

中式

zhongguo
miandian daquan

- 传统与创新相结合
- 品种丰富 实用性强
- 讲解细致 易于操作

中国面点大全



扬州金狮楼
面点工作室

面点工坊

方志荣 徐惠荣 | 主编
刘顺保 龙业林
吉林科学技术出版社



Pastry Workshop
Chinese

推荐使用：专业面点技师、个体从业人员



扬州金擀杖面点工作室

方志荣：国家高级面点师、中式面点技师、淮扬菜烹饪名师。先后在怡园饭店、福满楼酒店、西园大酒店等多家大型酒店主管面点；在《中国淮扬菜》、《餐饮世界》发表过多篇作品。2002年获中国淮安淮扬菜美食节银奖、团体金奖，2003年获中国太原国际美食节金奖。

徐惠荣：国家高级面点师、淮扬菜烹饪名师、江苏省餐饮业省级评委。曾获得江苏省第四届烹饪大赛金奖、山西国际面食节金奖、银奖；2004年获得长三角面点大赛金奖、第五届全国烹饪比赛铜奖。

刘顺保：国家高级面点师、中式面点技师、扬州三十佳厨师、淮扬菜烹饪名师，曾在扬州石塔宾馆、扬州绿园宾馆、无锡油田度假村、北京竹藤大厦等酒店工作；2002年应邀去俄罗斯圣彼得堡中华园酒店，从厨期间精益求精、专研技术，制作的点心受到了海内外宾客及国家领导人的一致好评；“八宝菠萝”、“扬州风光”、“龙舟香麻枣”被收录到《中国淮扬菜》一书中。

龙业林：国家高级面点师、中式面点技师、淮扬菜烹饪名师。1992年代表上海新亚集团参加上海第一届世界烹饪大赛获展台金牌；曾先后受聘于江苏省昆山市昆山宾馆、上海新天地广场鸿禧茶居（五星）、北京钓鱼台前门宾馆（五星）、江苏溧阳大酒店等多家星级酒店担任面点主管。

zhongguo
miandian daquan

中国面点大全

中式面点工坊



方志荣 徐惠荣 | 主编
刘顺保 龙业林



吉林科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中式面点工坊/扬州金辮杖面艺工作室主编. —长春: 吉林科学技术出版社, 2008. 7

ISBN 978-7-5384-3845-1

I. 中… II. 扬… III. 面点-制作-中国 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第083679号

中式面点工坊

zhongguo
miandian daquan

主 编 方志荣 徐惠荣 刘顺保 龙业林
策 划 车 强
摄 影 杨跃祥
摄影助理 李东洋 姜 丽 马 骐 于小宏 张启为 孙 卓 韩继成
林全德 朱国良 路世平 王 明 梁文玉 吕 建
责任编辑 车 强 郝沛龙
封面设计 名晓设计(孙明晓)
美术制作 孙明晓 周鸿雁 张 从 李 爽 赵美玉 张 虎 王新丹
王 骁 吴凤泽 徐晓凤 王阿娜 张海霆 赵 婷

出版发行 吉林科学技术出版社

版权所有 翻印必究

发行部电话/传真 0431-85677817 85651628 85635177 85651759

编辑部电话 0431-85629318 85635176

E-mail jlkjbqs@163.com

网 址 www.jlstp.com

实 名 吉林科学技术出版社

社 址 长春市人民大街4646号

邮 编 130021

印 刷 长春新华印刷有限公司印刷

如有印装质量问题, 可寄出版社调换

889×1194 16开本 13.5印张

2008年7月第一版 2008年7月第一次印刷

书 号 ISBN 978-7-5384-3845-1

定 价 55.00元



中式面点概述

一、中式面点的常用原料.....	11	四、中式面点的面团分类和调制方法.....	17
二、中式面点的成形技法.....	12	五、中式面点的馅心调制.....	20
三、中式面点的常用工具.....	16	六、中式面点的常用熟制技法.....	21

