

ZHONGSHI GAODIAN
SHENGCHAN GONGYI YU PEIFANG



中式

糕点

生产工艺与配方

● 高海燕 金萍 丁楠 编著



化学工业出版社



中式 糕点

生产工艺与配方

● 高海燕 金萍 丁楠 编著



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

中式糕点生产工艺与配方/高海燕, 金萍, 丁楠编著.
北京: 化学工业出版社, 2016. 4
ISBN 978-7-122-26198-4

I. ①中… II. ①高…②金…③丁… III. ①糕点加工-中国②糕点-配方-中国 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 020101 号

责任编辑: 彭爱铭
责任校对: 边涛

装帧设计: 刘丽华

出版发行: 化学工业出版社
(北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)
印刷: 北京云浩印刷有限责任公司
装订: 三河市瞰发装订厂
850mm×1168mm 1/32 印张 8¼ 字数 241 千字
2016 年 4 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686)
售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 39.00 元

版权所有 违者必究

前言

糕点是以面粉或米粉、糖、油脂、蛋、乳品等为主要原料，配以各种辅料、馅料和调味料，初制成形，再经蒸、烤、炸、炒等方式加工而成的。它种类繁多，中国 GB/T 12140 将其分为中式糕点和西式糕点两类。常见的月饼、酥饼等均属中式糕点。

中式糕点既可作为早点、茶点，又可作为席间的小吃，深受消费者喜爱，具有很好的发展前景。

本书在编写过程中将传统工艺与现代加工技术相结合，内容全面具体，条理清楚，通俗易懂，是一本操作性强的中式糕点生产参考书，可供从事中式糕点开发的科研技术人员、企业管理人员和生产人员学习参考使用，也可作为大中专院校食品科学与工程专业、烹饪专业等相关专业的实践教学参考用书。

本书由河南科技学院高海燕和辽宁医学院金萍、丁楠编著，其中高海燕主要负责第一~第四章的编写工作，金萍主要负责第五、第八、第九章的编写工作，丁楠主要负责第六、第七、第十章的编写工作。在编写过程中参考了大量相关文献资料，在此对原作者表示衷心感谢。同时吉林工程职业学院夏明敬，四川旅游学院王林，河南科技学院的莫海珍、高莹莹、李云波参与了部分资料查阅和文字整理工作。

由于时间仓促、水平所限，书中不当之处在所难免，恳请读者批评指正。

编著者

2015年10月

目录

第一章 概述	1
第一节 中式糕点的历史和分类	1
一、中式糕点历史	1
二、中式糕点分类	1
第二节 中式糕点成形方法	8
一、手工成形	8
二、器具成形	9
三、装饰成形	11
第二章 中式糕点加工基础	14
第一节 中式面团及工艺	14
一、中式面团调制分类	14
二、中式糕点工艺流程	15
第二节 中式糕点面团调制技术	16
一、水调面团	16
二、水油面团	20
三、油酥面团	21
四、酥性面团	22
五、糖浆面团	24
六、米粉面团	26
七、发酵面团	27
八、松酥面团	28
第三节 中式糕点糖浆制作	28
一、糖浆转化原理	29
二、熬糖浆技术	29
三、熬制糖度变化	31
第三章 中式糕点原辅料	33
第一节 主要原料	33
一、小麦粉	33
二、米粉	34
三、油脂	37
四、糖与糖浆	39
第二节 辅助原料	40
一、疏松剂	40
二、果料	41
三、干果与水果	42
四、蜜饯	42
五、果酱和果泥	43
第三节 添加剂	43

一、食用色素·····	43	一、豆沙馅·····	48
二、香精和香料·····	44	二、五仁馅·····	49
三、防腐剂·····	44	三、山楂馅·····	49
四、改良剂·····	46	四、莲蓉馅·····	50
第四节 馅料·····	47	五、水果馅料·····	51

