

上海各式糕点制法

上海市糖業糕点公司加工部編

輕工業出版社

1958年·北京

前 言

我国的糕点糖果是具有民族風格的食品，种类繁多，丰富多彩。它不仅满足了我国广大人民的需要，在国际市場上也有極高的声誉。

这些食品的制作，几千年来，經過我們偉大的祖先不断地創造、不断地丰富和提高，积累了一套完整的生产經驗。由于我国幅員辽阔，各地的地理、气候和物产等条件都不相同，人民的生活習慣也有所差異，因此，在制作方法上、花样上、口味上，就根据地区的不同，而形成各种不同特色。以上海一地而言，就有苏式、广式、京式、潮式、宁紹式、揚式和清真食品等，这些食品都具备着各地的“家乡風味”。

我們为了总结和發揚我国糕点糖果的制作技术，适应新兴工業城市的制作需要，以及供給艺徒学习与有关商業人員参考，特对上海現在生产的各式糕点制法，深入車間进行了搜集和整理。同时也整理了少数西式茶点的制法，以便交流和参考。最后，选择受消費者欢迎的、历史著名的与制法行將失傳的部分品种，編成这本小册子。

在整理和編写过程中，承各單位生产技师积极地提供資料，並进行現場表演、审查書稿等多方面對我們加以帮助，在这里表示衷心感謝。由于我們对生产还是外行，难免發生錯誤和遺漏，希望讀者予以批評和指正。

此書是由我部李国治、叶旭明、朱鶴云、高大美等四同志整理編写的。

上海市糖業糕点公司加工部

1958年1月

目 录

一、原料的选择与处理.....	5
二、制作糕点的爐灶设备.....	9
三、制品的保藏.....	11
四、制作方法.....	12
1. 餅类.....	12
苏式月餅.....	12
鷄絲月餅.....	16
酒釀餅.....	17
松 餅.....	18
小芝麻餅.....	19
冰糖餅.....	20
太師餅.....	20
三鮮餅.....	21
京八件.....	21
狀元餅.....	23
广式月餅.....	24
椰蓉杏仁餅.....	27
小鳳餅.....	27
潮州老婆餅.....	28
潮州豬油芝葱餅.....	31
光 餅.....	33
白糖小酥餅.....	33
苔菜餅.....	34
香脆餅.....	35
2. 糕类.....	35
云片糕.....	35
玉帶糕.....	37
蟹 糕.....	38
松 糕.....	39
条头糕.....	40
桔紅糕.....	40
豬油年糕.....	41
桂花糖年糕.....	42
鷄油年糕.....	43
定胜糕.....	43
苏式蒸蛋糕.....	44
苏式各种燒蛋糕.....	46
苏式募豆糕.....	47
京式桂花棗豆糕.....	48
胡桃麻糕.....	49
印 糕.....	49
火炙糕.....	50
香 糕.....	51
茯苓糕.....	51
3. 酥类.....	52
苏式杏仁酥.....	52
葱油桃酥.....	53
袜底酥、一口酥.....	54
白脫香酥.....	55
如意酥.....	56
玫瑰冰雪酥.....	56
一捏酥.....	57
皮蛋酥.....	58
魚云酥.....	59
豆沙卷.....	59
玉环酥.....	59
黑洋酥.....	60

