

全面。权威

糕 点 全 书

*Chinese
Pastry*

中 西

中西糕点名食编委会 编著

推荐使用

专业糕点技师
个体从业人员

★★★★★

吉林科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中西糕点大全/中西糕点名食编委会编著. —长春: 吉林科学技术出版社, 2009. 1

ISBN 978-7-5384-4084-3

I. 中… II. 中… III. 糕点-制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第201464号



编 著 中西糕点名食编委会

策 划 车 强

摄 影 杨跃祥

责任编辑 车 强 郝沛龙

技术编辑 赵 渤 陈 曦

封面设计 名晓设计(孙明晓)

美术制作 孙明晓 王阿娜 王 鑫 张 鑫 刘丽曼 贾 萍

王 汐 李 雪 林 宁

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

如有印装质量问题, 可寄出版社调换

787×1092 16开本 15印张

2009年1月第1版 2009年1月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5384-4084-3

定 价 65.00元



中西 *Zhongxigao dian* Daquan 糕点大全

中西糕点名食编委会 编著



吉林科学技术出版社

编 著：中西糕点名食编委会

编委会主任：方志荣 徐惠荣 刘顺保 龙业林 袁国湘
侯永余 吴贝妮 张恩来

编委会顾问：宋永利 王晓明 李晓松 朱国良

编委会成员：冯雪成 王学红 姚高明 王 纲 谢连军
梁善平 赵连斌 陈 健 赵传根 董开霞
周仕春 张丽娜 王晓洋 穆 萍 郭润新
郭润杰 赵双政 张 妍 李东洋 梁文玉
王朝辉

图 片 摄 影：杨跃祥

本书鸣谢以下单位鼎力协助：

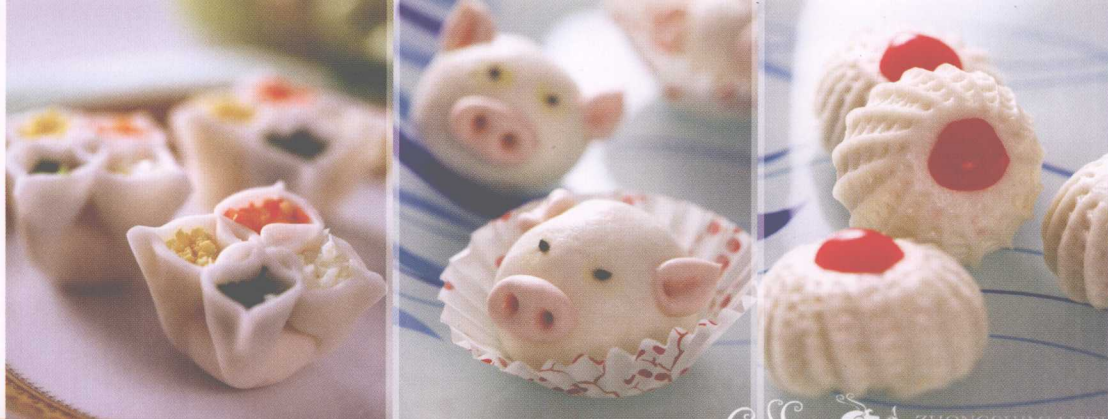
扬州金擀杖面艺工作室(扬州市)0514-85879709

新谷香酒店(泰州市)0523-86967557

泰州宾馆(泰州市)0523-86669898

溱湖宾馆(姜堰市)0523-88623088





一、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。

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。

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。

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、娥姐果、沙河粉等。

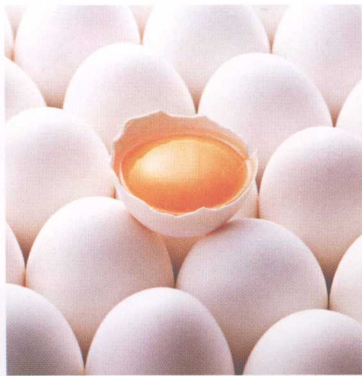


二、中式面点的常用原料

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。





三、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、食指和中指靠紧虎口，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。
- **刹挤**：是将搓圆的剂条或面团放在案板上整理好，用刀刹好一个一个的剂子或半成品（即不再经过成形）。刹剂的方法速度快、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，如广东澄粉面团的坯皮压法：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，食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：

