

曾 洁 主编

月饼 生产工艺与配方

YUEBING SHENGCHAN GONGYI YU PEIFANG



中国轻工业出版社

食品工业出版社

月饼生产工艺与配方

曾洁 主编

 中国轻工业出版社

地址：北京东长安街2号
电话：(010) 63996888
网址：http://www.cilp.cn

图书在版编目(CIP)数据

月饼生产工艺与配方/曾洁主编. —北京:中国轻工业出版社, 2009.6

ISBN 978-7-5019-6899-2

I. 月… II. 曾… III. ①糕点-食品加工-中国 ②糕点-配方-中国 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第040175号

责任编辑:史祖福

策划编辑:李亦兵

责任终审:张乃柬

封面设计:锋尚设计

版式设计:王培燕

责任校对:燕杰

责任监印:马金路

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编:100740)

印刷:三河市世纪兴源印刷有限公司

经销:各地新华书店

版次:2009年6月第1版第1次印刷

开本:850×1168 1/32 印张:14.75

字数:383千字

书号:ISBN 978-7-5019-6899-2 定价:30.00元

读者服务部邮购热线电话:010-65241695 85111729 传真:85111730

发行电话:010-85119845 65128898 传真:85113293

网址:<http://www.chlip.com.cn>

Email:club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

81198K1X101ZBW

前 言

月饼作为流传千年的传统美食，不仅是一种内涵丰富、美味可口的中华点心，更是中华饮食文化的标记之一。每到八月十五中秋节，无论哪里的炎黄子孙，都会思念故乡，都会以月饼来庆祝一年的收获，祝福亲人的团圆。品尝月饼对中国人来说更多的是精神的享受、文化的体验、心灵的交流。

因此，中秋月饼作为我国特有的民族文化传统食品，得到了迅速发展。特别是在改革开放以后，随着西方和港台的先进工业技术涌入中国内地，这些先进的工业技术和包装融入传统的民族食品工业，使月饼行业如雨后春笋般地蓬勃发展。20世纪90年代初，是我国月饼行业的全盛时期，尤其是港台月饼行业和包装技术加入国内的竞争，大大促进了月饼行业技术质量的提高以及月饼包装、月饼机械行业的发展。由于市场竞争日益激烈，月饼行业良莠不齐，为扶优限劣，引导消费，弘扬中秋节日文化，推动同行业间跨地区进行交流和合作，推进我国民族食品工业的发展，国家主管部门从1996年起，成功地组织了历届“中国月饼节”，对全国月饼行业抽查评比，广泛宣传我国月饼文化，对整个月饼食品行业的发展起到推动作用。

为了适应这种变化和需要，满足社会的需求，我们编写了本书，希望能够为培养食品行业月饼生产的高技能人才和促进本行业的发展起到积极的推动作用。

本书由河南科技学院曾洁、高海燕、李光磊编著。其中曾洁主要负责第一、二、四、五、六、十五章和附录的编写工作并负责全书统稿，高海燕主要负责第三、七、八、九、十章的编写工作，李光磊主要负责十一、十二、十三、十四章的编写工作。在编写过程中，得到了沈阳农业大学食品学院博士生导师李新华教授，河南科

技学院食品学院硕士生导师孙俊良教授和中国轻工业出版社领导的大力帮助和支持，在此一并表示衷心的感谢。

本书在编写的过程中参考了大量文献，在此谨向这些文献的作者表示衷心的感谢。

由于编者水平有限，书中难免有疏漏和不足之处，恳请读者批评指正。

编者

2009年1月

目 录

第一章 概述	1
第一节 月饼的历史和传说	1
第二节 月饼的分类	4
第三节 月饼消费理念、现状及发展趋势	15
第二章 月饼生产原辅材料	26
第一节 面粉	26
第二节 油脂	44
第三节 糖与糖浆	50
第四节 鸡蛋	59
第五节 疏松剂	63
第六节 果料	68
第七节 食用色素	82
第八节 香精和香料	88
第九节 防腐剂	98
第三章 月饼加工设备	106
第一节 月饼加工机械与设备	106
第二节 月饼包装机械与设备	135
第三节 月饼生产设备常见故障及排除方法	143
第四章 月饼馅料制作	148
第一节 馅料概述	148
第二节 豆沙、豆蓉馅	149
第三节 莲蓉馅	153
第四节 枣泥馅	155
第五节 山楂馅	156
第六节 咸味馅	157

