

Tasty Food
食在好吃

一学就会的 114种中点

黎国雄 主编

包子、馒头、饺子、卷、糕、粩……
百变中式点心，名师指点，一学就会！



Tasty Food
食在好吃

一学就会的 114种中点

黎国雄 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

一学就会的 114 种中点 / 黎国雄主编. — 南京 : 江苏凤凰科学技术出版社, 2015.7

(食在好吃系列)

ISBN 978-7-5537-4515-2

I . ①—… II . ①黎… III . ①糕点—制作—中国
IV . ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 096566 号

一学就会的114种中点

主 编 黎国雄
责任编辑 张远文 葛 昀
责任监制 曹叶平 周雅婷

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址 <http://www.pspress.cn>
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷 北京旭丰源印刷技术有限公司

开 本 718mm × 1000mm 1/16
印 张 10
插 页 4
字 数 250千字
版 次 2015年7月第1版
印 次 2015年7月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5537-4515-2
定 价 29.80元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。



PART 1 初级入门篇

| | |
|--------|----|
| 豆沙酥饺 | 12 |
| 可可花生果 | 13 |
| 三色水晶球 | 15 |
| 笑口酥 | 17 |
| 棉花杯 | 18 |
| 黑糯米盖 | 19 |
| 潮州粉果 | 19 |
| 七彩风车饺 | 21 |
| 八宝袋 | 23 |
| 金银馒头 | 24 |
| 西芹牛肉球 | 25 |
| 脆皮三丝春卷 | 25 |
| 七彩水晶盖 | 27 |
| 香菜猪仔果 | 29 |
| 燕麦馒头 | 30 |
| 甘笋莲蓉包 | 31 |
| 脆皮龙绣球 | 33 |
| 凤凰叉烧扎 | 35 |
| 莲蓉晶饼 | 36 |
| 金笋腊肠卷 | 37 |
| 豆沙饼 | 37 |
| 甘笋螺旋馒头 | 39 |
| 燕麦腊肠卷 | 41 |
| 麻香凤眼卷 | 42 |
| 七彩小笼包 | 43 |
| 莲蓉包 | 43 |
| 香芋卷 | 45 |
| 香芋火腩卷 | 47 |
| 豆沙白玉卷 | 48 |
| 燕麦豆沙包 | 49 |
| 燕麦桂圆包 | 49 |
| 鸡仔饼 | 51 |
| 菜心小笼包 | 53 |
| 菠菜奶黄晶饼 | 54 |
| 家乡蒸饺 | 55 |
| 多宝鱼饺 | 55 |
| 芝士豆沙圆饼 | 57 |

目录 Contents

中点制作基础知识

| | |
|------------|----|
| 制作中点必备小工具 | 6 |
| 中点的制作特点 | 7 |
| 怎样做好饼类中点 | 8 |
| 点心成型法 | 9 |
| 制作包子的9个小窍门 | 10 |

| | |
|--------|----|
| 香菜小笼包 | 59 |
| 家乡咸水饺 | 60 |
| 韭菜水饺 | 61 |
| 甘笋豆沙晶饼 | 61 |
| 腊味小笼包 | 63 |
| 香芋叉烧包 | 65 |
| 香煎叉烧圆饼 | 66 |
| 煎芝麻圆饼 | 67 |
| 燕麦花生包 | 69 |
| 香芋包 | 71 |
| 鲜虾香菜包 | 72 |
| 金鱼饺 | 73 |
| 燕麦奶黄包 | 75 |
| 脆皮豆沙饺 | 77 |
| 豆沙麻枣 | 79 |
| 大眼鱼饺 | 81 |
| 七彩银针粉 | 82 |