潮州猪油蛋黄酥.....61	龙眼酥.....62
4. 其他制品.....63	梨其馬.....72
京果.....63	椰絲球.....73
巧果.....64	酥蛋面包.....73
京江饅.....65	麻酥糖.....74
餛子.....66	豆酥糖.....75
糖豆茨.....67	夏酥糖.....76
薄脆.....68	寸金糖.....77
油鉛子.....68	漫切糖.....79
蜜頁.....69	潮州猪油花生糖.....80
掛岔.....69	花生糖.....81
山楂糕.....70	芝麻糖.....81
蛋撻.....70	苏式猪油米花糖.....81
椰子撻.....71	牛皮糖.....82
开口笑.....7283
苏式糖果.....	戊、胡桃軟糖.....86
甲、玫瑰粽子糖.....83	己、棗泥糖.....86
乙、脆松子糖.....84	庚、輕松糖.....86
丙、松子軟糖.....84	辛、輕桃糖.....87
丁、楂精軟糖.....85	玫瑰瓜子.....91
糖豆瓣.....87	玫瑰醬.....92
糖花生.....88	鱈青魚.....92
鹽水胡桃.....89	鷓松.....93
椒鹽杏仁.....90	酸梅湯.....94
白糖楊梅.....90	
椒鹽香橐子.....90	
5. 西点糖果.....96	
奶油蛋糕.....96	胡桃球.....100
古露吉.....97	奶油咖啡糖.....101
松層糕.....98	酒巧克力糖.....101
餅干.....99	棉花糖.....102
糖納子.....100	麻酥糖.....102

一、原料的選擇与處理

制造各种糖食品所采用的原料，不外于粮食、糖、油、蛋品和各种果料，还有其他一些輔助原料。但种类很多，各种原料的性能也有所不同，应根据各种产品的特点，有所选择，其中某些品种还須專門加工处理，从而保証制品的优良質量。

1. 面粉 面粉有几等，其粗細程度、蛋白質含量、顏色都有所区别。一般調制油酥面团，大多选用粗粒的、含蛋白質較少的面粉，精細面粉适用于制韌縮面团、蒸制品和部分發酵的油朮制品。

面粉加水調制时，需考虑面粉的干燥与潮湿程度，一般可用手掌紧握少量面粉的方法拿来測定：如紧握时“沙沙”作响，松开时並不結塊成团，則是干燥的，反之，則所含水分較高。在使用时，需根据这一情况适当增加或减少用水量。因此，本書內各种产品配料中的用水量都应根据操作經驗掌握，不能机械运用。

由于某些产品操作过程不同，有时需將面粉事先炒熟或蒸熟后再行使用，其加工方法比較簡單，即在炒熟或蒸熟后，再压碎过篩即成。

2. 米粉 米粉是用秈米、粳米或糯米等制成的。其加工方法有的直接磨制成粉；有的事先炒熟或爆成米花后再磨制成粉。凡用热水拌成而不經烘焙或蒸制的产品，都需使用熟米粉。

对糯米粉的加工要求比較严格，大多在事先放在水中浸泡多时，再行舂制成粉，越細越好。也有帶水磨制成漿的。如將糯米炒熟再磨成細粉，一般称之为糕粉。

3. 豆粉 主要有赤豆粉、菘豆粉、黃豆粉、蚕豆粉等四种。赤豆磨粉使用情况不多，因制品質量較差，一般都是煮熟，擦制提取淨沙（或煮熟連皮磨成細醬），再加油、糖熬去水分。如制餅餡用的豆沙，各地区制法基本相同，惟配料比重稍有差異。

菘豆制粉都要去皮，否則有硬性。先煮成半熟炒干，經過粗磨去皮，再細磨成粉，可以直接制菘豆糕或豆蓉餡。

黃豆粉在糕点中使用不多，但系制豆酥糖的主要原料，目前利用去皮大豆榨油后的豆餅粉所制的產品，質量也很好。如在乳兒糕配方中摻入10%的这种豆餅粉，可以提高乳兒糕的蛋白質含量；因脂肪少，蛋白質多，除考慮消化因素外，很符合兒童的营养要求。

