



北京市高等教育精品教材立项项目

BEIJINGSHI GAODENG JIAOYU  
JINGPIN JIAOCAI LIXIANG XIANGMU

# 中式面点 工艺

(附光盘)

ZHONGSHI MIANDIAN GONGYI

王 美 主编

王秋华 尹宝兴 副主编



中国轻工业出版社

北京市高等教育精品教材立项项目

# 中式面点工艺

王 美 主编

王秋华 尹宝兴 副主编

 中国轻工业出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

中式面点工艺/王美主编. —北京: 中国轻工业出版社,  
2005.1  
北京市高等教育精品教材立项项目  
ISBN 7-5019-4668-X

I. 中… II. 王… III. 面点-制作-高等学校-教材  
IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 124643 号

责任编辑: 白洁    责任终审: 劳国强    封面设计: 张宏伟  
版式设计: 丁夕    责任校对: 郎静瀛    责任监印: 吴京一

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: 三河市宏达印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2005年1月第1版      2005年1月第1次印刷

开本: 787×1092 1/16      印张: 17.5

字数: 403千字

书号: ISBN 7-5019-4668-X/TS·2734

定价: 38.00元(附光盘)

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

发行电话: 010-65141375 85119845

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto: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

30505J4X101ZBW

## 作者名单

|       |     |            |
|-------|-----|------------|
| 主 编   | 王 美 | 北京联合大学旅游学院 |
| 副 主 编 | 王秋华 | 内蒙古财经学院    |
|       | 尹宝兴 | 中国工商银行     |
| 参编人员  | 刘志娟 | 山西面食培训中心   |
|       | 范震宇 | 浙江商业职业技术学院 |
|       | 张存福 | 面安桃李旅游烹饪学院 |
|       | 崔红军 | 北京京广中心     |
|       | 徐 威 | 北京四川饭店     |
|       | 张 键 | 北京饭店       |

## 前 言

教材是办学中必不可少的重要要素。高等职业教育的发展,需要一批相应的教材支撑。以“双基”教育为主的教材,对高职学生来说,理论和技能深度均显不足;而学科层次的教材,理论深度有余,技能操作体现不足,这在一定程度上限制了高等职业教育的技能强化,因而不能满足高职教育的教学需要。

本教材属专科层次新编实用性教材,适合高等职业教育层次烹饪专业和餐饮管理专业的学生使用。

本教材在理论课教学部分,注重以培养学生独立思考能力为主,要求学生能够运用理论去分析、解释工艺现象,能独立解决工艺中出现的问题,使教学为生产服务;本教材在技能课教学部分,注重培养学生的参与意识和创新意识,鼓励学生使用新原料,尝试新工艺,体验新工艺运用后的先进成果,从而促进学生学习的能动性;本教材将提高学生综合素质的目标贯穿于教学活动始终,使学生理论和技能水平共同提高,协调发展。随教材出版的光盘将中式而点工艺的全部流程贯穿一线,可作为实践课教学的辅助工具,增强教学的直观性效果,满足学生个体差异的需要。

教材在编写过程中遵循既强调适当的理论深度,又注重工艺技术能力培养的原则,突破了传统烹饪教科书数据模糊的弊端,全部技能操作数据(如原料数量、加热时间、熟制温度等)力求详细、准确,且全部由有十年以上实践工作经验的作者(多为“双师型”教师)亲自实践所得,从而减少了学习者实践操作的失误现象。另外本教材紧跟科技发展,适应时代需要,力求介绍新时期的新观点、新原料、新机械,并广泛采用新工艺,力求与时俱进。

