

油炸

食品生产技术

第二版

张国治 编著

YOUZHA
SHIPIN
SHENGCHAN
JISHU



化学工业出版社

油炸

第二版

张国治
编著

食品生产技术

YOUZHA
SHIPIN
SHENGCHAN
JISHU



化学工业出版社

· 北京 ·

油炸食品在国内外倍受消费者的喜爱,种类繁多,主要有油炸面制品、油炸肉制品、油炸果蔬类和油炸海鲜等。

本书共分4章,主要介绍了油炸食品现状及油炸食品发展过程和前景,油炸及油炸食品的概念和油炸的基本理论,炸油的作用及炸油的种类,油炸食品的原辅料,油炸食品的生产工艺和油炸机及辅助设备,油炸食品质量与控制,油烟气净化及油炸废油的回收利用等内容。

本书适用于大专院校师生、食品工程专业技术人员、食品生产及管理人员阅读、使用。

图书在版编目(CIP)数据

油炸食品生产技术/张国治编著. —2版. —北京:化学工业出版社,2010.5
ISBN 978-7-122-08004-2

I. 油… II. 张… III. 食谱 IV. TS972.133

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第050604号

责任编辑:张彦
责任校对:宋玮

文字编辑:焦欣渝
装帧设计:史利平

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 装:北京云浩印刷有限责任公司
850mm×1168mm 1/32 印张14 $\frac{3}{4}$ 字数407千字
2010年6月北京第2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:36.00元

版权所有 违者必究

再 版 前 言

《油炸食品生产技术》一书于2005年出版以来，得到了诸多业内专家、技术人员和读者们的热忱欢迎，并于2008年荣获河南省科技进步三等奖和河南省教育厅科技成果二等奖。

考虑大家的建议和愿望，作者对此书进行了重新审定，提炼加工，修正了原书中的疏漏之处，并对本书的结构和章节安排进行了调整，重点对食品油炸生产技术一章中各类油炸食品的生产方法进行了补充，对油炸食品质量与控制一章中丙烯酰胺部分进行了完善，扩充了品质检验及成分分析方法的内容，并增加了HACCP原理在食品油炸中运用一节。

本书由河南工业大学张国治教授编著。在编写中，河南工业大学的领导和老师们给予了很多支持和帮助，化学工业出版社的编辑提出了中肯的修改意见，并付出了辛勤的劳动和汗水，在此表示衷心的感谢。

再次感谢每一位朋友。

编者

2010年4月于河南工业大学

第一版前言

油炸食品是一种传统的方便食品。利用油脂作为热交换介质，使被炸食品中的淀粉糊化，蛋白质变性，水分以蒸汽形式逸出，使食品具有多孔性，具有酥脆或外表酥脆的特殊口感，同时由于食品中的蛋白质、碳水化合物、脂肪及一些微量成分在油炸过程中发生化学变化而产生特殊的风味。因此，油炸食品在国内外都备受消费者的喜爱。油炸食品种类繁多，主要有油炸面制品、油炸肉制品、油炸果蔬类和油炸海鲜等。

本书共分五章，主要介绍了油炸食品现状及油炸食品发展过程和前景，油炸及油炸食品的概念和油炸的基本理论，炸油的作用及炸油的种类，油炸食品的原辅料，油炸食品的生产工艺和油炸机及辅助设备，油炸食品质量与控制，油烟气净化及油炸废油的回收利用等内容。

本书适用于大专院校相关专业师生、食品工程专业技术人员、食品生产及管理人员阅读、使用。

本书由河南工业大学张国治主编。在本书的编写中，河南工业大学的领导和老师们给予了很多的支持和帮助，在此表示衷心的感谢。

本书第一章、第五章和附录由浮吟梅（漯河职业技术学院）编写，第二章由于学军（河南省粮食科学研究所）编写，第三章、第四章由张国治编写。由于编者学识和水平有限，书中难免会存在错误和不足，望读者指正。

编者

2005年3月于河南工业大学

目 录

绪论

1

- 一、中国及世界油炸食品的发展过程 1
- 二、中国传统油炸食品及世界流行油炸食品 2
- 三、油炸食品现状及发展前景 9
- 四、方便食品（包括油炸食品）发展方向 17

