

中华小吃

马树桐 编著



● 中国旅游出版社

451179



W90451179Q

中华小吃

马树桐 编著



中国旅游出版社

前言

中国小吃，历史悠久，技艺精湛，品种繁多。“小吃”一词始见于宋代吴曾的《能改斋漫录》一书：“世俗例，以早晨小吃为点心”。见诸文字记载的小吃品种，可上溯到三千年前。先秦古籍《周礼·天官》中的“羞箴之食，糗饵粉糍”，便是粉、糕之类的小吃。汉代小吃已初成体系，饮食市场熟食遍列，燔炙满案。唐宋两代，随着经济的繁荣，饮食业的发展，小吃品种更是琳琅满目。金、元、明、清四朝，少数民族小吃与汉族小吃相互交融，在传统的中国小吃家族中，又增加了珍味美品。解放后，在党和政府的关怀下，小吃技术得到了进一步的提高，成为我国烹饪园地中的绚丽花朵。中国小吃，品种繁多，主副兼备；形色俱佳，风味各异；应时应节，营养合理；食用方便，经济实惠，颇受中外人士的欢迎。

我国幅员辽阔，各地的气候、物产不同，人们的生活习惯也不同，因此，也就形成了各地的风味小吃。南方人的小吃以米制品为主，北方人的小吃以面制品为多。另外小吃制作在选料上、口味上、制法上，又形成了不同的风格和地方特点。我国传统的小吃分“南味”和“北味”。具体又分：“京式”、“广式”和“苏式”。京式以甜色糕点闻名，广式以西方风味突出，苏式以花色船点著称。如北京的三鲜烧麦、艾窝窝、豆汁、豌豆黄、芸豆卷；天津包子、耳朵眼炸糕、

大麻花；镇江的蟹黄汤包；南通的百果花糕、鸡丝粥；上海的南翔小笼包、油包、船点等；广东的五仁包、蟹肉水饺；四川的赖汤圆、担担面等。

中国小吃，品种繁多，花色复杂，分类方法较多。按原料分类，可分为米类制品、麦类制品、杂粮类制品和其他制品；按馅料分类，可分为荤馅和素馅两大类制品；按制熟方法分类，可分为：烤烘法、焙烙法、煎贴法、炸制法、烩焖法、炒爆法、氽炖法、凝冻法、熬煮法、蒸法以及综合熟制法的制品；按形态分类，可分为饭、粥、糕、饼、团、粉、条、包、饺、汤、羹、冻等；按口味分类，可分为甜味、咸味、甜咸味等。

目前，我国小吃制作，主要以手工为主。小吃制作的设备和工具很多，主要有炉灶、案板、蒸锅、蒸笼和各种小工具等。炉灶是面点制品熟制的主要设备，由于熟制的方法多种多样，因此，使用的炉灶结构形式也各不相同，常用的有熟煮灶、烘烤灶、平炉、缸炉、吊炉、铁锅（水锅、高沿锅、平锅）、烘盘、案板等。一般工具有：擀面杖、粉筛、面刮板、网罩、笊篱、花模子、印子、缸盆等。近几年来，饮食业使用的机器增多，特别是面案的机械大量增加，如和面机、切面机、绞肉机、饺子机、削面机、元宵机、联合磨浆机、上浆拌馅机等，减轻了人的体力劳动，实行了机械化或半机械化。

风味小吃既能代替正餐，又可充作点心。因为小吃食品具有广泛的内容，它包括粮食、果品、鱼虾，以及根茎蔬菜的原料，配以多种馅料，制作出多种食品。

面点是人们正餐中食用的食品，一日三餐都叫吃饭。点心，有几种含义，人们早餐吃点心，叫吃早点。除早点外，

有的酒席中也带面点小吃。通常所说的面点小吃，是指正餐和点心的总称。面点小吃是人们日常生活中的主要食品，又叫主食。从营养学角度来说，要维持人体内细胞组织和器官的生理活动及人的体温，使人们能够从事生产、生活等活动，就必须要有—定热量。在食品中能产生热量的营养素，有蛋白质、脂肪、糖。从我国人民长期的饮食习惯和目前的生活水平来看，人们需要总热量的60~70%是来自糖，13—14%是来自蛋白质，17—20%是来自脂肪。怎样搭配食品才能达到饮食营养标准？中国营养学者在吸取国外膳食构成经验，总结我国传统膳食的基础上，向广大群众推荐了近期成人合理膳食构成指标。根据这一指标，成人平均每人每天总热量可达2400大卡，摄入蛋白质70克，可以达到膳食营养基本平衡。每人每月摄入粮食约14公斤、薯类约3公斤、豆类约1公斤、肉类1.5公斤、鱼类0.5公斤、植物油250毫升、奶2000毫升、蔬菜12公斤、水果1公斤。而饭点小吃的—主要原料是粮食——大米、面粉、玉米、粟、薯类等，而它们含淀粉量高达70%以上，是人体所需要热量的丰富来源。

