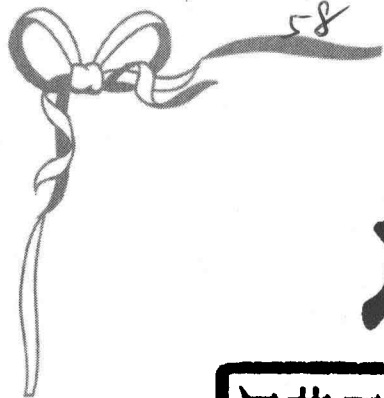




帅 焜 编著 帅锡年 整理

广式月饼

TS213.2
58



广

江苏工业学院图书馆
藏书章

帅焜
编著
帅锡年
整理

式月
饼



广东科技出版社

· 广州 ·



图书在版编目 (CIP) 数据

广式月饼/帅焜编著. —广州: 广东科技出版社,
2004.8

ISBN 7-5359-3633-4

I. 广… II. 帅… III. 糕点—制作—广东省
IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 044202 号

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮码: 510075)

E - mail: gdkjzbb@21cn.com

http: //www.gdstp.com.cn

经 销: 广东新华发行集团

排 版: 广东科电有限公司

印 刷: 广东省肇庆市科建印刷有限公司

(广东省肇庆市星湖大道 邮码: 526060)

