



新世纪高职高专教改项目成果教材

XIN SHIJI GAOZHIGAOZHUAN JIAOGAI XIANGMU CHENGGUO JIAOCAI



面点工艺学

李文卿 主 编



高等教育出版社

新世纪高职高专教改项目成果教材

面点工艺学

李文卿 主编

高等教育出版社

内容简介

本书是教育部新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目成果,是组织有关教育部高职高专教育专业教学改革试点院校编写的。

全书分上下两编,上编面点工艺,包括中国面点概述、面点原料、调制面坯工艺、制馅工艺、成形工艺、熟制工艺、风味形成、面点的组合与运用、保健面点、花卉面点、米制品等内容。下编技能实验教学,包括面点制作示范、练习教学案例及面点制作实例。

本书可作为高职高专及成人院校烹饪专业、旅游烹饪、饭店管理类专业教材,也可作为各级各类职业学校烹饪专业师生的学习用书,还可作为从事烹饪专业的有关人员的参考书及自修用书。

图书在版编目(CIP)数据

面点工艺学/李文卿主编. —北京:高等教育出版社,
2003.6

ISBN 7-04-012470-X

I. 面… II. 李… III. 面点-制作-中国-高等学校:
技术学校-教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 022558 号

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100011
总 机 010-82028899

购书热线 010-64054588
免费咨询 800-810-0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>

经 销 新华书店北京发行所
印 刷 北京印刷三厂

开 本 787×1092 1/16
印 张 22.25
字 数 520 000

版 次 2003 年 6 月第 1 版
印 次 2003 年 6 月第 1 次印刷
定 价 27.80 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

编写委员会

主 任	赵 荣 光				
副主任	季 鸿 崑				
成 员	谢 定 源	郭 亚 东	周 旺	王 向 阳	
	冯 磊	杨 欣	李 文 卿		

出版说明

为认真贯彻《中共中央国务院关于深化教育改革全面推进素质教育的决定》和《面向 21 世纪教育振兴行动计划》，研究高职高专教育跨世纪发展战略和改革措施，整体推进高职高专教学改革，教育部决定组织实施《新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划》（教高〔2000〕3 号，以下简称《计划》）。《计划》的目标是：“经过五年的努力，初步形成适应社会主义现代化建设需要的具有中国特色的高职高专教育人才培养模式和教学内容体系。”《计划》的研究项目涉及高职高专教育的地位、作用、性质、培养目标、培养模式、教学内容与课程体系、教学方法与手段、教学管理等诸多方面，重点是人才培养模式的改革和教学内容体系的改革，先导是教育思想的改革和教育观念的转变。与此同时，为了贯彻落实《教育部关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》（教高〔2000〕2 号）的精神，教育部高等教育司决定从 2000 年起，在全国各省市的高等职业学校、高等专科学校、成人高等学校以及本科院校的职业技术学院（以下简称高职高专院校）中广泛开展专业教学改革试点工作，目标是：在全国高职高专院校中，遴选若干专业点，进行以提高人才培养质量为目的、人才培养模式改革与创新为主题的专业教学改革试点，经过几年的努力，力争在全国建成一批特色鲜明、在国内同类教育中具有带头作用的示范专业，推动高职高专教育的改革与发展。

教育部《计划》和专业试点等新世纪高职高专教改项目工作开展以来，各有关高职高专院校投入了大量的人力、物力和财力，在高职高专教育人才培养目标、人才培养模式以及专业设置、课程改革等方面做了大量的研究、探索和实践，取得了不少成果。为使这些教改项目成果能够得以固化并更好地推广，从而总体上提高高职高专教育人才培养的质量，我们组织了有关高职高专院校进行了多次研讨，并从中遴选出了一些较为成熟的成果，组织编写了一批“新世纪高职高专教改项目成果”教材。这些教材结合教改项目成果，反映了最新的教学改革方向，很值得广大高职高专院校借鉴。

新世纪高职高专教改项目成果教材适用于高等职业学校、高等专科学校、成人高校及本科院校举办的二级职业技术学院、继续教育学院和民办高校使用。

高等教育出版社

2002 年 11 月 30 日

前言

本书是教育部新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目成果,是组织有关教育部高职高专教育专业教学改革试点院校编写的。