《中华小吃》—书，博采众长，荟萃了我国大江南北、长城内外的风味小吃311种，旨在丰富人民的物质生活和精神生活。本书按不同的制作方法分为十个类别，并—进行了具体介绍。可供家庭居民、公共食堂、街头饭摊、闹市餐馆作参考用。



目 录

上编 风味小吃制作基本技术

第一章 原料选用和技术操作.....	1
第二章 制作小吃的主要原料.....	6
第三章 怎样和面.....	11
一、水调面团调制法.....	12
二、膨松面团调制法.....	14
三、蛋液膨松调制法.....	17
四、油酥面团调制法.....	18
五、米粉面团调制法.....	20
六、其它面团调制法.....	20
第四章 怎样制作馅心.....	23
咸馅制作法.....	23
甜馅制作法.....	26
各种甜馅及其调制方法.....	26
第五章 面食成型技术.....	30
一、成型工具.....	30
二、形态及操作方法.....	31

下编 风味小吃的制作方法

第六章 烘烤法.....	34
1. 肉末烧饼.....	34
2. 周村酥烧饼.....	35
3. 酥油烧饼.....	36
4. 白蛇烧饼.....	37
5. 豆馅烧饼.....	38
6. 僧帽双瓢烧饼.....	39
7. 缸炉椒盐饼.....	39
8. 武城暄饼.....	40
9. 蛋黄椰茸土干饼.....	41
10. 虾肉月饼.....	41
11. 烤包子.....	42
12. 肉饅.....	43

13. 甜烤饅.....43	17. 墩饽饽.....46
14. 酥皮烘糕.....44	18. 蟹壳黄.....47
15. 叉烧酥.....45	19. 烤羊肉串.....47
16. 鸡仔饼.....46	20. 蛤蟆吞蜜.....48

第七章 焙烙法.....49

21. 家常饼.....49	34. 白面烧饼.....58
22. 大荷叶饼.....50	35. 糖火烧.....50
23. 小荷叶饼.....50	36. 潍县杠子头火烧.....59
24. 春饼.....51	37. 馮搭.....59
25. 景芝三盖饼.....51	38. 裕漣火烧.....60
26. 芙蓉饼.....52	39. 单麻火烧.....61
27. 葱花脂油饼.....52	40. 双麻火烧.....62
28. 李连贵熏肉大饼.....53	41. 枣泥锅饼.....62
29. 富平太后饼.....54	42. 干菜油酥饼.....63
30. 萝卜饼.....55	43. 顺江薄饼.....64
31. 枣锅盔.....55	44. 叉子火食.....65
32. 麻酱烧饼.....56	45. 螺蛳转儿.....65
33. 芝麻烧饼.....57	

第八章 煎贴法.....67

46. 西葫芦羊肉馅饼.....67	54. 万花卷煎.....72
47. 煎馅饼.....68	55. 腰子饼.....73
48. 韭菜馅饼.....69	56. 煎肉盒.....74
49. 菜煎饼.....69	57. 韭菜烙盒.....75
50. 糖酥煎饼.....70	58. 鲜肉焦饼.....75
51. 鸡蛋煎饼饅子.....70	59. 煎糍粑.....76
52. 山东煎饼.....71	60. 粘面墩.....76
53. 蚝仔煎.....72	61. 双米糖糕.....77