第四章 中式糕点加工设备 ····· 52

第一节 调制设备·····	52	三、饼干辊印成形机·····	60
一、调粉机·····	52	第四节 烘烤设备·····	61
二、打蛋机·····	55	一、按热源分类烤炉·····	61
第二节 包馅设备·····	55	二、按结构分类烤炉·····	62
一、包馅机成形方式·····	55	第五节 油炸设备·····	63
二、包馅机的主要构造·····	57	一、间歇式油水混合油	
第三节 成形设备·····	58	炸机·····	64
一、搓圆机·····	58	二、连续式油炸机·····	65
二、元宵成形机·····	59	三、真空油炸设备·····	65

第五章 烘烤类中式糕点 ····· 67

第一节 烘烤油酥类·····	67	第二节 烘烤松酥类·····	78
一、核桃酥·····	67	一、冰花酥·····	78
二、燕麦桃酥·····	69	二、香蕉酥·····	78
三、马铃薯桃酥·····	70	三、德庆酥·····	79
四、莲蓉甘露酥·····	70	四、苏式金钱饼·····	80
五、杏仁酥·····	71	五、京式状元饼·····	80
六、枣泥桃酥·····	71	六、猪油松子酥·····	81
七、奶油浪花酥·····	72	七、小凤饼·····	81
八、奶油巧克力蛋黄酥·····	72	八、枣泥方·····	82
九、奶油小白片·····	73	九、小麦酥·····	83
十、燕麦酥饼·····	73	十、托果·····	83
十一、酥性饼干·····	74	十一、大方果·····	84
十二、癞皮饼·····	75	十二、糖火烧·····	84
十三、京式自来红·····	76	十三、黄桥烧饼·····	85
十四、自来白月饼·····	77	十四、小米酥卷·····	85

第三节 烘烤酥层类	86	十七、六瓣酥	100
一、千层酥	86	十八、杏仁角	100
二、荞面咸味千层酥	87	十九、蛤蟆酥	101
三、千层红樱塔	88	二十、高桥松饼	102
四、双酥月饼	88	第四节 烘烤糖浆皮类	103
五、鲜肉月饼	89	一、五仁月饼	103
六、糖酥什锦月饼	90	二、广式莲蓉月饼	103
七、酥皮三白月饼	91	三、广式烤鸭月饼	104
八、酥皮牛肉月饼	92	四、果仁肉丁月饼	104
九、酥皮腐乳月饼	93	五、银星玫瑰月饼	105
十、酥皮鸡丝月饼	94	六、红麻月饼	106
十一、酥皮虾肉月饼	95	七、双麻月饼	107
十二、银河酥月饼	96	八、东北提浆月饼	107
十三、椒盐酥月饼	97	九、低糖五仁月饼	108
十四、蛋黄酥月饼	97	十、台式糖浆皮月饼	109
十五、老婆饼	98	十一、神池月饼	109
十六、老公饼	99		

第六章 蒸制品类中式糕点

第一节 蒸发糕类	111	十四、巧克力发糕	119
一、重阳糕	111	十五、状元糕	120
二、百果松糕	112	十六、鸳鸯发糕	120
三、百果方糕	113	十七、盘转糕	121
四、百果猪油糕	114	十八、茉莉糖油糕	121
五、百果油糕	114	十九、千层糕	122
六、红枣赤豆糕	115	二十、卷筒夹沙糕	122
七、奶油发糕	115	第二节 蒸馒头团子类	123
八、大米发糕	116	一、雪花馒头	123
九、玉米面红枣发糕	117	二、杠子馒头	123
十、玉米(小米)蒸糕	117	三、高桩馒头	124
十一、杂粮发糕	118	四、水酵馒头	125
十二、白薯松糕	118	五、荞麦馒头	126
十三、马铃薯发糕	119	六、开花馒头	126

