

第四章 成形技艺



教学目标:

掌握分坯、制皮、上馅等成形基本技艺;掌握手工或借助工具、模具等的各种成形方法及其适用范围;学会包、捏、卷、擀、抻等成形技艺。

成形是根据面点品种的形态要求,运用不同方法或借助不同工具将面团制成各种形态的面点成品或半成品的操作过程。

成形是面点制作的重要组成部分。它包括分坯、制皮、上馅、成形等几个操作工序,是一项技艺性很强的工作。它直接决定面点成品的形态和质量。由于造型本身必须以艺术构思为基础,因此成形也是使面点制品具有艺术价值的操作过程。从饺、包、粽、糕到形态逼真的各种花色品种面点的形成,都取决于熟练的成形技艺和善于变化的艺术构思。

第一节 成形基础技艺

成形基础技艺包括分坯、制皮、上馅等操作技术。它是成形前的准备,与成形密不可分,并直接影响成形的质量。

一、分坯

分坯就是将面团按面点品种的要求分成统一规格的面坯以供制皮所用的操作过程。分坯包括搓条和下剂两道工序。

(一) 搓条(见图4-1)

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之用的操作过程。

1. 搓条的方法

取一块醒好的面团,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。

2. 搓条的操作要领

(1) 用力均匀、轻重有度。操作时两手着力均匀,两边用力平衡,才能使搓条粗细均匀。

(2) 手法灵活、连贯自如。只有做到手法灵活、轻松自如、起落自然,才能使搓条光洁、圆整、不起皮,粗细一致。

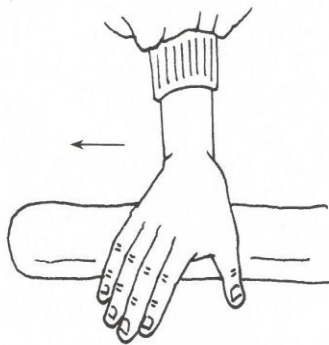


图4-1 搓条

(二) 下剂

下剂,又叫揪剂或掐剂,是将搓好的剂条分成一定规格的剂子。要求剂子大小均匀、重量一致。各种不同的面团,下剂的方法也各不相同,常用的有摘剂、挖剂、捏剂、切剂等。

1. 摘剂(见图4-2)

摘剂也叫摘坯或掐剂子。操作时,先将搓好的剂条,用左手捏住,露出与坯子相同大小的截面,然后用右手大拇指与食指轻轻捏住面剂使劲顺势摘下。摘剂时,为保持剂条始终圆整、均匀,左手不能用力过大,摘好一只面剂后,左手将面团转90°,然后再摘。摘下的每一个剂子应按照顺序排列整齐。

摘剂这种手法比较适于水调面团、发酵面团等有筋力的面团。

2. 挖剂(见图4-3)

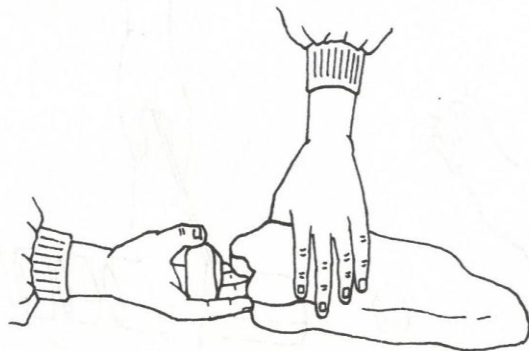


图4-3 挖剂

挖剂也称铲剂,大多用于较粗的剂条。由于条粗,剂量较大,左手没法拿起,右手也无法摘下,所以要用挖剂。其方法是:将剂条搓好后放在案板上,左手按住,右手四指弯曲呈铲形,从剂条下面伸入,四指向上挖,挖出一个剂子,然后左手移动,右手再挖,直至完成。挖剂的速度要快,动作要利落,一下一个剂子,不要将其余面团带出来。

3. 拉剂(见图4-4)

比较稀软的面团,不能摘剂,也不能挖剂,只能采用拉的方法:右手五指抓住一块,拉下来。拉剂不易掌握剂子的分量,拉下来的剂子形态不完整,很难确定其重量,所以要做到统一规格有一定的难度。

4. 切剂(见图4-5)

切剂又叫剁剂(见图4-6),是指用刀等工具进行分坯的一种方法。它既适用于柔软、粘手无法用手工来分坯的面团,如有些米粉面团、淀粉面团,也适宜于制皮时表面要求光滑平整、不损坏剂条内部结构的面团,如制作油酥面团的明酥品种,还适宜于无馅品种的直接成形的面团,如刀切馒头等。操作方法是:将搓成的坯条平展在案板上,右手拿刀,从坯条的左边一头开始,按顺