PART 2

中级入门篇

| | |
|--------|-----|
| 水晶叉烧盖 | 85 |
| 凤凰丝烧麦 | 87 |
| 燕麦杏仁卷 | 88 |
| 洋葱鸡粒酥盒 | 89 |
| 千层姜汁糕 | 89 |
| 上汤香葱粉果 | 91 |
| 香煎玉米饼 | 93 |
| 螺旋葱花卷 | 94 |
| 大发糕 | 95 |
| 燕麦葱花卷 | 95 |
| 炸莲蓉芝麻饼 | 97 |
| 芝麻酥饼 | 99 |
| 香葱烧饼 | 100 |
| 冬瓜蓉酥 | 101 |
| 生肉包 | 101 |
| 叉烧餐包 | 103 |
| 金字塔饺 | 105 |
| 蛋黄莲蓉酥 | 106 |
| 鼠尾斋包 | 107 |

| | |
|--------|-----|
| 鸳鸯芝麻酥 | 107 |
| 菠菜玉米包 | 109 |
| 核桃果 | 111 |
| 螺旋香芋酥 | 112 |
| 燕麦玉米鼠包 | 113 |
| 燕麦菜心包 | 113 |
| 甘笋流沙包 | 115 |
| 芝麻莲蓉包 | 117 |
| 寿桃包 | 118 |
| 炸芝麻大包 | 119 |
| 蚝皇叉烧包 | 119 |
| 香煎菜肉包 | 121 |
| 香煎叉烧包 | 123 |
| 莲蓉香雪酥 | 124 |
| 菜脯煎饺 | 125 |
| 刺猬包 | 127 |
| 芝麻烧饼 | 128 |

PART 3

高级入门篇

| | |
|------|-----|
| 蚬壳包 | 130 |
| 花边酥饺 | 132 |

| | |
|-------|-----|
| 五仁酥饼 | 133 |
| 叉烧烧饼 | 134 |
| 老婆饼 | 136 |
| 金盖酥 | 137 |
| 雪梨酥 | 138 |
| 莲花酥 | 139 |
| 菊花酥 | 140 |
| 叉烧酥 | 142 |
| 天天向上酥 | 143 |
| 豆沙蛋黄酥 | 144 |
| 千层莲蓉酥 | 145 |
| 炸苹果酥 | 146 |
| 豆沙佛手酥 | 148 |
| 腊味酥 | 149 |
| 蚬壳酥 | 150 |
| 奶黄酥 | 152 |
| 蛋黄酥 | 153 |
| 枕头酥 | 154 |
| 皮蛋酥 | 156 |
| 三角酥 | 157 |
| 八爪角酥 | 158 |
| 豆沙窝饼 | 160 |



中点制作基础知识

制作中点必备小工具

制作中式点心怎么能少得了工具呢？工具可谓是制作中式点心的关键，通过这些小小的工具，我们就能灵活地运用材料做出变化多样的点心。作为初学者，你可能对于制作中式点心所需要的工具还不太了解，对其基本功能也知之甚少。为此，我们特地介绍一下制作中点的常用工具及其功能。

1. 电磁炉

电磁炉是利用电磁感应加热原理制成的电气烹饪器具。电磁炉没有烟熏火燎的现象，很好清理。同时，电磁炉不像煤气那样易产生泄漏，也不产生明火，不会成为事故的诱因。此外，它本身还设有多重安全防护措施，包括炉体倾斜断电、超时断电以及过流、过压、欠压保护和使用时不当自动停机等功能。即使有时候汤汁外溢，也不存在熄火跑气的危险。在蒸煮点心的时候，只要我们设定好时间，就可以放心地蒸煮了，完全不用担心蒸煮时间不足或过长等状况出现，相当省心、好用。



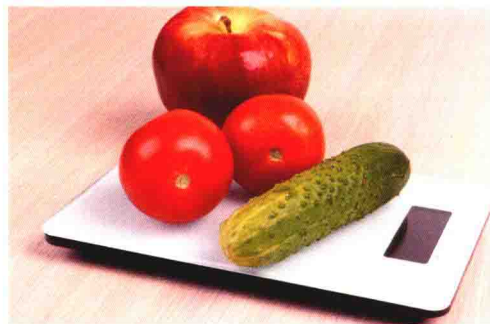
2. 刮板

刮板是用胶质材料或木头做成的，一般用来搅拌面糊等液态材料，因为它本身比较柔软，所以也可以把粘在器具上的材料刮干净。还有一种耐高温的橡皮刮刀，可以用来搅拌热的液态材料。用橡皮刮刀搅拌加入面粉的材料时，注意不要用力过度，也不要用力划圈的方式搅拌面糊，而是要用切拌的方法，以免面粉出筋。