壹

Part 1

油酥面团 Lard dough

黄桥烧饼 Huangqiao Pancake	27	佛手酥 Cake in hand shape.....	37
长生果 Cake with peanut filling.....	28	元宝酥 Deep-fried cake shape in ingot.....	38
双层荷花酥 Fried cakes in lotus shape	28	吴山酥饼 Wushan pancake.....	39
金山酥角 Triangle cake	29	鸳鸯酥盒 Cake with two kinds filling.....	40
苹果酥 Deep-fried cake in apple shape	30	象形鸭酥 Cake shape in eyebrow	41
旋风栗子酥 Deep-fried cake in chestnut shape.....	31	眉毛酥 Cake in duck shape.....	41
萱花酥 Deep-fried cake in flower shape.....	32	干菜鲫鱼酥 Baked cake in crucian carp shape	42
象形枇杷酥 Loquat shaped cake	33	飘香榴莲酥 Durian cakes	43
象形核桃酥 Fried cake in walnut shape	33	葡汁盒子酥 Cashew cake	44
菊花酥 Chrysanthemum cakes	34	腰果酥 Lotus seed paste cakes	44
开口笑 Deep-fried dough cake	34	蝙蝠酥 Fried cake in bat shape.....	45
孔雀酥 Peacock cakes	35	萨其马 Sajima.....	47
火蓉酥饼 Cake with ham filling	36	木瓜酥 Papaya cakes	48

Mian Dian

像生虾酥 Baked cake in shrimp shape	49	鲍鱼酥 Deep-fried cake in abalone shape	59
木鱼酥 Deep-fried cake in fish shape	50	萝卜丝酥 Shredded radish cakes	60
蛋黄酥 Egg yolk cake	50	海螺酥 Cake with whelk meat	61
皮蛋酥 Cake with preserved egg filling	51	海棠花酥 Cake in begonia shape	61
扬州饼 Yangzhou pancake	53	中秋月饼 Moon cake	63
像生蜗牛酥 Cakes in snails shape	54	驴肉火烧 Baked donkey meat cake	64
旋风节节酥 Cake in pattern shape	54	蜂巢蛋黄角 Cake with olive filling	65
绣球酥 Cake with two color	55	橄榄酥 Deep-fried cake with egg yolk	65
藕丝酥 Lotus root cake	57	老婆饼 Wife's cake	67
竹节酥 Cake with preserved fruit	58	甘露酥 Lotus seed paste cake	68
叉烧酥 Barbecued pork cake	58		

贰

Part 2

水调面团 Dough with water

龙须面 Hand-pulled thin noodles	71	虾蟹烧卖 Steamed dumpling with crab meat	74
凤凰饺 Steamed dumplings	72	上汤鱼翅饺 Dumpling with shark's fin soup	75
乾隆蒸饺 Four color dumpling	73	海皇萝卜饺 Boiling radish dumpling	75



蜻蜓饺 Dumpling in dragonfly shape	76	梅花饺 Dumpling with plum blossom shaped	89
碧绿白菜饺 Steamed shrimp dumpling.....	77	手撕饼 Pancake tear by hand	90
芦笋海鲜饺 Dumpling with meat filling.....	78	花篮烧卖 Steamed Dumpling with	
鸳鸯饺 Dumpling with asparagus and seafood.....	78	dough gathered at the top	91
灌汤蝴蝶饺 Dumpling in butterfly shape.....	79	燕饺 Dumpling in swallow shaped	92
香葱饼 Scallion pancake	80	锅贴 Fried dumpling	93
百花饺 Dumplings in flower shape.....	81	麻油馓子 Sanzi:deep-fried twisted dough	95
对叶饺 Dumplings with Chinese yam filling	82	干蒸烧卖 Dried steamed dumpling.....	97
芦笋带子饺 Dumpling with asparagus and scallop	82	晶莹剔透 Dumpling with two filling	98
蟹粉小笼 Steamed Dumpling with		水晶秋叶饺 Dumpling with cicada shape	99
Crab Meat Stuffing	83	知了饺 Dumpling with leaf shaped	99
鸽饺 Dumpling in pigeon shape	84	肉松小饺儿 Dumpling with dried meat floss	100
灌汤包 Steamed stuffed bun.....	85	翡翠烧卖 Shaomai.....	101
萝卜丝煎饼 Shredded radish pancake	86	风味水晶包 Fried roll with filling.....	102
水晶奶黄饺 HuangQiaoShaoBing	86	三丝锅饼 Steamed bun with sthffing.....	102
香茜鱼翅饺 Dumpling with shark's fin	87	一品锅贴 Fried dumpling with minced meat	103
糯米烧卖 Steamed dumpling with glutinous rice	88	菊叶脆饼 Crisp cake with vegetable filling.....	104

