



普通高等教育“十一五”部委级规划教材

中国 风味面点

ZHONGGUO
FENGWEI MIANDIAN

朱在勤 主编

 中国纺织出版社



普通高等教育“十一五”部委级规划教材

中国风味面点

朱在勤 主编

主任：路新国 李陵申

成员（按姓氏笔画为序）：

编委会名单

朱在勤	李陵申	李祥睿
陈忠明	周爱东	侯兵
彭景	嵇步峰	路新国
薛党辰		

中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国风味面点/朱在勤主编. —北京:中国纺织出版社,2008. 8

(普通高等教育“十一五”部委级规划教材)

ISBN 978-7-5064-5004-1

I. 中… II. 朱… III. 面点—制作—中国—高等学校—教材

IV. TS972. 116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 103899 号



中国纺织出版社

主编 朱在勤

中 国 风 味 面 点	主 编
(中国风味面点)	朱在勤
中 国 风 味 面 点	朱在勤
中 国 风 味 面 点	朱在勤
中 国 风 味 面 点	朱在勤
中 国 风 味 面 点	朱在勤
中 国 风 味 面 点	朱在勤

策 划:李炳华 卢志林 版式设计:赵 宁
责任印制:刘 强 封面设计:Z2 书籍装帧工作室

中国纺织出版社出版发行
地址:北京东直门南大街6号 邮政编码:100027
邮购电话:010—64168110 传真:010—64168231
<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com
中国纺织出版社印刷厂印刷 各地新华书店经销
2008年8月第1版第1次印刷
开本:710×1000 1/16 印张:22
字数:407千字 定价:32.00元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社市场营销部调换

出版者的话

全面推进素质教育,着力培养基础扎实、知识面宽、能力强、素质高的人才,已成为当今高等教育的主题。教材建设作为教学的重要组成部分,如何适应新形势下我国教学改革要求,与时俱进,编写出高质量的教材,在人才培养中发挥作用,成为院校和出版人共同努力的目标。2005年,教育部颁发了文件,明确指出我国普通高等教育教学工作要着眼于国家现代化建设和人的全面发展需要,着力提高学生的学习能力、实践能力和创新能力。要推进课程改革,不断优化学科专业结构,加强新设置专业建设和管理,把拓宽专业口径与灵活设置专业方向有机结合。要继续推进课程体系、教学内容、教学方法和手段的改革,构建新的课程结构,加大选修课程开设比例,积极推进弹性学习制度建设。要切实改变课堂讲授所占学时过多的状况,为学生提供更多的自主学习的时间和空间。大力加强实践教学,切实提高大学生的实践能力。区别不同学科对实践教学的要求,合理制定实践教学方案,完善实践教学体系,并强调要加强教材建设,大力锤炼精品教材,并把精品教材作为教材选用的主要目标。对发展迅速和应用性强的课程,要不断更新教材内容,积极开发新教材,并使高质量的新版教材成为教材选用的主体。

教育部组织制定了普通高等教育“十一五”国家级教材规划,并于2006年8月10日正式下发,确定了9716种“十一五”国家级教材规划选题,我社共有103种教材被纳入国家级教材规划。为在“十一五”期间切实做好教材出版工作,我社主动进行了教材创新型模式的深入策划,力求使教材出版与教学改革和课程建设发展相适应,充分体现教材的适用性、科学性、系统性和新颖性,使教材内容具有以下三个特点:

(1)围绕一个核心——育人目标。根据教育规律和课程设

置特点,从提高学生分析问题、解决问题的能力入手,教材附有课程设置指导,并于章首介绍本章知识点、重点、难点及专业技能,增加相关学科的最新研究理论、研究热点或历史背景,章后附形式多样的习题等,提高教材的可读性,增加学生学习兴趣和自学能力,提升学生科技素养和人文素养。