62. 锅贴·····77	64. 天津锅贴·····79
63. 三鲜锅贴·····78	65. 锅烙·····79
第九章 炸制法 ·····81	
66. 黄米面炸糕·····81	87. 炸米窝·····97
67. 耳朵眼炸糕·····82	88. 糯米豆粢·····97
68. 奶油炸糕·····83	89. 玫瑰锅炸·····98
69. 泡儿油糕·····83	90. 香酥苕片·····98
70. 彭县波丝油糕·····84	91. 蛋球·····99
71. 烫面炸糕·····85	92. 口袋豆腐·····99
72. 炸年糕坨·····85	93. 水晶酥饺·····100
73. 香油馓子·····86	94. 舟山虾饺·····100
74. 糖皮馓子·····87	95. 炸咸水饺·····101
75. 炉算馓子·····87	96. 糖麻花·····102
76. 八批馓子·····88	97. 脆麻花·····102
77. 小焦杠油条·····88	98. 筒子麻花·····104
78. 双批油条·····89	99. 天津麻花·····104
79. 四批油条·····89	100. 发面麻花·····106
80. 葱包桧儿·····90	101. 饹炸盒·····106
81. 韭菜肉丝春卷·····92	102. 焦圈·····107
82. 脆皮春卷·····93	103. 姜酥排叉·····109
83. 甜卷果·····94	104. 细馓子·····110
84. 玫瑰土豆饼·····95	105. 薄脆·····110
85. 油氽馒头·····95	106. 麻叶·····111
86. 炸鸡蛋包·····96	
第十章 烩焖法 ·····112	
107. 牛(羊)肉烩馍·····112	109. 烩扁食·····113
108. 烩千张·····113	110. 济南鬚肉·····114

111. 牛(羊)肉泡馍·····115	114. 罐罐汤·····117
112. 米粉羊肉汤·····116	115. 干烧伊府面·····117
113. 崇庆沙罐煨面·····116	116. 焖伊府面·····118

第十一章 炒爆法 ·····119

117. 炒龙凤饭·····119	122. 三合泥·····122
118. 炒疙瘩·····120	123. 广汉三合泥·····123
119. 炒米面·····121	124. 甜肉糕·····123
120. 油炒面·····121	125. 龙须线面·····124
121. 鸳鸯泥·····122	126. 虾爆鳝面·····124

第十二章 余炖法 ·····126

127. 面茶·····126	137. 清水醪糟·····133
128. 杏仁茶·····127	138. 涪陵油醪糟·····134
129. 牛骨髓油茶·····128	139. 鸡肉线粉·····134
130. 油茶·····128	140. 蛋丝酒·····135
131. 担担油茶·····129	141. 苏造肉·····135
132. 茶汤·····130	142. 夫妻肺片·····136
133. 羊肉胡辣汤·····130	143. 菜豆花·····138
134. 上肠线粉汤·····131	144. 高豆花·····139
135. 三片汤·····132	145. 白水羊头·····139
136. 肉丝豆腐羹·····132	146. 炒肝·····141

第十三章 凝冻法 ·····143

147. 豆腐脑·····143	153. 豆腐圆子·····148
148. 三鲜豆腐脑·····145	154. 温江凉粉·····148
149. 鸡丝豆腐脑·····146	155. 旋粉皮·····149
150. 老豆腐·····146	156. 漏鱼儿·····150
151. 杏仁豆腐·····147	157. 济南米粉·····151
152. 菜卤豆腐·····147	158. 什邡米粉·····152

159. 红果酪.....153	169. 扁豆仁糕.....158
160. 凉冻菠萝酪.....153	170. 重庆冻糕.....159
161. 枣泥凉果.....154	171. 豆面糕.....160
162. 马蹄糕.....154	172. 豆米糕.....161
163. 莲子糕.....155	173. 扒糕.....161
164. 水晶凉糕.....155	174. 绿豆糕.....162
165. 水晶糕.....156	175. 搯沙圆.....163
166. 豌豆黄.....156	176. 豆沙凉糍粑.....163
167. 豌豆馅.....157	177. 糍粑.....164
168. 小豆凉糕.....158	178. 夜露霜.....164

第十四章 熬煮法 166

179. 八宝莲子粥.....166	195. 曲曲汤.....177
180. 腊八粥.....168	196. 鸳鸯面汤.....178
181. 西湖藕粥.....168	197. 阳春面汤.....178
182. 荷叶粥.....169	198. 鸡肉糝.....178
183. 豌豆粥.....170	199. 莲茸奶羹.....179
184. 小枣秫米粥.....170	200. 刀削面.....180
185. 小豆粥.....171	201. 岐山臊子面.....180
186. 豆汁粥.....171	202. 回手面.....181
187. 豆汁.....172	203. 三虾面.....182
188. 豆沫.....173	204. 开洋葱油面.....182
189. 五香甜沫.....173	205. 清汤牛肉面.....183
190. 绿豆糊涂.....174	206. 蓬莱小面.....184
191. 核桃酪.....175	207. 泰山豆腐面.....184
192. 桂花糖芋艿.....175	208. 福山拉面.....185
193. 丰都豌豆汤.....176	209. 酥羊大面.....186
194. 对虾蛋黄疙瘩汤.....176	210. 担担面.....187