MianDian

叁

Part 3

发酵面团 Self-rising dough

灯笼钳花包 Steamed bun in lantern shaped.....	107	窝窝头 Steamed corn cake.....	119
飘香芝麻糕 Bun with cuttlefish filling.....	108	肉末烧饼 Baked cake with meat filling.....	121
墨鱼包 Black sesame cakes.....	108	草帽包 Steam bun with hat shaped.....	122
三丁包 Steamed bun stuffed with chicken pork and bamboo shoot.....	109	叉烧包 Steam bun with barbecued pork.....	123
焦圈 Deep-fried twisted dough.....	110	脆皮鲜奶 Crisp milk cake.....	124
千层油糕 Steamed cake.....	111	鸭蛋包 Bun with duck egg yolk filling.....	125
蝙蝠夹 Steamed cake in bat shape.....	112	玉米饼 Fried corn cake.....	127
香猪包 Bun with pig shaped.....	113	文蛤卷 Cake with strawberry jam.....	128
新疆大饼 Roast pancake.....	113	石榴包子 Bun with pomegranate shaped.....	128
精致刺猬 Birthday cake.....	114	生煎包子 Fried dumpling.....	129
寿桃 Steamed bun in hedgehog shaped.....	114	玫瑰包 Cake with rose shaped.....	130
牛头包 Steam bun with ox head shaped.....	115	雪山包 Baked bun with sauce.....	131
鲤鱼跳龙门 Steamed bun in fish shaped.....	116	五丁包 Bun with five cubes filling.....	133
腊肠卷 Sausage roll.....	117	鸡丝卷 Thin roll.....	134
流汁金沙包 Steamed bun with filling.....	118	象仔包 Bun with elephant shaped.....	134
双色卷 Roll with doubles color.....	119	松子鹅油卷 Pinenut roll.....	135
		黄金大饼 Gold cake.....	136



百结包 Steamed bun with date filling.....	137	脆皮奶黄包 Crisp bun with	
五彩夹层糕 Cake with five color	137	milk and egg yolk stuff	144
莲花包 Cake in lotus flower shaped	138	南瓜千层糕 Pumpkin cake	144
长寿龟 Cake in turtles shaped.....	138	香菇素菜包 Steam bun with	
玉扇包 Fun cake.....	139	mushroom and vegetable stuff.....	145
开花馒头 Steamed bun with chocolate	140	桃夹 Cake with peach shaped	146
月牙包 Steamed bun with banana and egg yolk	141	果酱银丝卷 Jam roll	146
香芋包 Steamed bun with taro stuffing	143		

肆

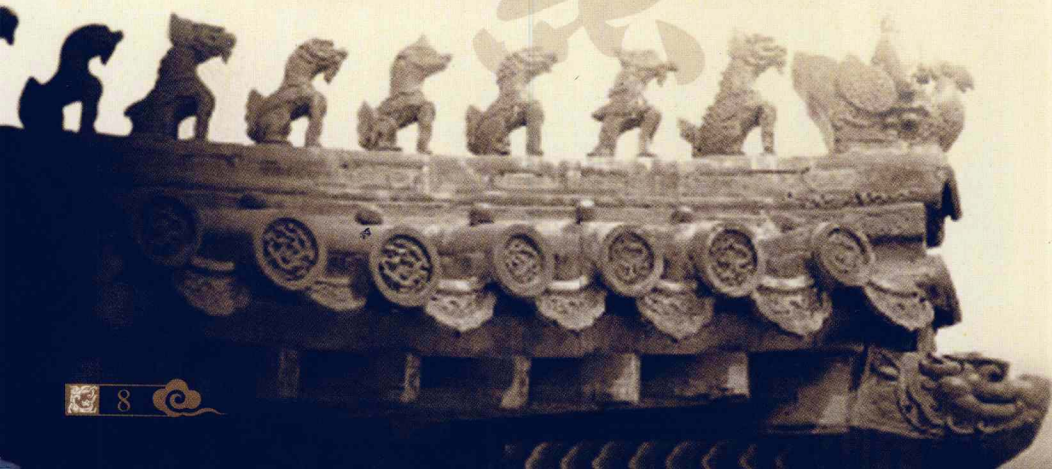
Part 4

米粉面团 Rice Flour Dough

重阳糕 Chung yeung festival cake	149	象形玉米 Cake in corn shaped	154
莲蓉金铃子 Steamed bun with stuffing.....	150	象形葫芦 Cake in gourd shaped	155
鸳鸯戏水 Steam bun in mandarin duck shape	151	三色拉糕 Cake in pineapple shaped.....	156
夹层松糕 Sandwich cake	152	菠萝 Three color cakes	156
如意锁片 Luck cake	153	水乡菱角 Cake with water caltrop filling.....	157

