腿肉
E. 牛腩
17. 素馅制作要点包括（ ）。
- A. 选料
B. 焯水
C. 刀工处理
D. 减少水分
E. 调味
18. 调制饺子馅时，“水打馅”不能将水一次加足，否则馅心（ ）。
- A. 不黏稠，易出水
B. 黏稠，不出水
C. 不柔软，发死
D. 不易保存
19. 馅心制作的要求包括（ ）。
- A. 严格选料，正确加工
B. 根据面点要求确定馅心的口味
C. 正确把握馅心的水分和黏性
D. 馅心的配料比例要恰当
E. 根据面点的造型特点制作馅心
20. 调制肉馅时，增卤方式主要包括（ ）。
- A. 加入油脂
B. 加水
C. 掺冻
D. 加入液体调味料
E. 保留蔬菜汁液



二、判断题

1. 在馅料调制过程中,原料初加工是为切配和烹调服务的。 ()
2. 馅心的调制是利用各种不同性质的原料,经过精细加工,调制或熟制,制成形式多样、口味各异、利于成形的半成品。 ()
3. 馅心是用各种不同原料,经过精心加工拌制和熟制而成,包入面点皮坯内的心子。 ()
4. 调制生馅时,原料经刀工处理后,还需要进行烹炒、调味等工序。 ()
5. 馅心调制适当与否,对面点制品成熟后其形态能否保持不走样有着很大的关系。 ()
6. 包馅面点的形态与成形手法有关,与馅心用料无关。 ()
7. 在生肉馅调制过程中需要增卤,常见的增卤方法是加水和掺冻。 ()
8. 青菜做馅时,必须先经过焯水,再挤干水分。 ()
9. 使用白菜制馅时,要用盐腌渍后再进行去水处理,否则会导致馅心吐水。 ()
10. 调制鲜肉馅时一般肥瘦比例为5:5或4:6比较好,肥而不腻。 ()
11. 馅心对包馅面点的口味起着决定性作用。 ()
12. 素馅一般多为咸馅,口味上鲜美适口、咸淡合适,具有鲜、嫩、滑、爽、汁多味美的特点。 ()

任务二 甜馅调制

任务目标

1. 技能目标

- (1) 学会正确选料及对常见原料的预处理。
- (2) 学会调制几种甜馅。

2. 知识目标

- (1) 了解甜馅的分类方式及常见甜馅的种类。
- (2) 了解甜馅制作所用原料的性质及特点。
- (3) 掌握甜馅调制的工艺流程及操作要点。



理论知识

甜馅是以糖、油脂以及各种豆类、果仁类、蜜饯类原料等为主调制而成的甜味馅心。甜馅具有味美香甜、风味独特等特点。根据制法的不同,可将甜馅分为生甜馅和熟甜馅;根据制作特点的不同,又可将甜馅分为糖馅、泥蓉馅、果仁蜜饯馅。

1. 生甜馅

生甜馅是以糖、干果等为主要原料,加入熟面粉或熟糕粉作为填充料,经原料初加工、拌和等工序调制而成的馅心。该类馅料选料精细,制作工艺简单,具有松爽香甜、甜而不腻、果料味浓郁等特点。制作生甜馅常用的果料类原料有核桃仁、瓜子仁、杏仁、松子仁、榄仁、瓜条、蜜枣、葡萄干、蔓越莓干、苹果脯、青红丝、糖桂花等。常见的生甜馅主要包括五仁馅、百果馅、麻蓉馅、水晶馅等。

制作生甜馅时要注意原料的合理搭配,既要考虑馅料的口味,又要注重营养元素的互补。对坚果类原料一般要进行适当的熟化,如烤熟或炒熟,以突出原料的香气和口味。馅料拌和时掌握好原料比例,控制好馅料软硬度[可以通过加入油脂(或水)和粉料调节馅料的软硬度],调制好的馅料以不塌不散为宜。