本教材是烹饪专业教材,突出高职高专教材特色。本教材的具体特色是:(1)教材在编写过程中注意系统化、规范化、科学化原则的同时,更突出适应性、实用性、针对性要求。(2)理论和实践密切结合。上编理论教学,采用思考题、练习题、实例讨论题,加深理论对实践的指导性。下编实验教学,培养基本操作技能和掌握各种制品的工艺技术,使学生能做到举一反三,培养创新思维。(3)科学的前沿性及市场的需求性与面点制作相结合。随着人们生活水平的提高,不但要求吃出享受,而且要吃出健康。为适应这种需求和反映科学的发展,特编写了保健面点、花卉面点、米制品。(4)具有三个第一。目前,烹饪机械逐渐增多,一部分手工操作已被机器操作所代替,特别是大量的调制面坯工序。目前各种教材仍旧维持在传统的操作技能上,本教材采用了传统和现代对比的写法,第一个在面点教材中系统地阐述了和面机的调制工艺;第一个在面点教材中提出了保健面点的概念,并且加以全面的讲述;在面点教材中,第一个提出了用现代营养科学、功能因子、中国传统饮食营养学相结合,指导保健面点(或大众面点)配方及原料的选择。这对挖掘祖国面点宝库,开发新的品种,都具有现实的指导作用。(5)具有大众性。本教材不仅适用于高职高专以及中等职业学校学生,而且还适用于饭店、餐旅在职人员及烹饪爱好者,及在家庭中想养生保健者,也是一部很好的学习参考用书。(6)采用实例教学的教材结构。本教材先选用制作实例,再引入到正文,再返回到实例进行思考、分析和讨论。

为了有助于学生的学习,本书提供了许多辅助手段,主要的辅助手段如下:

每章开始都预先说明本章的学习目的,以便使学生们预先了解本章的有关概念及内容。

复习性的思考题和练习题:每章都有思考题和一套练习题。

制作实例的分析与讨论:在重要的章节中编写了制作实例的分析与讨论,以便通过实例的分析与讨论,达到举一反三的目的。

制作工艺开头部分的制作实例:在工序(面坯、馅料)制作的开头部分,都引入一个制作实例,目的是从感性认识入手,引起学生的兴趣,再讲述基础理论知识,使理论和实践结合。

本教材是由哈尔滨商业大学旅游烹饪学院李文卿副教授主编。由哈尔滨商业大学旅游烹饪学院院长、教授石长波主审。编写人员具体分工是：哈尔滨商业大学旅游烹饪学院李文卿编写第一、三、四、五、十二、十三、十五章；山东莱阳农学院食品系副教授李颖编写第二、十一章；武汉服务学院烹饪系副主任、面点高级技师鲁永超编写第八章；武汉商业服务学院烹饪系面点教研室面点高级技师黄剑编写第九章；吉林商业高等专科学校餐旅系巩桂花编写第十四章；哈尔滨铁路商业学校讲师、国家高级面点技师、黑龙江省面点大师修文成编写第六、七、十章。在编写过程中曾得到扬州大学原烹饪系主任季鸿崑、杭州商学院赵荣光教授、哈尔滨商业大学旅游烹饪学院院长石长波教授、书记郑昌江副教授、陈惠丽实验师的指导、支持和帮助，在此一并表示感谢。

在编写过程中，参考并引用了一些书籍、学术期刊、报刊的内容，在此向作者致以衷心谢意。

由于编者知识水平有限，书中不足和错误之处在所难免，恳请诸位专家、学者和同行提出批评，以便修订时改进。

编 者

2003年3月

目 录

上编 面点工艺

第一章 中国面点概述	3
第一节 面点的内涵与分类	3
第二节 中国面点的基本特点	6
第三节 中国面点的风味流派	9
第四节 中国面点发展简史	14
第二章 面点的原料	18
第一节 面点原料中生理活性物质的保健功能	18
第二节 坯皮料	22
第三节 馅料	33
第四节 调辅料	38
第五节 膨松剂	45
第六节 乳化剂	48
第七节 食用色素和香料	50
第八节 复合调味品	52
第三章 面点制作基础知识	56
第一节 面点制作工艺流程	56
第二节 厨房设备和工具	58
第三节 常用的饮食机械	64
第四章 调制面坯工艺	68
第一节 调制面坯的作用与面坯分类	68
第二节 面坯调制的原理	70
第三节 调制面坯的方法	73
第四节 水调面坯调制工艺	77
第五节 生物膨松面坯调制工艺	83
第六节 化学膨松面坯调制工艺	95
第七节 物理膨松面坯调制工艺	100
第八节 层酥面坯调制工艺	102
第九节 米粉面坯调制工艺	110
第十节 其他面坯调制工艺	117
第五章 制馅工艺	126
第一节 馅心的基础知识	126
第二节 咸味馅制作工艺	130
第三节 甜味馅制作工艺	136