Mian^{Dian}

玉米元宝饺 Steam corn bun.....	158	玉鹅对话 Cake in goose shaped.....	175
香芒雪媚娘 Cake with mango filling.....	159	粉果 Cake with filling.....	177
田园南瓜 Pumpkin cake.....	160	奶香椰子球 Cake with green apple shaped.....	178
咖喱薯蓉鸡 Fried cake in chicken shaped.....	161	青苹果 Ball with coconut milk.....	178
金丝蜜枣 HuangQiaoShaoBing.....	163	洋桃 Cake in carambola shaped.....	179
草莓西米果 Green cake.....	164	蒸年糕 New Year cake.....	181
青团 Sago with strawberry.....	164	菜汁苦瓜 Cake in balsam pear shaped.....	182
海苔珍珠卷 Seaweed roll.....	165	家乡茄子 Cake with eggplant shaped.....	182
咸水角 Triangle bun.....	167	荷藕 Lotus root cake.....	183
象形人参 Cake with ginseng shaped.....	168	三足蟾蜍 Cake in toad shaped.....	184
咖啡九层糕 Coffee with milk cake.....	168	卡通狗 Cartoon dog cake.....	185
金鱼戏水 Goldfish Cake.....	169	企鹅 Cake in penguin shaped.....	186
瓜仁芋球 Chinese yam cake.....	170	熊猫戏竹 Panda with bamboo shoot cake.....	187
海棠玉点 Cake in flower shaped.....	171	豆沙糯米鼠 Cake in lotus shaped.....	188
菊花松糕 Chinese pudding.....	172	夏莲 Cake with red bean filling.....	188
节节高升 Cake in bamboo shaped.....	172	蚕豆 Horse bean cake.....	189
鹦鹉 Cake in parrot shaped.....	173	草原玉兔 Cake with rabbit shaped.....	191
荠菜煎软糍 Pancake roll.....	174	紫葡萄 Cake with grape shaped.....	192
香打麦场 Cake with vegetables filling.....	174		



伍

Part 5


杂粮面团 Grain Dough

粽子 Glutinous rice dumpling	195	珍珠雪球 Cake with sago	206
香炸麻球 Sugar cake.....	196	糍粑 Glutinous rice cake.....	207
白糖糕 Deep-fried cake with sesame seed	196	南瓜饼 Pumpkin pie	208
藕粉圆子 Lotus root powder balls.....	197	芹香黄金卷 Egg yolk cake roll	209
豌豆黄 Pea cake.....	198	生仁芋蓉糕 Sweet potato cake	209
五香芋丝糕 Gluten powder cake	199	萝卜腊味糕 Radish with sausage cake	210
冰皮饼 Five spices taro cake.....	199	豆蓉煎饼 Green pea pancake.....	211
驴打滚 Soybean roll.....	201	西米香芋糕 Sago with taro cake.....	212
椰蓉黑米糕 Black rice cake	202	香芋糯米卷 Glutinous rice with taro roll.....	212
香糯紫菜卷 Seaweed roll.....	202	玉盏鲜果 Cake with honey melon	213
艾窝窝 Glutinous rice cake	203	萝卜丝油端 Shredded radish cake.....	213
锦鱼 Cake in fish shaped	205	芋头糕 Taro cake	214
藕丝糕 Lotus root cake	206		

Mian Dian

中式面点概述

我国面点具有悠久的历史，面点制作技术是烹饪技术中的一个重要组成部分。面点分为中点和西点，包括的内容极其广泛。从广义上讲，泛指用各种粮食（大米、小麦、杂粮等）、豆类、果品、鱼虾及根茎菜类为坯皮原料，配以多种馅料（有的不配馅料）制作的各种主食、小吃和点心；从狭义上讲，特指利用面粉、米粉及其他杂粮粉料调成面团制作的面食小吃和正餐筵席上的各式点心。我国历史悠久，地域广阔，民族众多，气候条件各不相同，人们的生活习惯也有很大差异。因此，我国的面点制作在原料选择、口味、制作技艺等方面形成了不同风格的风味流派。目前人们常把我国面点分为“南味”、“北味”两大风味，具体又按主要风味流派分为京式、苏式、广式三种。

壹 京式面点的形成和特色

京式面点，泛指黄河以北的大部分地区（包括山东、华北、东北等）制作的面点。京式面点是在继承民间食品、小吃的基础上发展起来的，兼收各地风格、各民族面点风味及宫廷面点而形成的。

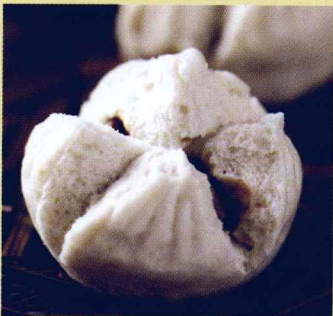
京式面点注重咸鲜口味，肉馅多用水打馅，并常用葱、姜、黄酱、香油等为调料，其风味特点为口味醇香、鲜嫩适口、肥而不腻。典型的品种有抻面、北京都一处烧卖、天津狗不理包子、清宫仿膳肉末烧饼、艾窝窝、豌豆黄等。