(2) 突出一个环节——实践环节。教材出版突出应用性学科的特点,注重理论与生产实践的结合,有针对性地设置教材内容,增加实践、实验内容。

(3) 实现一个立体——多媒体教材资源包。充分利用现代教育技术手段,将授课知识点制作成教学课件,以直观的形式、丰富的表达充分展现教学内容。

教材出版是教育发展中的重要组成部分,为出版高质量的教材,出版社严格甄选作者,组织专家评审,并对出版全过程进行过程跟踪,及时了解教材编写进度、编写质量,力求做到作者权威,编辑专业,审读严格,精品出版。我们愿与院校一起,共同探讨、完善教材出版,不断推出精品教材,以适应我国高等教育的发展要求。

中国纺织出版社
教材出版中心

序

真正意义上的高等烹饪教育,始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。随着高等烹饪教育的发展,烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。进入21世纪以后,国内有的高校又通过相关专业的硕士点,如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位,从这个意义上讲,高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

高等烹饪教育的创办,面临的首要任务之一就是教材建设。1990年前后,以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主,在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材,基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题,有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。随着我国高等烹饪教育事业的发展,办学层次的提高,2000年前后,在中国轻工业出版社的大力支持下,以扬州大学旅游烹饪学院为主,联合全国设有烹饪专业的高等院校,编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材,计20种,成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。其中,部分教材还被其他相关专业所选用。近年来,随着学科研究的进展、专业建设和教学改革的不深入,对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视,出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作,组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材,并作为“社长工程”来保证出版质量。

本次修订及新出版的教材共计17种。其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》等9种为“十一五”国家级规划教材,《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》等8种为“十一五”部委级规划教材。本套教材实行主编负责制,担任本套教材主编的都是长期在教学一线从事教学、具有丰富教学经验的教授或主讲教师。为保证教材的编写质量,在先后数次召开教材主编编写会议的基础上,2007年10月,还在扬州大学旅游烹饪学院召开了有中国纺织出版社主要领导、教材主编及部分编写人员参加的教材编审会议,对教材的质量和教材格式等提出了进一步的要求,并明确了教材出版的

时间。

本套教材突出了烹饪与营养教育专业的特色,体现了与时俱进的特点,并力求在科学性、规范性、先进性、系统性和适用性等方面达到一个新的高度。本套教材可供普通高等院校四年制本科、继续教育本科段教学使用,也可供高等职业院校教学选用,部分教材还可供营养学、护理学、食品科学与工程、餐饮管理等相关专业使用。

经过全体教材参编人员的共同努力,本套教材已陆续出版,我们热忱祈望使用本套教材的师生、同行专家学者和广大读者对本套教材提出宝贵意见,以便在再版时能使之进一步完善。

本套教材在编写出版过程中得到了中国纺织出版社的大力支持,在此一并表示感谢!

路新国

前 言

随着社会主义现代化建设的不断发展,人民的生活水平日益提高,市场日趋繁荣,势必要求餐饮业加快改革和发展,因此,培养一大批适应餐饮业发展需要的优秀人才已是迫在眉睫,成为当前烹饪高等教育的首要任务。为了适应烹饪高等教育的发展和培养高级烹饪专业人员的需要,尤其是中式面点本科层次教学的需要,我们编写了这本《中国风味面点》。

本书是高等学校烹饪专业的主干课程,它与高等学校烹饪专业其他教材一样,坚持面向21世纪,以市场需求为导向,重点培养学生的操作能力,全面推进素质教育,培养新形势下高素质的高级烹饪工作者和管理人员。

本书根据高等教育的特点,强调教材的科学性、直观性、可操作性,力求较全面地反映全国各地代表性名点的风貌。从品种介绍、制作原理、熟制方法、原料、制作程序、工艺流程、操作要点、成品要求等几个方面介绍各地的风味面点,直观、全面地展现了面点的制作过程,每章附有思考题,引导学习者思考问题,提高解决问题的能力。本书力求突出教学重点和难点。