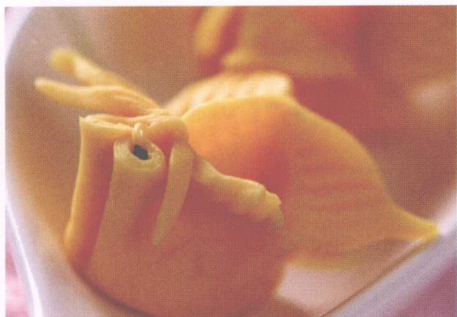
1. 遛条：是将和好饧透的面团，切一块在案板上反复推揉，揉至上劲有韧性，搓成粗条（感觉条涩，可抹些碱水），再握住两头提起，离开案板，向两边抻抖，抻长后打扣并条再抻（有死把与活把之分，总向一只手扣为死把，双手对扣为活把），如此反复抻抖，把面遛出韧性，遛顺遛匀，呈麻花状即可。

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之一，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（馅心要求大小一致），再洒上一些清水润湿（或装在箬篱里入水浸湿），放入装有糯米干粉的簸箕中，用双手均匀摇晃，使馅心在干粉中来回滚动，粘上一层干粉，然后拣出，放在箬篱里入水浸湿，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（元宵的馅心必须干韧有黏性；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。



四、中式面点的常用工具

中式面点的常用工具可分为机械设备和面点小工具两大类。

► **机械设备** 面点制作的常用设备主要有案台、炉、灶、烤箱、微波炉、电磁炉、和面机、打蛋机、绞肉机、切菜机、压面机、馒头机、饅箱等成型机械。

- **案 台**：是制作面点的工作台，也是基础设备，常用的有木制案台、复合材料案台和不锈钢案台。
- **炉、灶**：是食品加热和成熟的必备设备，常用的有蒸箱、蒸气夹层锅、油气两用灶等。
- **蒸 箱**：是利用蒸气传导热能，将食品直接蒸熟的一种设备（也有电加热的蒸箱）。
- **蒸汽夹层锅**：又称蒸气压力锅，是蒸气进入锅的夹层与锅内的水交换热能，从而对食品进行加热的。它比明火加热和电加热有明显的优点，加热食品不会焦糊，不易改变食品的色泽和风味。
- **电烤箱**：常见的有单门式、多门式、多层式和红外线等几种。它是酒店厨房必备的设备，主要用于烘烤各类中西糕点等。



- **微波炉**：是以光速直线传播的一种短波长磁波，对食物进行穿透性加热的。它的加热是从食物的里外同时进行的，不易改变食物的形状、色泽，是比较便捷的食物加热设备。
- **电磁炉**：是采用磁场感应涡流加热原理进行工作的。电磁炉热效能较高，蒸煮食物卫生、安全。
- **和面机**：是利用机械运动原理将粉料和水或其他配料和成面团，代替了手工调制过程，提高了工作效率。和面机常见有铁斗式、滚筒式、缸盆式等。
- **绞肉机**：又称粉碎机。它主要是通过机械旋转将原料粉碎，常用的有手动式和电动式两种。
- **打蛋机**：又称搅拌机。它是利用机械运动旋转原理，将原料混合搅拌，具有蛋液打发、和面、和馅等功能。
- **馒头机**：又称面坯分割机。它能将面团分割均匀，并且省时快捷，常见的有半自动和全自动两种。
- **压面机**：是制作饺子皮、馄饨皮、面条、面片的常用工具。
- **小工具**：可分为皮坯工具、成形工具和成熟工具三种。
- **擀面杖**：擀面杖分为大、中、小三种，大的长约50厘米，中的长约35厘米，小的长约20厘米，可用于擀制花卷、糕坯、酥皮、面条等。
- **饺 杖**：呈枣核形，两根为一副，长约20厘米，两头尖，中间直径约为1.8厘米，可用于擀制饺子皮、烧卖皮（淮扬面点多用此擀杖）。此外还有通心槌、单手杖、双手杖、橄榄杖、鸭蛋槌、花杖等。