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 211. 成都酸辣面·····188 | 229. 鲜肉五彩汤馄饨···199 |
| 212. 牌坊面·····188 | 230. 过桥抄手·····200 |
| 213. 拨鱼儿面·····189 | 231. 龙抄手·····201 |
| 214. 浆面条·····189 | 232. 湖州千张包子·····202 |
| 215. 拨鱼子·····190 | 233. 什锦元宵·····203 |
| 216. 蛤蟆骨朵·····191 | 234. 酒酿三圆·····204 |
| 217. 猫耳朵·····191 | 235. 赖汤圆·····205 |
| 218. 鸡鸭饴饴·····192 | 236. 四味汤圆·····206 |
| 219. 三丝汤面·····193 | 237. 温州豆沙汤团·····207 |
| 220. 三鲜汤面·····193 | 238. 杭州麻心汤团·····208 |
| 221. 邛崃奶汤面·····194 | 239. 肉馅汤团·····209 |
| 222. 面茶·····194 | 240. 葛粉包·····210 |
| 223. 蜜燻红薯·····195 | 241. 小枣粽子·····211 |
| 224. 鱼肉水饺·····195 | 242. 黄米粽子·····212 |
| 225. 蟹肉水饺·····196 | 243. 猪油夹沙粽·····212 |
| 226. 猪肉水饺·····197 | 244. 裹蒸粽·····213 |
| 227. 钟水饺·····197 | 245. 嘉兴鲜肉粽子·····214 |
| 228. 鸡丝馄饨·····199 | 246. 玫瑰粽·····215 |

第十五章 蒸法 ······217

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 247. 三鲜烧麦·····217 | 255. 蟹黄汤包·····223 |
| 248. 切馅烧麦·····218 | 256. 玫瑰花包·····225 |
| 249. 虾肉烧麦·····219 | 257. 江苏素包·····225 |
| 250. 羊肉烧麦·····220 | 258. 金华汤包·····226 |
| 251. 临清烧麦·····221 | 259. 温江龙眼小包·····227 |
| 252. 翡翠烧梅·····221 | 260. 蚝油叉烧包·····228 |
| 253. 黄州烧梅·····222 | 261. 素馅道士帽包·····228 |
| 254. 虾肉蒸馄饨·····222 | 262. 绿豆豆沙包·····229 |

263. 猪肉灌汤包·····229	288. 娥姐粉果·····247
264. 枣泥包·····230	289. 珍珠粉耙·····248
265. 麦穗包·····231	290. 新都叶儿耙·····249
266. 五仁包·····232	291. 蜂糕·····249
267. 狗不理包子·····232	292. 乌饭糕·····250
268. 淮阳汤包·····233	293. 鸭儿糕·····251
269. 蟹肉包子·····234	294. 碗蒸糕·····251
270. 八宝馒头·····235	295. 重阳糕·····252
271. 南翔馒头·····235	296. 喇嘛糕·····252
272. 钱面馒头·····236	297. 定升糕·····253
273. 肉丁馒头·····237	298. 黄馍糕·····253
274. 山东硬面馒头·····237	299. 糯米凉糕·····254
275. 豆尔馒首·····238	300. 百果油糕·····254
276. 喉口馒首·····238	301. 江米切糕·····255
277. 洋县枣糕馍·····239	302. 提米糖糕·····255
278. 雪团·····240	303. 重阳栗糕·····256
279. 鲜肉剪团·····240	304. 整米切糕·····257
280. 五仁西米团·····241	305. 黄米切糕·····257
281. 小窝头·····242	306. 猪油年糕·····258
282. 艾窝窝·····243	307. 莲茸马拉糕·····258
283. 金丝卷·····243	308. 芝麻九层糕·····259
284. 鹅脖银丝卷·····244	309. 江米夹沙糕·····259
285. 金银腊肠卷·····244	310. 糯米小枣切糕·····260
286. 四喜饺·····245	311. 荷叶蒸饼·····260
287. 清明艾饺·····246	