蚕豆都要去皮磨制成粉。在松脆性糕点中，可代替部分面粉或米粉，口味很香脆。蛋白質等成分較面粉、米粉为高。

黃豆粉和蚕豆粉在制作前均需用較高的溫度蒸熟，以除去影响人体消化的一种叫做酶的物質。

4. 油料作物 各种食油作物包括花生、芝麻、胡桃、松子、杏仁等，有其天然的濃烈香味，在糖果、糕点的原料中極為重要，如著名的苏式糖果大部都用这些食油果料制成。

在加工方法上，一般都去壳炒熟。某些品种因含有苦澀味，还要去掉衣皮。对一些变質的、有虫病的果仁也应揀掉，以免影响味。

杏仁在品种上要特別加以選擇，食用都应选取甜杏仁，苦杏仁一般多作藥用。因为苦杏仁含有苦杏仁甙，它的蛋白質在分解时，产生氫酸，对人有毒。

芝麻有黑白兩种，主要取其香味，其次是根据制品的顏色需要进行选用。但目前利用一种野生的鷄冠花种（藥名青香子），炒熟磨細，制作糕点餡，香味亦濃，不过含油較少。

5. 油脂 食用的动物油和植物油在糕点生产中用量很多,其主要作用是使制品松脆和滋润,並增加营养成分与色、香、味。动物油主要是奶油和猪油,制品保管時間較短。植物油有豆油、花生油、麻油、生菜油(色拉油),以及最近加以利用的豆油磷脂等。

奶油的营养价值很高,在中国式的糕点中使用,开始不久。奶油須注意保管,凡接触奶油的容器、工具与操作过程,均应严格遵守衛生制度,防止病菌繁殖。保藏此种原料和制品,应有冷藏設備。

猪油,在制作面团中,大多掺用熟猪油。但应考虑其質量,如有異味,不应採用。如需用糖漬猪油丁的制品,应选用生椒油加工制成。

各种植物油特別适宜杂制,对制品質量差異不大,但顏色和气味稍有区别,一般都根据制品的特色进行选择。

磷脂也称植物油脚,是榨油厂从植物油提煉出来的一种半固体物質,一般称为水磷脂,内含植物油、蛋黃素、腦磷脂、水分等。目前利用的仅豆油磷脂一种,其他植物油磷脂,因味道苦澀,尙未能利用,在各种油酥性的制品中,可以代替猪油或植物油 20~35%。使用方法是先將磷脂与油和勻,再行制作,並减少其他疏松剂用量。烘焙时的温度比平常制作时稍低。但磷脂極易变質腐敗,室温在攝氏26度时,只能保藏七天左右。

6. 甜味料 糖在各种甜性糕点中是不可缺少的一种原料。它具有松脆性和濡湿性,同时也有很强的防腐能力。品种方面有砂糖、綿白糖、紅糖、青糖等,此外还有飴糖和液体葡萄糖、蜂蜜及糖精。

砂糖所含杂质極少,較其他品种为优,但对某些糕点制

品不完全适宜，有时必須改制糖粉或加水燒成糖漿使用。因为砂糖粒粗，不易溶化，凡是含水量少或不經烘焙与蒸制的产品应选用糖粉。制成糖漿的主要作用是去掉砂糖的燥性，一般習慣上要存放一、二日后再行使用，以便增加其粘稠性。

綿白糖的湿性較砂糖強，很适宜制云片糕一类的制品。如用改制綿白糖（砂糖加水加热加飴糖轉化）对操作作用不大，反不如用砂糖粉比較經濟。

紅糖較白色糖質量差，但含有鉄質，有些消費者習慣上还很需要。紅糖有色素，可使某些制品顏色美觀，如豆沙、棗泥中都須摻用。

青糖甜味差，雜質多，但顏色与口味很适合宁式小王糕一类的制品。

飴糖和液体葡萄糖都有高度的粘稠性，飴糖色暗，液体葡萄糖色白透明，均有甜性，可以代替部分蔗糖。但其主要作用是改进制品的光澤与色彩以及增加产品的体积和彈性，故对糕点面团制作和生产軟糖極為重要。特别是飴糖在我国很早就已發明，未产蔗糖以前是古代甜性食品的主要原料。

蜂蜜含有芳香物質和大量果糖，果糖極甜，一般多用作特殊性的营养糕点原料使用。

糖精又称假糖，比砂糖要甜五百倍左右，但無甚营养价值，含量过多对人有毒，故上海市衛生部規定，制品的糖精含量不得超过万分之一点五。在糕点制作中一般都不採用。

7. 蛋品 蛋品具有松發性，作为糕点的原料，除增加制品的营养成分外，还可用来改进其他原料的性能，以及增进制品的彈性和色彩。

在糕点中所使用的蛋品主要有鮮鷄蛋和冰蛋二种，質量上無大区别。但某些制品需要將蛋黃蛋白分开制作，則非鮮

蛋不可。

蛋品必須新鮮，有敗壞現象的不應使用。

8. 糖漬果料 糖漬果料有蜜棗、糖蓮芯、葡萄干、青梅、黃丁、糖冬瓜、山楂等多種。這些制品均用糖漬而成，顏色各異，大多含有果糖與維生素等成分。在糕點中除用以改進其風味外，還可調劑色彩，或裝飾成各種圖案。