● **竹刮**：又称刮子、竹挑子。竹刮长约20厘米，一头稍薄且顶部呈椭圆形，一头为柄子，手握部位有一定厚度，主要用于上馅。

● **筛罗**：又称粉筛，一般是用棕丝、马尾、钢丝等材料编织筛底，有粗细网眼之分。筛眼的粗细以单位面积有多少眼为标准，14目即每平方米196眼，目越大筛眼越细，可用于筛制粉料等。

● **蒸笼**：可用于蒸制各种点心、菜肴等。蒸笼的规格很多，直径从10~78厘米不等，一般以竹子、不锈钢等材料制成，并带有配套的笼垫。

● **平底锅**：一般采用铁质材料，多用于煎制、烙制各种饼、饺子、包子等。

● **面刮刀**：多用塑料、不锈钢等材料制成，可用于铲除吸附在案板上的面屑。

● **粉帚**：一般以高粱苗干或棕丝等材料制成，用来清扫粉料。

● **印模**：一般用木头、金属、塑料等材料制成，有方形、圆形等形状，底部刻有花纹、文字，可用于蒸制米糕、蛋糕，印制月饼等。

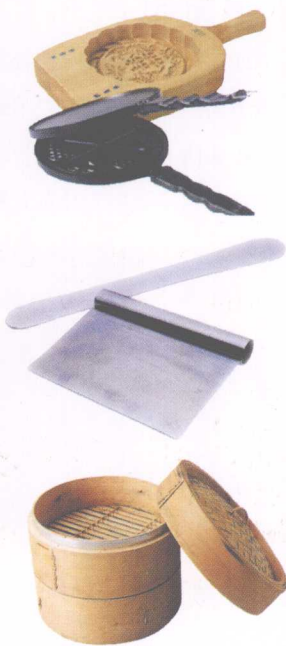
● **模具**：常见的有铝皮、锡纸、纸杯等，形状多样，可用于蒸制、烤制、盛装各种点心。

● **花钳**：花钳的大小、形状各不相同，多以铜质、不锈钢等材料制成，可用于制作各种花草的叶瓣。

● **骨针**：以有机玻璃或骨头制成，长约15厘米，一头圆、一头尖，用于象形面点戳眼、挖鼻、掏耳、压脚。

● **剪刀**：用于剪制造型面点的鳞、羽毛、翅膀、尾巴、叶子等。

另外，其他常用设备和工具还有秤、砧板、锅（包括水锅、高沿平锅等）、烘盘、套模、花嘴、木梳、拨挑、铁勺、笊篱、筷子、锹铲、火钳、批刀、面包刀、花滚刀、小片刀、筛子、面铲板、小簸箕、排笔、毛笔、牙刷、印子、馅挑等。



五、中式面点的面团分类和调制方法

我国的面点种类繁多，花色复杂，具体的分类方法有：按原料分类，可分为麦类制品、米类制品、杂粮类制品和其他制品；按熟制方法分类，可分为蒸、煮、煎、烙、炸、烤以及综合熟制方法的制品；按形态分类，可分为饭、粥、糕、饼、团、粉、条、块、卷、包、饺以及羹、冻等。

调制面团包括和面、揉面两个过程。和面就是将各种粮食、粉料与适量的水、油、蛋及填料等掺和在一起，和成一个整体的团块（包括稀软面团和糊浆状面糊）；揉面是将和好的面团进一步加工成适合各类制品制作需要的面团。调制面团的关键，在于控制面团中面筋的生成率。而影响面筋生成率的因素通常有：加水量、水温、辅料的加入、调制方法、面团饧置时间等。面团中面筋生成率的不同，形成了各种不同性质的面团，如水调面团、发酵面团、油酥面团、米粉面团及其他面团。同时，调制方法也起着关键作用。