3. 电子秤

电子秤是用来对点心材料进行称重的设备，通过传感器的电力转换，经称重仪表处理来完成对物体的计量。在制作点心的过程中，电子秤相当重要，只有称出合适分量的各种材料，才有可能做出一个完美的点心。所以在选择电子秤的时候，要注意选择灵敏度高的。



4. 蒸笼

制作中式点心，不免要用到蒸笼。蒸笼的大小随家庭的需要而定，有竹编、木制、铝制及不锈钢制等材质，又可分为圆、方两种形态，还可分大、中、小多种型号，其中以竹编的和铝制的最常见。传统的竹编蒸笼，水蒸气能适当地蒸发，不易积水汽、不易滴水，但清洗时较不方便，且需晒干后才能收藏。蒸笼的使用方法：先将底锅或垫锅盛半锅水，烧开，再将装有point心的蒸笼放入，以大火蒸之，中途如需加水应加热水，才不致影响point心的品质，可重叠多层同时使用。



5. 擀面杖

擀面用的木棍儿，是一种很古老的用来压制面条的工具，一直流传至今。擀面杖多为木制，用来捻压面饼，直至压薄，是制作面条、饺子皮、面饼等不可缺少的工具。最好选择木质结实、表面光滑的擀面杖，具体尺寸可依据平时材料的用量来决定。



中点的制作特点

中式点心种类繁多又味美，在制作上主要有以下两个特点。

1. 选料精细，花样繁多

中点的选料相当精细，只有将原料选择好了，才能制出高质量的点心。同时中式点心花样繁多，具体表现在以下几个方面：

(1) 因不同馅心而形成品种多样化。如鲜肉包、菜肉包、豆沙包、水晶包等。

(2) 因不同用料而形成品种多样化。如麦类制品中有面条、蒸饺、锅贴、馒头等。

(3) 因不同成形方法而形成品种多样化。如包法可形成小花包、烧卖等，捏法可形成鸳鸯饺、四喜饺等。

2. 讲究馅心，注重口味

馅心的好坏对成品的色、香、味、形、质有很大的影响。讲究馅心，具体体现在以下几个方面：

(1) 馅心用料非常广泛。馅料有肉、鱼、蔬菜、虾、果品、蛋、乳等，种类丰富多样。

(2) 精选用料，精心制作。馅心的原料一般都选择品质最好的部位。

(3) 成形技法多样，造型美观。中式点心通过各种技法可形成各种各样的形态和造型，美观逼真。



Tasty Food
食在好吃

一学就会的 114种中点

黎国雄 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

一学就会的 114 种中点 / 黎国雄主编. -- 南京: 江苏凤凰科学技术出版社, 2015.7

(食在好吃系列)

ISBN 978-7-5537-4515-2

I. ①—… II. ①黎… III. ①糕点—制作—中国
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 096566 号

一学就会的114种中点

主 编 黎国雄
责任编辑 张远文 葛 昀
责任编辑 曹叶平 周雅婷

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址 <http://www.pspress.cn>
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷 北京旭丰源印刷技术有限公司

开 本 718mm × 1000mm 1/16
印 张 10
插 页 4
字 数 250千字
版 次 2015年7月第1版
印 次 2015年7月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5537-4515-2
定 价 29.80元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

轻松快乐做中点

在“吃货”盛行的当代社会，点心已经成了广受大家欢迎的经典美食，不管是街头小巷，还是高档咖啡屋，都弥漫着点心的浓浓香味，吸引着人们蠢蠢欲动的味蕾。在忙碌的工作之余，有没有想过换一种方式让自己的生活丰富起来？在摆满刮刀、黄油、砂糖的厨房中做自己喜欢的点心，也许是个不错的选择。