本教材由北京联合大学旅游学院王美任主编(负责第一、二、三、七、八章的编写,并对全书进行了统稿、修改和增补),内蒙古财经学院王秋华任副主编(负责第四章部分节、第五章的编写),中国工商大学尹宝兴任副主编(负责第一章第四节、第四章部分节和第六章的编写)。操作示例中晋式面点由山西面食培训中心刘志娟、苏式面点由浙江商业职业技术学院范震宇、秦式面点由西安桃李旅游烹饪学院张存福、广式面点由北京京广中心崔红军、川式面点由北京四川饭店徐威、京式面点由北京饭店张键和北京联合大学旅游学院王美编写。在教材编写当中,还得到了北京联合大学旅游学院郝四平老师的大力帮助,在此表示诚挚感谢。

由于编者水平有限,书中不妥和错误在所难免,恳请广大读者提出宝贵意见和建议。

编者

# 目 录

|                          |    |
|--------------------------|----|
| 第一章 中式面点概述.....          | 1  |
| 第一节 中式面点的作用.....         | 1  |
| 一、中式面点工艺在餐饮业中的地位 .....   | 1  |
| 二、中式面点的分类 .....          | 2  |
| 第二节 中式面点各风味流派的形成和特色..... | 5  |
| 一、京式面点的形成和特色 .....       | 5  |
| 二、苏式面点的形成和特色 .....       | 6  |
| 三、广式点心的形成和特色 .....       | 8  |
| 四、川式面点的形成和特色 .....       | 9  |
| 五、晋式面点的形成和特色 .....       | 10 |
| 六、秦式面点的形成及特色 .....       | 12 |
| 第三节 中式面点的基本工艺流程 .....    | 13 |
| 一、和面 .....               | 13 |
| 二、揉面 .....               | 14 |
| 三、搓条 .....               | 15 |
| 四、下剂 .....               | 15 |
| 五、制皮 .....               | 15 |
| 六、制馅 .....               | 16 |
| 七、上馅 .....               | 17 |
| 八、成形 .....               | 17 |
| 九、熟制 .....               | 18 |
| 十、装盘 .....               | 18 |
| 第四节 面点制作设备与工具 .....      | 19 |
| 一、加热设备 .....             | 19 |
| 二、机械设备 .....             | 23 |
| 三、普通工具 .....             | 25 |
| 四、小型工具 .....             | 26 |
| 五、衡器工具 .....             | 28 |

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| 六、其他工具 .....              | 29        |
| <b>第二章 面点常用原料 .....</b>   | <b>31</b> |
| 第一节 常用的主坯原料 .....         | 31        |
| 一、小麦与面粉 .....             | 31        |
| 二、稻谷与大米 .....             | 38        |
| 三、杂粮 .....                | 41        |
| 第二节 辅助原料 .....            | 45        |
| 一、糖的物理性质与运用 .....         | 45        |
| 二、食盐的物理性质与运用 .....        | 46        |
| 三、油脂的物理性质与运用 .....        | 47        |
| 四、牛乳及其制品的物理性质与运用 .....    | 47        |
| 五、鲜蛋的物理性质与运用 .....        | 48        |
| 第三节 食品添加剂 .....           | 48        |
| 一、着色剂 .....               | 49        |
| 二、膨松剂 .....               | 58        |
| 三、食品香料与食品香精 .....         | 60        |
| 四、增稠剂 .....               | 64        |
| 五、乳化剂 .....               | 65        |
| 第四节 常用制馅原料 .....          | 66        |
| 一、干果类 .....               | 66        |
| 二、水果花草类 .....             | 69        |
| 三、畜、食肉类 .....             | 70        |
| 四、水产海味类 .....             | 70        |
| 五、其他原料 .....              | 71        |
| <b>第三章 面坯工艺及其原理 .....</b> | <b>73</b> |
| 第一节 水调面坯 .....            | 74        |
| 一、水调面坯的特性 .....           | 74        |
| 二、水调面坯工艺 .....            | 74        |
| 三、水调面坯性质的形成 .....         | 81        |
| 第二节 膨松面坯工艺 .....          | 82        |
| 一、生化膨松面坯 .....            | 82        |
| 二、化学膨松面坯 .....            | 89        |
| 三、物理膨松面坯 .....            | 92        |