生甜馅调制的一般工艺流程如图 1-38 所示。

原料初加工 → 拌和 → 成馅

图 1-38 生甜馅调制的一般工艺流程

2. 熟甜馅

熟甜馅一般是以糖、油脂、植物的种子或果实以及根茎类食材为主要原料,经炒制或蒸制而成的一类馅心。该类馅料具有油润细腻、香甜适口等特点,是中式面点中常用的馅料。制作熟甜馅常用的植物性原料主要有红小豆、豌豆、莲子、红枣、红果、芋头、甘薯等。常见的熟甜馅主要包括红豆馅、莲蓉馅、红果馅、枣泥馅、板栗馅等。

制作熟甜馅时首先要进行原料初加工,主要包括原料的去皮、去籽、去核等操作;其次要进行原料的熟制和形态处理,常用的熟制方法为煮制法;最后将熟制后的原料加工成蓉泥状以备下一步使用。炒制馅料时控制好糖馅比例,一般为 1 : 1,同时掌握好火候,待水分蒸发殆尽后使用中小火进行炒制,注意不停搅拌,以免出现粘锅现象。



熟甜馅调制的一般工艺流程如图 1-39 所示。

原料初加工 → 熟制 → 形态加工 → 炒制或蒸制 → 成馅

图 1-39 熟甜馅调制的一般工艺流程

3. 甜馅调制举例

(1) 豆沙馅。

① 配料。红小豆 500 g，白糖 600 g，植物油 120 g，糖桂花 20 g。

② 制作方法。

a. 制沙。将红小豆挑选后清洗干净，加入 1 500 g 冷水开始煮豆，先用大火煮制，待煮沸后改为中小火慢慢熬煮，煮到豆沙可以轻易从豆中捻出时停火。将豆子捞出，手工或使用磨豆机将其磨碎，倒入滤布中挤干水分，即为粗沙。若将豆子煮好后放入筛网内边加水边搓擦，即可除去豆皮，得到的豆沙为细沙。

b. 炒馅。将豆沙放入锅内，加入植物油、白糖一起炒制，待炒至水分蒸发殆尽时加入糖桂花，当沙体变干至浓稠、不粘手、上劲成团时即可关火，冷却后成馅。

(2) 五仁馅。

① 配料。核桃仁 200 g，白芝麻仁 150 g，瓜子仁 100 g，榄仁 100 g，杏仁 50 g，白糖 1 000 g，橘饼 50 g，冬瓜糖 200 g，香油 250 g，花生油 250 g，熟糕粉 500 g，水 300 g。

② 制作方法。原料挑选后，将核桃仁、白芝麻仁、瓜子仁、榄仁、杏仁放入烤箱烤熟烤香，将白芝麻仁使用擀面杖擀碎，将核桃仁切成核桃碎，将橘饼和冬瓜糖切成小丁，备用。将五仁、果脯丁、白糖、香油、花生油、水一起搅拌均匀，最后加入熟糕粉拌匀，放置 30 min 后即可使用。



甜馅调制学习评价标准

评价指标	评价标准	标准分（百分制）	实得分
分类	掌握甜馅的不同分类方式及常见种类	30	
选料	能够根据馅料的要求正确选料，并进行原料加工	30	
制馅	能够根据面点制品要求调制几种常见甜馅，并掌握馅料调制的操作要点	40	