第一章 食品油炸科学

19

第一节 油炸食品原辅料 19

- 一、油脂 19
- 二、肉品 31
- 三、小麦粉 33
- 四、淀粉及变性淀粉 35
- 五、水 39
- 六、调味料 42
- 七、食品添加剂 66

第二节 油炸及油炸食品的概念、分类 84

- 一、油炸及油炸食品的概念 84
- 二、油炸方法 85
- 三、食品油炸原理 95
- 四、食品油炸过程中发生化学变化 107
- 五、影响炸油劣变的因素及其防止方法 114

第三节 炸油的作用及炸油 117

- 一、炸油的作用 117
- 二、油脂与食品风味 122
- 三、炸油 125

四、降低油炸食品含油率的方法	127
第二章 油炸工艺技术与装备	132
第一节 食品油炸工艺	132
一、常压油炸	132
二、真空油炸	135
第二节 油炸机及辅助设备	141
一、油炸机的分类	141
二、常压油炸设备	145
三、真空油炸设备	159
四、压力炸锅	164
五、油炸辅助设备	165
第三章 食品油炸生产技术	177
第一节 油炸米面食品	177
一、工业化生产的油炸米面食品	177
1. 油炸方便面	177
2. 油条	178
3. 油炸面包	181
4. 大米锅巴	182
5. 黑米膨化锅巴	183
6. 小米黑芝麻 特香酥	185
7. 油炸膨化大米方便 食品	186
8. 油炸膨化米饼	187
9. 营养强化油炸膨化 食品	188
10. 油炸香脆面	189
11. 江米条	190
二、饭店、餐厅及家庭生产的油炸米面制品	191
(一) 炸丸子	191
(二) 糖糕	192
(三) 炸麻花	193
(四) 蜜三刀	194
(五) 开口笑	195
(六) 炸菜角	196
(七) 蛋面锅炸	196
(八) 蝴蝶酥	197
(九) 如意酥	198
(十) 果脯糯米糕	198
(十一) 炸羊尾	199
(十二) 双色夹馅糕	199
(十三) 炸玉米饼	199
(十四) 玉米香酥片	200
(十五) 百花酥盒	200
(十六) 炸麻团	201
(十七) 春卷	201
(十八) 凤凰笑口枣	203

(十九) 松脆牛	食品	206
耳片	(二十三) 金奇酥、银	
(二十) 炸面圈	奇酥	207
(二十一) 油炸酥	(二十四) 炸虾片	208
饼类	(二十五) 焦圈	209
(二十二) 油炸膨化海鲜味		
第二节 油炸肉食品		210
一、工业化生产的油炸肉食品		210
1. 压力炸鸡	13. 牛百叶软罐头	210
2. 西式炸鸡	14. 牛蛙软罐头	212
3. 方便炸鸡腿	15. 东坡肉罐头	214
4. 油炸童子鸡软	16. 灯影牛肉罐头	214
罐头	17. 黄鳝软罐头	215
5. 炸多春鱼、罗非鱼	18. 真空油炸鱼肉干系列	
罐头	产品	216
6. 油炸鱼块	19. 油炸凤爪、鸭爪	218
7. 真空油炸牛肉干 ..	20. 油炸节节香	220
8. 真空油炸龙头鱼	21. 鸡肉虾条	220
脆条	22. 五香油炸蝉	222
9. 汉堡肉饼	23. 西式炸鸡柳	223
10. 乌鸡软罐头	24. 油炸面包虾	225
11. 川味串串香软包装	25. 果蔬肉脯	227
食品	26. 牛肉贡丸	227
12. 叉烧(拆烧)肉 ..	27. 酱汁肘子软罐头	228
二、饭店、餐厅及家庭生产的油炸肉食品		250
(一) 炸鱼排	(八) 麻辣鲫鱼	250
(二) 炸鸽	(九) 金毛狮子鱼	251
(三) 香酥鸭	(十) 香辣兔丁	251
(四) 炸雪丽大虾	(十一) 五香鸡爪	252
(五) 炸酥肉	(十二) 炸炸蚕蛹、蛾	253
(六) 炸鱼籽	(十三) 炸凤翅	255
(七) 麻辣排骨	(十四) 炸狮子头	255

