

DAZHONG MIANWANG
JINGSHIFU JIACHANG MIANDIAN 100 LI

大众面王

荆师傅家常面点100例

编著 荆福财 何海蓉



四川科学技术出版社

大众面王

荆师傅家常面点100例

编著 荆福财 何海蓉

江苏工业学院图书馆
藏书章

四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

大众面王:荆师傅家常面点 100 例/荆福财,何海蓉编著
- 成都:四川科学技术出版社,2004. 1(2004. 9 重印)
ISBN 7-5364-5380-9

I. 大… II. ①荆… ②何… III. 面点-制作-中国
IV. TS972. 116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 095489 号

大众面王

——荆师傅家常面点 100 例

编 著 者 荆福财 何海蓉
摄 影 刘 影
责任编辑 宋小蓉
封面设计 霍运熙
版面设计 康永光
责任出版 周红君
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街 3 号 邮政编码 610012
开 本 889mm × 1240mm 1/32
印 张 4 字数 150 千
印 刷 成都经纬测绘印刷新技术公司
版 次 2004 年 1 月成都第一版
印 次 2004 年 9 月成都第三次印刷
定 价 22.00 元
ISBN 7-5364-5380-9

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街 3 号

邮政编码/610012

前 言

面食是一种含有丰富维生素、糖和矿物质的食品，因其历史悠久，制作精致，操作方便，品类丰富，不仅是各种筵席和居家生活的主食，更是享誉中外的家常调剂美味。

随着我国西部大开发战略目标的推进，中华民族经过几千年的积累而形成的传统面食工艺，也随之发生了一场技术大革新，为了使面食工艺发扬光大，后继有人，面点大师们各尽所能，纷纷将自己的才艺展示给所有美食爱好者。

荆福财师傅身怀面食绝技，十三岁开始学艺至今，曾任职于国务院机关事务管理局达园宾馆。他曾获得达园宾馆面点大师张利英师傅的真传，学习工作于广州、深圳、重庆、成都、西安、兰州等地。先后在北京、深圳、重庆、成都、绵阳等地开设特色面馆。所到之处，生意兴隆，门庭若市，其面点风味独特，深受同行的好评和顾客青睐，并同时被多家厨校聘请为面点讲师。

为此，荆师傅根据多年实践经验的积累，特编写了这本《大众面王——荆师傅家常面点 100 例》一书，供大家学习、交流、共勉。

本书具有简单易学、一目了然的特点，给初学者极大的便利，不仅可给广大家庭带来美味，同时也可供餐饮业人士参考，也可为下岗职工再就业找到一条既经济又快速致富的捷径。相信翻阅本书的人们都会有不同程度的收获。

目前，在我国三口之家占绝大多数，从这个实际情况出发，本书中介绍的各种面食小吃的原、配料大致以三至五人的食物摄取量为基准而定。希望广大美食爱好者在具体操作时，要因时、因地、因人而异，切不可生搬硬套。

由于个人能力所限，书中若有与同行相雷同或相悖之处，还望各位同仁指教谅解。

最后，荆师傅祝大家生活多姿多彩，一日三餐多滋多味！

目 录



概 论

冷水面团

汤面类

- 第1例 铺盖面
- 第2例 扯面
- 第3例 牛肉拉面
- 第4例 刀削面
- 第5例 排骨面
- 第6例 面片
- 第7例 肥肠面
- 第8例 云吞面
- 第9例 龙虎面

1-2

烩面类

- 第10例 牛羊肉烩面 14-15
- 第11例 猪肉烩面 16
- 第12例 蛋花烩面 17
- 第13例 生汆面 18

4

5

炒面类

- 6-7 第14例 炒拉条子(羊肉炒烤味) 19
- 8 第15例 炒刀削面(鱼香味) 20
- 9 第16例 炒面片(三鲜味) 21
- 10 第17例 炒扯面(麻辣红油味) 22
- 11 第18例 炒猫耳朵(猪肉酱香味) 23
- 12 第19例 炒牛筋面(牛肉爆炒) 24
- 13 第20例 炒丁丁(鸡肉丁) 25