中国文化博大精深，中式美食亦是如此。中式点心的历史非常悠久，其品种丰富、工艺精湛，还与食疗紧密结合，突出养生的特点。相比西式点心的小巧精致、以甜味为主的特点，中式点心突出的是它的厚重感和味道的层次感。

点心主要是以粮、糖、蛋等为材料，经过细心调制、精心造型、巧心烹制而成的色香味俱全的食物，与其说点心是食物，还不如说它们是一件件工艺品。中式点心还与中国的传统工艺相结合，质朴中带有明显的民族气息。中式点心用料、制作的精致，味道的可口和营养的丰富，加上技术不断改进完善，使其现今越来越受到人们的追捧。

在充斥着快餐或各种聚会大餐的年代里，让我们抽身回归到最初的宁静，去感受中式点心所带来的诱惑。那些美妙的味道是我们童年的印记，它们带给我们的不仅仅是美味，还有回忆和感动。

中式点心的造型千变万化，口味甜咸皆备、荤素俱全，且具有各地的独特风味。本书介绍了114道易上手的中点，分为初级入门、中级入门、高级入门三部分，都是大家耳熟能详，吃过却可能不会做的点心。每道中点在选料、分量搭配、造型、烘烤蒸制等方面都做了详细的指导，并配有详细的分解步骤图，配方完整大公开，在充满乐趣的氛围中还能满足自己的味蕾。全书图文并茂，简单易学，初学者可根据难易程度，由浅入深地进行学习。不管你是喜爱DIY的点心爱好者还是专业人士，本书都能满足您的需求。





PART 1 初级入门篇

| | |
|--------|----|
| 豆沙酥饺 | 12 |
| 可可花生果 | 13 |
| 三色水晶球 | 15 |
| 笑口酥 | 17 |
| 棉花杯 | 18 |
| 黑糯米盏 | 19 |
| 潮州粉果 | 19 |
| 七彩风车饺 | 21 |
| 八宝袋 | 23 |
| 金银馒头 | 24 |
| 西芹牛肉球 | 25 |
| 脆皮三丝春卷 | 25 |
| 七彩水晶盏 | 27 |
| 香菜猪仔果 | 29 |
| 燕麦馒头 | 30 |
| 甘笋莲蓉包 | 31 |
| 脆皮龙绣球 | 33 |
| 凤凰叉烧扎 | 35 |
| 莲蓉晶饼 | 36 |
| 金笋腊肠卷 | 37 |
| 豆沙饼 | 37 |
| 甘笋螺旋馒头 | 39 |
| 燕麦腊肠卷 | 41 |
| 麻香凤眼卷 | 42 |
| 七彩小笼包 | 43 |
| 莲蓉包 | 43 |
| 香芋卷 | 45 |
| 香芋火腩卷 | 47 |
| 豆沙白玉卷 | 48 |
| 燕麦豆沙包 | 49 |
| 燕麦桂圆包 | 49 |
| 鸡仔饼 | 51 |
| 菜心小笼包 | 53 |
| 菠菜奶黄晶饼 | 54 |
| 家乡蒸饺 | 55 |
| 多宝鱼饺 | 55 |
| 芝士土豆圆饼 | 57 |

目录 Contents

中点制作基础知识

| | |
|------------|----|
| 制作中点必备小工具 | 6 |
| 中点的制作特点 | 7 |
| 怎样做好饼类中点 | 8 |
| 点心成型法 | 9 |
| 制作包子的9个小窍门 | 10 |