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 第三节 层酥面坯 .....          | 95  |
| 一、层酥面坯的分类 .....         | 95  |
| 二、层酥面坯工艺 .....          | 95  |
| 三、层酥面坯性质的形成 .....       | 97  |
| 四、层酥面坯工艺要领 .....        | 97  |
| 第四节 米制品面坯 .....         | 102 |
| 一、米类面坯 .....            | 102 |
| 二、饭皮面坯 .....            | 103 |
| 三、米粉面坯 .....            | 104 |
| 第五节 杂粮面坯 .....          | 110 |
| 一、禾谷类面坯 .....           | 111 |
| 二、豆类面坯 .....            | 115 |
| 三、薯类面坯 .....            | 118 |
| 第六节 其他面坯 .....          | 119 |
| 一、澄粉面坯 .....            | 119 |
| 二、鱼虾面坯 .....            | 120 |
| 三、果蔬类面坯 .....           | 121 |
| 四、糖浆面坯 .....            | 123 |
| 第七节 影响面坯形成的因素分析 .....   | 124 |
| 一、辅助原料因素 .....          | 124 |
| 二、水的因素 .....            | 125 |
| 三、操作因素 .....            | 125 |
| 第四章 制馅工艺 .....          | 128 |
| 第一节 制馅的作用、制作要求与分类 ..... | 128 |
| 一、制馅的作用 .....           | 128 |
| 二、制馅工艺的要求 .....         | 129 |
| 三、馅心的分类 .....           | 130 |
| 第二节 甜馅制作工艺 .....        | 131 |
| 一、泥蓉馅 .....             | 132 |
| 二、糖油馅 .....             | 135 |
| 三、果仁蜜饯馅 .....           | 136 |
| 四、鲜果花卉馅 .....           | 138 |
| 五、糖油蛋(糠)馅 .....         | 139 |

|                  |     |
|------------------|-----|
| 第三节 咸馅制作工艺       | 142 |
| 一、素馅             | 142 |
| 二、荤馅             | 146 |
| 三、荤素馅            | 151 |
| 四、三鲜馅            | 155 |
| 第四节 卤臊浇头制作工艺     | 159 |
| 一、盖浇类            | 159 |
| 二、汤料类            | 163 |
| 三、凉拌、蘸汁类         | 167 |
| 四、焖炸类            | 168 |
| 第五节 包馅面点的皮馅比例与要求 | 168 |
| 一、轻馅品种           | 169 |
| 二、重馅品种           | 169 |
| 三、半皮半馅品种         | 169 |
| 第五章 成形工艺         | 171 |
| 第一节 手工成形法        | 171 |
| 一、抻、切、削、拨法       | 171 |
| 二、摊、擀、叠、按法       | 178 |
| 三、搓、卷、包、捏法       | 184 |
| 第二节 器具成形法        | 193 |
| 一、模具成形法          | 193 |
| 二、钳花成形法          | 198 |
| 三、滚沾成形法          | 200 |
| 四、挤注成形法          | 202 |
| 第六章 熟制工艺         | 205 |
| 第一节 面点熟制的目的及热传递  | 205 |
| 一、面点熟制的目的        | 205 |
| 二、热量传递方式         | 206 |
| 第二节 煮、蒸          | 207 |
| 一、煮制法            | 207 |
| 二、蒸制法            | 210 |
| 第三节 炸、煎、烙        | 216 |
| 一、油脂在煎炸过程中的合理使用  | 216 |