第七节	果仁馅	158
第八节	白糖馅	162
第九节	火腿馅	163
第十节	椰蓉馅	164
第十一节	冬蓉馅	164
第十二节	白糖芝麻馅	165
第十三节	椒盐馅	166
第十四节	金腿五仁月饼馅	166
第十五节	果酱与水果馅料	167
第十六节	其他馅料	169
第十七节	馅料选择	170
第五章	糖浆皮月饼加工工艺与配方	172
第一节	糖浆皮月饼加工工艺	172
第二节	糖浆制作	180
第三节	碱水的制作	190
第四节	糖浆面团的制作	192
第五节	各种糖浆皮月饼生产配方	195
第六章	水油酥皮月饼加工工艺与配方	232
第一节	水油酥皮月饼加工工艺	232
第二节	水油酥皮制作	235
第三节	各种水油皮月饼生产配方	236
第七章	油糖皮月饼加工工艺与配方	287
第一节	油糖皮月饼加工工艺	287
第二节	各种油糖皮月饼生产配方	288
第八章	油酥皮月饼加工工艺与配方	294
第一节	油酥皮月饼加工工艺	294
第二节	各种油酥皮月饼生产配方	296
第九章	奶油皮月饼加工工艺与配方	312
第一节	奶油皮月饼加工工艺	312
第二节	各种奶油皮月饼生产配方	314

第十章	蛋调皮月饼加工工艺与配方	324
第一节	蛋调皮月饼加工工艺	324
第二节	各种蛋调皮月饼生产配方	326
第十一章	水调皮月饼加工工艺与配方	329
第一节	水调皮月饼加工工艺	329
第二节	各种水调皮月饼生产配方	331
第十二章	浆酥皮月饼加工工艺与配方	335
第一节	浆酥皮月饼加工工艺	335
第二节	各种浆酥皮月饼生产配方	337
第十三章	冰皮月饼加工工艺与配方	341
第一节	冰皮月饼加工工艺	341
第二节	各种冰皮月饼生产配方	345
第十四章	无糖月饼加工工艺与配方	359
第一节	无糖月饼加工工艺	359
第二节	各种无糖月饼生产配方	362
第十五章	月饼质量控制	366
第一节	月饼生产质量控制	366
第二节	月饼防霉质量控制	380
第三节	月饼生产 HACCP 建立理论与实例	390
附录	有关月饼的国家标准及行业标准	408
参考文献		464

第一章 概述

第一节 月饼的历史和传说

一、月饼的历史

月饼，英文名字 Moon Cake，又称胡饼、宫饼、小饼、月团、团圆饼等，是古代中秋祭拜月神的供品，沿传下来，便形成了中秋吃月饼的习俗。

月饼在我国有着悠久的历史。中秋节是我国传统佳节，与春节、清明、端午并称为四大传统节日。

据史书记载，古代帝王有春天祭日、秋天祭月的礼制，“中秋”一词最早出现在《周礼》一书；直至唐朝初年，中秋节才成为固定的节日，《唐书·太宗记》记载有“八月十五中秋节”，节期为农历八月十五，是日恰逢三秋之半，故名“中秋节”，也叫“仲秋节”；又因这个节日在秋季、八月，故又称“秋节”、“八月节”、“八月会”；又有祈求团圆的信仰和相关节俗活动，故也称“团圆节”、“女儿节”。关于“团圆节”的记载最早见于明代。《西湖游览志余》中说：“八月十五谓中秋，民间以月饼相送，取团圆之意”。《帝京景物略》中也说：“八月十五祭月，其饼必圆，分瓜必牙错，瓣刻如莲花。其有妇归宁者，是日必返夫家，曰团圆节。”