| | | | | | |
|--------|----|--------|-----|-------|-----|
| 香菜小笼包 | 59 | 鸳鸯芝麻酥 | 107 | 五仁酥饼 | 133 |
| 家乡咸水饺 | 60 | 菠菜玉米包 | 109 | 叉烧烧饼 | 134 |
| 韭菜水饺 | 61 | 核桃果 | 111 | 老婆饼 | 136 |
| 甘笋豆沙晶饼 | 61 | 螺旋香芋酥 | 112 | 金盖酥 | 137 |
| 腊味小笼包 | 63 | 燕麦玉米鼠包 | 113 | 雪梨酥 | 138 |
| 香芋叉烧包 | 65 | 燕麦菜心包 | 113 | 莲花酥 | 139 |
| 香煎叉烧圆饼 | 66 | 甘笋流沙包 | 115 | 菊花酥 | 140 |
| 煎芝麻圆饼 | 67 | 芝麻莲蓉包 | 117 | 叉烧酥 | 142 |
| 燕麦花生包 | 69 | 寿桃包 | 118 | 天天向上酥 | 143 |
| 香芋包 | 71 | 炸芝麻大包 | 119 | 豆沙蛋黄酥 | 144 |
| 鲜虾香菜包 | 72 | 蚝皇叉烧包 | 119 | 千层莲蓉酥 | 145 |
| 金鱼饺 | 73 | 香煎菜肉包 | 121 | 炸苹果酥 | 146 |
| 燕麦奶黄包 | 75 | 香煎叉烧包 | 123 | 豆沙佛手酥 | 148 |
| 脆皮豆沙饺 | 77 | 莲蓉香雪酥 | 124 | 腊味酥 | 149 |
| 豆沙麻枣 | 79 | 菜脯煎饺 | 125 | 蚬壳酥 | 150 |
| 大眼鱼饺 | 81 | 刺猬包 | 127 | 奶黄酥 | 152 |
| 七彩银针粉 | 82 | 芝麻烧饼 | 128 | 蛋黄酥 | 153 |
| | | | | 枕头酥 | 154 |
| | | | | 皮蛋酥 | 156 |
| | | | | 三角酥 | 157 |
| | | | | 八爪角酥 | 158 |
| | | | | 豆沙窝饼 | 160 |

PART 2 中级入门篇

| | |
|--------|-----|
| 水晶叉烧盏 | 85 |
| 凤凰丝烧麦 | 87 |
| 燕麦杏仁卷 | 88 |
| 洋葱鸡粒酥盒 | 89 |
| 千层姜汁糕 | 89 |
| 上汤香葱粉果 | 91 |
| 香煎玉米饼 | 93 |
| 螺旋葱花卷 | 94 |
| 大发糕 | 95 |
| 燕麦葱花卷 | 95 |
| 炸莲蓉芝麻饼 | 97 |
| 芝麻酥饼 | 99 |
| 香葱烧饼 | 100 |
| 冬瓜蓉酥 | 101 |
| 生肉包 | 101 |
| 叉烧餐包 | 103 |
| 金字塔饺 | 105 |
| 蛋黄莲蓉酥 | 106 |
| 鼠尾斋包 | 107 |

PART 3 高级入门篇

| | |
|------|-----|
| 蚬壳包 | 130 |
| 花边酥饺 | 132 |



中点制作基础知识

制作中点必备小工具

制作中式点心怎么能少得了工具呢？工具可谓是制作中式点心的关键，通过这些小小的工具，我们就能灵活地运用材料做出变化多样的点心。作为初学者，你可能对于制作中式点心所需要的工具还不太了解，对其基本功能也知之甚少。为此，我们特地介绍一下制作中点的常用工具及其功能。

1. 电磁炉

电磁炉是利用电磁感应加热原理制成的电气烹饪器具。电磁炉没有烟熏火燎的现象，很好清理。同时，电磁炉不像煤气那样易产生泄漏，也不产生明火，不会成为事故的诱因。此外，它本身还设有多重安全防护措施，包括炉体倾斜断电、超时断电以及过流、过压、欠压保护和使用时自动停机等功能。即使有时候汤汁外溢，也不存在熄火跑气的危险。在蒸煮点心的时候，只要我们设定好时间，就可以放心地蒸煮了，完全不用担心蒸煮时间不足或过长等状况出现，相当省心、好用。