拌面类

- | | | |
|------|---------|----|
| 第21例 | 凉菜拌面 | 26 |
| 第22例 | 鸡蛋拌面 | 27 |
| 第23例 | 碎肉拌面 | 28 |
| 第24例 | 油泼辣子蒜拌面 | 29 |
| 第25例 | 炸酱面 | 30 |

半蛋面团

水饺类

- | | | |
|------|---------|-------|
| 第26例 | 莲藕猪肉水饺 | 32 |
| 第27例 | 西红柿鸡肉水饺 | 33 |
| 第28例 | 鲢鱼香菜水饺 | 34 |
| 第29例 | 牛肉芹菜水饺 | 35 |
| 第30例 | 猪肉白菜水饺 | 36-37 |
| 第31例 | 羊肉酸菜水饺 | 38 |

全烫面团

蒸饺类

- | | | |
|------|---------|----|
| 第32例 | 牛肉胡萝卜蒸饺 | 40 |
| 第33例 | 冠顶蒸饺 | 41 |
| 第34例 | 羊肉金鱼蒸饺 | 42 |

半烫面团

煎饺类

- | | | |
|------|----------|----|
| 第35例 | 猪肉青豆煎饺 | 44 |
| 第36例 | 银芽鸡肉花边煎饺 | 45 |
| 第37例 | 苦瓜牛肉煎饺 | 46 |

煎饺类

- | | | |
|------|---------|----|
| 第38例 | 鱼茸青红椒炸饺 | 47 |
| 第39例 | 扇贝胡萝卜炸饺 | 48 |



目 录



油酥面团

- | | | |
|--------|----------|----|
| 第 40 例 | 鸡蛋油酥饼 | 50 |
| 第 41 例 | 豆沙菊花油酥饼 | 51 |
| 第 42 例 | 宝鸡茶酥 | 52 |
| 第 43 例 | 核桃花生仁油酥饼 | 53 |
| 第 44 例 | 油酥白沙饼 | 54 |
| 第 45 例 | 东北千层油酥饼 | 55 |
| 第 46 例 | 三角油酥 | 56 |
| 第 47 例 | 椒盐油酥饼 | 57 |

- | | | |
|--------|--------|----|
| 第 51 例 | 奶油开花馒头 | 62 |
| 第 52 例 | 水煎包 | 63 |
| 第 53 例 | 洗沙花卷 | 64 |
| 第 54 例 | 佛手花卷 | 65 |
| 第 55 例 | 东北葱花大饼 | 66 |
| 第 56 例 | 百吉馍 | 67 |

死面团

死面团饼类

- | | | |
|--------|------|----|
| 第 57 例 | 北京煎饼 | 69 |
| 第 58 例 | 北京炒饼 | 70 |
| 第 59 例 | 河北烩饼 | 71 |
| 第 60 例 | 油炸麻花 | 72 |
| 第 61 例 | 北方锅贴 | 73 |

发酵面团

蒸制类

- | | | |
|--------|-------|----|
| 第 48 例 | 面王三鲜包 | 59 |
| 第 49 例 | 小笼汤包 | 60 |
| 第 50 例 | 面王羊肉包 | 61 |