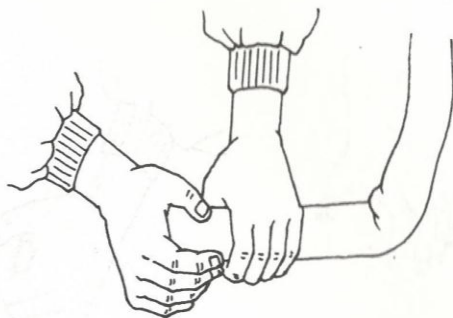


图4-2 摘剂

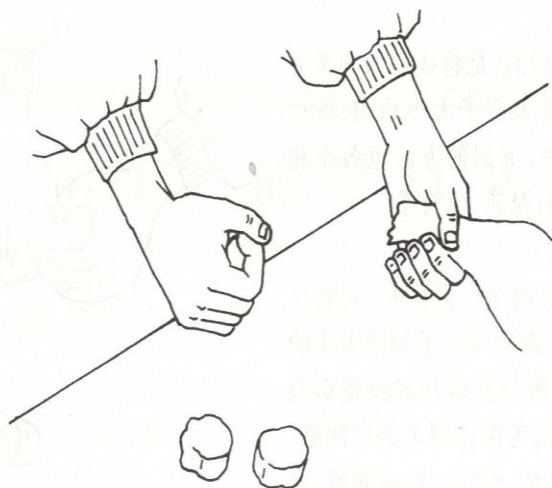


图4-4 拉剂

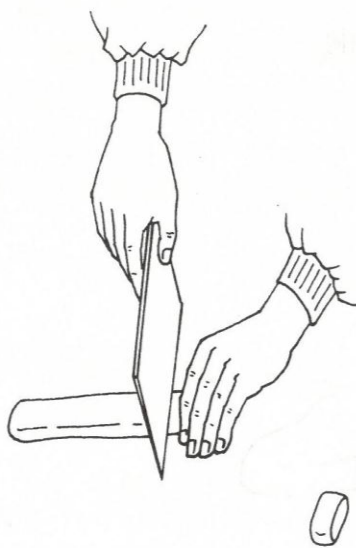


图4-5 切剂

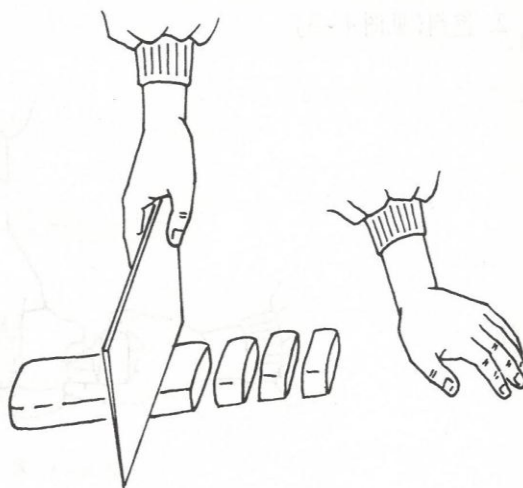


图4-6 剁剂

序进行切、剁。切时左手配合,把切下的坯剂一上一下排列整齐。剁的手法要灵活,动作要连贯、熟练,才能使坯剂规格大小一致。切剂应按品种要求制定规格,注意坯剂的形态,做到均匀、整齐、美观。

二、制皮

制皮是按面点品种和包馅的要求将坯剂制薄的一道工序。面点制作时有许多品种都需要经过制皮这道工序,它技术要求高,操作方法较复杂,制皮的质量直接影响着包馅和制品的成形。由于各品种的要求不同,制皮的方法也有所不同,常用的有按皮、拍皮、擀皮、捏皮、摊皮等。

1. 按皮(见图4-7)

按皮是一种基本的制皮方法,运用较为广泛,适用于制作50~75 g重量的坯剂。操作时,

把摘好的剂坯截面向上,用手掌跟(不能用掌心,因掌心凹进去,不能把皮按得均匀)向下按揪,按成中间稍厚、四周稍薄的圆形皮。按皮的质量要求是坯皮圆整,符合制品或包馅的要求。

2. 拍皮(见图4-8)

