



新世纪高职高专教改项目成果教材

XIN SHIJI GAOZHIGAOZHUAN JIAOGAI XIANGMU CHENGGUO JIAOCAI



中国名点

周 旺 主 编

王秋华 陈 玲 副主编



高等教育出版社

新世纪高取高专教改项目成果教材

中国名点

周 旺 主 编
王秋华 陈 玲 副主编

高等教育出版社

内容提要

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。全书共八章,分别介绍了中国面点发展概况和华北、东北、西北、西南、华东、华中、华南七个地区的代表性面点的制作工艺,共收入全国 34 个省、市、区的著名面点 287 款。这些面点都是目前各地最流行的传统和创新品种。其中每一款名点都有成名原因、原料定量组成、工艺流程、操作说明和技术关键等说明,并对面点的衍生品种和工艺科学原理作了重点说明,以使学习者能达到触类旁通和举一反三的学习效果。为适应教学要求和发展的需要,本书打破了以往按流派分类的方法,而按大地区进行分类,并将每一章的面点按膨松面团、水调面团、油酥面团、米及米粉类面团和其他面团五类介绍。至于面点流派的发展情况则在绪论作适当介绍。为方便自学,本书还配有多媒体教学光盘。

本书可作为高职、高专院校、成人高等院校、本科院校高职教育的相关专业学生用书,也可供其他有关人员参考使用。

图书在版编目(CIP)数据

中国名点/周旺主编. —北京:高等教育出版社, 2003.7

ISBN 7-04-012472-6

I. 中... II. 周... III. 面点—制作—中国 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 025183 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 高等教育出版社印刷厂

开 本 787×1092 1/16

印 张 20.5

字 数 490 000

版 次 2003 年 7 月第 1 版

印 次 2003 年 7 月第 1 次印刷

定 价 31.70 元(含光盘)

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，并从中遴选出了一批较为成熟的成果，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

本书是新世纪高职高专教改项目成果教材,教材在编写过程中着重体现针对性与适应性、实践性与实用性、科学性与创新性原则,教材的编写主要有以下特点。

(1) 教材内容针对高职教育教学的“必需、够用、实践、应用”特征要求,全部设置成面点实例教学。所用的每一款面点的知名度是按照历史文化性、流传广泛性、地方代表性、市场占有率、经济性、民族特色、创新性、营养结构等标准进行界定的。

(2) 书中介绍的所有面点,分别由七个地区的当地作者从目前市场流行的面点品种中选择,因此能最大限度地保证教材的实用性。学生掌握这些实用品种后,可以在今后的实际工作中直接使用。

(3) 内容结构依据教学规律和岗位实践要求设置。章首设有明确的理论与实践教学目标,章末有对应的知识与技能检测标准,还有能让学生把握要领及抓住重点与难点的各章小结。

(4) 实例内容结构按成名原因、原料定量组成、工艺流程、操作说明、技术关键、品质标准六部分排布,以求符合学生接受知识与掌握技能的规律,从而有助于提高教学效果。

(5) 面点分类打破以往按流派分类的做法,依据面点发展要求按照区域分类,并将所有面点进行整合,分成膨松面团制品、水调面团制品、油酥面团制品、米及米粉面团制品和其他面点五类进行介绍,以解决本课程与面点工艺学的衔接问题及学科分类问题,也利于教学内容的纵、横向拓展,而面点的流派问题在绪论部分作适当补充。

(6) 教材内容的宽度与深度安排,也彻底打破以往食谱式教材的形式,特别注重拓宽、加深食文化内涵和工艺过程的科学原理解释,并提出工艺的演变方向,使学生能就所学的内容进行变换、衍生和创新,真正达到触类旁通、举一反三的学习效果。这一点也是与中等教育专业教材的最大区别。