蛋和面团

第62例	椒盐麻花	75
第63例	发面油旋饼	76
第64例	油炸牛舌饼	77

第73例	西北酿皮	88
第74例	南瓜饼、团子	89
第75例	荞面饸饹	90
第76例	白勺抓凉粉	91

杂粮面团

第65例	红苕饼	79
第66例	奶油土豆饼	80
第67例	玉米夹心饼	81
第68例	豆汁小米粥	82

筵席

寿宴类

第77例	万岁长寿面(也用拉面)	94
第78例	百年寿桃	95
第79例	富贵长生粥	96

西北风味小吃

第69例	腊汁肉夹馍	84
第70例	太后饼	85
第71例	牛羊肉泡馍	86
第72例	葫芦头泡馍	87

生日宴类

第80例	澄面小白菜	98
第81例	香草奶油生日蛋糕	99
第82例	鸡茸太子羹	100



目 录



婚宴类

- 第 83 例 鸳鸯蒸饺 102
- 第 84 例 百合绿豆羹 103
- 第 85 例 清香老婆饼 104

- 第 90 例 鸳鸯戏水(抄手) 110

- 第 91 例 虾仁小玉兔 111

- 第 92 例 核桃面包卷 112

- 第 93 例 苹果酥 113

- 第 94 例 芙蓉玉米羹 114

- 第 95 例 三丝春卷 115

- 第 96 例 商洛粽子 116

- 第 97 例 三鲜蒸饺 117

- 第 98 例 团圆饼 118

- 第 99 例 八鲜羹 119

- 第 100 例 开口笑 120

家宴类

- 第 86 例 上汤全家福饺 106
- 第 87 例 合家团圆 107
- 第 88 例 四喜蒸饺 108

节日吉庆宴类

- 第 89 例 黄金大饼 109

一、面粉的选料

制作面点小吃的原料主要有：面粉、食糖、米粉和食用油脂。因为荆师傅最擅长的面点小吃是以面粉(麦面)为原料制作的小吃食品，所以，本书大多只涉及面粉的选料。

(一) 北方冬小麦和南方冬小麦的区别

面粉是由小麦加工磨制而成，又称麦粉。小麦生产可按播种季节分为冬小麦和春小麦。我国东北、西北及青藏高原属于春季播种、秋季收获的春小麦地区。春小麦表皮层厚，颜色深，多是红皮硬质小麦，面筋含量高，品质较好，但出粉率低。冬小麦是冬季播种，第二年夏季收获，又分为北方冬小麦和南方冬小麦。南方冬小麦是冬季播种，第二年夏季收获，南方冬小麦表皮颜色较深，表皮层较厚，软质小麦较多，出粉率低，品质差。北方冬小麦表皮层多为白色，皮薄，硬皮质多，出粉率较高。

红皮硬质小麦表皮呈深红色或红褐色，胚乳中含蛋白质较多，结构较紧密，面筋力强，品质优，但面粉颜色较差。

白皮硬质小麦表皮呈白色、乳白色或黄白色，胚乳中蛋白质较多，结构紧密，面筋力强，品质优，粉色好。

红皮软质小麦表皮呈深红色或红褐色，胚乳中含蛋白质较少，面粉筋力和品质比红皮硬质小麦差。

(二) 面粉的种类

因为北方小麦优于南方小麦的缘故，本书面点制作师选用的面粉全部采用北方小麦磨成的面粉作为制作面点小吃的原料。

衡量面粉的优劣可分为以下两点：

1. 除了受小麦品种和产地不同的影响外，按加工精度的不同又可分为：高精粉、精粉、标粉。

2. 从面粉的色泽度讲可分为：漂白、黄白、白中泛黑三种。

(1) 高精粉：又称特粉，色白油亮，宜做蒸制类型的面点，如包子、馒头等。

(2) 精粉：也是优粉，面粉白中泛黄，这种面粉的筋力度一般都比较高，宜制做水煮类型有韧性的面点，如面条、水饺等。

(3) 标粉：又叫标准粉，面色白中泛黑，筋力度较差，宜制做油炸类型的面点小吃，不容易吸油，收剂，如油条、油饼等。

(三) 面粉的含水量

面粉的含水量一般为12%~13.2%之间。当然，水分过高的面粉保管期较短，同时也给制作面点带来一定难度，所以选择面粉时，要特别注意这点。

(四) 面粉的含筋量

面粉为中特制粉湿面筋含量不低于26%，标准粉湿面筋含量不低于24%，普通粉湿面筋含量不低于22%，全麦粉湿面筋含量不低于

20%。面筋的生成率高低不仅与面粉品种有关系，还与下列因素有关：

(1) 面团静置时间长短，时间越长面筋生成就多，当然也有时限。

(2) 面团揉搓次数的多少也与面筋高低有关系，揉搓次数多，则面筋也多。

(3) 温水和面时，水温在 $40^{\circ}\text{C} \sim 50^{\circ}\text{C}$ 左右时，面筋生成则多，若水温超过 70°C 以上，面粉就成为面糊，面筋遭到破坏，面筋则少甚至完全消失。