贰 苏式面点（今淮扬面点）的形成和特色

苏式面点，泛指长江中下游，江、浙一带地区制作的面点，它起源于扬州、苏州，经过漫长的岁月，形成品种繁多，应时迭出、制作精细、造型逼真、馅料掺冻、汁多肥嫩、味道鲜美的特色。扬州，以“十里十街市井连”而闻名全国。清代乾隆、嘉庆年间，扬州就有数十家著名的点心店肆，创制出了大批名点，品种数不胜数，因而远在数百年前就名扬域外。可见，在我国面点发展史上，苏式面点占有相当重要的位置。苏式面点的代表品种有三丁包、翡翠烧卖、千层油糕、船点等。

叁 广式面点的形成和特色

广式面点是指珠江流域及南部沿海地区的面点而言。广式面点富有南国风味，自成一派，吸取了北方和西式点心的长处，形态繁多，丰富多彩，馅料用料广泛，口味清淡。广式面点的代表品种有叉烧包、虾饺、莲蓉甘露酥、马蹄糕、娥姐粉果、沙河粉等。



一.中式面点的常用原料

我国幅员辽阔，物产丰富，用来制作面点的原料非常广泛，主要包括主粮、杂粮以及各种动植物原料，制作面点的原料。按其作用可分为坯皮原料、制馅原料、调料和辅助原料三大类。

常见的原料

面粉：面粉是制作面点的重要原料。它是用小麦加工而成，可分为高筋粉、中筋粉、低筋粉三种。它的主要成分是蛋白质、糖类、脂肪、水分和维生素等。

糯米粉：糯米粉的特点是黏性大，胀性小，硬度低，成熟后有透明感，调制的粉团不能作发酵使用，可直接制作各种富有特色的黏软糕点，如拉糕、粉团、汤圆等。

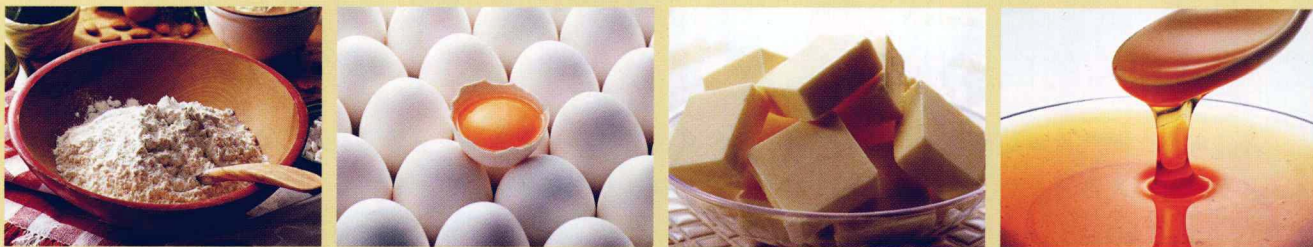
大米粉：大米粉的特点是硬度高，黏性低于糯米，胀性大于糯米，用纯大米粉调成的粉团，一般不作发酵使用。

玉米粉：玉米粉可制作窝头、丝糕及冷点中的白粉冻。它与面粉掺和后，可作各式发酵点心，也可制作各式蛋糕、饼干等。

荞麦粉：荞麦粉含有丰富的蛋白质、硫胺素、核黄素和铁，既可制作主食，也可与面粉掺和制作扒糕等食品。

红薯：红薯的淀粉含量较高，质软而味香甜，与其他粉料掺和有助酵作用。红薯煮（蒸）熟后捣烂，与米粉、面粉等掺和后，可制作各类糕、团、包、饺、饼等；红薯制成干粉又可代替面粉制作蛋糕、布丁等各式点心；红薯还可酿酒、制糖、制淀粉等。

澄粉：澄粉是一种不含筋的面粉，用它做的糕点特色为半透明状、色泽洁白、质感细滑，代表品种为水晶饼、虾饺、象形点心等。



猪油：猪油是从猪的脂肪中提炼而来，低温下呈膏状，加热后变成液体状，是面点制作的常用辅料。

奶油：奶油经常用于制作糕点、西餐，主要分为动物性、植物性、低脂奶油、人造奶油等。

植物油：植物油主要有花生油、豆油、芝麻油（香油）、玉米油、葵花油、菜子油、菜油、椰子油、米糠油、棉子油和氢化油等，其中以芝麻油、花生油和豆油的质量最佳。另外，还有两种新型的食用油——健康油和多维油。