(十五) 椒盐酥鸡	261	(二十二) 黎家炸鹿肉	265
(十六) 脆皮鸭	262	(二十三) 姜盐琵琶虾	266
(十七) 金黄酒香鸡 ...	262	(二十四) 猪肉墨鱼丸	267
(十八) 松鼠鳊鱼	263	(二十五) 赣州小炒鱼	267
(十九) 油炸羊肉丸 ...	264	(二十六) 麻辣子鸡	268
(二十) 马蹄酥鳝	264	(二十七) 咖喱鸡	268
(二十一) 三色沙虫 ...	265		
第三节 油炸果蔬蛋奶制品	269		
一、工业化生产的油炸果蔬食品	269		
1. 低温常压油炸土豆脆片	269	7. 真空油炸甘薯片(条)	276
2. 速冻油炸红心薯片	270	8. 真空油炸土豆片	277
3. 真空油炸胡萝卜脆片	271	9. 真空油炸芋芋	278
4. 真空油炸冬瓜和黄瓜脆片	271	10. 油炸三丝	279
5. 真空油炸香酥枣 ...	272	11. 南瓜保健羊肉丸	280
6. 真空油炸哈密瓜脆片	275	12. 油炸洋葱脆片	282
		13. 油炸香芋片	283
		14. 油炸辣椒脆片	284
		15. 油炸芝麻玉米片	284
二、饭店、餐厅及家庭生产的油炸果蔬蛋奶制品	286		
(一) 炸西瓜	286	(十) 炸海鲜藕饼	290
(二) 炸芋球	286	(十一) 草莓冬瓜脯	290
(三) 土豆制作仿虾片	286	(十二) 油炸红薯丸	291
(四) 土豆油炸糕	287	(十三) 炸奶排	291
(五) 黄瓜炸鲜奶	288	(十四) 焖炸茄子	292
(六) 胡萝卜炸鲜奶	288	(十五) 茄子麻团	293
(七) 西式炸西红柿 ...	288	(十六) 多味香酥薯饼	293
(八) 炸香蕉虾	289	(十七) 多味香菇丝	294
(九) 粉炸藕莲盒	289	(十八) 黑香酥片	295
		(十九) 脆皮牛奶	295
		(二十) 菇味虾片	297

(二十一) 多味板栗酥	瓜饼	300
脆片	(二十五) 椒盐蘑菇	301
(二十二) 香酥平	(二十六) 五香芭蕉花	302
菇条	(二十七) 油炸青苔	302
(二十三) 油炸南	(二十八) 四宝琼山豆腐	302
瓜球	(二十九) 东坡茄子	303
(二十四) 芝麻南		
第四节 油炸植物蛋白制品和其他油炸食品		303
一、工业化生产的油炸植物蛋白食品		303
1. 油炸麻辣杏仁	软罐头	307
2. 香酥多味花生	5. 香酥木豆	309
3. 黄豆芽脆条	6. 海带豆渣点心	310
4. 紫菜牡蛎豆腐复合		
二、饭店、餐厅及家庭生产的油炸植物蛋白制品		311
(一) 油炸花生米	(七) 金黄豌豆饼	318
(二) 腰果虾仁	(八) 油炸豆腐渣制品	319
(三) 油炸豆腐制品	(九) 大豆蛋白肉饼	320
(四) 油炸臭豆腐	(十) 日式油炸食品——	
(五) 麻辣豆腐皮	天妇罗	320
(六) 油炸蚕豆		
第五节 各种风味油炸制品		321
一、香炸类制品		321
(一) 香炸浆	(九) 腰果鸡排	326
(二) 香炸沙丁鱼	(十) 芝麻鱼排	326
(三) 香炸肠头饼	(十一) 松仁虾排	327
(四) 香炸鱼籽	(十二) 香炸枣泥虾球	327
(五) 奇香炸鱼饼	(十三) 香炸鹤鹑	328
(六) 核桃仁猪排	(十四) 芝士薯饼	328
(七) 核桃仁牛排	(十五) 香炸豆腐鱼排	329
(八) 花生鸡腿		
二、纸包炸类制品		330