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 二、炸制法 .....               | 217 |
| 三、煎制法 .....               | 219 |
| 四、烙制法 .....               | 221 |
| 第四节 烤和微波加热 .....          | 225 |
| 一、烤制法 .....               | 225 |
| 二、微波加热 .....              | 232 |
| 第七章 装饰工艺 .....            | 237 |
| 第一节 中式面点的造型 .....         | 237 |
| 一、中式面点造型分类 .....          | 237 |
| 二、造型艺术在装饰工艺中的应用 .....     | 238 |
| 第二节 中式面点的色彩 .....         | 243 |
| 一、面点色彩的来源 .....           | 243 |
| 二、色彩在造型工艺中的应用 .....       | 244 |
| 第三节 面点原料对造型与色彩的影响 .....   | 246 |
| 一、面粉对面点造型与色彩的影响 .....     | 246 |
| 二、米粉对面点造型与色彩的影响 .....     | 247 |
| 三、油脂对面点造型与色彩的影响 .....     | 247 |
| 四、蛋品对面点造型与色彩的影响 .....     | 248 |
| 五、膨松剂对面点造型与色彩的影响 .....    | 248 |
| 六、有色植物原料的影响 .....         | 249 |
| 七、馅心的影响 .....             | 249 |
| 第四节 成熟工艺对面点造型与色彩的影响 ..... | 250 |
| 一、烤制工艺对面点造型与色彩的影响 .....   | 250 |
| 二、炸制工艺对面点造型与色彩的影响 .....   | 251 |
| 三、蒸制工艺对面点造型与色彩的影响 .....   | 251 |
| 四、其他熟制方法对面点造型与色彩的影响 ..... | 252 |
| 第八章 中式面点的配备形式 .....       | 254 |
| 第一节 中华民族饮食文化概要 .....      | 254 |
| 一、饮食习俗 .....              | 254 |
| 二、节日面食 .....              | 259 |
| 第二节 宴会面点的配备 .....         | 261 |
| 一、面点在筵席中的地位 .....         | 262 |
| 二、筵席面点的配备原则 .....         | 263 |

---

|                |     |
|----------------|-----|
| 第三节 面点的组合..... | 264 |
| 一、茶点 .....     | 264 |
| 二、配套点心 .....   | 265 |
| 三、编组点心 .....   | 266 |
| 参考文献.....      | 268 |

## 第一章 中式面点概述

面点是面食与点心的总称,包括面食、米食、点心、小吃等。中式面点还有广义与狭义的区别。从广义上讲,面点泛指用各种粮食(米、麦、杂粮等)、豆类、果品、鱼虾及根茎菜类为原料,配以多种馅料,制作的各種米面制品。从狭义上讲,特指利用各种粉料(主要是面粉和米粉)调制面坯制成的主食、小吃和正餐宴席上的各种点心。

中式面点从内容上看,既是人们日常生活中不可缺少的食品,又是人们调剂口味时的补充食品。

中式面点工艺探讨的主要问题,有以下几个:

(1) 面点原料的性质、特点、用途及其在工艺中的变化及作用 如枸杞红溶液遇热可变黄。盐和糖在面点工艺中不仅仅具有调味作用。做油条、抻面时放盐,发酵面中放糖,均有其特殊意义。

(2) 面坯调制原理及其在工艺中发生的物理学、化学和生物学变化 如抻面过程中,面坯组织本身的变化是物理变化(面上下抖动的力的大小、速度的快慢、左右手用力的均衡)。如果是做银丝卷,面坯本身还有生物学变化和化学变化(酸碱中和)。

(3) 馅心制作原理及其产生的各种变化,馅心对成品的影响 如:用大虾做馅,馅容易发绵,怎样做才能发脆?为什么有的馅松软适口,而有的馅既死又艮?为什么有的馅湿润抱团,而有的馅干涩松散?

(4) 各种成形技法的研究 除传统的包、捏、模具等成形方法外,是否还有更好的方法。

(5) 熟制技术及面点在熟制中的各种变化 如过去在熟制蔬果类原料时(如豌豆、胡萝卜、土豆等),一直是采用蒸或煮的方法,原料吸水使面坯含水量增大,影响产品口感,面改用微波炉熟制则较好地解决了成品的口感问题。

(6) 新型面点品种的开发 随着社会的进步,有药膳功能的面点、营养价值高的面点、有寓意的造型艺术面点、产品升值幅度大的面点品种受到人们的关注。面点工艺也要探讨这些问题,以紧跟时代步伐。