七、奶白馒头	127	第四节 蒸包子类	144
八、水果馒头	127	一、豆沙包	144
九、芝麻馒头	128	二、莲蓉包	145
十、荷花馒头	128	三、枣泥包	146
十一、枣花馒头	129	四、五仁包	146
十二、南瓜馒头	129	五、八宝包	147
十三、玉米面馒头	130	六、芝麻包	147
十四、紫米面小枣窝头	130	七、松果麻蓉包	148
十五、阆中蒸馍	130	八、五彩果料包	149
十六、陕西罐罐馍	131	九、酸菜包	149
十七、椽头馍	131	十、三鲜包	150
十八、红薯面窝头	132	十一、猪肉小笼包	150
十九、高粱面窝头	133	十二、油丁沙包	151
二十、萝卜丝团子	133	十三、水晶包	151
第三节 蒸花卷类	134	十四、玫瑰花包	152
一、荷叶卷	134	十五、牛肉萝卜包	152
二、葱油折叠卷	135	十六、荞面灌汤包	153
三、葱油花卷	135	十七、混汤包	153
四、金钩鸡丝卷	136	十八、天津包子	154
五、银丝卷	136	十九、糖三角	155
六、芝麻酱卷	137	第五节 蒸韧糕类	155
七、芝麻盐马蹄卷	137	一、八宝年糕	155
八、红枣花卷	138	二、百果年糕	156
九、南瓜蝴蝶卷	139	三、八珍糕	156
十、肉松卷	139	四、四色片糕	157
十一、四喜花卷	140	五、荸荠糕	158
十二、马鞍卷	140	六、高粱糕	159
十三、十字卷	141	七、紫米糕	159
十四、如意卷	141	八、红果丝糕	160
十五、燕尾卷	142	九、绿豆糕	160
十六、麻花卷	142	十、云片糕	161
十七、灯笼卷	143	十一、水晶凉糕	162
十八、扇子卷	143	十二、黏高粱米豆沙糕	163
十九、套环卷	144	十三、蒸锅垒	163

十四、三色菊花盏	164	六、蒸制蛋糕	168
十五、珍珠粿	164	七、蒸蛋黄糕	169
十六、凉糍粿	165	八、三层糕	169
第六节 蒸蛋糕类	166	九、月亮糕	169
一、百果蛋糕	166	十、白蜂糕	170
二、八宝枣糕	166	十一、果酱白蜂糕	171
三、山楂云卷糕	167	十二、混糖蜂糕	172
四、玉带糕	167	十三、蜜枣发糕	172
五、合面茄糕	168	十四、绍兴香糕	173

第七章 煮制品类中式糕点

第一节 汤圆类	174	四、红豆沙凉糕	183
一、雨花汤圆	174	五、鲜橙蜂蜜凉糕	183
二、水磨汤圆	175	六、水晶糕	183
三、酒锅汤圆	176	七、扒糕	184
四、脂油汤圆	176	八、艾窝窝	184
五、鸽蛋汤圆	176	九、豌豆黄	185
六、枣泥元宵	177	十、芸豆卷	186
七、珍珠圆子	177	十一、驴打滚	187
八、拔丝小汤圆	178	十二、高粱面驴打滚	187
九、核桃酪汤圆	178	十三、闽式食珍橘红糕	188
十、长沙姐妹汤圆	179	第三节 粽子类	188
十一、宁波人参汤圆	179	一、八宝粽	188
十二、成都赖汤圆	180	二、猪肉粽	189
十三、芝麻汤圆	180	三、红枣粽	189
十四、四味汤圆	181	四、陈皮牛肉粽	190
第二节 冷调糕	181	五、绿豆鸭蛋粽	190
一、凉糕	181	六、果仁桂花粽	190
二、糯米凉糕	182	七、高粱米粽子	191
三、软米凉糕	182	八、黄米粽子	191