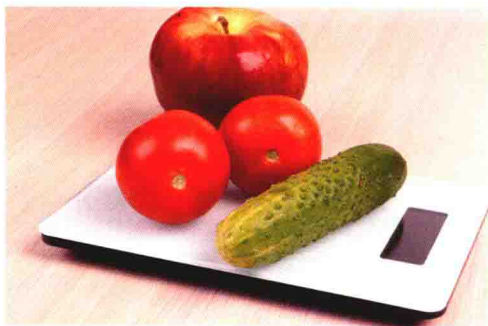
2. 刮板

刮板是用胶质材料或木头做成的，一般用来搅拌面糊等液态材料，因为它本身比较柔软，所以也可以把粘在器具上的材料刮干净。还有一种耐高温的橡皮刮刀，可以用来搅拌热的液态材料。用橡皮刮刀搅拌加入面粉的材料时，注意不要用力过度，也不要划圈的方式搅拌面糊，而是要用切拌的方法，以免面粉出筋。



3. 电子秤

电子秤是用来对点心材料进行称重的设备，通过传感器的电力转换，经称重仪表处理来完成对物体的计量。在制作点心的过程中，电子秤相当重要，只有称出合适分量的各种材料，才有可能做出一个完美的点心。所以在选择电子秤的时候，要注意选择灵敏度高的。



4. 蒸笼

制作中式点心，不免要用到蒸笼。蒸笼的大小随家庭的需要而定，有竹编、木制、铝制及不锈钢制等材质，又可分为圆、方两种形态，还可分大、中、小多种型号，其中以竹编的和铝制的最常见。传统的竹编蒸笼，水蒸气能适当地蒸发，不易积水汽、不易滴水，但清洗时较不方便，且需晒干后才能收藏。蒸笼的使用方法：先将底锅或垫锅盛半锅水，烧开，再将装有点心的蒸笼放入，以大火蒸之，中途如需加水应加热水，才不致影响点心的品质，可重叠多层同时使用。



5. 擀面杖

擀面用的木棍儿，是一种很古老的用来压制面条的工具，一直流传至今。擀面杖多为木制，用来捻压面饼，直至压薄，是制作面条、饺子皮、面饼等不可缺少的工具。最好选择木质结实、表面光滑的擀面杖，具体尺寸可依据平时材料的用量来决定。



中点的制作特点

中式点心种类多样又味美，在制作上主要有以下两个特点。

1. 选料精细，花样繁多

中点的选料相当精细，只有将原料选择好了，才能制出高质量的点心。同时中式点心花样繁多，具体表现在以下几个方面：

(1) 因不同馅料而形成品种多样化。如鲜肉包、菜肉包、豆沙包、水晶包等。

(2) 因不同用料而形成品种多样化。如麦类制品中有面条、蒸饺、锅贴、馒头等。

(3) 因不同成形方法而形成品种多样化。如包法可形成小花包、烧卖等，捏法可形成鸳鸯饺、四喜饺等。

2. 讲究馅料，注重口味

馅料的好坏对成品的色、香、味、形、质有很大的影响。讲究馅料，具体体现在以下几个方面：

(1) 馅料用料非常广泛。馅料有肉、鱼、蔬菜、虾、果品、蛋、乳等，种类丰富多样。

(2) 精选用料，精心制作。馅心的原料一般都选择品质最好的部位。

(3) 成形技法多样，造型美观。中式点心通过各种技法可形成各种各样的形态和造型，美观逼真。



怎样做好饼类中点

中式点心中的饼，是我们经常会吃到的，它香酥可口，但制作起来却不太容易。制饼的方法很多，如烤饼、烙饼、煎饼、炸饼等，无论采取哪种方法做饼，都需要注意以下几个制作要点。

1. 选择合适的面粉

面粉是制饼最重要的原料，不同的面粉适合制作不同口味的饼。市面上销售的面粉主要有高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉等。