上编 风味小吃制作基本技术

第一章 原料选用和技术操作

面点小吃制作所用的原料可分为三个类型。一、皮坯用料，如米、面、其他杂粮；二、制馅用料，如各种肉类、水产品、蛋品、豆制品、干鲜果品、蔬菜等；三、调味和辅助物料，如油、糖、盐、碱、乳品、色素、香精等。

怎样选用原料？

一、要熟悉各种原料的性质和用途。如米、面及各种杂粮中，其共性是都含有淀粉、蛋白质和脂肪。成熟后，都有松、软、粘、韧等特点，但其性能又各有差别，有的可以混合使用，有的只能单独使用，并且具体用途也不同。如小麦面粉所含的蛋白质，主要是麦胶蛋白和麦麸蛋白，是构成面筋的主要成分。面筋软有弹性，切片不碎，外形美观，因此，精制粉适用作精细点心小吃，普通粉只能作主食和一般点心小吃。米粉所含的蛋白质经过水洗后，不能产生“面筋”，其性质也有差异。粳米粘性较糯米低，胀性又小于糯米。籼米粘性小，胀性大，粉质较松，适合作发酵粉团。

二、要熟悉辅料的性质和使用方法。辅料各有其特点。

调味料，如盐、酱油、醋、糖、酒、味精、葱、姜、茴香、花椒等，既可制馅，又可直接调制面团。主要作用是解除制品中的某些异味，或增加其色泽、香气和滋味，达到味美适口的要求。辅助原料，如油脂、酵母、化学膨松剂等，主要用以改善面的性质，使制品形成酥松、柔软体大的形状。对糖精、香精、色素、矾、碱等，也要弄清其性质、使用方法和使用量，否则不但会影响成品质量，也有损于人体健康。

三、要熟悉馅料的要求。面点小吃制作，很讲究形、色、味，所以用馅原料，必须严格选择，否则会影响成品的规格和质量。在做馅时，无论是做甜馅还是咸馅，所用原料要选择新鲜的，如用鸡、鸭肉做馅，选鸡脯、鸭脯部位的肉最好；用猪肉作馅，以前臀尖肉部位较为鲜嫩；用猪油最好用板油，出油率高；鱼、虾可以斩茸，蛋品摊成蛋皮，再切成丝、丁拌入，鸭蛋和鹅蛋腥味较浓，不宜选用；干鲜果品要质净、肉厚、色泽光亮的；蔬菜以鲜、嫩、脆和质优的为佳。

技术与操作：

依据原料的性质，在面点小吃制作工艺中，最重要的是技术操作。面点小吃制品很多，但大多数品种的基本操作过程是共同的，例如开始都是经过和面、饧面、揉面，并按成品的规格质量搓条下剂，包馅的品种必须制皮、上馅。面点小吃制作技术内容丰富，基本技术动作有和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅等六个方面。

1.和面：是面点小吃制作过程中第一道工序，它直接影响制成品的质量和操作工艺能否顺利进行。因此，在调和大量的面粉时，要有正确的姿势，便于使用臂力和腕力。同时和面掺水量要适当，掺水量要准，掺水时可分几次掺入，每次掺水不要过多，也不能过少，以免面粉一时吸收不进去，

使水溢出或流失水分，和面的质量标准，要匀透，不夹粉粒，和得干净，手不沾面、面不沾缸（盆、案）。和面的手法，有抄拌、调和、搅和三种，以抄拌法较多。

2.揉面：根据制作成品的需要，采取不同的方法，主要分为捣、揉、揣、摔、擦五个动作，使面团达到均匀、增劲、柔润、光滑或松软。

捣：即在和面后，放入缸内，双手握紧拳头，在面团各处，用力向下捣压，当面挤向缸的四壁时，再把它叠拢到中间继续捣压，如此反复多次，直至把面团捣上劲，团好为止。

揉：使面团中淀粉膨润粘结，蛋白质产生出有弹性的面筋网络，增强面团的可塑性，使面团外表光润爽滑。揉时，既要有劲，又要揉得“活”，“活”就是着力适当，要顺着—个方向，不能随意改变，否则面团内形成的面筋网络会被破坏。揉得好，面软、洁白，用时得心应手。

揣：就是双手紧握拳头，交叉在面团上揣压，边揣边压边推，把面团向外揣开，然后卷拢再揣，揣比揉的劲大，能使面团更加均匀适用。

摔：分两种手法：一种是双手拿面团的两头举起来，手不离面，摔在案板上，摔匀为止，一般是摔和扎结合进行，使面团更加滋润；另一种是稀软面团的摔法，用一只手拿起，脱手摔在盆内，摔下、拿起、再摔，摔匀为止。