拍皮又称压皮。一般用于制作没有韧性的或坯料较软、皮子要求较薄的特色品种的皮,如制作广式点心中澄粉面团的皮。操作时,准备一把拍皮刀(要求刀刃不开锋、刀面要平整,一般为不锈钢刀),将剂子放在桌上,右手拿刀,刀

刃向外,在油布上擦一下(目的是使刀不粘皮),将有油的刀面压在剂子上,左手放在刀面上顺时针方向按压一下,剂子就被按成圆形的薄片。拍皮的难度较大,制作要求高,皮子要求厚薄均匀、大小一致、圆整光滑。

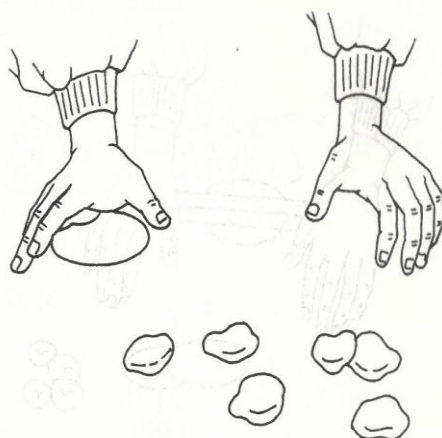


图4-7 按皮

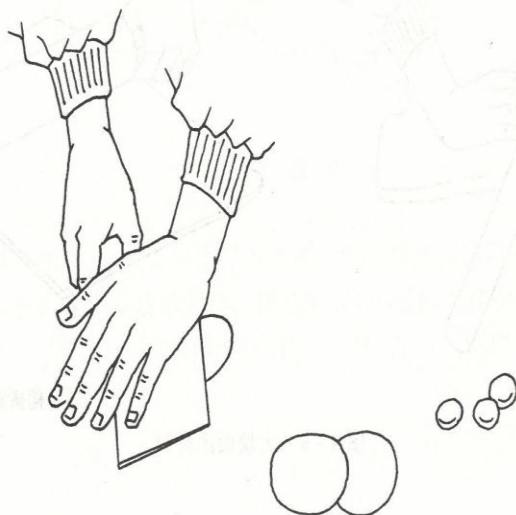


图4-8 拍皮

3. 擀皮(见图4-9)

擀皮是应用最普遍的制皮方法,技术性较强,要求也高。由于适用品种多,擀皮的工具和方法也是多种多样的。擀皮的工具有单棍、双棍、橄榄棍、通心棍等。擀皮的方式有平展擀和旋转擀。手法可分为压擀法、推压擀法、滚压法等几种。常用擀制法制作的皮子有水饺皮(单棍,旋转擀)、馄饨皮(长棍,平展擀)、烧卖皮(见图4-10)(橄榄棍,打褶擀)、油酥坯皮(长棍,平展推压擀)等。

4. 捏皮(见图4-11)

捏皮适用于制作米粉面团、汤团之类的品种。操作时先把剂子用手揉匀搓圆,再用手指捏成圆壳形(内可上馅),俗称“捏窝”。

5. 摊皮(见图4-12)