教材内容篇幅按70~90个课时设计,其中理论与实践教学建议按3:7的比例执行,并注意理论与实践教学的相互贯穿与相互渗透,忌两者分开施教。

本书由南宁职业技术学院周旺担任主编,内蒙古财经学院王秋华与广东商学院陈玲担任副主编。编写人员的具体分工是:王秋华编写第一章,吉林商业高等专科学校巩桂花编写第二章,新疆工业高等专科学校张军仓编写第三章,云南昆明饮食文化学者梁玉虹编写第四章,浙江商业职业技术学院范

震宇编写第五章,华中农业大学谢定源编写第六章,陈玲编写第七章,周旺编写绪论。本书在编写过程中,得到杭州商学院赵荣光教授和华中农业大学谢定源高级工程师的指导和帮助,在此一并表示感谢!

编写本书时,重点参照和引用了谢定源,周三宝的《中国名点》(中国轻工业出版社,2001.1)、邱庞同的《中国面点史》(青岛出版社,2000.12)等书籍和许多相关期刊与报刊资料,在此向这些作者表示衷心感谢!由于编者水平有限,书中不妥和错误之处恳请读者批评指正。

编 者

2003年3月

目 录

绪论	1
第一节 面点的由来	1
第二节 先秦——中国面点的发端期	2
第三节 汉魏晋南北朝——中国面点发展的奠基期	3
第四节 隋唐五代——中国面点发展的兴旺期	7
第五节 宋元——中国面点发展的繁荣期	9
第六节 明清——中国面点发展的鼎盛期	12
第一章 华北地区名点	21
概述	21
第一节 膨松面团制品	23
一、狗不理包子	23
二、焦圈	24
三、奶油千层糕	25
四、银丝卷	26
五、鲜奶棉花杯	27
六、锅魁	28
七、螺蛳转	29
八、馓子麻花	30
九、桂发祥什锦麻花	31
十、薯泥蛋糕卷	32
十一、知了卷	33
十二、鲜奶葫芦包	34
十三、红脸烧饼	35
十四、闻喜煮饼	36
第二节 水调面团制品	37
一、羊肉烧麦	37
二、福山拉面	38
三、周村酥烧饼	39
四、蒙古馅饼	40
五、荷叶饼	40
六、春卷	41

七、三色猫耳朵	42
八、梅花饺	43
九、炒疙瘩	44
十、奶油炸糕	45
十一、新田泡泡糕	46
第三节 油酥面团制品	47
一、芙蓉饼	47
二、哈达饼	48
三、一品烧饼	49
四、南沙饼	50
五、五台万卷酥	51
六、奶油刀切	51
七、炉饼	52
八、三鲜酥盒	53
九、莲藕酥	54
十、莲花酥	55
十一、奶油松酥盏	56
第四节 米及米粉类制品	57
一、艾窝窝	57
二、雁北油炸糕	58
三、豆面糕(驴打滚)	59
四、米面摊花	60
五、小枣粽子	60
六、耳朵眼炸糕	61
七、五彩汤团	62
八、元宵	63
第五节 其他面点制品	64
一、萨其马	64
二、筱面窝窝	65
三、豌豆面瞪眼	66
四、豌豆黄	66
五、绿豆糕	67
六、栗子糕	68
七、小窝头	69
第二章 东北地区名点	71
概述	71
第一节 膨松面团制品	72

一、会友发包子	72
二、沟帮子水馅包	73
三、羊角蜜	74
四、鸡汤包子	75
五、馨香灌汤包	75
第二节 水调面团制品	76
一、李连贵熏肉大饼	76
二、杨麻子大饼	78
三、新兴园蒸饺	79
四、回宝珍饺子	79
五、老山记海城馅饼	80
六、老边饺子	81
七、王麻子锅贴	82
八、马家烧卖	83
九、三杖饼	84
十、老都一处三鲜水饺	84
十一、小笼灌汤包子	85
十二、江城蒸饺	86
十三、三鲜龙须卷	87
十四、东北水饺	88
十五、搅面馅饼	89
第三节 油酥面团制品	90
一、清糖饼	90
二、义县伊斯兰烧饼	91
三、椒盐饼	92
四、炸三角酥	92
五、奶油马蹄酥	93
第四节 其他面点制品	94
一、延边冷面	94
二、打糕	95
三、粘饽饽	96
四、黄米切糕	97
五、椰蓉窝头	98
六、象形玉米包	99
七、六合饼	100
第三章 西北地区名点	102
概述	102
第一节 膨松面团制品	104