(1) 低筋面粉。低筋面粉筋度与黏度非常低，蛋白质含量也是所有面粉中最低的，占6.5%~9.5%，可用于制作口感松软的各式锅饼、牛舌饼等。

(2) 中筋面粉。中筋面粉筋度及黏度适中，使用范围比较广，含有9.5%~11.5%的蛋白质，可用于制作烧饼、糖饼等软中带韧的饼。

(3) 高筋面粉。高筋面粉筋度比较大，黏性很强，蛋白质含量在三种面粉中最高，占11.5%~14%，适合用来做松饼、奶油饼等有嚼劲的饼。

2. 揉制面团要注意细节

想做出好吃的饼，细节也是很重要的，只有细心去做，才能做得美味。以下这三点细节需要注意：

(1) 面粉要过筛，最好选用最细的筛子。情况允许的条件下，可以对面粉进行多次过筛，以便空气可以进入面粉中，这样做出来的饼才会松软有弹性。

(2) 搅拌面粉时最好轻轻拌匀，不可太过用力，以免将面粉的筋度越拌越高。

(3) 将面粉揉成团的过程中，千万不要一次把水全部倒进去，而是要分数次加入，这样揉出来的面团才会既有弹性，又能保持湿度。备用时，可以先用保鲜膜把揉好的面团包裹起来，否则面团长时间暴露在空气中，表皮水分蒸发后就会变干。

3. 制作面团时要加入油脂

在揉面团时添加油脂是为了提高饼的柔软度和保存时间，并可以防止饼干燥。另外，适量油脂也可帮助面团或面糊在搅拌及发酵时，保持良好的延展性，还可让饼的味道香浓。但过多的油脂会阻碍面团的发酵与蓬松度，所以一定要按比例添加。

4. 掌握好火候

制饼的方法很多，但无论是烤、烙、煎、蒸、炸都需要掌握一个关键的技巧——火候。所谓“火候”，就是在烹调操作过程中所用的火力大小和时间长短，需要根据不同原料的特性和制法来灵活调节。

火不宜太大，烙制馅饼时如果火太大，馅心受热急速膨胀，容易造成外皮破裂。另外，在制作油酥类的点心时，还要注意油皮应该要够柔软且比油酥大，整形时则要捏紧，否则油皮太硬，弹性不足，会容易破裂。注意烤制的过程中不能打开来看，否则就会漏气，使点心出现塌陷的情况，达不到预期的效果。



点心成型法

成型就是将调制好的面团制成各种不同形状的点心半成品。成型后再经制熟才能称为点心制品。成型是点心制作中技艺性较强的一道工序，成型的好坏将直接影响到点心制品的外观形态。点心制品的花色很多，成型的方法也多种多样，大体可分为擀、按、卷、包、切、摊、捏、镶嵌、叠、模具成型等诸多手法。

1. 擀

点心制品在成型前大多要经过“擀”这一基本技术工序，擀也可以作为制作饼类制品的直接手法。中式点心中的饼类在成型时并不复杂，只需要用擀面杖擀制成规定的要求即可。在制饼时，首先将面剂按扁，再用擀面杖擀成大片，刷油、撒盐；然后再重叠卷成筒形，封住剂口；最后擀成所需要的形状。

2. 按

“按”就是将制品生坯用手按扁压圆的一种成型方法。按又分为两种：一种是用手掌根部按；另一种是用手指按（将食指、中指和无名指三指并拢）。这种成型方法多用于形体较小的包馅饼种，如馅饼、烧饼等，包好馅后，用手一按即成。按的方法比较简单，比擀的效率高，但要求制品外形平整而圆、大小合适、馅心分布均匀、不破皮、不露馅、手法轻巧等。

3. 卷

“卷”是点心成型的一种常见方法。卷可分为两种：一种是从两头向中间卷，然后切剂，这种卷为双螺旋式，我们称之为“双卷”，可用于制作鸳鸯卷、蝴蝶卷、四喜卷、如意卷等；另一种是从一头一直向另一头卷起成圆筒状，这种卷可称之为“单卷”，适用于制作蛋卷、普通花卷等。无论是单卷还是双卷，在卷之前都是事先将面团擀成大薄片，然后刷油（起分层作用）、撒盐、铺馅，最后再按制品的不同要求卷起。卷好后的筒状较粗，一般要根据品种的要求，将剂条搓细，然后再用刀切成面剂，即可使用。