第四节	常用的咸味馅心品种制作	139
第五节	常用的甜味馅心品种制作	146
第六章	分坯、制皮上馅工艺	152
第一节	分坯技术	152
第二节	制皮上馅技术	155
第七章	成形工艺	161
第一节	手工成形技法	162
第二节	模具、机器成形法	167
第三节	艺术成形技法	168
第八章	熟制工艺	173
第一节	熟制的含义与传热方式	173
第二节	蒸、煮熟制技术	175
第三节	烘烤、焙熟制技术	178
第四节	炸、煎熟制技术	183
第五节	复加热熟制技术	187
第九章	面点风味的形成	191
第一节	面点色泽的形成	191
第二节	面点味的形成	196
第三节	面点触感的形成	202
第十章	面点的组合与运用	207
第一节	宴席面点	207
第二节	全席面点	211
第三节	其他组合面点	214
第十一章	保健面点制作工艺	218
第一节	保健面点概述	218
第二节	制作保健面点的科学性原则	224
第三节	保健面点的制作	229
第十二章	花卉面点的制作	238
第一节	花卉面点制作的基础知识	238
第二节	花卉面点制作实例	241
第十三章	米制品	248
第一节	粽子、米糕及米团类制品的制作	248
第二节	粥品的制作	250

下编 面点技能实习教学

第十四章	面点制作示范、练习教学实例	263
实习一	水饺	263
实习二	家常饼	265
实习三	锅贴	267

实习四 豆沙包	269
实习五 豆沙酥饼	271
实习六 脆麻花	273
实习七 油条	275
实习八 三丁包	277
实习九 兰花酥	279
实习十 狗不理包子	281
实习十一 秋叶包	283
实习十二 椰茸盏	284
实习十三 黄桥烧饼	286
实习十四 荷花酥	288
实习十五 薄皮鲜虾饺	290
实习十六 闻喜饼	292
实习十七 龙须面	294
实习十八 蚝油叉烧包	296
实习十九 奶皮猪油包	298
实习二十 椰茸眉毛酥	300
实习二十一 枣泥百合酥	302
实习二十二 珍珠薯茸蛋	303
实习二十三 清蛋糕	305
实习二十四 汤团	307
实习二十五 小圆松糕	309
第十五章 面点制作实例	312
第一节 饺子类制作实例	312
第二节 包子类制作实例	320
第三节 饼类制作实例	325
第四节 酥点类制作实例	327
第五节 粽子、糕团类制作实例	331
练习题答案	336
参考文献	338

上 编

面点工艺

第一章 中国面点概述

学习目标

- (1) 掌握面点含义、熟悉面点工艺学的概念及面点分类。
- (2) 熟悉中国面点的基本特点和三大风味流派的特色,掌握三大风味流派的典型品种,理解三大风味流派的形成原因。
- (3) 了解中国面点的发展简史及趋势。



第一节 面点的内涵与分类

一、面点的内涵

我国久有“南米北面”之说,米制品、面制品南北各有特色,形成了丰富多样的面点品种。饮食业的面点有狭义和广义之分。从狭义上讲,面点是指以面粉、米粉和杂粮粉等为主料,以油、糖和蛋等为调辅料,以蔬菜、肉品、水产品、果品等为馅料,经过面坯调制、制馅(有的无馅)、成形和熟制工艺制成的具有一定色、香、味、形、养的各类食品。这类食品主要有饺子、包子、花卷、馒头、饼、糕、层酥制品等。在名称上,有的地方叫“面食”,有的地方则叫“点心”,饮食业一般统称为“面点”。从广义上讲,面点又可包括用米和杂粮等制成的米制品,如饭、粥、米糕、米团等,故面点又可统称为米面制品。