本书由朱在勤主编,参加编写的有:无锡商业职业技术学院讲师钱金圣(第一章);扬州大学旅游烹饪学院研究生张文娟(第三章);扬州大学旅游烹饪学院讲师陈霞(第四章、第五章);扬州大学研究生李大春(第六章、第七章);扬州大学旅游烹饪学院讲师朱在勤(第一章、第二章、第三章、第四章、第五章、第六章、第七章)。全书由扬州大学旅游烹饪学院朱在勤统稿。

本书在编写过程中参阅了众多专家、学者的专著论文,难以一一注明来源,请诸作者见谅。本书在编写过程中得到了扬州大学有关部门和旅游烹饪学院领导、同仁的大力支持,在此一并致谢!

限于编写人员对本教材编写要求的理解程度和编写水平,加上编写时间仓促,书中不妥和错误之处在所难免,望使用本教材的同仁、读者批评指正,以便再版时修改。

编 者

2008年4月

《中国风味面点》教学内容及课时安排

章/课时	课程性质/课时	节	课 程 内 容
第一章 (36 课时)			· 绪论
			· 华东风味面点
		一	江苏风味面点
		二	上海风味面点
		三	浙江风味面点
		四	安徽风味面点
		五	福建风味面点
		六	江西风味面点
第二章 (28 课时)	应用与实践 (144 课时)		· 华南风味面点
		一	广东风味面点
		二	广西风味面点
		三	海南风味面点
第三章 (28 课时)			· 华北风味面点
		一	北京风味面点
		二	天津风味面点
		三	河北风味面点
		四	山西风味面点
		五	山东风味面点
		六	内蒙古风味面点
第四章 (10 课时)			· 东北风味面点
		一	辽宁风味面点
		二	吉林风味面点
		三	黑龙江风味面点

目 录

绪论	1
一、面点的分类	1
二、面点的制作原理	2
三、面点的成熟方法	4
第一章 华东风味面点	5
第一节 江苏风味面点	6
一、水调面团制品	6
(一)麻油馓子	6
(二)淮饺	7
(三)王兴记馄饨	8
(四)文楼汤包	10
(五)枫镇大面	11
(六)六凤居葱油饼	12
(七)翡翠烧卖	13
(八)蟹黄养汤烧卖	14
二、油酥面团制品	15
(一)黄桥烧饼	15
(二)金钱萝卜饼	16
三、膨松面团制品	18
(一)三丁大包	18
(二)野鸭菜包	19
(三)千层油糕	20
(四)小笼馒头	21
四、米及米粉面团制品	23
(一)桂花白糖年糕	23
(二)五色小圆松糕	24
(三)苏式船点	25
(四)莲子血糯饭	26

五、杂粮等其他粉团制品	27
(一)藕粉圆子	27
(二)文蛤饼	28
第二节 上海风味面点	29
一、水调面团制品	29
(一)南翔小笼馒头	29
(二)蒸拌冷面	30
(三)萝卜丝油墩子	31
(四)开洋葱油面	32
(五)肉丝炒面两面黄	33
(六)阳春面	34
二、油酥面团制品	35
(一)火腿萝卜丝酥饼	35
(二)蟹壳黄	36
(三)枣泥酥饼	37
三、膨松面团制品	38
(一)生煎馒头	38
(二)蟹粉小笼	39
四、米及米粉面团制品	40
(一)猪油百果松糕	40
(二)太白拉糕	41
(三)南瓜团子	42
(四)鸽蛋圆子	43
(五)炸元宵	44
(六)油煎南瓜饼	45
(七)搗沙圆	45
五、杂粮等其他粉团制品	46
西米嫩糕	46
第三节 浙江风味面点	47
一、水调面团制品	48
(一)湖州大馄饨	48
(二)葱包桧儿	49
(三)虾爆鳝面	50
(四)猫耳朵	51
二、油酥面团制品	52
吴山酥油饼	52
三、膨松面团制品	53
(一)金华干菜酥饼	53