因中秋节的主要活动都是围绕“月”进行的，所以又俗称“月节”、“月夕”、“追月节”、“玩月节”、“拜月节”、“端正月”。月饼的发展历史如下。

据史料记载，早在商、周时期，江、浙一带就有一种纪念太师闻仲的边薄心厚的“太师饼”，此乃我国月饼的“始祖”。汉代张骞

出使西域时，引进芝麻、胡桃，为月饼的制作增添了辅料，这时便出现了以胡桃仁为馅的圆形饼，名曰“胡饼”。

唐代，民间已有从事生产的饼师，京城长安也开始出现糕饼铺。据说，有一年中秋之夜，唐玄宗和杨贵妃赏月吃胡饼时，唐玄宗嫌“胡饼”名字不好听，杨贵妃仰望皎洁的明月，心潮澎湃，随口而出“月饼”，从此“月饼”的名称便在民间开始逐渐流传。

北宋皇家中秋节喜欢吃一种“宫饼”，民间俗称为“小饼”、“月团”。苏东坡有诗云：“小饼如嚼月，中有酥和怡。”

宋代的文学家周密，在记叙南宋都城临安见闻的《武林旧事》中首次提到“月饼”之名称。

到了明代，中秋吃月饼才在民间开始盛行。“月饼”制作越发精细，品种更多，大者如圆盘，成为馈赠的佳品。一些地方还形成了很多特殊的中秋习俗。除了赏月、祭月、吃月饼外，还有香港的舞火龙、安徽的堆宝塔、广州的树中秋、晋江的烧塔仔、苏州石湖看串月、傣族的拜月、苗族的跳月、侗族的偷月亮菜、高山族的托球舞等。

同时，中秋节成为一年之中的重大节日，又与科举考试有着极其微妙的关系。在我国封建社会，开科取士，一直是统治者十分重视的一件大事。而三年一次的秋闱大比，恰好安排在八月里举行。胜景与激情结合在一起，人们便将应试高中者，誉为月中折桂之人。每到中秋，必须进行隆重庆贺，成为全社会人民的重要风俗，经朝历代，盛行不衰。

国家非常重视非物质文化遗产的保护，2006年5月20日，该民俗经国务院批准列入第一批国家级非物质文化遗产名录。中秋节从2008年起成为国家法定节假日。由于月饼是圆形的，象征团圆，所以人们也把月饼作为家人团圆的象征，这也反映了人们对和家人团聚的美好愿望，月饼也逐渐成了节日的礼品。

二、中秋的传说

说起中秋节的起源，民间一直流传着多个不同的传说和神话故

事，其中流传较广的有嫦娥奔月、朱元璋月饼起义、唐明皇游月宫等故事。

（一）嫦娥奔月

相传远古时候，有一年天上出现了十个太阳，烤得大地冒烟，海水枯干，老百姓眼看无法再生活下去。这件事惊动了—个名叫后羿的英雄，他登上昆仑山顶，运足神力，拉开神弓，—连射下多余的九个太阳。后羿立下盖世神功，受到百姓的尊敬和爱戴，不少志士慕名前来投师学艺。奸诈刁钻、心术不正的蓬蒙也混了进来。不久，后羿娶了个美丽善良的妻子，名叫嫦娥。后羿除传艺狩猎外，终日和妻子在一起，人们都羡慕这对郎才女貌的恩爱夫妻。—天，后羿到昆仑山访友求道，巧遇由此经过的王母娘娘，便向王母求得—包不死药。据说，服下此药，能即刻升天成仙。然而，后羿舍不得撇下妻子，只好暂时把不死药交给嫦娥珍藏。嫦娥将药藏进梳妆台的百宝匣里，不料被蓬蒙看到了。