第八章 油炸制品类中式糕点

第一节 油炸酥层类	192	一、奶油炸糕	192
-----------------	-----	--------------	-----

二、马铃薯油炸糕	193	第三节 油炸水调类	207
三、桂花油炸糕	193	一、炸大排叉	207
四、耳朵眼炸糕	194	二、姜丝排叉	208
五、红薯南瓜糕	194	三、炸元宵	208
六、炸豌豆糕	195	四、波丝油糕	209
七、烫面油酥糕	195	五、蛋皮春卷	209
八、方块油糕	196	六、荠菜春卷	210
九、玉带酥	197	七、黄金大饼	211
十、一品烧饼	198	第四节 油炸酥皮类	211
十一、萝卜丝饼	198	一、炸酥盒子	211
十二、豆沙酥饼	199	二、炸韭菜盒	212
十三、芝麻煎堆	199	三、炸莲蓉酥角	213
十四、油炸枣仁酥	200	四、广式千层酥	213
第二节 油炸松酥类	200	五、月亮虾饼	214
一、炸开口笑	200	六、泡儿油糕	214
二、马铃薯乐口酥	201	第五节 油炸上糖浆类	215
三、红薯笑口酥	202	一、油炸枇杷梗	215
四、豆沙麻团	202	二、小麦粉萨其马	216
五、薄酥脆	203	三、马铃薯萨其马	217
六、香酥片	203	四、蜜贡	217
七、饊子	204	五、花生珍珠糕	218
八、酥麻花	205	六、菊花酥	219
九、天津大麻花	205	七、翠绿龙珠	220
十、油饼	206	八、蜜三刀	220
十一、黄金大麻饼	207		

第九章 煎类中式糕点

第一节 油煎类	222	六、糯米红薯饼	225
一、五色玉兰饼	222	七、鸡蛋锅贴	225
二、糖酥煎饼	223	八、鸡油煎饺	226
三、山东煎饼	223	九、金丝恋饼	226
四、荞麦煎饼	224	十、馅饼	227
五、烫面煎饼	224	十一、葱花鸡蛋饼	227

十二、麻香煎饼	227	三、锅烙	232
十三、煎萝卜丝饼	228	四、什锦锅贴	232
十四、猪肉馅饼	228	五、三鲜锅贴	233
十五、手抓饼	229	六、鸡汁锅贴	233
十六、驴肉锅贴	229	七、丘二锅贴	234
十七、蛋饼盒子	230	八、猪肉鲜韭锅贴	234
第二节 水油煎类	231	九、猪肉白菜锅贴	235
一、玉珠煎饼	231	十、猪肉茄子锅贴	235
二、黄米煎饼	231		

第十章 烙类中式糕点

第一节 刷油烙类	237	十一、烙三鲜饼	242
一、薄脆烙饼	238	十二、烙羊肉饼	243
二、两面焦	238	十三、烙韭菜盒子	243
三、高粱面烙饼	238	第二节 干烙类	244
四、小米面摊烙饼	239	一、玉米粿	244
五、豆沙甜酒烙饼	239	二、玉米面夹心饼	244
六、小米面菜烙饼	240	三、豆馅贴饼子	245
七、薯粉家常饼	240	四、平锅烙烧饼	245
八、如意枣泥饼	240	五、葱花椒盐油饼	246
九、烙羊肉千层饼	241	六、糖筋饼	246
十、烙香甜五仁饼	241		

参考文献



第一章 概述



第一节 中式糕点的历史和分类

一、中式糕点历史

我国糕点制作历史悠久，技术精湛，历史书中对糕点有很多记载。2000多年前的先秦古籍《周礼·天官笱人》就讲到“羞笱之实，糗饵粉粢”。其中糗是炒米粉或炒面，饵为糕饵或饼耳的总称，这些都是简单的加工，但已初具糕点的雏形。屈原在《楚辞·招魂》中说到“拒汝蜜饵，有侏皇兮”，其中拒汝和侏皇就是后来的麻花和馓子，《齐民要术》中详细记载了其成分和制法。唐宋时期，糕点已发展为商品生产，制作技术也有了进一步提高。据史料记载，当时长安有专业“饼师”和专业作坊，采用烘烤方法，使用“饼麩”（平底锅）等工具。宋代在制作技术上已采用油酥分层和饴糖增色等，所以当时苏东坡有诗写到“小饼如嚼月，中有酥和饴”的诗句。明、清以后，我国糕点生产逐渐成熟，发展为丰富的花色品种。