### 第一节 中式面点的作用

#### 一、中式面点工艺在餐饮业中的地位

在我国人民的日常生活中,中式面点占有举足轻重的地位。从整个餐饮业来看,它是我国

饮食行业的重要组成部分之一。面点制作与菜肴烹调一起构成了我国饮食业的全部生产经营活动。从旅游业来看,它也是旅游外汇收入的重要组成部分。在食、住、行、游、购、娱六大旅游要素中,食、购、娱均占有一席之地。

食中有面点自不必说,购中和娱中也有面点方面的收入。购物中各式小点心、面食特产均可以购回去作为礼品送人。如天津的麻花、大顺斋的糖火烧等等。在娱中,面点制品创汇收入更是不能小看。如北京前门饭店的梨园剧场,门票收入中就包括干点心一盘;在杭州的西湖上游览、娱乐时,其船点也是一笔重要的收入。

面点制品不论是在餐饮业,还是在旅游业中均占有重要的位置。具体说,它具有以下几点作用。

(1) 面点制作与菜肴烹调两者密切关联、互相配合、密不可分 从饭店经营看,有菜无点,如同有花无叶,所以菜与点是互相依存、互相衬托的。从菜与点的配合上看,其关系十分密切,它们互相搭配和组合。如烤鸭与鸭饼、樟茶鸭与荷叶夹、肉末烧饼的肉末与烧饼、涮羊肉与芝麻酱烧饼的配套。

(2) 面点制作具有相对的独立性,可以离开菜肴烹调单独经营 只经营面食不经营菜品的各式面食店遍布大街小巷,如各种包子铺、饺子馆、面条店。另外还有综合性的各式面点制品的店铺。如京城较有名的半亩园快餐,永和豆浆专卖店,还有老字号馄饨侯等等,都是独立经营的。

(3) 面点制品具有食用方便、易于携带的特点 如各式茶点、船点、小吃都具有既可即做即吃,又可携带离店的特点。

(4) 面点制品一般具有经济实惠、营养丰富、应时适口、体积可大可小的特点 面点所用的主要原料一般价格便宜,由于其成本低,因面对顾客来说经济实惠。包子、饺子、炒饼、面条都是经济实惠的大众面食。面点所用原料,异料组合较多,许多品种是粮食、肉类、菜类或豆类、坚果同时选用的。因面在原料的组合上即符合蛋白质互补的原则。面点所用原料,大都随季节不断变化。如饺子冬天可有猪肉大白菜馅或羊肉萝卜馅,夏天可有茄子、西葫芦、芹菜、韭菜馅的。另外中式面点还有许多应时的饺子、元宵、春饼、粽子、月饼等时令食品,所以说它应时适口。面点食品在体积上可大可小,灵活多变。如麻花大的有 500g 面粉做 1 个的天津十八街麻花,小的可有 500g 面粉做 120 个的小茶点麻花。包子可有 50g 面粉做 1 个的大菜肉包子,小的可有 50g 面粉做 4 个的小笼包子。这种体积上的灵活多变,方便了经营者,也方便了消费者。

## 二、中式面点的分类

### 1. 中式面点的基本分类方法

中式面点的基本分类方法很多,各地区、各流派均有自己独到的见解,但从大的方面讲,它

可以根据面点原料分类,分为麦类制品、米类制品、杂粮制品、其他制品;根据熟制方法分类,分为蒸制品、煮制品、炸制品、煎制品、烙制品、烤制品、复合熟制品;根据形状分类,分为饭类、粥类、糕类、团类、条类、包类、饺类、羹类、冻类;根据成品口味分类,分为甜味制品、咸味制品、甜咸味制品、咸甜味制品、本味制品;根据地方特色分类,分为广式、苏式、京式、川式、晋式、秦式;根据面坯的特点分类,分为水调面坯、膨松面坯、层酥面坯、米制品面坯、杂粮面坯和其他面坯等等。