面点制作,又称“白案”(或“面案”)。“白”是因面点所用原料主要是白色的面粉和米粉,“案”则是指制作面点的案台。因此,饮食业习惯将面点的制作泛称“白案”,它与菜肴制作即“红案”构成了饮食业的全部生产工艺内容。面点制品包括面食、米食、点心、小吃等,就其作用而言,它既是人们日常生活中不可缺少的主要食品,又是人们调剂口味的补充食品。

二、面点工艺学的概念

面点工艺学是我国烹饪工艺学的分支之一，是烹饪专业的一门重要专业课。面点工艺学是指研究面点原料、面坯调制、制馅、成形和熟制等一系列面点制作工艺过程的知识体系。这里所说的知识体系，是指面点工艺学绝不是一门简单的技艺学问，而是涉及多学科的一门综合性学科。因为它不仅需要掌握原料学、烹调工艺学、食品流变学和美学等方面的基础知识，而且需要切实掌握物理学、化学、生物学，特别是食品生物化学和食品微生物的基础知识，再就是要掌握食品分析化学、营养学、饮食机械的基本知识。

面点制作具有悠久的历史，经过历代面点师的不断实践、创造和发展，形成了品种繁多、口味丰美、形色俱佳的面点制品。但目前对面点的认识和掌握，仍然处在自发状态，知其然尚不知其所以然。因此，逐步深入认识面点制作自身存在的自然科学原理，使之形成系统的科学知识体系，这是面点工艺学的主要任务。

面点工艺学所要研究的主要内容是：面点原料的性质、特征和用法，面点原料在面点制作中的变化和在面点中的作用；面坯调制机理、调制中所产生的物理、化学变化对面点所产生的影响以及具体调制工艺和工艺条件；馅心制作工艺、机理及产生的各种变化，馅心对面点制品的影响；各种成形技法的研究；熟制技术及面点制品在熟制中产生的各种变化；面点营养及保健作用；面点工艺美术；新型面点制品的开发等。

面点工艺学的研究方法有如下几种：总结、整理、发掘；理论联系实际、重视实验性研究；重视对整体加工过程和方法的研究。在实践中研究面点，从中寻找和发现各种规律，上升到理性认识，回过头再来指导实践，即实践、认识、再实践、再认识，如此循环往复，使我们对面点制作的理论认识进一步深化，这就是研究面点工艺学的最根本方法。

三、面点的分类

（一）面点的分类方法

面点分类方法较多，基本分类方法有如下几种：

- （1）按面点原料可分为麦类制品、米类制品、杂粮类和其他原料制品。
- （2）按面点熟制方法可分为蒸、煮、炸、煎、烙、烘烤、复合熟制制品。
- （3）按制品形状可分为饭、粥、糕、团、条、包、饺、饼、羹、冻等制品。
- （4）按口味可分为甜味、咸味、咸甜味、甜咸味制品。
- （5）按地方特色可分为京式、苏式、广式三大地方特色制品。

（二）面点的分类标准

目前面点的分类是以各自观点为准，形成各种各样的分类方法。根据现已搜集到的材料所反映出的分类问题表现在如下几个方面：分类的标准不一样；同一层次中几个分类标准同时使用；同一分类标准分类数量不一样；没有面点分类。因此可以看出，目前面点分类是极不统一的，这种现状对于开展面点教学、研究是非常不利的。统一面点分类标准，是面点工作者目前面临的迫切需要迫切解决的问题。

面点的分类标准应该满足如下几个条件:

- (1) 能满足分类的目的和要求。
- (2) 能表现出面点制品品种之间的差异。
- (3) 能囊括所有的面点品种。
- (4) 有补充新品种的余地。

根据以上认识,我们认为面点的分类应采用按层次划分的方法。第一层根据原料分类,因其能反映出我国饮食经历数千年的历史演变形成的“南米北面”的饮食特点;第二层根据掺入不同的物料和添加料,而形成不同的面坯工艺进行分类,因其既能反映一类面点制品的共同特点,又能反映各类制品品种之间的差异,同时有利于教学与科研。

(三) 面点的分类

根据以上面点的分类标准划分,面点应该划分为三大类制品。

1. 麦类制品

麦类制品是指主要用小麦作原料做成的面点。

(1) 水面制品 指面粉与水(有的品种加入少量添加料如盐、碱、蛋等)调制成面坯,成形、熟制而成的制品。依据水温不同,又可进一步分为冷水面制品、温水面制品和热水面制品。水面制品有面条、饼、饺子、烧卖、春卷等。