二、中式糕点分类

中式糕点，指的是用中国传统工艺加工制作的糕点。因各地物产和风俗习惯不同，逐渐形成不同风格的地方风味。有京式、广式、苏式、闽式、扬式等样式。其中又以京、广、苏最为著名，花

色品种有 2000 多种。目前以糕点最后熟成、成型工艺为依据，将中式糕点分为 5 种制品，即烤制品、炸制品、蒸制品、熟粉制品和其他制品。每种制品又以工艺特点为主要依据划分为若干类，如烤制品中又分为油酥类、松酥类、酥皮类、糖浆浆皮类、烤蛋糕类，蒸制品中又分为蒸蛋糕类、年糕类、蜂糕类、粉糕类等。中国名优糕点很多，如北京的京八件、天津的大麻花、上海的高桥薄饼及河北唐山蜂蜜麻糖等。现将有关分类方法介绍如下。

（一）按生产工艺和熟制工序分类

1. 烘烤制品

以烘烤为最后熟制工序的一类糕点。

（1）油酥类 使用较多的油脂和糖，调制成酥性面团经成形、烘烤而制成的组织不层次、口感酥松的制品。如京式的核桃酥、苏式的杏红酥等。

（2）松酥类 使用较多的油脂和糖，辅以蛋品或乳品等，并加入化学疏松剂，调制成松酥面团，经成形、烘烤而制成的疏松制品。如京式的冰花酥，苏式的香蕉酥、广式的德庆酥等。