水调面团

即面粉加水（也有加食盐、食碱的）调成的面团。可分为冷水面团、热水面团和温水面团。

- 1.冷水面团：是用30℃以下的冷水调制的，适宜制作水饺、馄饨、面条、春卷皮等。
- 2.热水面团：是指60℃以上的热水调制的，适宜制作蒸饺、烧卖、春饼、苏式月饼等。
- 3.温水面团：是指50℃左右的温水调制的，适宜制作各种花色饺子、筋饼、家常饼、大饼等。



发酵面团

又称膨松面团，是在调制面团过程中，加入适当的填料或运用特殊的方法使面团起反应，从而使面团组织产生空洞，变得膨大疏松。

用膨松方法调制的面团，可分为酵母膨松面团、化学膨松面团和物理膨松面团。

- 1.酵母膨松面团：即发酵面团，是使用酵母膨松法调制的，发酵用的填料有面肥和酵母两种。

①面肥发酵法：可分为3个步骤：一是制面肥，作用是催发面团，不能直接用于制品；二是制酵面，用于制作成品；三是兑碱，作用是去掉酸味。常用的有老酵、自来酵、大酵面、嫩酵面、碰酵面和戥酵面、烫酵面等。

②酵母发酵法：除了用于调制面包面团外，现在常用于制作包子、花卷等发酵制品。此种发酵法，在添加酵母后，还要使用油、糖、蛋等辅料帮助发酵。酵母发酵法的关键，在于生坯制好后的二次饧发，饧发的时间要适当，切忌发过了头，否则很难保证制品的造型和口感。

- 2.化学膨松面团：是将一些对人体无害的、可作为食品添加剂的化学品掺入面团中，利用其在加热条件下产生化学反应（生成二氧化碳），而使面团膨松胀大，从而使制品具有膨松、酥脆的特点。所用的化学品称为化学膨松剂，主要有两类：一类是小苏打、氨粉、发酵粉等（通称发粉），一类是矾、碱、盐。前一类单独使用，后一类结合使用，膨松原理都是相同的。用化学膨松剂调制面团时，要在面团中多加些糖、油、蛋、乳等辅料。矾、碱、盐多用于炸制油条等大众化面点。

- 3.物理膨松面团：是利用物理膨松法（即机械力胀发法，俗称调搅法）调制的面团。

它是利用鸡蛋经过机械搅拌，能打进并保住气体的特性，将鸡蛋搅打成含有大量气体的蛋泡糊，然后加入面粉调制成蛋泡面糊，使制品在熟制过程中，内部所含的气体受热膨胀，从而使制品膨松、柔软。



油酥面团

是指以油脂和面粉为主要原料调成的面团。调制油酥面团，有时还要添加辅料，如鸡蛋、白糖、化学膨松剂和水。用此类面团制作的成品，体积膨松、色泽美观、口味酥香、营养丰富，是面点中的精细品种。但是，行业中所称的油酥面团只是从狭义上讲的，主要还是指酥皮类中的水油皮酥。

油酥面团大致可分为层酥、单酥、炸酥三类。层酥是指由两块面团制成酥皮，成品能够分出层次的油酥面团。层酥又可分为酥皮类和擘酥类两种，并有明酥、暗酥之分。

（一）酥皮类面团的调制，包括调制面团和包酥两个步骤。

1. 调制面团：酥皮类面团的皮大体可分为三种，即水油面皮、酵面皮和蛋面皮。

①水油面：是由面粉加水 and 油脂调制而成的。和面时，一般将油和水同时加入，并充分打匀融合，然后放入面粉拌匀，揉搓成面团。一般情况下，每500克面粉掺水225~250毫升，油125毫升。