三天后，后羿率众徒外出狩猎，心怀鬼胎的蓬蒙假装生病，留了下来。待后羿率众人走后不久，蓬蒙手持宝剑闯入内宅后院，威逼嫦娥交出—不死药。嫦娥知道自己不是蓬蒙的对手，危急之时，她当机立断，转身打开百宝匣，拿出不死药—口吞了下去。嫦娥吞下药，身子立时飘离地面、冲出窗口，向天上飞去。由于嫦娥牵挂着丈夫，便飞落到离人间最近的月亮上成了仙。傍晚，后羿回到家，侍女们哭诉了白天发生的事。后羿既惊又怒，抽剑去杀恶徒，蓬蒙早逃走了。悲痛欲绝的后羿，仰望着夜空呼唤爱妻的名字。这时他惊奇地发现，今天的月亮格外皎洁明亮，而且有个晃动的身影酷似嫦娥。后羿急忙派人到嫦娥喜爱的后花园里，摆上香案，放上她平时最爱吃的蜜食鲜果，遥祭在月宫里眷恋着自己的嫦娥。百姓们闻知嫦娥奔月成仙的消息后，纷纷在月下摆设香案，向善良的嫦娥祈求吉祥平安。从此，中秋节拜月的风俗在民间传开了。

（二）各地月饼的传说

中秋节吃月饼的习俗，是由元朝末年流传下来的。元朝末年，中原广大人民不堪忍受元朝统治阶级的残酷统治，纷纷起义抗元。

朱元璋联合各路反抗力量准备起义。但朝廷官兵搜查得十分严密，传递消息十分困难。军师刘伯温便想出一计策，命令属下把藏有“八月十五夜起义”的纸条藏入饼子里面，再派人分头传送到各地起义军中，通知他们在八月十五晚上起义响应。到了起义的那天，各路义军一齐响应，起义军如星火燎原。很快，徐达就攻下元大都，起义成功了。消息传来，朱元璋高兴得连忙传下口谕，在即将来临的中秋节，让全体将士与民同乐，并将当年起兵时用以秘密传递信息的“月饼”作为节令糕点赏赐群臣，中秋节吃月饼的习俗就是这样留下来的。

第二节 月饼的分类

我国月饼品种繁多，而且新花色品种不断涌现。如今，月饼的品种已异彩纷呈。按产地分有：京式月饼、广式月饼、苏式月饼、台式月饼、滇式月饼、港式月饼、潮式月饼、徽式月饼、衢式月饼、秦式月饼等；就口味而言，有甜味、咸味、咸甜味、麻辣味；从馅心讲，有桂花月饼、梅干月饼、五仁月饼、豆沙月饼、冰糖月饼、黑芝麻月饼、火腿月饼、蛋黄月饼等；按饼皮分，则有糖浆皮、水油皮、油酥皮、奶油皮等；从造型上又分光面、花边、孙悟空和老寿星等。月饼的种类繁多，有甜有咸，有荤有素，各具风味；但根据目前我国月饼生产状况，按月饼饼皮的制作方法和原料来区分月饼流派是比较合理的。

一、按配方和制作方法分类

（一）糖浆皮月饼

糖浆皮月饼又名浆皮月饼、糖皮月饼，属于软皮月饼。是指以小麦面粉、转化糖浆、油脂为主要原料制成饼皮，经包馅、成型、烘烤而制成的饼皮紧密、口感柔软的一类月饼。

糖浆皮月饼皮薄、馅多，其饼皮是由转化的糖浆调制成的面团，且面团中一般有少量饴糖，也有全用饴糖调制的，因而饼皮甜

而松，含油不多，主要是凭借高浓度糖浆来降低面筋含量，使面团既有韧性，又有可塑性，制品外表光洁，纹印清楚，口感清香肥厚，腴而不膩，不易干燥、变味。

代表品种有提浆月饼、双麻月饼等。糖浆皮月饼的特点是丰满油润，皮薄馅多，清香肥厚，腴而不膩，能很好地保持饼皮和馅心中的水溶性或油性物质，组织紧密，松软柔和，不易干燥、变味，便于贮存和运输。