4. 包

“包”就是将馅心包入坯皮内，使制品成型的一种手法。包的方法很多，一般可分为无缝包、卷边包、捏边包和提褶包等。



5. 切

“切”多用于北方的面条（刀切面）和南方的点心。北方的面条是先擀成大薄片，再叠起，然后切成条形；南方的点心往往是先制熟，待出炉稍冷却后，再切制成型。切可分为手工切和机械切两种。手工切可用于小批量生产，如小刀面、伊府面、过桥面等；机械切适用于大批量生产，特点是劳动强度小、速度快。但是，其制品的韧性和嚼劲远不如手工切。

6. 摊

“摊”是用较稀的水调面在烧热的铁锅上平摊成型的一种方法。摊的要点是：将稀软的水调面用力搅打上劲。摊时火候要适中，平锅要洁净，每摊完一张要刷一次油。摊的速度要快，要摊匀、摊圆，保证大小一致，不出现砂眼、破洞等状况。

制作包子的9个小窍门

包子的品种可谓各式各样，有小笼包、叉烧包、豆沙包等。但无论是哪种包子，制作的方法都差不多，只要和好面，包入调制好的馅料，掌握蒸煮的火候，就可以做出美味的包子了。下面，我们来看看制作包子的一些小窍门。

1. 用牛奶和面

用牛奶和面其实比用清水效果要好，面皮会更更有弹性，而且营养更胜一筹。要注意根据实际情况，调节牛奶和清水的比例，一般情况下，牛奶和清水的比例以7:3为最好。

2. 在面里加点油

尤其是包肉包子，最好在和面的时候加一点油，就可以避免在蒸制的过程中，包子出现油水浸出，让面皮部分发死、甚至整个面皮皱皱巴巴的情况。最好是加猪油，也可以改用植物油。

3. 擀皮有讲究

包子皮跟饺子皮相同的一点是，要擀均匀，中间略厚，周边略薄。如果皮的厚度一样，包子的收口处面团就会过多，会影响口感。



4. 软硬有说法

做包子的面的软硬程度可以根据馅料的不同进行调整。如果馅料比较干，面皮可以和软一些，这样吃起来口感会很松软。如果馅料是易出水的，那就和得略硬一些，包好后，让它多醒发一会儿。

5. 厚薄讲分寸

包子皮跟饺子皮不一样，不需要擀得特别薄，否则薄薄的一小层，面醒发得再好，也不会有松软的口感。包子皮要有厚度感，这样配合着馅料，吃的时候才会鲜嫩多汁。

6. 用力要均匀

包包子的时候，用力要均匀，尽量让包子周边的面皮都厚薄均匀，不要因为面的弹性好就使劲拉着捏褶，这样会让包子皮此厚彼薄，油会把薄的那边浸透，从而影响包子的品相。更不要把包子顶部捏出一个大疙瘩来，这样会非常影响口感。

7. 快速发酵有窍门

用酵母和面，不需要再加碱或者小苏打。如果时间比较紧，或者天气比较寒冷，不妨多加一些酵母，可以起到快速发酵的效果，且不会发酸。

8. 二次醒发不能落

一定要有二次醒发的过程，而且一定要醒好了再上屉。醒发好的包子，掂在手里会有轻盈的感觉，而不是沉甸甸的一团。如果没有时间等它二次醒发好，那一定要开小火，留出让面皮慢慢升温、二次醒发的时间，等上汽了，再改成大火。

9. 上屉用冷水

在开火后，面还有一个随着温度上升而继续醒发的过程，可以让包子受热均匀，容易蒸熟，还能弥补面团发酵的不足。所以最好选择冷水上屉大火蒸。