(二)幸福双	54
(三)候口馒首	55
四、米及米粉面团制品	56
(一)宁波猪油汤团	56
(二)嘉兴鲜肉粽子	57
(三)鲜肉剪团	58
(四)清明艾饺	59
(五)龙凤金团	60
五、杂粮等其他粉团制品	61
(一)丁莲芳千张包子	61
(二)鱼肉皮子馄饨	62
第四节 安徽风味面点	63
一、水调面团制品	63
(一)小红头	63
(二)深度包袱	64
(三)蝴蝶面	65
(四)黄豆肉馃	66
二、油酥面团制品	67
(一)大救驾	67
(二)徽州饼	68
三、膨松面团制品	69
狮子头	69
四、米及米粉面团制品	70
(一)正福斋汤团	70
(二)豆皮饭	71
(三)示灯粑粑	72
(四)小笼渣肉蒸饭	73
(五)三河米饺	74
第五节 福建风味面点	75
一、水调面团制品	76
(一)手抓面	76
(二)炒面线	76
二、油酥面团制品	77
韭菜盒	77
三、米及米粉面团制品	79
(一)双糕嫩	79
(二)肉蛎饼	80
(三)扇馃	81

(四)油葱餛	82
(五)马蛋	83
四、杂粮等其他粉团制品	84
(一)葛粉包	84
(二)芋包	84
第六节 江西风味面点	86
一、水调面团制品	86
(一)伊府面	86
(二)虾仁海棠饺	87
二、米及米粉面团制品	88
(一)清汤泡糕	88
(二)珍珠丸子	88
三、杂粮等其他粉团制品	89
信丰萝卜饺	89
第七节 台湾风味面点	90
一、水调面团制品	91
菜头丝煎饼	91
二、膨松面团制品	92
棺材板	92
三、米及米粉面团制品	93
红鲷米糕	93
四、杂粮等其他粉团制品	93
(一)芋屯	93
(二)天妇罗	94
第二章 华南风味面点	101
第一节 广东风味面点	102
一、水调面团制品	103
蟹黄干蒸烧卖	103
二、油酥面团制品	104
(一)成珠鸡仔饼	104
(二)广式月饼	105
(三)老婆饼	106
(四)掰酥鸡粒角	107
(五)拿酥鸡蛋挞	109
三、膨松面团制品	110
(一)大良膏煎	110

.....	(二) 蚝油叉烧包.....	111
.....	(三) 白糖沙翁.....	112
.....	(四) 鸡油马拉糕.....	112
.....	四、米及米粉面团制品.....	113
.....	(一) 龙江煎堆.....	113
.....	(二) 白糖伦教糕.....	114
.....	(三) 鲜虾仁肠粉.....	115
.....	(四) 荷叶饭.....	116
.....	(五) 艇仔粥.....	118
.....	(六) 冰皮月饼.....	119
.....	(七) 安虾咸水角.....	120
.....	五、杂粮等其他粉团制品.....	121
.....	(一) 蒸娥姐粉果.....	121
.....	(二) 薄皮鲜虾饺.....	122
.....	(三) 马蹄糕.....	123
.....	(四) 蜂巢蛋黄角.....	124
.....	(五) 腊味萝卜糕.....	125
.....	(六) 椰黄西米角.....	126
.....	第二节 广西风味面点.....	127
.....	一、水调面团制品.....	127
.....	老友面.....	127
.....	二、米及米粉面团制品.....	128
.....	(一) 米粉饺.....	128
.....	(二) 糯米豆饭.....	129
.....	(三) 锅烧米粉.....	130
.....	三、杂粮等其他粉团制品.....	131
.....	(一) 桂林马蹄糕.....	131
.....	(二) 太牢烧卖.....	132
.....	第三节 海南风味面点.....	133
.....	一、水调面团制品.....	133
.....	海南煎饼.....	133
.....	二、米及米粉面团制品.....	134
.....	(一) 竹筒饭.....	134
.....	(二) 燕饃.....	135
.....	(三) 九层油糕.....	136
.....	(四) 龙江煎堆.....	137
.....	(五) 海南煎粽.....	137