1. 糯米纸包 · 牛蛙腿	330	3. 草纸包 · 凤梨虾仁	330
2. 玻璃纸包 · 猪里脊	330	4. 糯米纸包 · 炸烤鸭	331
5. 糯米纸包 · 津生果卷 ...	331		
三、酥炸类制品	332		
1. 酥炸糊的制作	332	12. 酥炸藕条	340
2. 酥炸带鱼	333	13. 蛋黄香酥卷	340
3. 香酥肥鸡	334	14. 酥炸糯米角	340
4. 酥炸鱼条	335	15. 香酥芋泥卷	341
5. 酥炸香菜	335	16. 酒心土豆饼	341
6. 酥炸芸豆	336	17. 黄金玉米饼	342
7. 酥炸西瓜条	336	18. 酥炸大虾	342
8. 酥炸香菇腿	337	19. 酥炸鱼盒	342
9. 酥炸鸡腿	338	20. 酥炸松子鱼	343
10. 酥炸金箍棒	338	21. 酥炸鸡腿	343
11. 酥炸饺子	339	22. 酥炸胡萝卜条	344
四、软炸类制品	344		
1. 软炸泥鳅	344	5. 软炸腰花	347
2. 软炸香蕉	345	6. 软炸里脊	347
3. 软炸菊花鱼卷	345	7. 软炸鸡	347
4. 软炸豆芽菜饼	346		
五、裹炸（脆浆炸）类制品	348		
1. 怪味脆炸多春鱼 ...	348	9. 裹炸肥鸭	351
2. 脆浆香蕉酒心	348	10. 裹炸肠头	352
3. 糊辣脆鳝	349	11. 奇味脆皮丸子	353
4. 五香脆炸凤翅锤 ...	349	12. 脆炸牛奶	353
5. 鱼香脆炸虾排	349	13. 脆皮果味冻	354
6. 脆炸粉排	350	14. 炸鸡排	355
7. 吉士果脯鳗鱼糕 ...	350	15. 挂霜花生仁	356
8. 裹炸羊肉	351		
六、包炸类制品	356		

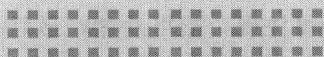
1. 白菜叶包·福乐里脊卷	356	6. 鱼片包炸·萝卜鱼	358
2. 蛋皮包·百花日式豆腐	357	7. 猪肉片包·八宝枣泥	359
3. 豆腐皮包·酱香鸡脯	357	8. 鲜贝肉片包·咸鸭蛋黄	359
4. 春卷皮包·蒜香鲫鱼条	357	9. 荷包花肉卷	359
5. 鲜鱼皮包·素三鲜	358	10. 松炸紫菜卷	360
七、生炸类制品	362	11. 菜叶里脊卷	360
1. 新奇士鸡腿	362	12. 五丝腐皮卷	361
2. 沙姜乳蒜肉排	362	13. 包炸类制品味碟	361
3. 生炸鸳鸯野鸡	363		
八、吉力炸类制品	364		
1. 吉力虾排	364	4. 生炸猪颈肉	363
2. 琼浆葫芦虾	364	5. 常用生炸菜味汁的调制	364
九、脆皮炸类制品	366		
1. 脆皮鹅	366	3. 八宝葫芦虾	365
2. 脆皮肘子	367		
3. 脆皮鸡	368	4. 辣味脆皮虾排	368
		5. 脆皮茄夹	369
		6. 辣子脆皮蛋卷	369

第四章 油炸食品质量与控制

371

第一节 炸油品质及其产生的危害	371
一、劣变炸油对人体健康的影响	371
二、食品及餐饮行业含油污水的来源与危害	373
三、食品中的丙烯酰胺	374
四、油脂食品中的反式脂肪酸	381
第二节 品质检验及成分分析方法	384
一、食用植物油酸价和过氧化值快速检测	384
二、食用油脂中过氧化脂质的快速测定	385
三、脂肪快速检测	387

四、液相色谱法测定食用油中抗氧化剂	388
五、油炸过程中产生的极性组分的测定方法	389
六、油炸食品中致癌化合物的 TLC-MS 分析	391
七、油炸食品中苯并[a]芘快速测定方法	392
八、烹饪油烟气成分分析	394
九、香辛调味料掺假的鉴别检验	396
十、油炸类食品中丙烯酰胺测定方法	400
十一、反式脂肪酸的检测方法	404
十二、鉴别煎炸油品质的方法	406
第三节 HACCP 原理在食品油炸中运用	409
一、HACCP 在真空油炸果蔬脆片加工中的应用	409
二、HACCP 在油炸方便面生产中的应用	413
三、HACCP 在油炸肉品中的应用	418
四、运用 HACCP 原理控制油炸食品中丙烯酰胺的 含量	418
第四节 烹饪油烟净化、油炸废油的回收利用及含油 污水处理	426
一、烹饪油烟的组成与危害	426
二、烹饪油烟净化	430
三、油炸废油的回收利用	435
四、食品及餐饮行业含油污水处理	439
附录 I 油炸食品有关标准	443
附录 II 油炸食品有关参数	450
参考文献	451