(2) 酵面制品 指在面粉与水中掺入酵种或者酵母,经调制成面坯,发酵、成形和熟制而成的制品。酵面制品有馒头、花卷、包子、蒸饼、银丝卷等。

(3) 蛋糕类制品 指使用大量蛋品,经搅打起泡,加入面粉等原料制成面糊状,再经成形、熟制而成的制品。蛋糕类制品有蛋糕等。

(4) 松酥制品 指以面粉、油和糖等为主要原料,加入化学膨松剂(有的品种不加入化学膨松剂),经调制成面坯,成形、熟制而成的制品。是否加蛋品、奶品,依品种而定。松酥制品有莲蓉甘露酥、杏仁酥等。

(5) 层酥制品 指用水油面、酵面或者水面,包入油酥面,再经过起酥工艺制坯,成形、熟制而成的制品。是否包馅依品种而定。层酥制品有花色酥、蟹壳黄、擘酥制品等。

(6) 矾碱面制品 指面粉中加入水及一定比例的矾与碱,经调制成面坯、成形、熟制而成的制品。矾碱面制品有油条、麻花等。

2. 米类、米粉类制品

米类、米粉类制品是指在米或米粉中掺入水及其他调辅料进行调制,再经成形、熟制而成的制品。

(1) 米制品 指以米与水熟制而成的制品。是否加入调辅料,依品种而定。米制品有普通米饭、花色饭、普通粥、花色粥、米糕、米团等。

(2) 米粉糕类制品 指以糯米粉、粳米粉、籼米粉为原料,加水或糖(糖浆、糖汁)拌和调制,经成形、熟制(或熟制成形)而成的制品。制品有松糕、方糕、年糕等。

(3) 米粉团类制品 指以糯米粉、粳米粉为主要原料,采用局部热处理,经调制、成形熟制(或熟制成形)而成的制品。制品有各色汤圆、金团、双酿团等。

(4) 发酵米粉制品 指以籼米粉加水及膨松剂等辅料调制,经发酵、成形、熟制而成的制品。制品有棉花糕等。

3. 其他制品

(1) 澄粉制品 指以特殊加工的澄粉（纯淀粉）加水调制，再经成形、熟制而成的制品。制品有虾饺等。

(2) 杂粮豆薯类制品 指用杂粮或豆薯类磨成粉，经调制、成形、熟制而成的制品。是否掺入面粉、米粉、油、糖等，依品种而定。制品有小窝头、黄米炸糕、绿豆糕、豌豆黄、豆面糕等。

(3) 果菜类制品 是以根茎类的蔬菜和水果为主要原料调制而成的面点制品，制品有鸡粒芋角、莲蓉点心等。

(4) 特殊制品 指上述制品以外的制品，如鱼虾蓉点心等。

第二节 中国面点的基本特点

我国面点选料精细、品种繁多、做工考究、形味俱佳、营养丰富，注重食补和养生保健，是我国劳动人民辛勤劳动的结果和智慧的结晶。

一、选料精细、花样繁多

我国幅员辽阔、物产丰富，为面点制作提供了丰富的原料；再加上人口众多、各地气候条件不一，生活差异大，因而形成了我国面点选料精细、花样繁多的特点。

(一) 选料精细

1. 注意原料品种、加工处理方法的选择

面点制作所用的原料种类繁多，应根据制品要求，注意选用适当的品种，以达到物尽其用。如坯皮原料品种很多，制品需根据原料品种性质选用，精细点心选用精粉，主食和一般点心选用普通粉；用米粉做发酵面坯使用，就只能选用籼米。因籼米粘性小、胀性大，粉质较松，而糯米和粳米粘性都比籼米大，且胀性小。

面点制品所用的原料，制作前大多须经过加工处理。如米粉制品须先将米加工成干磨粉、湿磨粉或水磨粉。正由于加工处理方法不同，米粉性质也有重大的差异。蜂糕、年糕选用湿磨粉，因湿磨粉比干磨粉细软、滑腻，成品吃口也较软糯；水磨年糕、水磨汤圆选用水磨粉，因水磨粉比湿磨粉更为细腻，吃口好。