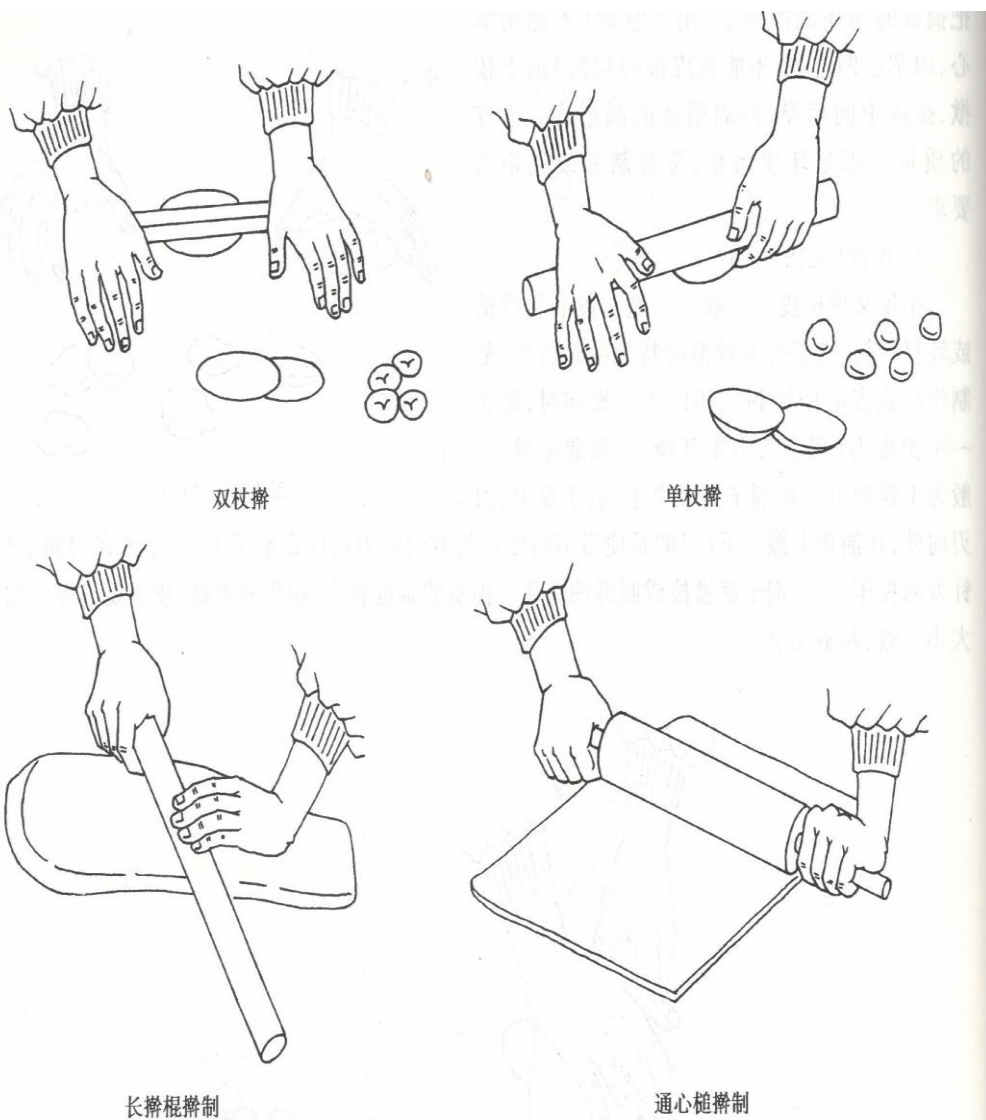


图 4-9 大块面团擀制

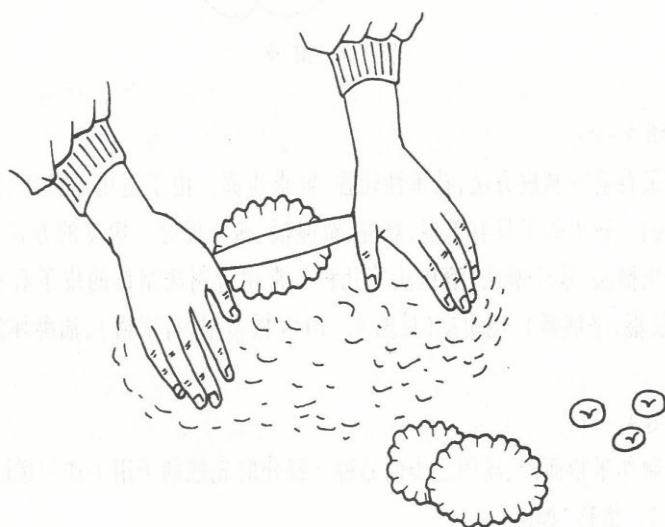


图 4-10 烧卖皮擀制

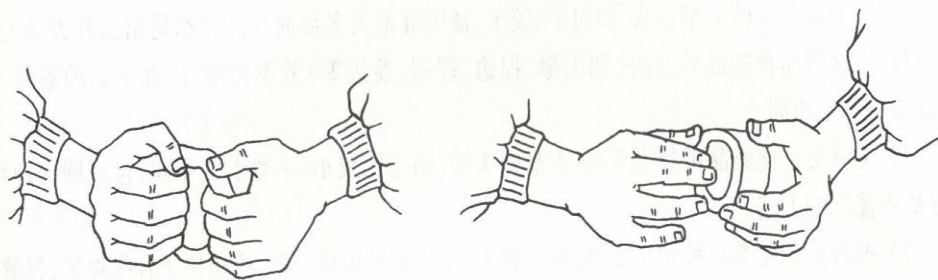


图 4-11 捏皮

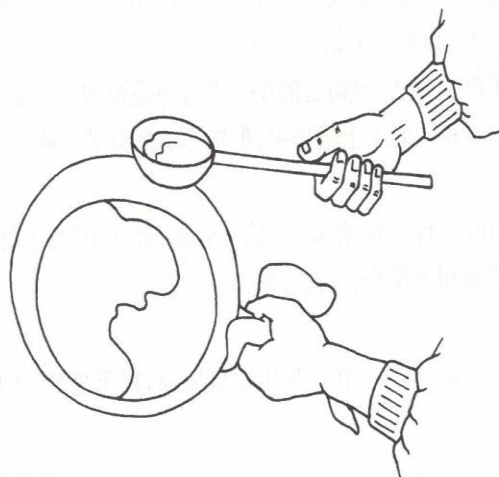


图 4-12 摊皮

摊皮是一种较特殊的制皮法,主要用于稀软面团。因为稀面团拿起来会往下流,不能用一般方法制皮,而必须用摊皮法,如春卷皮的制作。摊皮时,将平底锅架在中小火上,右手拿面团,不停抖动(以防面团掉落),顺势向锅内顺时针方向快速一转,即成一个圆形皮子。皮子要求形状圆整,厚薄均匀,没有洞,大小一致。

三、上馅

上馅,又叫包馅、塌馅、打馅等,是在制好的坯皮中放上调制好的馅心的操作过程。上馅是成品形态的基础,上馅不好,成品馅心就不能居中,就会直接影响包捏以及成品的造型。如麻球,馅心不居中,炸制时就易破,成熟后不易定型。所以上馅也是重要的基本操作技术之一。

(一) 上馅的要求

- (1) 要根据品种的要求上馅,总原则是轻馅品种馅心少,重馅品种馅心多。
- (2) 根据品种的规格上馅,杜绝随意性。不能根据馅心的软硬或坯皮的大小而随意多上馅或少上馅,上馅应均匀,每个坯皮上馅的量相等。
- (3) 油量多的馅心,上馅时馅不要粘在皮边,还要防止流馅、流卤、脱底漏馅等。

(二) 上馅的方法

由于馅的品种很多,不同的品种有不同的上馅方法。常用的上馅方法有包馅法、拢馅法、夹馅法、卷馅法、搓团法、镶馅法和滚沾法等。

1. 包馅法