► 绪论

一、中国及世界油炸食品的发展过程

中国人自古偏好油炸食品。春秋战国时，中原地区的“八珍”中便包括经过油煎的炮豚、炮羊，南方楚地也有炮羊、粬粬（古代一种环形的饼）。据考证，粬粬是用米面和蜜煎成的点心。不过，这些吃食均属特供，因为当时煎炸用油仅有脂膏即荤油，来源有限。一般百姓如果到了70岁能有口肉吃，已经是一辈子没白活，至于脂膏，一年也未见得能供应二两。想吃炸货？没门儿。其时的五谷之中，虽然列有菽、苴即大豆和麻籽，而且大豆的种植面积曾占粮田总面积的1/4，但它们只是粮食，未曾用于榨油。因尚无此项技术。

东汉之后，植物油方在中国闪亮登场。《齐民要术》中有关于油坊的记载：“一顷收子二百斤，输与卖油家，三量成米。”意思是一顷地可收芜菁籽100kg，卖给榨油坊，可换得三倍的粮食。有了植物油，油才成为动植物体内所含的液态脂肪的总称，取代了脂膏。此前之“油”，则无这一含义。《说文解字》对于油的释义仅一项：“油水，出武陵孱陵西，东南入江。”是水而非油也。

中国的榨油法很可能来自西方。亚里士多德时代，希腊便有了这一技术，当时还有人用分期付款的方式租下了所有的榨油器，借助垄断地位发了一笔横财。至今，希腊的橄榄油仍颇有名气，其上品用来蘸面包，味道绝佳。不过，中国最初榨出的油并非用来蘸面包或馒头，而是放火兼点灯，属战备物资。晋张华在《博物志》中说：“积油满万石，则自然生火。武帝泰始中武库失火，积油所致。”没准儿，这火是武库守卫为了解馋，偷着炸油饼闹出来的。

五代时，油炸食品已具相当水平。据《清异录》记载，其时金陵饮食有七妙，包括齏可照面，馄饨汤可注砚，醋可劝盏，最后一妙，则是“寒具嚼者惊动十里人”。寒具嚼起来能有如此响动，其酥脆可想而知。难怪，东坡先生要为寒具撰写形象广告：“纤手搓成玉数寻，碧油煎出嫩黄深，夜来春睡无轻重，压扁佳人缠臂金。”至今，寒具的后代馓子仍是西北许多民族的节日食品，尤以香油馓子为佳。当年物资紧张时，逢到这些民族过古尔邦节，政府都要增供香油和羊肉。

“书画琴棋诗酒花，当年件件不离他。而今七事都更变，柴米油盐酱醋茶。”这是清人张璨的一首诗，刊于袁枚的《随园诗话》。张璨家境原来不错，后来败落，父亲腿又跛了，由他日日亲自侍奉，遂以诗笔抒发操持家务的感触。开门七件事中，油之排名可谓恰如其分。无油相助，中国烹饪中的煎炒烹炸等手段全然无法施展，不但饮食王国辉煌不在，人们的嘴巴更会寡淡许多。没油吃的日子，很难过。

油炸作为食品加工手段可追溯到公元前1600年和古埃及时代。大约在同一时期，罐和锅等的首次使用也有记载。把油炸真正作为食品加工手段的时间虽没有明确记载，但“油炸”（frying）一词来源于拉丁语和希腊语的单词“炙烤”（roasting），这表明油炸可能由炙烤技术发展而来。历史也记载了罗马人所用的当时称为“在油里煮沸”（boiling in oil）的烹饪工艺。

在20世纪，土豆片逐渐风靡了全美国，最终成为一种休闲食品。正是这种土豆片使油炸技术第一次产生真正的技术革新——连续性生产油炸锅的问世。到目前为止，它仍是油炸工艺最有意义的进步。

二、中国传统油炸食品及世界流行油炸食品

1. 油条

南北朝时期贾思勰的《齐民要术》中已有油炸食品的制作方法。油条历史悠久，《清稗类钞》中记载：“油炸检，长可一人，捶面使薄，以两条绞之为—，如绳以油炸之，其初则肖人形，上二