另外，在面团中加入油、糖等其他物质也会抑制面筋的生成率。

二 烹制常用设备和一般工具

(一) 常用设备

1. 炉灶：主要用于蒸、煮、烤、炸、烩、拌等面点制品。

2. 案板：又称面板，是面点制作的工作台，一般都用稍厚的木板制成。

3. 面盆：主要用于和面团。大小可根据面点制品的多少而定。

4. 铁锅、水锅：用于蒸制及煮制品用。

5. 平底锅：一般用于煎锅贴、水煎包等。

6. 蒸笼：主要用于蒸制品种：如包子、馒头、蒸饺等。

7. 炒锅、炒勺：主要用于炒面类等。

8. 油壶：装熟油用，主要用于红椒香油。

(二) 一般工具

1. 擀面杖：是制作面点制皮时不可缺少的工具，其质量要求是结实耐用，表面光滑，以檀木或枣木较好。一般分为三种：

大：长约150厘米，粗约5厘米。主要用于擀大块面、长条面。

中：长约60厘米，粗约4厘米。主要用于擀剂子面。

小：长约30厘米，粗1~2厘米。主要用于擀饺子皮或包子皮等。

2. 切面刀：也可以叫面刮板，主要用于刮粉、切面团等，也可用灰刀。

3. 粉帚：也称小扫帚，用高粱毛或棕毛制成，主要用于清扫案板、面盆用。

4. 小簸箕：主要用于放生饺子、抄手等。

5. 网罩：也称油漏子，主要用于沥油。

6. 笊篱：也称水漏子，主要用于捞面、捞饺子等。

7. 调馅、调料工具：如刀子、馅盆、调料碗等，可根据实际情况而定。

8. 菜篮若干：主要用于装时令蔬菜等。

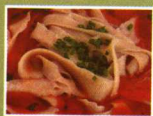
9. 不锈钢托盘：主要用于装面剂，也可装生饺子、生抄手等。

10. 筷子(竹筷、铁筷)：捞面或翻夹油炸类制品。

11. 面碗或带沿面盘：用于盛面。

冷水面团

Neng Shui Mian Tuan



汤面类



烩面类



炒面类



拌面类

铺盖面



以白虎为图腾的巴人，本性上就蕴着股悍勇。晋时常璩的《华阳国志》中就说：“巴有将，蜀有相”。巴人在生活习性上又很特殊，为了祛风御寒而食用大量的烈性辣椒。性格上又平添了些躁动，山城人办起事就显得率性自如，豪直洒脱，就连做面条也是铺天盖地，来势汹汹地席卷而来。重庆铺盖面，讲究的是“气势”。偌大一碗还冒顶的面，就只有那么薄薄的一张面皮，浑然一体，雄霸一方，气势磅礴。初尝者乍一看，双目直愣：这也叫面？叫我如何下口？比起那些柔若锦缎，细如青丝的须面来。铺盖面着实霸道得很，但随之便会让人拍案叫绝——这才叫面！这面铺得有性格，有气势。

一、原料

精面粉 1000 克 色拉油(或猪板油) 200 克 猪前夹肉 250 克 料酒、酱油、白糖各 15 克 精盐、味精、鸡精、姜、葱、蒜、香菜、时令蔬菜各适量 蒜油、红油、胡椒粉、花椒面各少许

二、制面过程

1. 将面粉倒入面盆，加食盐拌匀，将面粉半数的水量分次加入面盆内，与面粉搅拌，揉搓成面团，到三光。将面搓成长条，下成重约 80 克的小剂抹油放入盆内，用湿布盖好，静置 20~30 分钟待用。