（3）松脆类 使用较少的油脂、较多的糖浆或糖调制成糖浆面团，经成形、烘烤而制成的口感松脆的制品。如广式的薄脆、苏式的金钱饼等。

（4）酥层类 用水油面团包入油酥面团或固体油，经反复压片、折叠、成形、烘烤而制成的具有多层次、口感酥松的制品。如广式的千层酥等。

（5）酥皮类 用水油面团包入油酥面团制成酥皮，经包馅、成形、烘烤而制成的饼皮分层次的制品。如京八件、苏八件、广式的莲蓉酥等。

（6）松酥皮类 用松酥面团制皮，经包馅、成形、烘烤而制成的口感松酥的制品。如京式的状元饼、苏式的猪油松子酥、广式的莲蓉甘露酥等。

（7）糖浆皮类 用糖浆面团制皮，经包馅、成形、烘烤而制成的口感柔软或韧酥的制品。如京式的提浆月饼、苏式的松子枣泥麻饼、广式月饼等。

（8）硬酥类 使用较少的糖、较多的油脂和其他辅料制皮，经

包馅、成形、烘烤而制成的外皮硬酥的制品。如京式的自来红月饼、自来白月饼等。

(9) 水油皮类 用水油面团制皮，经包馅、成形、烘烤而制成的皮薄馅饱的制品。如福建礼饼、春饼等。

(10) 发酵类 采用发酵面团，经成形或包馅成形、烘烤而制成的口感柔软或松脆的制品。如京式的切片缸炉、苏式的酒酿饼、广式的西樵大饼等。

(11) 烤蛋糕类 以禽蛋为主要原料，经打蛋、调糊、注模、烘烤而成的组织松软的制品。如苏式的桂花大方蛋糕、广式的莲花蛋糕等。

(12) 烘糕类 以糕粉为主要原料，经拌粉、装模、炖糕、成形、烘烤而制成的口感松脆的糕类制品。如苏式的五香麻糕、广式的淮山鲜奶饼、绍兴香糕等。

2. 油炸制品

以油炸为最后熟制工序的一类糕点。

(1) 酥皮类 用水油面团包入油酥面团制成酥皮，经包馅、成形、油炸而制成的饼皮分层次的制品。如京式的酥盒子、苏式的花边饺、广式的莲蓉酥角等。

(2) 水油皮类 用水油面团制皮，经包馅、成形、油炸而制成的皮薄馅饱的制品。

(3) 松酥类 使用较少的油脂、较多的糖，辅以蛋品或乳品等，并加入化学疏松剂，调制成松酥面团，经成形、油炸而制成的口感松酥的制品。如京式的开口笑、苏式的炸食、广式的炸多叻等。

(4) 酥层类 用水油面团包入油酥面团，经反复压片、折叠、成形、油炸而制成的层次清晰、口感酥松的制品。如京式的马蹄酥等。

(5) 水调类 以面粉和水为主要原料制成水调面团，经成形、油炸而成的口感松脆的制品。如京式的炸大排叉等。

(6) 发酵类 采用发酵面团，经成形或包馅成形、油炸而制成的外脆内软的制品。

(7) 上糖浆类 先制成生坯，经油炸后再拌（浇、浸）入糖浆的口感松酥或酥脆的制品。如京式的蜜三刀、苏式的枇杷梗、广式

的雪条等。

3. 蒸煮制品

以蒸制或水煮为最后熟制工序的一类糕点。

(1) 蒸蛋糕类 以禽蛋为主要原料,经打蛋、调糊、注模、蒸制而成的组织松软的制品。如京式的百果蛋糕、苏式的夹心蛋糕、广式的莲蓉蒸蛋糕等。

(2) 印模糕类 以熟制的原辅料,经拌和、印模成形、蒸制而成的口感松软的糕类制品。

(3) 韧糕类 以糯米粉为主要原料制成生坯,经蒸制、成形而制成的韧性糕类制品。如京式的百果年糕、苏式的猪油年糕、广式的马蹄糕等。

(4) 发糕类 以面粉或米粉为主要原料调制成面团,经发酵、蒸制、成形而成的带有蜂窝状组织的松软糕类制品。如京式的白蜂糕、苏式的米枫糕、广式伦教糕等。

(5) 松糕类 以粳米粉为主要原料调制成面团,经成形、蒸制而成的口感松软的糕类制品。如苏式的松子黄千糕、高桥式的百果松糕等。

(6) 粽子类 以糯米为主要原料,中间裹以(或不裹)果仁、果料、籽仁、肉类等辅料,用粽叶(或荷叶)包扎,经水煮而成的制品。

(7) 糕团类 以糯米粉为主要原料,经包馅(或不包馅)、成形、水煮而成的制品。如元宵等。

(8) 水油皮类 用水油面团制皮,经包馅、成形、水煮而成的制品。

4. 熟粉制品

将米粉或面粉预先熟制,然后与其他原辅料混合而制成的一类糕点。

(1) 冷调韧糕类 用糕粉、糖浆和冷开水调成有较强韧性的软质糕团,经包馅(或不包馅)、成形而制成的冷作糕类制品。如闽式的食珍橘红糕等。

(2) 冷调松糕类 用糕粉、糖或糖浆拌和成松散性的糕团,经成形而制成的松软糕类制品。如苏式的松子冰雪酥、清闵酥等。

(3) 热调软糕类 用糕粉、糖和沸水调成有较强韧性的软质糕

团，经成形而制成的柔软糕类制品。

(4) 印模糕类 用熟制的米粉为主要原料，经拌和、印模成形等工序而制成的口感柔软或松脆的糕类制品。如苏式的八珍糕、广式的莲蓉水晶糕等。

(5) 片糕类 以米粉为主要原料，经拌粉、装模、蒸制或炖糕，切片而制成的口感绵软的糕类制品。

5. 其他制品

凡上述各类制品以外的糕点。

(二) 按形态品种分类

1. 包类

主要指各式包子，属于发酵面团。其种类花样极多，根据发酵程度分为大包、小包；根据形状分为提褶包（如三丁包子、小笼包等）、花式包（如寿桃包、金鱼包等）、无缝包（如糖包、水晶包等）。