第三章 华北风味面点	143
第一节 北京风味面点	144
一、水调面团制品	145
(一) 褡裢火烧	145
(二) 炸龙须面	146
(三) 奶油炸糕	147
(四) 烧卖	148
二、膨松面团制品	149
(一) 银丝卷	149
(二) 肉丁馒头	150
(三) 糖火烧	151
(四) 肉末烧饼	151
(五) 墩饽饽	152
(六) 蜜麻花	153
(七) 焦圈	154
三、米及米粉面团制品	155
(一) 艾窝窝	155
(二) 驴打滚	156
(三) 豆醋糕	157
四、杂粮等其他粉团制品	158
(一) 芸豆糕	158
(二) 豌豆黄	159
(三) 小窝头	160
第二节 天津风味面点	161
一、水调面团制品	162
(一) 白记水饺	162
(二) 陆记烫面炸糕	163
二、膨松面团制品	164
(一) 狗不理包子	164
(二) 明顺斋什锦烧饼	165
(三) 桂发祥什锦麻花	166
(四) 王记剪子股麻花	167
(五) 石头门坎素包	168
三、米及米粉面团制品	169
芝兰斋糕干	169
四、杂粮等其他粉团制品	170
(一) 天津耳朵眼炸糕	170
(二) 煎饼馃子	171

第三节	河北风味面点	172
一、	水调面团制品	173
	(一)中和轩包子	173
	(二)一篓油水饺	174
	(三)郭八火烧	174
	(四)老二位饺子	175
二、	油酥面团制品	176
	(一)油酥饽饽	176
	(二)棋子烧饼	177
三、	膨松面团制品	178
	混糖锅饼	178
四、	杂粮等其他粉团制品	179
	饶阳金丝杂面	179
第四节	山西风味面点	180
一、	水调面团制品	181
	(一)拨鱼儿	181
	(二)揪片	182
	(三)刀拨面	183
	(四)搓碗	183
	(五)烩扁食	184
	(六)油柿子	185
	(七)帽盒	186
	(八)烫面油糕	187
	(九)漏面	188
	(十)闻喜煮饼	188
二、	油酥面团制品	189
	茶食	189
三、	膨松面团制品	191
	柏子羊肉包子	191
四、	杂粮等其他粉团制品	192
	(一)莜面栲栳	192
	(二)漂抿蚰	192
	(三)荞面碗托	193
	(四)蘸尖尖	194
	(五)红枣切糕	195
第五节	山东风味面点	195
一、	水调面团制品	196
	(一)周村酥烧饼	196

(二)武城暄饼·····	197
(三)油旋·····	198
(四)潍县杠子头火烧·····	199
(五)高汤小饺·····	200
(六)蓬莱小面·····	201
(七)福山拉面·····	202
(八)济南扁食·····	203
(九)呱嗒·····	204
二、杂粮等其他粉团制品·····	205
(一)糖酥煎饼·····	205
(二)甜沫·····	206
第六节 内蒙古风味面点·····	207
一、水调面团制品·····	207
(一)蒙古馅饼·····	207
(二)蒙古包子·····	208
二、油酥面团制品·····	209
(一)哈达饼·····	209
(二)鲜奶螺旋酥·····	210
三、膨松面团制品·····	211
(一)鲜奶果脯包·····	211
(二)蜜酥·····	212
四、杂粮等其他粉团制品·····	213
(一)土豆卷糕·····	213
(二)玻璃羊肉饺·····	213

第四章 东北风味面点····· 219

第一节 辽宁风味面点····· 220

一、水调面团制品·····	220
(一)王麻子锅贴·····	220
(二)老山记馅饼·····	221
(三)马家烧卖·····	222
(四)老边饺子·····	223
二、油酥面团制品·····	224
(一)义县伊斯兰烧饼·····	224
(二)奶油马蹄酥·····	225
三、蛋调面团制品·····	226
萨其马·····	226

第二节 吉林风味面点····· 227