擦：这种方式主要用于油和面团和部分米粉面团。一般在面案上把油与面和好后，用手掌跟把面团一层一层向前边推边擦，当面团推擦开后，再滚到身前，卷拢成团，再继续推擦直到匀透为止。

3.搓条：基本方法是取出一块面团，先捋成长条，然后双手掌跟按在条上，来回推搓，边推边搓，条向两侧延伸，

成为粗细均匀的圆形长条。它要求面团达到：条圆、光洁、粗细一致，这样下剂子时，不致于发生粗细不一的现象。

4.下剂：下剂的方法有：揪剂、挖剂、拉剂、切剂、剁剂等。揪剂，就是左手握住剂条，从左虎口上露出相当坯子大小的截面，右手大拇指和食指捏住，顺势使劲往下揪。挖剂，就是搓条后，放在案板上，左手按住，右手四指弯曲成挖土机的铲形，从剂条下面伸入，四指向上一挖即成剂子。挖剂为长圆形，适用于做馒头、烧饼、包子等。拉剂，是采用比较稀软的面团，方法是用右手五指抓住一块，拉下一个，直至拉完。切剂，是因面团很软无法搓条，采取切的方法。剁剂，是把面团搓好剂条，放在案板上，按照需要剂量的大小，用菜刀一刀一刀剁下来，它既是剂子，又是半成品，适用于做馒头。

5.制皮：面点中很多品种要制皮，由于品种要求不同，制皮的方法也各异，有按皮、压皮、擀皮、摊皮、拍皮、捏皮等。按皮方法比较简单，它是把下好的剂子揉成球形，再用右手掌面按成边薄中间厚的圆形皮，糖包皮就是按皮。压皮是将下好的剂子，用手略按，然后用右手拿刀，放平压在剂子上，左手按住刀面，向前旋压，成为一边稍厚，一边稍薄的圆形皮，广东的澄粉面团制品，多采用此法。擀皮是最普通的制皮法，它适用于很多品种，如水饺皮擀皮，馄饨皮擀皮，烧麦皮擀皮等。摊皮方法主要用于春卷皮，其面团是筋质强而稀软，拿起来往下流，摊时用平勺坐火上，右手拿起面团，不停抖动，顺势向锅内一摊，即成圆形皮，等勺上的皮受热成熟，取下，再摊第二张。拍皮，将下好的剂子，不用揉圆就竖立起来，用右手手指揪压一下，然后再用手掌沿着剂子周围用力拍，边拍边顺时针转动方向，把剂子拍成

中间厚、四边薄的圆形整皮子，适用于包子一类的品种。捏皮，先把剂子用手揉匀搓圆，再用双手手指捏成圆壳形，包馅收口，适用于汤团类的品种。

6.上馅：凡是用馅心的品种，都要经过这道工序。上馅，又叫打馅、包馅、塌馅。由于品种不同，上馅方法分有包上法、拢上法、夹上法、卷上法、滚沾法。

1.包上法：如包子、饺子、点心等，都采用这种方法。但是上馅多少、部位、方法也不一样。又分无缝包，糖包馅心较少，就用此法捏边包，水饺馅大，就要捏；提褶包，如小笼包子，就是提褶成圆形；卷边包，如“盒子”，是用两个皮，放馅后合上，卷捏成边。馄饨的上馅方法，基本与水饺的上馅方法相同。

2.拢上法：如烧麦等，馅心较多，放在中间，上好后拢起捏住，不封口，不露馅。

3.夹上法：可以上多层，即一层粉料一层馅，上馅均匀平整，对稀糊面的制品，要先蒸熟一层后上馅，再铺另一层，如三色蛋糕，就是此法。

4.卷上法：把面剂擀成一片，全部抹馅，然后卷成筒形，再做成制品，熟后切块，露馅心。

5.滚沾法，北方的元宵上馅，不是包进去的，而是把馅料切成小块，浸湿水分，放入干粉中，用簸箕或用机器摇晃，裹粘上干糯米粉而成。

掌握小吃制作的基本技术、最主要的是要精工细作。技艺纯熟，多种多样。一般有擀、抻、包、卷、叠、托、盘、切、斩、削、批、排、剪、楔等技法。就烹调方法而言便有煎、烙、炸、烘、烤、蒸、煮、熬、煨、烩、余等方法。这样可使风味独特，技艺各殊。