食糖：食糖主要用甘蔗和甜菜等制成，按色泽可分为红糖和白糖两大类。

饴糖：饴糖是由粮食类淀粉经过淀粉酶水解而成，其主要成分是麦芽糖和糖精，一般多用于特色糕点。

鸡蛋：鸡蛋营养价值较高，在面食制作中用途广泛。它除了可以制作馅心外，还可使制品增加香味和色泽，并能保持制品的松软性。

酵母：酵母又称为伊士粉，是取代老肥发酵、调制发酵面团的重要物质，它可使面团组织膨松胀大，使制品体积增大、口感暄软。酵母的种类主要有液体鲜酵母、压榨鲜酵母和活性干酵母三种。

发粉：发粉是由多种物质复合而来，将其和入面粉中，加热后出现化学反应，产生气体使面团膨胀。主要品种有小苏打、氨粉、发酵粉（又名泡打粉）。

吉士粉：吉士粉又称克林姆粉、蛋黄粉，为白色粉末状，加水后会转为乳黄色，多用来为馅心、皮料增色，如奶黄馅的制作。

清水：水在面点制作中起着重要作用。它可调节面团的稀稠，便于淀粉膨胀和糊化，促进面粉中的面筋生成；它能促进酶对蛋白质和淀粉的水解，生成有利于人体吸收的多种氨基酸和糖；它还能调节面团的温度，便于酵母的迅速生长和繁殖；还可以溶解盐、糖及其他可溶性原料；在熟制时可作为传热媒体；制品本身含有一定量水分，可使其柔软湿润。

食盐：食盐是制作面点不可或缺的辅料，除调制馅心需用其调味外，调制面团也需要加入适量的食盐。面团中掺入适量的食盐，可起到增强面团筋力、改善成品色泽、调节发酵速度的作用。

冻粉：冻粉又称琼脂，现在多数选择鱼胶粉来替代，效果更佳，可用于制作糕点的胶冻剂。

添加剂：如色素。卫生部规定，目前只准使用胭脂红、柠檬黄、亮蓝和靛蓝四种色素，且使用量为万分之一以内。制作面点时常用植物天然色素着色，例如：将菠菜叶捣烂、挤汁，再加入少许石灰水使其澄清，和入面团中，制出的成品色泽青翠，带有清香；用苋菜叶（红的）捣汁和入面团，则可制成红色；将南瓜去皮、蒸烂后掺入干粉中揉制，可制成橙黄色和黄色，且带有甜味的成品。还可利用可可、咖啡等食品本色来美化，或利用微生物着色剂（如红曲、桅子黄）等。

制作面点的调料和辅助原料，除上述以外，还有食用香精、酱油、胡椒粉、味精、可可粉、巧克力、柠檬酸、玫瑰酱、桂花酱以及糖浆、果酱、洋菜、蛋白糖、白脱淇淋、白帽、糖粉、芝麻、花生、栗子等。

二. 中式面点的成形技法

面点成形，就是用调制好的面团，按照制品的要求，运用各种方法制成多种多样的半成品（或成品）。从总的工艺流程看，可分为和面、揉面、搓条、下剂、制皮和成形六大步骤。

◆**和面**是指将粉料与水或其他辅料掺和在一起，揉成面团的过程。它是面点制作的第一道工序，也是最重要的一个环节。方法步骤：

1. 两脚分开，站成丁字步；
2. 将面粉堆放在案板上或放入盆中；
3. 倒入部分水，五指张开，由内向外逐层拌匀成雪花状；
4. 继续加水，揉成软硬适中的面团（达到面光、手光、案板光的要求）。



◆**揉面** 是指将面团揉匀、揉透的过程。反复揉面可使粉料中的淀粉膨胀，使面的蛋白质接触水分产生弹性，增加成品的光洁度，有利于成品的后期制作成形。手法有叉揉、推揉、交替揉、擦、摔、叠等。

◆**搓条** 是指将调制好的面团搓成圆形长条，以便于下剂。搓条时先取一块面团，捏、拉成条形后放在面案上，把双手掌根压在条上，来回推搓，使剂条向两端延伸，成为粗细均匀、光洁的圆形长条；此外，还有一种卷制的剂条，即先将面团擀成矩形薄片，再卷紧成长条。无论搓条或卷条，条的粗细都必须根据成品的分量和下剂的要求而定。

◆**下剂** 即用各种方法将搓好的长条摘成小型面剂（即剂子，或称坯子）。下剂的方法主要有以下几种：

揪挤：是下剂的主要操作方法，适用范围最广。其手法是：一手握住剂条，使剂条从虎口处露出相当剂子大小的截面，另一手的大拇指、示指和中指靠紧虎口，捏住剂条露出的截面，顺势往下一揪即可。每揪下一个剂子，要趁势将剂条再露出一个剂子的截面，并转动一下，以保持剂条的圆整。