从以上分类方法中可以看出,目前我国点心的分类方法都是以各自的观点、习惯为准,没有一个统一的标准。

## 2. 中式面点制品的种类

根据所用原料,将中式面点制品分为麦类制品、米类制品和杂粮制品三大类。

(1) 麦类制品 麦类制品指主料以小麦粉为原料制成的面点品种。

1) 水面制品:水面制品指面粉与水调制成团,经成熟、熟制而成的制品。在这类制品中,有的可根据工艺的需要,适当加一点盐、糖或蛋等。还有的可根据品种质感的需要,有冷水、温水、热水和面之分。成品主要有饺子、面条、烙饼、烧卖、春卷等。

2) 酵面制品:酵面制品指面粉与水加面肥或酵母调制成团,经发酵、成形、熟制面成的制品。这类制品的面坯根据发酵程度,有大酵、嫩酵、呛酵、碰酵之分。成品主要有馒头、花卷、包子、蒸饼、蜂糕、银丝卷等。

3) 蛋面制品:蛋面制品指使用大量蛋品经物理搅打成泡,再加入面粉、白糖等原料成糊状经模具定形,再熟制而成的制品。成品有各式蛋糕制品。

4) 松酥制品:松酥制品指以面粉为主料,油、糖、蛋、奶为辅料,加入化学膨松剂调制成面团,经成形、熟制而成的制品。其中油、糖、蛋、奶及化学膨松剂的比例,可根据其品种不同,投入标准不同。成品主要有各式饼干、桃酥、甘露酥等。

5) 层酥制品:层酥制品指用水油面或水面,包入干油酥,经开酥、成形、熟制而成的制品。其中水油面可根据品种的需要改为蛋水面或发酵面,干油酥也可根据需要使用黄油或植物油。开酥的方法有明、暗之分,明酥也有直酥、圆酥之别。制品是否夹馅,可依品种而定。成品主要有各式水油皮花色点心、擘酥类花色点心,以及黄桥烧饼、乐亭烧饼、萝卜丝饼等等。

6) 矾碱盐制品:矾碱盐制品指面粉与水,加入适量的酸剂、碱剂,经调制成团,成形、熟制而成的制品。成品有油条、油饼、麻花等。但是由于营养学家指出,明矾有明显的致老年性痴呆的倾向,所以无矾油条、油饼的配方正在试验、试用中,矾碱盐制品终将被淘汰。

(2) 米类制品 米类制品指以稻米或米粉为主料制成的面点。

1) 米制品:米制品指主要以米和水为原料,经熟制制成的制品。米制品成品一般米粒清晰可见,可根据品种需要决定是否加入辅助原料或是否夹馅。成品主要有大米饭、豆饭、八宝饭、炒饭和各式粥品。

2) 米饭皮: 米饭皮指以米和水为基本原料,经蒸制成熟后再经反复隔布搓擦制成的有黏性、粒形含混的饭坯。主要成品有艾窝窝、凉卷、糯米糍等风味点心。

3) 糕类粉团制品: 糕类粉团制品指以米粉为原料,加水、糖(或糖浆、糖汁)拌和调制,经模具成形、熟制而成的制品。成品有松糕、方糕,如百果松糕、定胜糕等。

4) 团类粉团制品: 团类粉团制品指以粳、糯米粉为主要原料,经煮芡法或泡心法调制成团,经成形、熟制而成的制品。成品有双酿团、寿团、各色汤圆、糕米糍等。

5) 发酵米面制品: 发酵米面制品指以粳米粉与水,加膨松剂等辅料经调制、发酵、成形、熟制而成的制品。成品有棉花糕、酒酿等。

(3) 杂粮制品 杂粮制品指以除小麦粉、稻米以外的其他原料为主料制成的面点制品。

1) 澄粉制品: 澄粉制品是面坯以澄粉与水调制,经成形、熟制而成的制品。可根据工艺的需要,加入适量的盐、糖或生粉;也可根据品种的需要,加入糯米粉等。成品主要有虾饺、水晶饼等。