（二）水油酥皮月饼

水油酥皮月饼属于酥皮月饼，是用水油面团包入油酥，制成酥皮，再经包馅、成型、烘烤而制成的饼皮层次分明，口感酥松、绵软的一类月饼。代表品种有三白月饼、酥皮月饼、黑麻椒盐月饼等。

（三）油糖皮月饼

油糖皮月饼是使用较多的油和较多的糖（一般约40%）与小麦粉调制成饼皮，经包馅、成型、烘烤而制成的造型完整、花纹清晰的一类月饼。饼皮一般含油量高，不是用糖浆和面做成的糖浆皮月饼，而是用糖、水、油、面直接混合调制而成。油糖皮类月饼特点是外表较硬，口感酥松，不易破碎，携带方便。代表品种有葡萄干、果脯、五脯、枣泥月饼等。

（四）油酥皮月饼

油酥皮月饼是使用较多的油脂，较少的糖与小麦粉调制成饼皮，经包馅、成型、烘烤而制成的口感酥松、柔软的一类月饼。代表品种有白月饼、红月饼等。酥皮月饼特点是组织层次分明，精巧玲珑，松酥软绵，滋润香甜，入口化渣。

（五）浆酥皮月饼

浆酥皮月饼以小麦粉、转化糖浆、油脂为主要原料调制成糖浆面团，再包入油酥制成酥皮，经包馅、成型、烘烤后饼皮有层次、口感酥松的一类月饼。代表品种有双酥月饼等。

（六）奶油皮月饼

奶油皮月饼是指以小麦面粉、奶油和其他油脂、糖为主要原料制成饼皮，经包馅、成型、烘烤而制成的饼皮呈乳白色，具有浓郁

奶香味的一类月饼。代表品种有奶油蛋黄月饼、奶香月饼等。

（七）蛋调皮月饼

蛋调皮月饼是指以小麦粉、糖、鸡蛋、油脂为主要原料调制成饼皮，经包馅、成型、烘烤而制成的口感酥松，具有浓郁蛋香味的一类月饼。代表品种有蛋黄什锦月饼等。

（八）水调皮月饼

水调皮月饼是指以小麦面粉、油脂、糖为主要原料，加入较多的水调制成饼皮，经包馅、成型、烘烤而制成的一类月饼。代表品种有红皮月饼等。

（九）冰皮月饼

冰皮月饼是指以冰皮粉或糯米粉、黏米粉、澄粉（澄粉又叫澄面、澄粉、汀粉、小麦淀粉。澄粉是一种无筋的面粉，成分为小麦。可用来制作各种点心如虾饺、粉果、肠粉等。是加工过的面粉，用水漂洗过后，把面粉里的粉筋与其他物质分离出来，粉筋成面筋，剩下的就是澄面），添加砂糖、牛奶、炼乳、色拉油等为辅料，调成面糊，再放入锅中隔水蒸煮、熟透，成面糕状，出锅后再揉成表面光滑的冰皮面团，包入馅料，再经压模、成型后放入冰箱冷藏即可直接食用的非烘烤类月饼。冰皮月饼特点是制作简单，馅料必须在包馅前加工成熟馅，然后将冰皮粉料加入适量冷开水和成合适的面团，包馅成型后即为成品，但在贮存及销售过程中要冷藏。

（十）无糖月饼

无糖月饼是指以麦芽糖醇、低筋面粉、花生油等为主要原料制成饼皮，再经包无糖馅料、成型、烘烤而制成的饼皮紧密、口感柔软的一类月饼。代表产品是无糖五仁月饼、无糖豆沙月饼等。