②干油酥：是用油脂和面粉“擦”制而成的。先将油脂掺入面粉中拌匀，再用双手掌跟压住，在案板上层层向前推擦，擦成一堆后，滚成团再擦，反复多遍，直至擦透为止。一般以每500克面粉掺入油脂（猪油或植物油）250毫升为宜。调制干油酥一定要用凉油，并以猪油为佳。

2. 包酥：又称开酥、破酥、贴酥和起酥，即以水油面作皮，用油酥作心，将干油酥包入水油面皮中，制作酥皮的过程。一般可分为大包酥和小包酥两种。大包酥是先将干油酥包入水油面皮中，封口按扁，擀制成矩形薄片，再卷成适当粗细的条，然后根据制品的定量标准下剂。小包酥制法与大包酥基本相同，不同的是面团较小，一般一次只制作一个或几个坯剂。

（二）擘酥类面团是广式面点中最常用的一种油酥面团。它由凝结猪油掺入面粉中调制而成的干油酥和水、糖、蛋等掺入面粉中调制而成的水面团组成，其比例为3：7。

1. 干油酥的调制方法：先将猪肥肉熬炼成猪油，冷却至凝结，再掺入少量面粉（每500克凝结猪油掺入面粉200克左右）搓匀揉透，然后压成块，放入冰箱中冷冻1~3小时至油脂变硬。

2. 水面团的调制方法：基本做法与冷水面团相同，但加料较多，如鸡蛋、白糖等。平均每500克面粉加入鸡蛋100克、白糖35克、清水225毫升，搅匀后用力揉搓，至面团光滑上劲，然后装入盘中，放入冰箱中冷冻。

3. 起酥的方法：先将冻硬的干油酥取出，平放在案板上，用走槌擀压成适当厚薄的矩形块，再取出水面团也擀压成与干油酥同样大小的块，然后将干油酥铺在水面块上，用走槌擀压、折叠3次（每次折成4折），再擀成矩形块，最后装入铁盘，放入冰箱中冷冻30分钟。使用时，取出下剂，制成各种坯皮即可。



米粉面团

是用米粉加水和其他辅料调制而成的面团，俗称“粉团”。米粉面团制品可分为糕类制品、团类制品、发酵类制品三种。

1. 糕类制品粉团：糕类可分为松质糕和黏质糕两种。

① 松质糕：是先成形后熟制的品种，即粉料（以糯、粳粉各半或4：6）加水或糖浆等搅成松散的粉粒状或糊浆状，筛入或倒入各种模具中，蒸制而成的糕点。松质糕的特点是多孔、松软，大多为甜味或甜馅品种。松质糕粉团按其所用原料的不同，可分为白糕粉团（清水拌和）和糖糕粉团（糖浆拌和）。

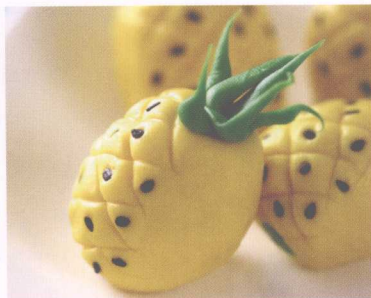
② 黏质糕：是先熟制后成形的品种，即先将米粉拌和蒸熟，用搅拌机搅至表面光洁、不粘手，再取出成形的糕点。黏质糕的特点是黏、韧、软、糯，大多为甜味和甜馅品种。

2. 团类制品粉团：团类制品又称团子，大体可分为生粉团子和熟粉团子两种。

① 生粉团子：是先成形后熟制的品种，即先将少部分粉料用沸水冲熟或煮成熟芡，再掺入生粉调制成团。生粉团子的特点是可包制多卤汁的馅心，制品黏糯，吃口润滑。生粉团子在调制时，必须将少部分粉料进行热处理，以增加粉团的黏、韧性，其方法主要有泡心法和煮芡法。