包馅法是最常用的上馅方法,如包子、饺子、汤团等绝大多数面点品种都是用这种方法上馅的。但由于这些品种的成形方法(如无缝、捏边、捏褶、卷边等)并不相同,因此上馅的数量、部位、方法也各不相同。

(1) 无缝类。此类品种如光头包、水晶馒头等,馅心比较小,一般上在中间,包成圆形即可,关键是不要把馅上偏。

(2) 捏边类。此类品种如水饺等,馅心较大,馅要上得稍偏一些,这样便于合拢捏紧,捏紧后馅心正好在中间。

(3) 捏褶类。如小笼包子,馅心较大,因打褶后要求成圆形,所以馅心要放到皮子的正中心,而且托皮子的手要呈“碗”状,以便于上馅。

(4) 卷边类。如盒子酥,它是将包馅后的皮子沿边缘卷捏成形的品种,一般是用两张皮,中间上馅,上下覆盖,沿四周卷捏。要求上馅居中,但馅心要按得平一些。

2. 拢馅法

拢馅法常常与成形同时进行,如制作烧卖,馅心较多,放在中间,上好后轻轻拢起捏住(不封口,露馅)即成。上馅与成形相互配合,一次完成。

3. 夹馅法

夹馅法即一层粉料一层馅,使馅心在坯皮中形成间隔,如三色糕、千层糕等。上馅要求均匀而平整。

4. 卷馅法

卷馅法是将坯料擀成片,在片上抹馅心,然后卷拢成形的办法。上馅必须抹得均匀、平整,分量一致,不能一边厚一边薄。常见的品种有条头糕、糯米凉卷、卷筒蛋糕等。

5. 搓团法

搓团法是先将馅心搓成团再包入坯皮的一种上馅方法,适用于比较稠厚有黏性的馅心,如麻蓉馅、豆沙馅等。用这种方法上馅便于掌握馅心规格,也便于包捏成形。

6. 镶馅法

例如四喜蒸饺,成形后留下几个小眼,在各个小眼中镶入各色馅心点缀。

7. 滚沾法

滚沾法是用元宵、藕粉圆子等制品的一种上馅方法。它是利用原料着水后的黏粘性能,在搓圆的馅心表面蘸上水,放入干粉中,不断摇晃使其滚起来,均匀地裹上粉料包裹馅心的一种方法。此法制成的品种,坯皮厚薄均匀,十分圆整。