剁挤：是将搓圆的剂条或面团放在案板上整理好，用刀剁好一个一个的剂子或半成品（即不再经过成形）。剁剂的方法速度快、效率高，但质量较差。



切挤：主要用于卷制的剂条，以及不能搓条或不宜用其他方法下剂的面团。其方法是：用刀将剂条摊按成一定形状的面团，顶刀切成适当大小的剂子或剂块。

挖挤：又称铲剂。具体手法是：将搓好的剂条拉直放在案板上，一手按住，另一手四指弯曲呈挖土机的铲形，从剂条下面伸入，顺势向上一挖即可。每挖下一个剂子，按剂条的手要顺势往后移动，让出下一个剂子的截面，进而继续再挖。

拉挤：专用于稀软面团（如馅饼面团）。其手法是：用手的五指抓住面团的一小块，拉下成面剂即可。

◆**制皮** 是指将下好的剂子制成皮子（或称坯子），以便于包馅成形。由于各种制品的要求不同，所以制皮的方法也有差异，归纳起来有以下几种：

摊皮：是一种特殊的制皮方法，主要用于春卷皮的制作。摊皮是将高沿锅或平锅架于火上（火力要适当），再拿着面团不停地抖动，顺势在锅内摊成圆形薄皮，待面皮熟后取出即可。摊制的面皮，要求形状圆整、厚薄均匀、没有砂眼、大小一致。

擀皮：是最普遍的制皮法。由于适用范围广，擀皮的工具和方法略有差别。下面介绍几种主要的擀法：

1.用小面杖擀制（分为单杖和双杖两种）。单杖擀皮时，先将剂子按扁，再一手捏住剂皮边缘，一手擀制（擀到剂皮的五分之二处为宜），双手要密切配合，擀一下，剂皮顺一个方向转动一个角度，直至大小适中、中间稍厚、四周略薄，制成圆形剂皮（如蒸饺皮、汤包皮等）。



2.用大面杖擀制。先将面团揉、折成方形团块，再用大面杖由中间向四周擀开成矩形，然后卷在面杖上，双手压住向前推滚，每推滚几次，就打开拍上一层粉料（多用澄粉），直至擀成薄而匀的大面皮，再叠起，切成梯形、三角形或方形小片即可。



在擀制过程中，也可附加压的手法，即在卷起后将面杖抽出，适当用力在卷起的条上顶杖或斜向压1~2遍，然后打开，卷起再压，最后卷起推擀几次即可。这种擀、

压结合的手法，可使面皮厚薄均匀且省时，但只适用于比较硬的面团，如馄饨皮、手擀面等。

3.用特种面杖（腰鼓形小走槌、橄榄杖等）擀制。要擀成中间稍厚，带有荷叶边（即边上有皱纹）的圆皮，擀时先将剂子按扁，放在多倍于剂子的澄粉堆中，再用双手捏住面杖两端，适当用力压住剂子的边缘，边擀边顺一个方向转动，直至擀成为止（如烧卖皮）。擀制的关键在于双手用力平衡，着力点放在剂子边缘上，并使面杖灵活转动。

拍皮：又称揪皮，是将剂子稍加整理，先压一下，再用手掌沿剂子边缘拍，拍成中间稍厚、周围略薄的圆皮，如包子皮、馅饼皮等。

压皮：也是一种特殊的制皮方法。压皮的方法较多，如广东澄粉面团的坏皮压法：先将剂子压一下，再一手拿刀压在剂子上，另一手按住刀面向前旋压，制成一边稍厚、一边略薄的圆形皮。

成形 中式面点的成形方法很多，且各地叫法不一，大致可分为揉、包、捏、卷、搓、抻、切、削、拨、叠、摊、擀、按、钳花、模压、滚粘、镶嵌、挤等。

揉：是比较简单的成形方法，一般只用于制作馒头。

包：如包子、馅饼、馄饨、烧卖、春卷、粽子等，都是采用包的成形方法。

捏：是在包的基础上进行的一种综合性的成形法，需要借助其他工具和动作配合。

卷：是面点成形的重要方法，它是以卷的方法为主，配以其他动作和手法的一种综合性成形法。

搓：主要用于麻花类制品的成形。具体搓法有两种：一种是先将饧好的剂条用双掌搓成粗细均匀的长条，再用双手按住两头，一手向前、一手向后搓上劲，然后合成双条，再顺劲搓紧，制成双股即可；另一种是先将两个剂条分别搓成粗细均匀、长短一致，并且上好劲的单条，再将两根单条合在一起，按搓单条时的相反方向搓上劲，然后一手从后（或前）面向另一边转一圈，至条的三分之二位置，再用拇指将头靠在条的内侧，示指和中指拿住条的外侧拉顺，最后将两头扣在里边，合拢成股绳状即可。