一、清真花卷	104
二、乾州锅盔	105
三、罐罐馍	106
四、银锅馍	108
五、青海砖包城	109
六、清真油旋饼	110
七、月牙烧饼	111
八、时辰包子	112
九、洋县枣糕馍	113
第二节 水调面团制品	114
一、烤包子	114
二、岐山臊子面	115
三、金鼎牛肉面	117
四、那仁	118
五、曲曲	119
六、陕西油泼面	120
七、羊肠面	121
八、米蒿子长面	122
九、薄皮包子	123
十、汉中浆水面	124
十一、保安长饭	126
十二、灌汤包饺	127
第三节 油酥面团制品	128
一、油香	128
二、达尔曼馕	129
三、石子馍	131
四、新疆盘馕	132
五、金线油塔	133
六、绥德油旋	134
七、镇川干烙	136
八、宁强核桃饼	137
第四节 米及米粉类制品	138
一、羊肉抓饭	138
二、西安甑糕	139
三、秦镇米面皮	141
四、栗蓉糯米糕	142
五、哲阔	143
第五节 其他面点制品	144
· IV ·	

一、羊肉糊饽	144
二、牛羊肉泡馍	145
三、腊汁肉夹馍	146
四、葫芦头泡馍	148
五、黄桂柿子饼	149
六、关中饅饅	150
第四章 西南地区名点	153
概述	153
第一节 膨松面团制品	155
一、韩包子	155
二、羌族刀块子馍馍	156
三、藏族团结包	157
四、丽江火腿粑粑	158
五、蛋烘糕	159
六、提丝发糕	160
七、卤肉锅盔	161
第二节 水调面团制品	161
一、龙抄手	161
二、钟水饺	162
三、苗乡酸汤水饺	163
四、都督烧麦	164
五、宜宾燃面	165
六、肠旺面	166
七、虎掌金丝面	167
八、丝娃娃	168
九、藏族麦面汤圆	169
第三节 油酥面团制品	170
一、火腿四两坨	170
二、藏族酥酪糕	171
三、威宁荞酥	172
四、萝卜酥饼	173
五、埋沙酥饼	174
六、波丝油糕	175
第四节 米及米粉类制品	176
一、过桥米线	176
二、小锅卤饵块	177
三、小卷粉	178
四、侗族锅巴粉	179

五、淋浆包子	180
六、赖汤圆	181
七、咸八宝饭	182
八、香竹烤饭	183
九、鸡蛋米浆粑粑	184
十、遵义羊肉粉	184
第五节 其他面点制品	185
一、威宁炒荞饭	185
二、松花苕蛋	186
三、梓潼片粉	187
四、藏族酥油茶	188
五、侗家油茶	188
六、藏族水淘糌粑	190
七、藏族糌粑	190
八、羊肉格格	191
第五章 华东地区名点	193
概述	193
第一节 膨松面团制品	194
一、三丁包子	194
二、生煎鸡肉馒头	195
三、素菜包	196
四、幸福双	197
五、喉口馒首	198
六、蟹黄汤包	198
七、双冬肉包	199
八、千层油糕	200
九、狮子头	201
十、光饼	201
第二节 水调面团制品	202
一、虾爆鳝面	202
二、伊府面	203
三、王兴记馄饨	204
四、南翔小笼馒头	205
五、翡翠烧卖	205
六、银芽肉丝春卷	206
七、文楼汤包	207
八、鸡蛋锅贴	208
九、六凤居葱油饼	209