规 格: 787mm × 1 092mm 1/32 印张 2.5 字数 50 千

版 次: 2004 年 8 月第 1 版

2004 年 8 月第 1 次印刷

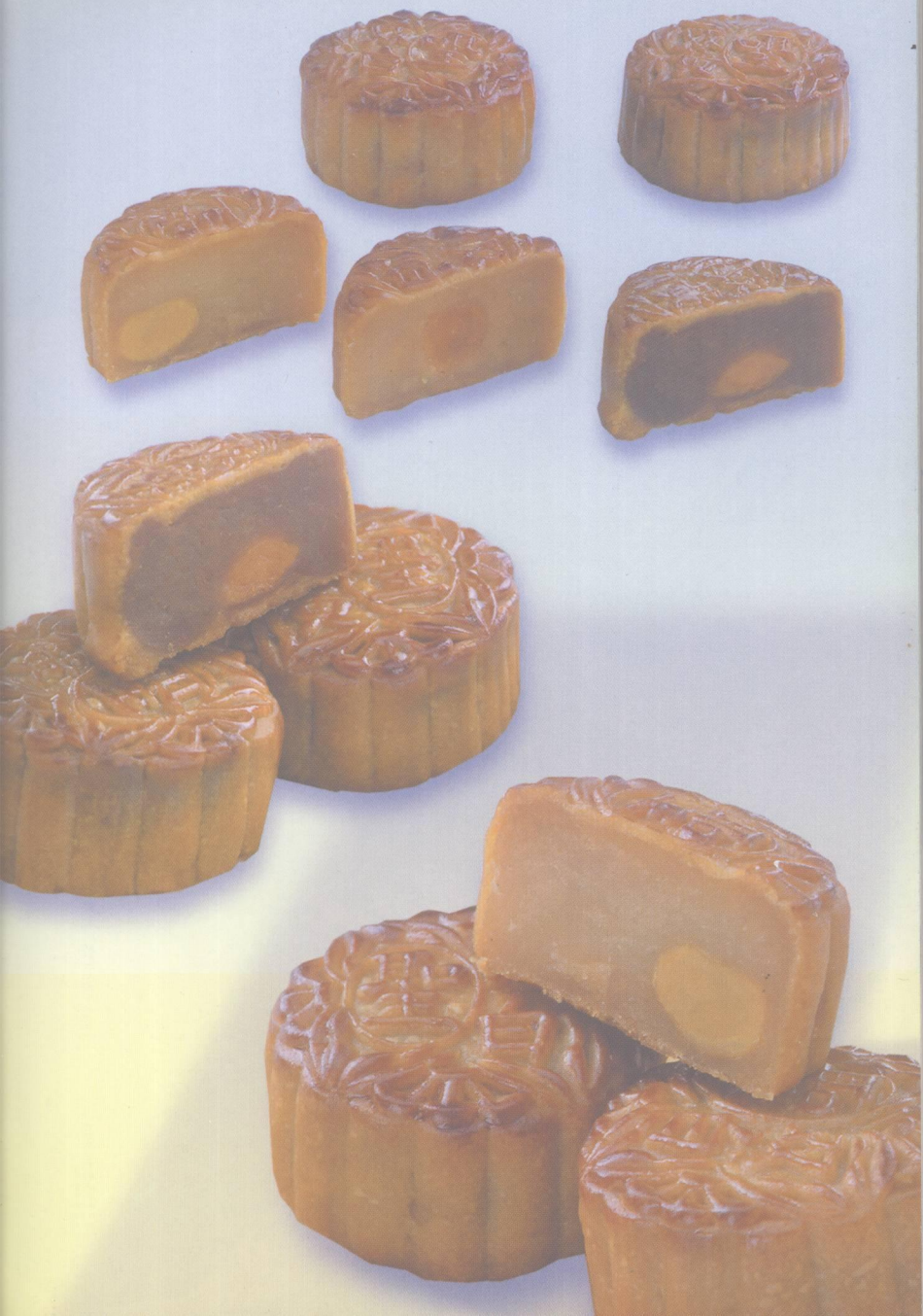
印 数: 1 ~ 4 000 册

定 价: 8.00 元

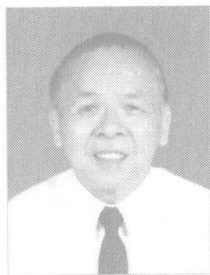
如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。











作者简介

本书作者帅焜师傅，原任广州市服务旅游中等专业学校点心专业教师、技术教研组组长，是特一级点心师，广东省烹饪协会常务理事。他从事饮食、点心专业达50多年之久，足迹遍及省、港、澳，曾受聘于很多大酒店、酒家，负责点心专厨，具有扎实的技术基础、理论知识和丰富的实践经验。

作者自20世纪50年代以来，便致力于

技术培训工作，先后为广州市服务局、饮食公司、中等专业学校编写了《广州点心教材》、《广州点心技术培训教材》、《广东点心中级技术教材》等专业教科书，这些教材已为全国各地的专业技术培训班和专业人员普遍采用。此外，1991~1994年，帅焜师傅还相继编写了《广东点心精选》、《广东点心精选(增订本)》、《广东点心制作大全》等，均由广东科技出版社出版发行，受到专业人士和广大读者的欢迎。本书是以上系列教材和作者实践的结晶。

编者的话



自20世纪80年代改革开放以来，市场经济给各行各业带来了无限生机。也推动了广式月饼在保持其传统特色的基础上，吸纳了新原料、新知识、新工艺，弘扬古为今用、洋为中用的革新精神，创制出高低并举，口味清鲜，款式新颖，色彩缤纷的“迷你型”、“滋补型”、“药膳型”、“华贵型”等适时月饼系列。使月饼款式、色彩、品牌、口味、体积等，在新、旧汇集，繁花似锦之中独树一帜，显现出争妍斗丽的新面貌。不仅适应了现代消费者的需求，也在广式月饼的发展史上开拓了前所未有的新局面。

时兴品牌，有其优点与特色。编者优

选了部分较为畅销而且特受消费者喜爱的品种，择录于本书内，以供读者参阅。

广式糖浆皮月饼在国内市场上的销售数量，一直处在遥遥领先的最前列。消费者对其风味、品质、食用价值等方面均是信心十足的。为方便广大读者学习、领会，编者着意以万变不离其宗的“糖浆皮”为主题，融入改革、调整的新意向，结合作者长期教研、实践经验和体会，编纂成本书。

本书介绍了广式月饼的传统制作技能和知识，还介绍了部分与新潮月饼相关的常识，供专业人士、爱好者从中理解广式月饼的特色及其新发展。并期待与同行、广大读者共同研究、切磋。由于作者本人编写水平和时间所限，疏漏之处在所难免，恳请同行、广大读者提出宝贵意见，以便再版时更正。

目录

概述篇	1
一、中秋名称的由来	1
二、传统节日的民间活动	1
三、月饼起源与发展	2
四、广式月饼名闻中外	4
制作篇	6
传统工艺操作流程(图)	8
一、煮制糖浆	9
(一)糖浆用料和制法	9
(二)测试	10
(三)质量	11
(四)关键	12
二、饼馅制作	14
(一)莲蓉制作	15
(二)豆沙制作	21
(三)豆蓉制作	24
(四)上品甜肉馅制作	27