2. 按原料产地、原料部位选择

由于我国幅员辽阔，各地区的土壤及农艺条件不同，因此同一种原料因产地不同而差异很大。如粳米发糕，宜选用江西九江的油大米，糕粉宜选用湖北粳米。同一种原料部位不同，品质差别也很大，面点制作时要选择适当的部位。如馅心制作，猪肉馅要选用夹心肉，因其粘性强，吸水量较强；制作鸡肉馅应选用鸡脯肉；猪油丁馅宜选用板油；牛、羊肉馅应选用肥嫩而无筋络的部位。

3. 根据品质及卫生要求选择原料

制作面点应选择品质优良的原料，以保证成品的质量，同时应注意卫生要求，防止一些传染病和食物中毒。如坯皮原料，应选用新鲜的、粉质干净的面粉，不能选用变质的劣等粉及含

杂质较多的面粉。米类应选用粒形均匀、整齐，具有新鲜米味、光泽等的优质米，不能选用生虫、夹杂物含量较多、失去新鲜米味的劣质米。再如馅心，蔬菜应选用新鲜的，干果应选用肉厚、体干、质净有光泽的。

（二）花样繁多

我国面点花样繁多，具体表现在以下几个方面：

1. 馅心

馅心种类繁多，各有特色。面点因所用馅料品种不同、口味不一，形成了不同的花色品种。如包子有鲜肉包、菜肉包、干菜包、素馅包、叉烧包、鸡蛋包、白糖包、豆包、水晶包、藤萝包、玫瑰包、蟹粉包、虾仁汤包等；水饺有三鲜水饺、清素水饺、鱼肉水饺、高汤水饺、猪肉水饺、花素水饺、水晶水饺等。同一种水饺，因馅心配料不同，又形成许多不同花色。如常见的猪肉馅水饺，加配料不同，又有大葱肉馅、韭菜肉馅、白菜肉馅水饺等。因馅料加工方法不同，也可制作出不同的品种，如同样用肉做馅，就有肉丁、肉丝、肉片、肉末之分；同样用豆类和果仁，也可分为沙馅、泥馅、茸馅。因调料不同，又形成了甜、咸等不同口味的品种。

2. 坯料

我国物产丰富，给面点制作提供了丰富的原料来源。按原料不同，我国面点分为麦类制品、米类制品、杂粮类及其他制品。麦类制品因面坯中掺入的物料不同，形成了多种多样的制品，各有不同的风味和特色。如水调面坯中，有面条、水饺、馄饨、烙饼、花色蒸饺、蒸饺、烧卖、锅贴、薄饼等品种；发酵面坯中有馒头、花卷、蒸饼、包子、银丝卷等品种。此外，还有化学膨松面坯制品、层酥制品等。米类制品中糕类面坯有凉糕、切糕、年糕、棉花糕、发糕、炸糕等品种，其中，凉糕又分为米制凉糕和米粉制凉糕；米制凉糕又因用料不同，有糯米凉糕、芝麻糕等，米粉制凉糕又有藕丝糕、枣泥糕等。杂粮及其他类制品，因用料不同，形成了多种花色，如绿豆糕、栗子冷糕、豌豆黄、玫瑰九层糕、菊花鲜鱼球等。

3. 成形方法

面点之所以花样繁多，除馅心原料和面坯原料不同外，面点成形方法也起着重要的作用。如揉法可以形成馒头形；卷法可以形成有层次的花卷，如蛋糕卷、千层卷、脂油卷等；又可制成露出馅心的各种美观的饼，还可制成鸳鸯卷、蝴蝶卷、四喜卷等；擀法可以形成各种形状，如圆形、腰圆形、长方形、方块形等；包法可以形成大包子、烧卖、汤团、粽子；捏法可以形成各种形状的花色饺子，如鸳鸯饺、四喜饺、蝴蝶饺等；抻法可以形成龙须面、一窝丝等。

二、讲究馅心、注重口味

（一）讲究馅心

馅心的好坏，对包馅品种的色、香、味、形、质有很大的影响。因此，我国面点非常讲究馅心，具体体现在以下几点：

1. 馅心用料十分广泛

馅心用料广泛是中点和西点馅心的区别之一。西点馅心原料主要用果酱、奶油、牛奶、巧克力等，而中点馅心的原料则非常广泛，禽肉、畜肉等肉品，鲜鱼、虾、蟹、贝、海参等水产