② 熟粉团子：是先熟制后成形的品种，即先将粉料（糯、粳粉按适当比例掺合）加入冷水拌和成湿粉状，再上屉蒸熟，取出晾凉，然后加入少量冷水，揉成粉团即可。

3. 发酵制品粉团：用于发酵的米粉，只限于籼米粉。一般调制方法为：先将约1/10的籼米粉煮成稀糊状，晾凉后掺入其余的生粉中，再加入适量清水拌匀，放入糕肥（作用同面肥）搅匀，然后放在温暖处发酵（夏季发6~8小时，冬季发10~12小时左右），待发酵后，加入发酵粉、枳水（从草木灰中提取，作用与纯碱相似，亦可用碱水代替）揉匀即可。发酵时，要根据糕肥数量、质量等因素灵活掌握发酵时间，不能发制过度。如出现过度现象，可加入少许硼砂或精盐来控制。



六、中式面点的馅心调制

馅心，就是用各种不同的制馅原料，经过精细加工，制成的形式多样、味美适口，并包入面点内部的馅料。

按口味分类：可分为咸馅和甜馅两大类。此外，还有一种甜咸混合馅，以甜味为主，略带咸味，是在甜味基础上稍加一些精盐调制而成的。

按原料分类：一般可分为荤馅和素馅两大类。也有不少是荤素搭配的，不过这种馅料或者以荤为主，稍加一些素料，或以素为主，配一些荤料。



按制法分类：可分为生馅、熟馅两大类。生馅调制方法以拌和为主，习惯称为拌馅；熟馅调制方法很多，如炒、爆、煨、焖、焯、蒸、煮等。

部分馅心的配制

- **猪肉馅：**猪绞肉500克，酱油90克，白糖45克，芝麻油25克，葱、姜、料酒、胡椒粉各少许，清水200毫升。
- **香菇青菜馅：**青菜500克，笋丁、香菇各80克，精盐15克，味精12克，白糖40克，生姜20克，猪油100克。
- **豆沙馅：**赤豆500克，白糖600克，桂花15克，猪油500克。
- **蟹黄肉馅：**蟹肉500克，猪绞肉1000克，精盐8克，蟹油500克，猪油400克。
- **五仁馅：**金橘饼、青梅、冬瓜糖、京糕各120克，松子仁100克，白糖600克，猪油100克。
- **枣泥馅：**红枣500克，白糖400克，猪油300克。
- **水晶馅：**猪板油500克，白糖400克。
- **荠菜冬笋馅：**荠菜、冬笋各500克，精盐12克，味精6克，白糖25克，猪油120克。
- **虾饺馅：**虾仁500克，笋丁800克，猪肥膘肉120克，精盐、味精各10克，白糖8克，胡椒粉2克，熟猪油70克。
- **皮冻馅：**猪肉皮500克，虾子15克，酱油20克，料酒40克，胡椒粉2克，葱、姜各25克。



七、中式面点的常用熟制技法

成熟，是面点制作中的最后一道工序，即运用各种方法将成形的生坯（又称半成品）加热，使其在热量的作用下发生一系列的变化（蛋白质的热变性、淀粉的糊化等），成为色、香、味、形俱佳的熟制品。

面点的熟制方法，主要有蒸、煮、炸、烙、煎、烤（烘）等单加热法，以及为了适应特殊需要而使用的蒸煮后煎、炸、烤、炒、烙、烩等综合加热法（又称复合加热法）。

● **蒸：**是将成形的生坯放在笼屉中，架在开水锅上，用蒸气热量的作用制成熟制品。蒸的方法主要用于发酵面团、水调面团、米粉面团等制品。

● **煮：**是将成形的生坯放入沸水锅中，利用水的热量传导和对流作用，使制品成熟的一种方法。煮制法的使用范围较广，可用于面团制品和米类制品。面团制品如冷水面的饺子、面条和米粉面的汤圆、元宵等；米粉制品如饭、粥、粽子等。