



模块一

面点制作基础技术



我国面点种类繁多，变化多样，并已形成了一套较为科学且行之有效的操作程序和技术（见下图）。其中，和面、揉面、搓条、下剂、制皮、馅心调制等是面点成形前的工序，也是面点入门的重要基本技术。只有熟练掌握这些基本功，才能制作出符合要求的成品，保证面点制作的质量。



通过本模块的学习，同学们能够

- ★ 了解面点制作的基本程序
- ★ 掌握和面、揉面、搓条、下剂、制皮、制馅的基本手法、技巧及适用范围
- ★ 熟练运用常用的基本技术动作



## 项目一

# 面点成形基础技术

面点成形基础技术包括和面、揉面、搓条、下剂、制皮，每项技术都有多种不同的方法。



## 任务 1 和 面



和面是依据面点制品的要求，将粉料与水、油、鸡蛋、盐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。面和得好坏、软硬，将直接影响制品的质量。

手工和面的方法主要有三种：抄拌法、调和法、搅拌法。本任务主要介绍调和法和面。通过本任务的学习，同学们能够了解和面的概念，熟悉和面的方法及质量要求，掌握调和法和面的操作要领。

本任务成品质量要求：水粉融合，吃水均匀，软硬适当，呈雪花状，符合面团制作的要求。完成时间：10分钟。

### ≡准备工作≡

原料：面粉500克，水240克

## 制作过程

- 1 将面粉堆在干净的操作案板上，呈山丘状。



- 2 在面粉堆中间扒开一个窝。



- 3 逐次加入水，右手张开，由外向内逐步调和。



### Tips

水可分次加入，注意正确的和面姿势：身体站立端正，稍向前倾，两脚分开，站成丁字步，自然放松。



- 4 双手搓动，使面粉与水结合成薄片或雪花状。



#### Tips

双手动作迅速，干净利落，灵活自然。

### 巩固提升

1. 什么是和面？和面的操作要领是什么？
2. 手工和面的方法有哪些？应达到怎样的质量标准？
3. 用300克面粉按调和法练习和面。

## 任务2 揉面



揉面是指将和好的面坯反复揉搓，使粉料与辅料更为均匀调和，形成柔润、光滑、符合质量要求的面坯的过程。

揉面的方法主要有揉制法、揣揉法、擦制法、摔制法、捣制法、叠制法。对于不同种类的面团、同种面团的不同制品，揉面的方法也各不相同。本任务主要介绍揉制法揉面。

通过本任务的学习，同学们能够了解揉面的概念，熟悉揉面的方法及质量要求，掌握揉面的基本手法与操作要领。

本任务成品质量要求：面坯光滑、滋润、软硬适中，符合制品制作要求。  
完成时间：10分钟。

### ≡准备工作≡

原料：面粉500克，水240克



## 制作过程

**1** 双手配合将和好的雪花面揉成团。右手掌根压住面坯，揉小块面团时，右手用力，左手协助；揉大块面团时，双手一齐均匀用力向外推动，把面坯摊开，再由外向内卷起形成面坯。



### Tips

揉面的关键在于既要揉“活”又要有“劲”，因此必须手腕用力，而且力度适当。揉面时，上身要稍往前倾，不可左右倾斜，双臂自然伸直，两脚成丁字步，身体与案板保持一拳的距离。



**2** 翻上接口转90°，继续用双手向外推动、摊开、卷拢，不断重复这些动作，直到揉匀揉透、面坯表面光滑为止。



### Tips

面团揉好后应静置一段时间，使面团中各种物料充分融合，以便更好地形成面筋网络。







### 你知道吗？

实际操作中，需要依据制品的不同要求选择正确的揉面方法。例如，水饺、面条等面团制品要求面团筋性足，韧性强，应选择揉制法揉面；油酥面团中不能产生面筋网络，应选择擦制法揉面。

### 巩固提升

1. 什么是揉面？揉面的手法有哪些？
2. 揉面的操作要领及质量标准是什么？
3. 用300克面粉揉制一块面团。