2. 面剂放案板上用手掌压扁，用擀面杖沿四周围擀薄。把擀开的面块用右手托起，伸左手向四周拉扯成块至铺盖形状，投沸水锅中旺火煮熟。放时令蔬菜入锅氽一下，随面捞入面碗。

三、制卤过程

1. 将肉切丁。取炒锅置炉火上，倒色拉油烧至六成热。放白糖轻推待白糖在油锅里起黄色泡沫，将切好的肉丁倒入锅里，煸出油，加料酒、酱油、姜、葱、蒜、胡椒粉熬制约 15 分钟。

2. 加精盐、味精、鸡精调味出锅浇入面碗中，撒上香菜末，淋上红油，撒花椒面、胡椒粉适量，另可加鲜汤或骨头汤适量。

注：也有用白豌豆加海带熬制鸡汤浇面，亦是清淡宜人。

味型特点：麻辣味，或酱香味，猪肉略带甜味，麻辣爽口食之令人食欲大增。

扯面



扯面是陕西人面食的又一特色，有人形容扯面的宽度像“裤腰带”。因为做时加盐和面，也叫盐水面。

一、原料

面粉1000克 精盐20克 色拉油(或菜籽油)100克 碱面适量 味精、鸡精、酸醋、葱、姜末、香菜、青蒜末、时令蔬菜各适量、红油少许

二、制作过程

1. 将面粉倒入盆内，加盐水和成面团。(其比例约为2:1)。揉光揉软。下成重约50克或80克的小剂，抹油放入面盆用湿布盖好，静置约20分钟。

2. 取面剂于案上，搓成长条，用手压扁，用擀面杖在中间压三个印，以中间一条印为正中央。双手扯起面条长约60厘米，扯薄扯长的限度以食者需要而定，迅速投入沸水锅中煮熟捞出成碗。

三、制汤

1. 炒锅洗净，置火上烧，倒油烧到六至七成热，放葱、姜末炆锅出味加清汤(或骨头汤)。

2. 加盐、味精、鸡精调味，倒适量酸醋，撒鸡精出锅，盛入面碗，放余好的青菜。

3. 淋上红油，撒香菜青蒜末，上桌即可食用。

味型特点：面软筋柔，酸辣适口，一般多食素，也可加其他浇头。

牛肉拉面



牛肉拉面发源地为甘肃兰州。最早出现的抻面就是拉面前身，明代的抻面就已相当盛行。到清朝乾隆年间，兰州名厨马保佑（字矛绍）创造了兰州牛肉拉面，距今已有400多年的历史了。

兰州牛肉拉面素有“一清、二白、三红、四绿”之称。它的独到之处还在于汤料用新鲜的牛棒子骨和牛软骨熬制。所配香料有20~30种之多。以味美价廉、营养丰富，深受海内外各阶层消费者青睐，被称为中国的“麦当劳”。

荆师傅经过多年的实践经验，又在兰州清汤牛肉面的基础上，创新了更加独特、适合南北口味的荆师傅牛肉拉面。

一、原料

高精面粉1000克 黄牛前腿肉2500克 牛骨2500克 牛油500克 拉面剂1袋约500克(实用10克)

香料包：黑白胡椒15克 花椒粒5克 橘皮10克 砂仁、香叶各15克 小茴香、草果各10克

佐料：精盐、大葱、生姜、青蒜苗末、白萝卜、味精、鸡精、红油、辣椒、香油、香菜末各适量

二、制面过程

(一) 和面

1. 首先把面粉倒入盆内，加上少量食盐（食盐也能提高面粉的筋力度）。搅拌均匀再分次慢慢加水。面和水比例为2:1。可分三次加水：第一次加水，要使劲搅拌，直到面粉搅拌成雪花片状。第二次加水更加要慢，要使劲揉搓。这是和面的关键，因为这种面团组织严密，质地坚实内无蜂窝、孔洞，体积也不膨胀，故又称为“死面”。第三次加水让所揉搓好的面团成形，只需加少量水。用揉紧的面团沾水围面盆周围粘绕，使面盆不粘面粉。