9. 香料 香料有天然植物香料與化學香精。

天然植物香料有桂花、玫瑰花、茴香粉、豆蔻粉等，此外，也利用含油果料。

植物香料無毒，使用不受限制，是我國食品多年來的制作特色。但桂花和玫瑰花都須用糖漬或鹽漬加工制成。

化學香精包括各種果味、奶油和香草等，無營養價值，多用有毒，一般應根據規定使用，近年來在糕點中稍有利用，數量極少。

10. 色素 化學色素需選用食用的，用量也有規定，過去使用不多，都利用植物天然色素，如玫瑰花、桂花或中藥材中的蘇木等。

11. 酵母與疏松劑 這些疏松性的物質主要使制品增加松發能力與改進質量。

調制韌縮面團都選用酵母或舊法培養的酵菌（老酵頭）。化學疏松劑主要有小蘇打（碳酸氫鈉）、碳酸氨和鹼水，大多用於調劑油酥面團。

二、制作糕点的爐灶設備

糕點工場目前所用爐灶比較簡單，尚無現代化設備，主要有如下幾種：

1. 广式焙爐 这种爐灶外形長方，裝置固定。內部結構为圓拱形，故又称窑爐或坩爐。烘焙室（一般称“眼”）多寡可以根据生产量进行設置，一般有一眼、二眼、四眼之分，每眼可插烘盤二層或四層。在每个烘焙室底層爐柵和左右兩壁均燃燒煤，温度較高，故生产效率較快，是近代創制和改良得比較成功的一种烤爐。但温度比較固定，对某些制品在烘焙中途要求減弱或增高火力时，不易掌握。

2. 京式吊爐 所謂吊爐，就是爐盖用鉄鏈悬挂，用时盖在爐上，不用时可以移开。此种烤爐的形式，历史很久，最早称为唐爐。在火力方面分为兩部分，即上火和下火。“下火”部分，是一只平底鍋，直徑無一定标准。爐座有固定的，也有用一只活动煤爐。“上火”部分是一只帽形的鉄板空壳，中間燃燒木炭，烘焙制品时，火力較下火为旺盛。其缺点：無烟道通出室外，爐間温度較高。

3. 苏式吊爐 这种吊爐的形式与烘焙方式基本同于京式吊爐，比較小型輕便，裝置不固定，随时可移动。“下火”是普通小型的一只平底鍋（又称煎盆），放在燃燒炭結的矮型缸上，火力很低。“上火”是笠型的圓鉄架，正而朝有寸余厚的煤灰，保持热度，在使用时，將“上火”，放在另外的旺火堆上燒热（温度高低，根据需要而定），移到平底鍋进行烘焙制品。但“上火”並不用鉄鏈悬吊，而是在圓盤上端裝有一鉄柄，移动均用手提取，故又称手提爐。这种烤爐的优点是：温度随时可以調节，制品的色澤与口味較其他烤爐为佳，特别是焙制蛋糕优于他式烤爐。缺点是：生产效率慢，劳动强度大，夏季温度高。

4. 烘箱 烘箱狀如立式櫥，墻壁用磚砌成，有單層也有双層，櫥門系木制。內部可安6~10層鉄絲格。烘焙制品时，事先在箱中燃燒炭結或木炭，使箱內充滿热气，再取去燃料，制