（十一）其他月饼

以巧克力月饼为例。巧克力月饼的饼皮为纯巧克力，因此，制作饼皮的关键就是控制好工作环境，其中主要控制好温度、湿度，使巧克力团块和其他皮料一样，便于包馅成型。其他如玉米月饼等。

二、按产地分类

(一) 广式月饼

广式月饼是以广东地区制作工艺和风味特色为代表的，使用小麦粉、转化糖浆、植物油、碱水等制成饼皮，经包馅、成型、刷蛋、烘烤等工艺加工而成的口感柔软的月饼。

广式月饼是目前最大的一类月饼，它起源于广东及周边地区，目前已流行于全国各地。从历史上看，广式月饼的流派形成尚不足200年，但却发展很快。据了解，目前全国的月饼产量中，广式月饼已占80%以上。广式月饼以用料考究、工艺精细、制作严谨、皮薄柔软、色泽金黄、图案花纹玲珑浮凸、造型美观、馅大油润、馅料多样、质量稳定、风味纯正、甘香可口、回味无穷而成为月饼族的龙头老大，令社会不同阶层、不同收入水平、不同生活趣味的消费者垂涎，形成举国上下皆食广式月饼的潮流，甚至旅居海外的华侨、留学生等都以广式月饼为中秋赏月必备之佳品。

广式月饼的皮子是最薄的，通常皮馅比为2:8，甚至1.6:8.4，皮馅的油含量高于其他类，吃起来口感松软、细滑，表面光泽突出等。

广式月饼分为咸、甜两大类，根据馅料也有软馅月饼和硬馅月饼之分。月饼馅料的选材十分广博，除用芋头、莲子、杏仁、榄仁、桃仁、芝麻等果实料外，还选用咸蛋黄、叉烧、烧鹅、冬菇、冰肉、冬瓜糖、虾米、桶饼、陈皮、柠檬叶等多达二三十种原料，近年又发展到用凤梨、榴莲、香蕉等水果，甚至还使用鲍鱼、鱼翅、鳄鱼肉等较名贵的原料。

在广式月饼中，以莲香楼、广州酒家、泮溪酒家、陶陶居、大三元、趣香饼家等名家生产的月饼最有代表性，产销量也比较大。如莲香楼的莲蓉类月饼、陶陶居的“居上月”、大三元的“五仁咸肉月饼”等品种很早就驰名港澳、东南亚国家和地区。

现在的广式月饼，既有历史悠久的传统产品，又有符合不同需要的创新产品，如低糖月饼、低脂月饼、水果月饼、海鲜月饼等，

高、中、低档兼有，各取所需，老少皆宜，越来越受到国内外食客的青睐。

广式月饼主要品种有：白莲蓉月饼、叉烧腊肠月饼、纯正莲蓉月饼、单黄白莲蓉月饼、单黄黄莲蓉月饼、蛋黄白豆沙月饼、蛋黄白莲蓉月饼、蛋黄豆沙月饼、蛋黄豆蓉月饼、蛋黄凤梨月饼、蛋黄莲蓉月饼、蛋黄鲜冬蓉月饼、蛋黄鲜椰汁月饼、豆沙月饼、豆蓉月饼、凤梨精品月饼、凤梨月饼、贡品月饼、果仁芋蓉月饼、欢乐儿童月饼、黄金 PIZZA（比萨）月饼、火腿月饼、健康月饼、莲蓉月饼、玫瑰豆沙月饼、七星伴月月饼、奶油椰丝月饼、礼品月饼、迷你月饼、栗蓉月饼、双黄白莲蓉月饼、双黄豆沙月饼、双黄黄莲蓉月饼、双黄莲蓉月饼、榄仁烧鸡月饼、水果月饼、三黄白莲蓉月饼、三黄莲蓉月饼、香槟美酒月饼、鲜花月饼、五仁月饼、特大月饼、瑶柱叉烧月饼、椰丝莲子月、月饼馅类原材料、云腿月饼等。