2. 将和好的面团用干净湿布盖好，静置20~30分钟，以增加面的筋力度。

3. 同时另取拉面剂和水溶化，调和，一般比例为：500毫升水用5克拉面剂。

(二) 怎样加入拉面剂（蓬灰）

拉面剂俗称蓬灰，是一种能增加面的筋力度的化学制品。兰州大学研制而成。用这种拉面剂拉面，不易断条，面质更筋易拉多道面，并且脱去了有害的氟、砷、铅，具有速溶性强等优点，故现在大多使用拉面剂而不再用熬制的蓬灰水。

1. 将静置后的面团放在案板中央,用手压平,然后打入十字花刀。将溶化的拉面剂水(俗称清灰)加入面团中,揉搓均匀。

2. 将第一次揉好的面团再一次用手压平,打十字花刀,将溶化的浓拉面剂(浓灰)加入面团中,这次是形成优质面团的关键。因为之后经过打面、揉面、溜面、摔面、打花、溜条,就能使做出的面条更有筋力,口感更好。

3. 三次保灰:在揉好的面团表面打抹一层拉面剂水(清灰),这样可保住所揉好的面团不易跑灰。

(三)溜条的要领

溜条也叫溜面,用手拿住面团的两端,上下抖动,使之顺溜。具体做法是:取面块约800克(水面约1000克)放在案板上,用两手根反复推揉,揉至上劲有韧性,搓成60厘米左右长的粗条,提起离开案板,向两头连拉带抖,拉到头;打扣并条,如此反复拉抖,把面溜出韧性,面成麻花形,条溜顺溜匀即成。溜条是拉面的重要环节,必须掌握好下面几个要点:

1. 溜条时,两脚叉开,两臂平直,用力均匀一致,逐步拉开,在粗条变长,下落接近地面时,两手迅速交叉并条。然后右手拿住另一头,再拉开溜。

2. 溜条如感到筋力不足时,需抹些碱水增加筋力度,不要让面断条。

3. 正反搅抖,交叉溜动,或一前一后交替进行。

4. 溜条不要过度,过度溜条,面容易跑条,出条时会出现粗细不均的现象影响成品的整齐美观。

(四)出条

1. 当大条溜好后,放在案上撒上扑面,用两手按住两头对搓,上劲后两手拿住两头,一拉一甩在案上一抖,左手食指中指无名指夹住条的两头。右手拇指中指抓住条的中间成为另一头扣到左手,这时条放在案板上,用右手抓住三角形的正中部位,抓得适中,条才拉得匀,如此反复拉至面条粗细均匀即可。

2. 出条时注意动作要迅速,一气呵成,不能缓动。

3. 出条种类很多,其规格分:扁、圆、三棱形等。粗细以扣数多少确定,扣数越多越细。一般有大宽、二宽、柳叶、韭叶、一窝丝、猛柱子、二柱子等。可根据个人口感而定。

总之,不管你出哪种条,手法都完全一样,用手拿起下好的剂子,拉长,在每次回龙拉时,都必须占整个面条的 $1/2$,这样才能使面条均匀。拉面时讲究一个扣为一个来回。反复拉三扣叫粗条(猛柱子),四~六扣为二柱子,六~八扣为般细,十扣以上则为毛细、一窝丝,也可以说就是龙须面了。

下锅:下面时,将右手捏的死面大头切掉,锅内沸水小滚后投入面条待面条浮起,翻面稍煮一会,大开捞出,吃时捞在碗里,随食者自选加调味料及青菜叶或浇卤汁均可。

三、牛肉汤面的制汤法

这里主要讲述牛肉汤的制作方法。

1. 牛肉的选料:一般选黄牛肉的前腿肉,因其肥而不腻,肥瘦均匀肉质较嫩,用它做出的汤比较鲜香有原汁牛肉味。

2. 取汤锅放置炉子上,放入牛肉牛骨(牛骨事先用清水漂洗净)加清水半锅,用大火烧开后,撇去汤上浮沫,放入牛油、大葱、姜(姜拍破,葱挽成结),加香料包同煮,用温火熬约2小时,捞出牛肉晾凉切成肉丁或大小均匀的薄片待用。牛骨汤内加白萝卜继续小火熬至汤发白至醇香味,捞出香料包及姜葱不要。