思政元素	思政案例
敬业精神 技术迭代	<p style="text-align: center;">“蓝领”撑起一片蓝天</p> <p>2019年度人力资源和社会保障事业发展统计公报显示,2019年全年共有1075.9万人次参加职业技能鉴定,861.9万人次取得职业资格证书,其中28.4万人次取得技师、高级技师职业资格。如今,越来越多的“蓝领”人才活跃在生产服务一线,发挥着带徒传技、技能攻关、技艺创新、技能推广等重要作用,为经济发展撑起一片蓝天。2019年年底,中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《关于促进劳动力和人才社会性流动体制机制改革的意见》提出“拓宽技术技能人才上升通道”“推进职业资格与职称、职业技能等级制度有效衔接”“支持用人单位打破学历、资历等限制,将工资分配、薪酬增长与岗位价值、技能素质、实绩贡献、创新成果等因素挂钩”。有尊严、有出路、有奔头,技能人才的成长环境得到进一步优化,将有更多人选择适合自己的技能成才之路。</p> <p style="text-align: right;">——选自《人民日报》刊登的《蓝领撑起一片蓝天》</p>



课后习题

一、选择题

- 炒制莲蓉馅时,火力应(),防止糊底。
 - 始终旺火
 - 慢火改旺火
 - 旺火改慢火
 - 始终慢火
- 加入甜馅中的糕粉是指()。
 - 生面粉
 - 熟面粉
 - 生米粉
 - 熟米粉
- 麻蓉馅中的面粉应是()。
 - 玉米粉
 - 生面粉
 - 熟面粉
 - 糯米粉
- 用来拌制麻蓉馅的芝麻是指()。
 - 生芝麻
 - 熟芝麻
 - 生芝麻蓉
 - 熟芝麻蓉
- 黄油入馅需()。
 - 直接加入
 - 融化后加入
 - 用搅拌机打发后加入
 - 擦软后加入
- 下列属于熟甜馅的是()。
 - 水晶馅
 - 果仁蜜饯馅
 - 豆沙馅
 - 百果馅



7. 赤豆以粒大皮薄、红紫有光、豆脐上()，品质最佳。
A. 有花纹者 B. 有白纹者 C. 无白纹者 D. 有黄纹者
8. 制作熟甜馅要加入大量的白糖，以保证馅心口味爽甜，一般糖、馅的比例为()。
A. 1 : 2 B. 1 : 1 C. 1 : 0.5 D. 1 : 3
9. 制作甜馅的原料形态一般以()为好。
A. 整粒 B. 碎粒 C. 大丁
D. 粗粒 E. 泥蓉
10. 生甜馅制作要点包括()。
A. 选料 B. 熟化处理 C. 合理搭配
D. 软硬适当 E. 合理加工
11. 下列馅心属于生甜馅的是()。
A. 豆沙馅 B. 白糖馅 C. 麻仁馅
D. 水晶馅 E. 五仁馅
12. 为使熟甜馅达到色、香、味、形俱佳的要求，在操作过程中，要注意()恰到好处。
A. 外形 B. 口味 C. 火候 D. 色泽
13. 炒制豆沙馅时应做到用()，避免翻沙。
A. 旺火炒制 B. 小火翻炒 C. 中火焖制 D. 急火快炒
14. 甜馅按其制作特点可分为()。
A. 泥蓉馅 B. 果仁蜜饯馅 C. 糖馅 D. 以上都对

二、判断题

1. 制作豆沙馅的主要原料有莲子、绿豆、黄豆、白糖、油等。 ()
2. 炒制豆沙馅时，可加适量面粉来增加硬度。 ()
3. 莲蓉馅具有纯香柔软、甘甜细滑等特点。 ()
4. 馅心体现了面点的口味，影响面点的形态，形成了面点的特色，使面点品种更加多样化。 ()
5. 甜馅的原料以糖、油为主，加入加工过的豆类(沙、蓉、泥等)、干果类、果仁、蜜饯等制成。 ()
6. 糖馅是指以绵白糖和白砂糖为主要原料，适量地配以辅助原料，经搅拌而成。 ()



7. 制作糖馅时需要在馅中掺入熟面粉或熟米粉，加粉是制作糖馅的关键，它能直接影响糖馅的质量。 ()

8. 芝麻白糖馅是将白糖、熟面粉、熟花生油拌匀，加入碾碎的芝麻，搓擦使其上劲即成。 ()