抻：主要用于面条的制作。制品形状虽然简单，但技术难度较大，特别是细如发丝的龙须面，更是面点制作中的一门绝技。具体抻法如下：

1.遛条：是将和好饧透的面团，切一块在案板上反复推揉，揉至上劲有韧性，搓成粗条（感觉条涩，可抹些碱水），再握住两头提起，离开案板，向两边抻抖，抻长后打扣并条再抻（有死把与活把之分，总向一只手扣为死把，双手对扣为活把），如此反复抻抖，把面遛出韧性，遛顺遛匀，呈麻花状即可。

2.出条：将遛好的面搓成粗条，先把两个面头按在一起，一手掌心向上，中指勾住面条一端，另一手掌心向下，中指勾住面条另一端，再反手向上将面条提起端平，用力抻长，然后放回案板，撒上补面，按照上述方法反复抻拉，直至抻到要求的粗细为止。

不论哪个步骤，都需要注意动作迅速，一气呵成，不能缓劲。抻面因规格和粗细程度不同，品种较多。粗细以扣数多少确定，扣数越多越细，500克面粉的面团，一般为8





扣，11扣以上的面条就和头发丝差不多粗细了。目前抻面的主要品种有：中细条、扁条、空心条、三棱条、葛条（粗条）、一窝丝（细条）、龙须面（最细条，有的达到14~15扣）等。

切：也主要用于面条的制作。分为手工切面和机器切面两种。

削：也是面条的成形法之一。用削面刀削出的面条，称为刀削面。

拨：也是面条的一种成形方法。用筷子顺碗沿拨出的面条，叫拨鱼面，是一种别具风味的面条。

叠：叠的成形方法，有的比较简单，如荷叶卷、千层油糕等；有的比较复杂，如兰花酥等。

摊：这种成形方法有两个特点：一是边成形、边成熟；二是使用稀软面团或浆糊状面团。南方的三鲜豆皮炒粉、鸡蛋饼，北方的煎饼和春卷皮等，都是采用这种成形方法。如煎饼的制作：平锅放在火上烧热，用勺子舀一些面糊倒入锅中，迅速用刮子把面糊刮薄、刮圆、刮匀，使之受热均匀，熟时揭下即可。南方三鲜豆皮的成形方法大致相同，只是摊皮后还要倒上鸡蛋糊摊开，用小火烤一会儿后，再撒上糯米和三鲜馅料，煎熟即成。

擀：是面点制作的基本技术动作，是饼类的主要成形方法。

按：又称“压”或“揪”，是用手掌按扁、压圆成形的方法。

钳花：是使用花钳等工具，在做好的半成品或成品上钳花，形成多种多样花色品种的方法。

模压：是利用模具来成形的方法。

滚粘：如北方的元宵、江苏的藕粉圆子，都是用此方法制作而成的。元宵的制作：先将馅料切成小方块或搓成小圆球（馅料要求大小一致），再洒上一些清水润湿（或装在笊篱里入水浸湿），放入装有糯米干粉的簸箕中，用双手均匀摇晃，使馅料在干粉中来回滚动，粘上一层干粉，然后拣出，放在笊篱里入水浸湿，再倒入干粉中继续摇晃，又粘上一层干粉，如此反复多次（一般要7次），像滚雪球一样，滚粘成圆球状元宵（元宵的馅料必须干韧有黏性；糯米粉要求细腻，最好用石磨磨粉）。

镶嵌：分为直接镶嵌和间接镶嵌。直接镶嵌，如枣糕等，是在糕饼表面嵌上几个红枣；间接镶嵌，是将各种配料和粉料拌和在一起，制出成品后，表面露出配料，如赤豆糕、百果年糕、蜂糖糕等。

挤：主要用于浆糊状面团的糕点成形，如蛋白酥条、烤气鼓、蛋黄圆等。挤的成形方法，是将调好的浆、糊状面团装入哈斗袋里，捏紧袋口，使浆、糊从铜制挤嘴中挤出，制成长条形、饼形等各种形状糕点。此外，挤也是装饰糕点的主要成形方法，如各式挤花蛋糕等，就是把调好的挤花料（如白脱淇淋、奶油等）装入带有花嘴的布袋或油纸卷成的喇叭筒内，在蛋糕上挤出各种亭台楼阁、山水、人物、花鸟鱼虫、中西文字或图案花纹等。