3. 取适量汤至碗中放入精盐、味精、鸡精调好味。将面放入碗内淋红油,滴香油,撒香菜末、青蒜苗末即可上桌食用(北方人多配以生蒜,可去腥味)。

注:①为了节省时间,可以在熬汤的过程中将面和好,待汤快好时,再出条煮面。这样汤更鲜,再配以刚出锅的面条,更是爽口诱人。②也可用酱香牛肉配以时令蔬菜或红油辣椒加花椒面,吃起来就是川味的牛肉拉面味了。

味型特点:汤汁鲜香清爽,牛肉烂软绵长,萝卜白净清淡,辣油红艳滋润。香菜翠绿欲滴,面条柔韧滑利。真正是香味扑鼻,诱人食欲哦!

刀削面



山西面宴，被称为“黄河烹饪文化之魂”。从大的方面讲，汉魏六朝时为寿庆而举办的就有“汤饼宴”，之后唐宋至清，又发展为“迎宾面席”、“喜庆面席”；从小的方面讲，山西境内城乡僻壤，从大姑娘到小媳妇都能随手做出好几个花样的面点小吃来。而其中最为盛行的当为刀削面，因其做工简单，口感好，普遍受到赞赏。有人称赞面点大师精湛手艺下的刀削面时和诗云：

“一叶落锅一叶飘，一叶离面又出刀。银鱼落水翻白浪，柳叶乘风下树梢。”可见看刀削面下锅的全过程，犹如看了一场好戏般，不仅是让人大饱眼福，更是让人感到腹中肌肠辘辘，令人垂涎三尺了。

一、原料

面粉 1000 克 猪五花肉(牛羊肉均可) 100 克 色拉油 500 克(实耗 100 克) 青菜叶(菠菜、小白菜等均可) 50 克 葱花、花椒、大料、香菜末、姜末、精盐、鸡精、味精、胡椒粉各适量，料酒、姜汁、酱油各少许 白糖 5 克

二、制面过程

1. 将面粉倒入盆内，分多次加水，面粉与水的比例一般为 5:2。先和面成雪花状继续揉紧揉匀，反复到面光滑为止。用湿布盖好，静置 20~30 分钟。

2. 将静置后的面揉成长约 35~40 厘米，粗约 10 厘米的长面柱，用左手托平，右手执刀，刀口向左，贴住面柱，由里向外依次撇削，使削出的面条很快飞进沸水锅中，旺火煮熟，捞出装碗。

注：①刀削面的成形面块必须比拉面要硬得多，而且必须揉到揉透光。②刀削用直刀法，一刀直削出面头，削出面条一般为长 30~50 厘米，形状依食客喜好而定：厚宽形、窄厚形、薄宽形和细长形。不论削哪种形状，下刀手法完全一样，只是用力的程度不同而已。

三、制肉(为节省时间在静置的过程中，可以抽出时间和面)

1. 将肉切丁。炒锅置火上，倒色拉油，锅烧至六成热。加白糖，用炒勺前后推直至油面出现金黄色糖泡沫。

2. 放肉丁入锅不停翻炒待肉丁上糖色加料酒、姜汁、酱油、葱花、花椒、大料，煸炒 5~10 分钟，再加入熬好的骨头汤半勺放精盐、味精、胡椒粉调味，烧至大开待肉丁熟。

3. 加鸡精勾芡出锅即成卤汁，浇适量于面碗，配以烫好的青菜叶，拌匀即可食用。

味型特点：酱香味，鲜香味。面条光亮筋道，鲜香爽口，如配以山西老陈醋，则更具地方特色。