（二）苏式月饼

苏式月饼是以苏州地区制作工艺和风味特色为代表的，使用小麦粉、饴糖、食用植物油或猪油、水等制皮，小麦粉、食用植物油或猪油制酥，经制酥皮、包馅、成型、烘烤等工艺加工而成的口感松酥的月饼。

苏式月饼特点是外形精美，皮薄酥软，层次分明，色泽美观，馅料肥而不腻，口感松酥，是苏式糕点的精华。苏式月饼起源于扬州，发展于江浙一带，饼皮疏松，馅料有五仁、豆沙等，甜度高于其他类月饼，主要产品有杭州利民生产的苏式月饼等。

苏式月饼的花色品种分甜、咸或烤、烙两类。甜月饼的制作工艺以烤为主，有玫瑰月饼、百果月饼、椒盐月饼、豆沙月饼等品种，咸月饼以烙为主，品种有火腿猪油月饼、香葱猪油月饼、鲜肉月饼、虾仁月饼等。其中清水玫瑰月饼、精制百果月饼、白麻椒盐月饼、夹沙猪油月饼是苏式月饼中的精品。苏式月饼选用原辅材料讲究，富有地方特色。甜月饼馅料用玫瑰花、桂花、核桃仁、瓜子仁、松子仁、芝麻仁等配制而成，咸月饼馅料主要以火腿、猪腿肉、虾仁、猪油、青葱等配制而成。皮酥以小麦粉、绵白糖、饴

糖、油脂调制而成。

根据月饼标准（GB 19855—2005）的要求，可通过观察其外形和色泽，查其品质，品尝其滋味。第一，优质月饼的外形应当完整、丰满，表面不可略鼓，边角分明，不露馅，无黑泡或明显焦斑，不破裂。色泽均匀，有光泽。第二，月饼的饼皮厚薄均匀，馅料含量不低于50%，软硬适中，果仁、子仁分布均匀，外表和内部均无肉眼可见的杂质。

（三）京式月饼

京式月饼是以北京地区制作工艺和风味特色为代表的，配料上重油轻糖，使用提浆工艺制作糖浆皮面团，或糖、水、油、面粉制成松酥皮面团，经包馅、成型、烘烤等工艺加工而成的口味纯甜、纯咸，口感松酥或绵软，香味浓郁的月饼。

京式月饼的特点是松脆、香酥、层酥相叠，重油而不腻，甜咸适口。京式月饼起源于中原，发展于京津及周边地区，在北方有一定市场，其主要特点是甜度及皮馅比适中，一般皮馅比为4:6，以馅的特殊风味为主，主要产品有北京稻香村的自来红月饼，自来白月饼，还有五仁月饼等。京式月饼的饼皮是“发面皮”，制作方法是在饼皮中加入发酵粉，有蒸的也有烤的，至今尚在我国北方中小城市和村镇的小作坊中流行。

1. 提浆月饼类

提浆月饼的皮面是冷却后的清糖浆调制面团制成的浆皮。用小麦粉、食用植物油、小苏打、糖浆制皮，经包馅、磕模成型、烘烤等工艺制成的饼面图案美观，口感松酥不硬，香味浓郁的月饼。所谓提浆，是因为过去在熬制饼皮糖浆时，需用蛋白液提取糖浆中的杂质，提浆月饼由此得名。

2. 自来白月饼类

此类月饼是指以小麦粉、绵白糖、猪油或食用植物油等制皮，冰糖、桃仁、瓜仁、桂花、青梅或山楂糕、青红丝等制馅，经包馅、成型、打戳、烘烤等工艺制成的皮松酥、馅绵软的月饼。

3. 自来红月饼类