十、小红头	210
第三节 油酥面团制品	211
一、火腿萝卜丝酥饼	211
二、黄桥烧饼	212
三、大救驾	213
四、蟹壳黄	214
五、吴山酥油饼	214
六、三丝眉毛酥	215
七、金华干菜酥饼	216
八、耿福兴酥烧饼	217
九、韭菜盒	218
十、苏式月饼	219
第四节 米及米粉类制品	220
一、定胜糕	220
二、双林子孙糕	221
三、鸽蛋圆子	221
四、宁波猪油汤团	222
五、擂沙圆	223
六、三河米饺	224
七、锅边	225
八、蛎饼	225
九、示灯粳粿	226
十、五芳斋鲜肉粽子	227
第五节 其他面点制品	228
一、藕粉圆子	228
二、桂花鲜栗羹	229
三、葛粉包	229
四、荸荠饼	230
五、信丰萝卜饺	231
六、芋包	231
七、西米嫩糕	232
八、绿豆煎饼	233
第六章 华中地区名点	235
概述	235
第一节 膨松面团制品	236
一、麻将馒头	236
二、八宝馒头	237
三、四季美汤包	238

四、武汉油条	239
五、枣锅盔	239
第二节 水调面团制品	240
一、武汉热干面	240
二、荠菜春卷	241
三、黄州烧梅	242
四、珍珠烧麦	243
五、谈炎记水饺	243
六、老蔡记蒸饺	244
七、西山东坡饼	245
第三节 油酥面团制品	246
一、虾宰酥	246
二、鸳鸯酥	247
三、蟹黄螃蟹酥	248
四、蛋黄菊花酥	249
五、双麻火烧	249
第四节 米及米粉类制品	250
一、面窝	250
二、三鲜豆皮	251
三、姊妹团子	252
四、欢喜坨	253
五、秭归粽子	253
六、牛肉抻饺子	254
七、什锦元宵	255
八、糊汤米酒	256
第五节 其他面点制品	257
一、藕粉圆	257
二、粘面墩	257
三、侗果	258
四、灌肠粑	259
五、桂花红薯饼	259
第七章 华南地区名点	262
概述	262
第一节 膨松面团制品	264
一、蚝油叉烧包	264
二、鸡油马拉糕	265
三、奶黄包	266
四、蛋黄莲蓉包	267

五、瑞士鸡蛋卷	267
六、西樵大饼	268
第二节 水调面团制品	269
一、虾饺	269
二、娥姐粉果	270
三、蟹黄干蒸烧卖	271
四、鸡丝拉皮卷	272
五、海南煎饼	273
六、脆皮春卷	273
七、虾肉云吞	274
八、潮州春饼	275
九、凤眼饺	276
第三节 油酥面团制品	277
一、鸡蛋挞	277
二、酥酥鸡粒角	278
三、莲蓉风车酥	279
四、玉叶酥炸	279
五、五彩皮蛋酥	280
六、萝卜酥	281
七、潮州老婆饼	282
八、大良膏煎	282
第四节 米及米粉类制品	283
一、鲜虾荷叶饭	283
二、竹筒饭	284
三、糯米鸡	285
四、肇庆果蒸粽	286
五、咖喱粽	287
六、鲜虾肠粉	288
七、龙江煎堆	289
八、及第粥	289
九、艇仔粥	290
十、腊味萝卜糕	292
十一、椰汁板兰糕	292
十二、鸡丝炒河粉	293
十三、白糖伦教糕	294
第五节 其他面点制品	295
一、广式月饼	295
二、成珠鸡仔饼	296

三、荔浦秋芋角	297
四、大良崩砂	298
五、德昌咸煎饼	299
六、冰花萨骑马	300
七、咸蛋散	301
八、泮塘马蹄糕	301
九、南国红豆糕	302
十、中山杏仁饼	303
主要参考文献	305