2. 饺类

是我国面点的一种重要形态，其形状有木鱼形（如水饺、馄饨等）、月牙形（如蒸饺、锅贴、水饺等）、梳背形（如虾饺等）、牛角形（如锅贴等）、雀头形（如小馄饨等），还有其他象形品种，如花式蒸饺等。按其用料分则有水面饺类（如水饺、蒸饺、锅贴）、油面饺类（如咖喱酥饺、眉毛饺等）、其他（如澄面虾饺、玉米面蒸饺、米粉制的红白饺子等）。

3. 糕类

多以米、面粉、鸡蛋等为主要原料制作而成。米粉类的糕有松质糕（如五色小圆松糕、赤豆猪油松糕等）、黏质糕（如猪油白糖年糕、玫瑰百果蜜糕等）、发酵糕类（如伦敦糕、棉花糕等）。面粉类的糕有千层油糕、蜂糖糕等。蛋糕类有清蛋糕、花式蛋糕等。其他还有山药糕、马蹄糕、栗糕、花生糕等用水果、干果、杂粮、蔬菜等制作的糕。

4. 团类

常与糕并称糕团，一般以米粉为主要原料制作，多为球形。品种有生粉团（如汤团、鸽子圆子等）、熟粉团（如双馅团等）。其他还有果馅元宵、麻团等品种。

5. 卷类

用料范围广，品种变化多。品种如下。

① 酵面卷，可分为卷花卷（如四喜卷、蝴蝶卷、菊花卷等）、折叠卷（如猪爪卷、荷叶卷等）、抻切卷（如银丝卷、鸡丝卷等）。

② 米（粉）团卷，比如芝麻凉卷等。

③ 蛋糕卷，比如果酱蛋糕卷等。

④ 酥皮卷，如榄仁擘酥卷等。

⑤ 饼皮卷，如芝麻鲜奶卷等。

⑥ 其他，如春卷等特殊品种。

6. 饼类

为我国历史悠久的品种之一。根据坯皮的不同可以分为水面饼（如薄饼、清油饼等）、酵面饼类（如黄桥烧饼、酒酿饼等）、酥面饼类（如葱油酥饼、苏式月饼等），其他还有米粉制作的煎米饼，蛋面制作的肴肉锅饼，果蔬杂粮制作的荸荠饼、桂花粟饼等。

7. 酥类

大多为水油面皮酥类。按照表现方式分为明酥（如鸳鸯酥油、萱花酥、藕丝酥等）、暗酥（如双麻酥饼等）、半暗酥（如苹果酥等），其他还有桃酥、莲蓉甘露酥等混酥品种。

8. 其他类

除了前面已提到的面点形态外，还有一些常见的品种如馒头、麻花、粽子、烧卖等，也是人们所喜爱的。

（三）按地域分类

1. 京式糕点

京式糕点起源于华北地区的农村和满、蒙民族地区。在北京地区形成了一个制作体系，现在遍及全国，在制作方法上受宫廷制作影响较大，同时吸收了北方少数民族（如满族、蒙古族、回族等）和南方一些糕点的优点，自成体系。京式糕点一般重油（油多）、轻糖（糖少），甜、成分明，注重民族风味，造型美观、精细，产品表面多有纹印，饼状产品较多，印模清晰，同时也能适合不同用途和季节。主要代表品种有京八件、核桃酥、莲花酥、红白月饼、提浆月饼、江米条、状元饼等。

京八件是采用山楂、玫瑰、青梅、白糖、豆沙、枣泥、椒盐、