(五)上品咸肉馅制作	31
(六)蛋黄烧鸡馅制作	32
(七)金华火腿馅	34
(八)足斤五仁馅	35
三、饼皮调制	36
(一)饼皮用料和制法	36
(二)饼皮面团质量	37
(三)关键	37
四、皮馅结合	41
(一)蛋黄烧鸡月	42
(二)几款加头月饼配方表	45
(三)几款足斤月饼配方表	46
五、加温	46
(一)工序	47
(二)成品质量	48
(三)关键	49
卫生后勤工作篇	51
一、卫生要求	51
二、后勤工作	52
研讨篇	55
1. 煮制糖浆时为什么切忌多搅动?	55

2. 糖浆稀与稠, 与饼皮有何影响? 55
3. 用糖浆制造饼皮有何特性、优点? 56
4. 柠檬酸是什么性质的物料? 56
5. 制作莲蓉用了生油为何还要用熟猪油? 56
6. 浸发莲子加入碱水, 并要加盖有何作用? 浸
发至什么程度较为合适? 56
7. 炒制莲蓉可否一次性下油? 57
8. 莲蓉月饼馅心细加工, 需要注意哪些问题?
..... 57
9. 果仁类馅心细加工要注意哪些问题? 58
10. 炒制豆沙为什么要加进碱水? 58
11. 果仁馅中的肥猪肉, 为什么要先用汾酒腌
制, 后用白砂糖拌合? 有何作用? 59
12. 调制饼皮面团时, 为什么要混入少量陈面
团? 59
13. 月饼皮表面出现的一些白麻点或黑麻点,
是什么原因造成的? 60
14. 饼皮面团调制完成就即时用作裹馅可以吗?
..... 61
15. 使用没经过彻底转化的糖浆, 对产品有什
么影响? 61
16. 五仁咸肉和甜肉馅, 用什么作区分? 61

17. 饼皮面团碱多、碱少对成品有何影响? ... 62
18. 纯碱的具体性能是怎样的? 62
19. 高筋面粉与低筋面粉是凭什么依据划分的?
..... 63
20. 酸碱值试纸应用哪一种较为合适? 63
21. 饼皮面团软度与馅心相配有差距, 对成品
质量有影响吗? 63
22. 制作饼皮面团和拌馅时, 要使用熟生油是
何缘故? 64
23. 饼坯表面要先喷上一层清水, 待烘至微黄
色后涂上蛋液再烘, 这样做有何作用? 涂
蛋液有诀窍吗? 64
24. 饼坯放置时间长了, 对成品质量有影响吗?
..... 66
25. 糖浆皮月饼应是棕黄色还是棕红色为宜?
..... 66
26. 怎样识别成品的碱度, 合适、偏高与欠碱
各有何现象? 67
27. 制作糖浆皮月饼全过程有哪几个关键? ... 67
28. 广式月饼有什么特色? 68
29. 广式月饼保鲜略说: 68

概述篇

一、中秋名称的由来

史料·欧阳詹《玩月》诗序云：“秋之于时，后夏先冬；八月于秋，季始孟终。十五于夜，又月之中。稽于天道，则寒暑均；取诸月数，则蟾兔圆。”古有“孟、仲、季”三秋之分，言此日为三秋之中。这就是说：阴历七、八、九月属秋季，八月在秋季之中，十五在当月之中，故曰中秋或仲秋。

二、传统节日的民间活动

中秋节是中华民族灿烂文化的延续，历史悠久。在民间已有2000多年的历史。据考证，我国古代帝王就有春天祭日，秋天祭月的礼制。宋朝时期，民间也逐渐形成拜月、祭日的习俗。祭供



之后，围坐赏月，共尝月饼、果品，以示天上月圆，人间团圆，享受美好愉快的生活。《京华杂录》说：中秋之夜，各家各置月宫符象，符上兔如人立，陈列瓜果于庭前，男女肃拜烧香。《广东志》：番禺（广州）各家设有瓜果、芋头、月饼在楼台、亭榭中赏月，以先睹为快，琴瑟铿锵，通宵达旦。儿童们手提竹篾扎成的杨桃、甜橙、鲤鱼等彩色灯笼沿街串巷，雀跃耍乐，热闹非常。

此外，全国各地均有不同的风俗和习惯，用不同的形式，不同的风采显示出非凡的热闹，同庆盛大的中秋。

社会进步推动文明发展，促进人们观念逐渐更新。而今，欢度节日的热闹情景已与前不相同，过去那些附带神话形象和迷信色彩的陈规陋习，已为开放、进步、文明以及社会化的文娱活动所替代。

三、月饼起源与发展

史料记述，月饼的历史源远流长。唐朝（公元618～907年），皇都长安已有制作月饼的铺子。《辞源》