品放入箱中，烘去水分。

5. 蒸灶 蒸灶結構比較簡單，如家庭燒飯的一種大型水鍋，上置蒸籠。

6. 油灶 油灶生產對象是油汙制品。形如普通飯灶，惟在鍋沿周圍砌以一磚高的矮圍牆，防止沸油濺出，發生事故。鐵鍋最好用熟鐵制成。

三、制品的保藏

各種糕點糖果它的性質不同，油脂、水分等含量也有很大差別。這些制品的保藏除受溫度影響外，而空氣和光對它也有影響；此外與地區氣候和包裝條件也有關係。現將幾種主要制品的保藏方法介紹如下：

1. 蒸制品 蒸制品一般含水分較高，如蜜糕、蒸蛋糕、棗豆糕及其他米制糕點類等，軟性的宜置於空氣流通處，硬性的應放在木箱里。如接近溫濕空氣，則易發生霉變和酸敗，同時也要防止日曬和風吹，使制品硬縮。保藏時間，夏季兩天，冬季七天左右。

2. 油酥制品 油酥制品包括一些酥皮餅類，一般都是經過烘焙制成，含水量雖然不多，但油脂成分較多，容易臃敗。保藏要求是防潮防熱，最好用鐵皮箱密封保藏，保持制品的松脆性能，避免變質。保藏期限為10~50天。

3. 無油分或含油極少的烘制品 這類制品包括麻餅、香糕等，基本不含水分，保藏要求是防潮和防止糧粉害蟲的幼蟲繁殖。最好在鐵皮箱底層放少量石灰，密封保藏，可使制品1~6個月不變質。但石灰保藏方法不適用於其他制品。

另外，在運輸和堆置過程中，防止震動和壓碎，以保持制品完整。

四、制作方法

1. 餅類

蘇式月餅

(根據王仁和茶食店制作經驗整理)

月餅是一種應節性的食品。每屆中秋，吃餅賞月，在我國民間早已成為較普遍的風俗習慣，同時還流傳着不少美麗的神話故事，可見月餅的制作由來已久。

關於月餅的制作，始於何時，已難查考。據說是始於唐朝，因當時在長安已設有糕餅舖，但沿傳至今，月餅制作有了不少地方性的區別。其中蘇式月餅，根據現有資料來看，較他式月餅年代為早，發展於江南。如蘇東坡詩：“小餅如嚼月，中有酥與飴”，說明在北宋時期已有制作。“酥與飴”正是蘇式月餅的特點。

關於月餅餡料的配制問題，在清代嘉慶年間南匯人楊光輔所著“淞南樂府”中也有記載：“淞南好，時物荐秋香，月餅飽裝桃肉餡，雪糕甜砌蔗糖霜，新谷漸登場”。故胡桃肉在目前蘇式月餅餡料中佔主要地位，而他式月餅所用極少，過去甚至不用。從上述看來，今天的蘇式月餅，在質量上日有提高，花色品種也有了很大的發展，但在制作方法與餡料、皮酥等配制方面，仍保留着幾個朝代的特點。

(一) 幾種特色月餅的配制

(1) 皮料的配制

名 称	原 料 (市斤)						制 法
	上白面粉	普通面粉	熟猪油	麻油	饴糖	开水	
黑麻椒鹽月餅(素)	16			5	2	4	調成面团
其他品种		18	6 $\frac{3}{8}$		2	4	"

(2) 酥料的配制

名 称	原 料 (市斤)				制 法
	上白面粉	普通面粉	熟猪油	麻 油	
黑麻椒鹽月餅(素)	8 $\frac{3}{8}$			3 $\frac{3}{8}$	調勻擦透成油酥
其他品种		10	5 $\frac{3}{8}$		"