手，下二足……宋人恶秦桧之误国，故象形似诛之也。”在江南一带，早点食用油条可算是最平常不过的事了。油条在北方也是居民早点的主要食品之一。油条应在南宋年间始在杭州一带问世。传说南宋时，抗金名将岳飞及子、婿岳云、张宪被奸相秦桧以莫须有的罪名杀了以后，杭州市井坊间莫不愤慨，有个做面点的早点小贩早上起来做生意，一边做一边与老婆两人又说起这事，越说越来气，愤恨之下用面捏了两个条形人像，当做是秦桧和王氏丢进油锅里去炸，一边说“油炸桧儿！”，旁边的人听见了便道：“卖与我吃了他！”于是乎一发而不可收，众人纷纷过来要吃一个“油炸桧儿”来解解气，后来两人做不及了，便不捏人形，只做两个面粉条一绞丢进油锅里去炸了事，就是今日油条的形状了。直到现在，作为最大众化的食品之一，油条在人们的日常生活中还是占有很重要的地位。

2. 油香（饼）

与油条相似的品种就是油香（饼）。其制法与口味皆与油条相似，唯外形擀成饼状。元代时传入中国。其外焦里嫩，是回族民间传统食品之一，系一种又圆又厚、中有一洞之油饼，色红、味香。做油香，以面粉和油为主，用料不多，既不放盐，也不放糖，味道非常香甜。其技术全在掌握火候，油温过高、过低或一次下锅太多，皆影响质量。

3. 麻花

外形呈铰链形，故又称“铰链棒”。有甜、咸两种口味。甜味的又有拌糖的（外表撒砂糖粉）和不拌糖的区别。

（1）馓子麻花 馓子麻花男女老少都爱吃，酥脆香甜的味道真叫人吃不够，难怪早有人形容说“嚼着惊动十里人”了。然而对于馓子麻花的来历与传说很多人就不一定知道了。

馓子古时称“寒具”、“膏环”、“环饼”。主要原料是糯米，并分为盘馓和酥馓。2000多年前著名爱国诗人屈原写的《楚辞·招魂》篇中，就有“糗粢蜜餌，有餼餼兮”的句子。糗粢蜜餌、餼餼是什么东西？宋代林洪考证：“糗粢乃蜜面少润者”，“餼餼乃寒具食，无可疑也”。唐代诗人刘禹锡曾写过名为《寒具》的一首诗：

“纤手搓成玉数寻，碧油煎出嫩黄深。夜来春睡无轻重，压偏佳人缠臂金。”但有人说这不是刘禹锡写的，而是苏东坡为一个卖“寒具”食的老太婆写的广告宣传诗。且不管谁是原作者，但这首诗却把“寒具”这种油炸食品描绘得活灵活现，大有呼之欲出之势，足以令人垂涎欲滴了。那么寒具究竟是什么？明代李时珍的《本草纲目·谷部》中十分清楚地交待说：“寒具即食馐也，以糯粉和面，入少盐，牵索纽捻成环钏形，油煎食之。”贾思勰的《齐民要术》称它为“细环饼……入口即碎脆如凌雪”。可见，馐子麻花的古老非一般食品可与之媲美。

馐子也是一道清真风味的著名小吃，颜色棕黄，质地酥脆，香甜可口，可贮存十天半月，质不变，脆如初，酥脆不皮。它既是回族待客、送礼的传统食品，也是穆斯林举行宗教活动或欢庆节日的美食。

为什么古人要吃“寒具”这种食品？其中还有一段传说。原来古代清明节前一日为民间的寒食节，要禁火3天。晋陆岁羽的《邺中记》有“冬至后一百五日为介子推断火冷食”的记载。说的是介子推曾伴随公子重耳一起过着流亡生活达19年之久，在重耳饿肚无食时，曾割股献君，可谓忠心耿耿。但重耳重新执政成为晋文公后，在论功行赏时却忘记了介子推。为此介子推带了母亲去了绵山隐居。晋文公一日忽然想起介子推，亲自带人去绵山寻找，不见，命令放火烧山，想赶出介子推母子。不料介子推守志不移，不肯会见晋文公，母子双双抱木而被烧死。为此晋文公十分悲痛，迁怒于火，下令以后在介子推死前三日全国禁烟火，于是就有了寒食节。三日不动烟火，吃什么呢？那就是寒具，它过油炸制，能够贮存且不变质，保持酥脆不皮，当然是最理想的食品了。

寒具发展到今日的馐子麻花，原料及工艺都有了很大改进，现代馐子已不用米粉而改用面粉了，而且大多在制作中或加糖或裹蜜而成为甜食，但也有加盐成为咸食的。按李时珍记载的制作方法，即“入少盐，牵索纽捻成环钏形，油煎食之”的说法，似乎馐子麻花中应包括如今的北京传统名吃焦圈。南方的糕点铺出售的一种用面粉炸制的馐子也是咸的，不过条儿、个儿都比北京的馐子麻花粗