(3) 餡料的配制

原料名称 (市斤)	月餅名称 清水 玫瑰	水晶 百果	甜腿 百果	黑麻椒 鹽(素)	黑麻椒 鹽(葷)	松子 棗泥	清水 洗沙	猪油 夾心
熟 面 粉	10	10	10	3 $\frac{3}{16}$	3			
綿 白 糖	22	22	22	24	22	25		
熟 猪 油	8 $\frac{3}{16}$	8 $\frac{3}{16}$	8 $\frac{3}{16}$		8 $\frac{3}{16}$	3 $\frac{3}{8}$		
糖 制 猪 油 丁	10	10	10		10	6	5	16
熟 火 腿 肉 油			2					
麻 芝 蔴 屑				13				
黑 芝 蔴 油				10	8			
黑 棗 沙						25		
制 成 豆 沙							57	46
胡 桃 子 肉	3	5	3	5	3			
松 子 肉	3	2	2	3	2	4		
瓜 子 肉	2	2	1	2 $\frac{3}{16}$	2	2		
糖 桔 皮	1	1	1	1	1	1	1	
黃 桂 花	1	1	1	1	1	1	1	2
黃 玫 瑰 花		1	2	2	2	1	2	1
精 鹽	2							1
				6 $\frac{3}{16}$	6 $\frac{3}{16}$			

上列餡料的制法，一般根據配方混拌成泥即可，但如下三種尚需專門加工，其方法：

①松子棗泥：先將黑棗去核，放入蒸籠內蒸爛，再將綿白糖拌入擦制成泥，然後再與其他原料一起拌勻。

②清水洗沙：“豆沙”系用赤豆 18 斤、砂糖 30 斤、熟豬油 5 斤，另加水 6 斤，炒制而成。其程序：

提沙：將赤豆淘淨煮爛，放在銅絲篩內，用手揉擦，濾沙去皮成醬狀。再盛入布袋內濾去水，提取“淨沙”。

炒制：先將砂糖和水入鍋燒沸後，約 10 分鐘，將“淨沙”放入煎熬。這時火力應當減小，並用鐵鏟緩慢地不斷攪動，防止淀粉沉底焦化。待鍋內豆沙炒厚時，將熟豬油放入再熬。待再次增厚時，可先取出少許豆沙放在易于散熱的鉛皮盤內冷卻，如已發硬並不過分粘手，即表示已好。可將鍋內豆沙全部倒出冷卻。

待豆沙冷卻後，再與糖豬油丁、黃丁、桔皮、桂花等拌勻，作餡料使用。

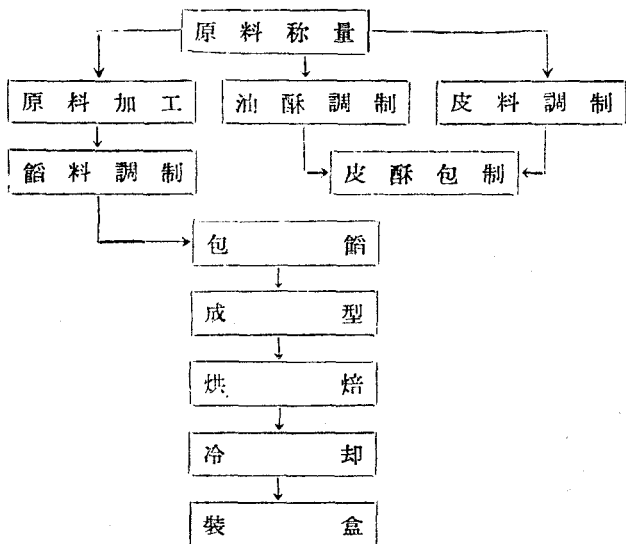
③豬油夾心：其中豆沙與“清水洗沙”中的豆沙制法相同，但拌料需分兩步：先將豆沙與黃丁拌勻；再將糖豬油丁、玫瑰花、桂花拌勻，分別置放待後使用。

(4) 其他輔助原物料的備置

①備黑芝麻 3 斤半作撒黑麻椒鹽素月餅的餅皮使用。

②備清潔方型小紙多張，作制餅時襯底用。

(二) 制餅程序



(1) 制皮酥 制皮酥有大包酥和小包酥两种，现以2两月餅10只計算，取皮料5.4兩、油酥2.6兩，其方法：

①大包酥：將油酥包入皮料，用滾筒压成薄皮(2分厚)，卷成圓形長条，用刀切成十小块，再將小塊的兩端刀痕处，摺向里边，以手掌按成薄餅形即成。这种方法的优点是制作效力高，适合普通月餅的大量生产；缺点是皮酥不勻，餅皮容易碎裂。

②小包酥：將皮料与油酥各分十小块，油酥逐一包入皮料，用滾筒稍稍压延后卷摺成团，再用手掌按成薄餅。优点是皮酥均匀，餅皮光滑，不易碎裂；缺点是比較費工。此法适于特色月餅的生产。

(2) 包餡 一般月餅取餡料1.3兩包入皮酥即成，但猪油夾心月餅需分兩次包制。即先取豆沙1兩按薄置于皮酥上，

再取猪油丁、桂花等混合料 3 錢同时包入皮酥內。

(3) 成型 餡料包好以后，在皮酥的封口皮，貼上方形小紙，压成三分(1 厘米)厚的扁圓形生餅坯。

以上每只皮、酥、餡配料重量，制成生坯，合計 2.1 兩，烘焙后每只約重 2 兩，如制 4 兩重的月餅，用料比重应增加一倍。

(三) 烘 焙

烘焙一般都使用吊爐。將生坯放入平底鍋里后約 1 分鐘(結鈣)，进行翻身。这时可將“上火”盖上，6~7 分鐘就烘熟。烘时底火要小，“上火”要旺，如过小易有“漏糖”現象，但中途須要察看，防止烘焦。如烘 4 兩月餅，時間要适当延長，火力也适当減弱。便于烘透。

鑑定月餅是否烘熟，一般憑眼光观察。熟則餅面生松酥，起鼓外凸，圓周餅边呈黃白色，起酥；如餅面並不起鼓，稍有凹进状态，圓周餅边呈黃綠色，不起酥皮，則表示未完全烘熟。

(四) 裝盒与保藏

在裝盒以前需完全冷透，2 兩的都用長方形盒，4 兩的用正方形大盒，如远销最好在每只月餅外加包腊紙。

保藏时要避免經常翻动，防止脫酥与影响美观。在通風陰凉处存放，即在 30°C 的气温中可保藏一月，但“棗泥”和“豆沙”两种，保藏時間稍短。

雞 絲 月 餅

(根据大兴清真茶食店制作經驗整理)

雞絲月餅是咸餡，不同于一般甜性月餅，保藏時間較短，不宜隔夜，一般都現制現銷。同时应向消費者說明，避免久藏腐敗。

(一) 配 料

皮面 面粉 21 斤，生油 6 斤 9 兩，餡糖 2 斤 10 兩，水約 9 斤。

混酥 面粉 13 斤，生油 4 斤 13 兩。

餡子 雞肉 60 斤（煮熟），白芝麻 10 斤，麻油 4 斤，醬油 5 斤半，綿白糖 2 斤半，精鹽 1 斤半，味精 2 兩。

（二）制作方法

有关各种原料的調制，烘焙与餅坯制法等均与苏式月餅相同。皮、酥、餡在餅坯中的比重为：皮 0.7 兩、酥 0.4 兩、餡 1 兩。此系 2 兩重月餅的用量。如制 4 兩的，用料加倍。

酒 釀 餅

（根据老大房協記茶食店制作經驗整理）

酒釀餅在每年春末夏初时产量較大，通常都是現制現銷，不保藏隔夜。

（一）餅皮配制

用面粉 1 斤、砂糖 4 兩、老白酒糟 2 兩，加水 10~12 兩，扯勻成团，置于缸內發酵約 10 小时，待面团顏色發白即可。一般都在早晨發酵，下午制作。但發酵時間应根据不同季节来掌握，夏季防止發酸，冬季防止沒有發酵。如將老白酒糟改用小苏打發酵，制作比較容易，但無酒釀味。

（二）餅餡配制

餡料有豆沙、白糖、玫瑰等多种，与一般餅餡基本相同。其玫瑰餡制法，是用熟面粉 1 斤、熟猪油 10 兩、砂糖 1 斤、胡桃仁屑 4 兩、干玫瑰屑少許，擦拌成泥。

（三）制餅

取餅皮 9 錢、餡料 6 錢。將餡料包入餅皮压薄成坯，也可撒上少許芝麻。