2) 杂粮制品: 杂粮制品指以各种杂粮(玉米、高粱、小米、莜麦、荞麦、豆类等)为主要原料,经各种成形、熟制方法制成的制品。各种杂粮制品可根据工艺的需要,加入适当的油、糖、蛋、奶、盐等辅助原料;根据品种的需要,有的先成粉再制团,有的先熟制压泥再成团。成品主要有小窝头、黄米糕、高粱饭、莜面栲栳(莜面窝窝)、绿豆糕、豌豆黄等等。

3) 果蔬制品: 果蔬制品指以根茎类水果、蔬菜(土豆、山药、芋头、萝卜、马蹄等)为原料制成的制品。成品有山药糕、马蹄糕、萝卜糕、鸡粒芋角、薯蓉蛋、象生梨等等。

4) 鱼虾制品: 鱼虾制品指以鱼虾等海产品为主要原料制成的制品。成品有棋子虾卷、珊瑚虾球等。

5) 其他制品: 其他制品指除上述以外的制品。

### 3. 中式面点的命名方法

中式面点的命名方法较多,最常见的有以下几种。

(1) 根据面点的形状命名 其中包括模具命名。常见的有角、饺、糕、饼、卷、球、条、片、包、盅、圈、团,如咖喱酥角、鲜虾饺、马蹄糕、千层饼、花卷、面条、油条、豆沙包、焦圈、麻团等。

(2) 根据面点的形象命名 如蜂巢、苹果酥、荷花酥、小鸡酥、象生梨、象生玉米、龙须面、棋子虾卷、瓦楞卷等。

(3) 根据面点的口感命名 如桃酥、薄脆。

(4) 根据面点所用原料命名 如鸡蛋糕、萝卜丝饼、可可奶层糕、芸豆卷、豌豆黄。

(5) 根据面点的成熟方法命名 如水煎包、锅贴、炸糕、蒸饺、汤圆。

关于中式面点的命名,还有根据寓意命名的,如五福寿桃、百子寿桃、四喜饺、长寿面等;有根据面点的产地命名的,如黄桥烧饼、宁波汤圆、淮扬汤包等。总结了上述几种命名方法后,不难发现中式面点最常见的命名方法应该是组合式命名法,即两种以上单一命名法组合为一体

的方法。如莲蓉小鸡酥,馅料为莲蓉,形似小鸡,口感酥;澄面虾饺,皮坯为半透明的澄面,馅料是新鲜的虾肉,形状似饺子。

## 第二节 中式面点各风味流派的形成和特色

由于我国的历史悠久、地域广阔、民族众多、气候条件的不同和人们饮食生活习惯各异,因而中式面点工艺在选料、口味、技艺上形成了不同的风格和流派。目前人们习惯上将我国而点分南北两大风味。这一观点无大争议,但在流派划分上有几种不同的观点。

有人认为我国面点主要分京式、广式、苏式三大流派,其他地区势力较小,影响面较窄,不能称为流派。还有人认为我国的面点,南味分苏式(苏州)、扬式(扬州)、广式(广州);北味分北京、山东、山西,即京式、鲁式、晋式。本书作者认为我国的面点分京式(北京)、苏式(江浙)、广式(广东)、川式(四川)、秦式(陕西)和晋式(三晋)。

### 一、京式面点的形成和特色

京式面点,泛指黄河下游以北大部分地区制作的而食。它包括山东、华北、东北等各地流行的民间风味小吃和宫廷风味的点心。由于它以北京为代表,故称京式而点。

#### 1. 京式面点的形成

(1) 京式面点的形成与北京悠久的历史和文化相伴 北京曾是金朝的陪都,是元、明、清三个封建王朝的帝京,是新中国的首都。几百年来,它一直是我国政治、经济、文化和科学技术发展的中心,这种特殊性有力地促进了北京餐饮市场的发展。特别是到了清朝,其统治者是满族。满族人有喜食而食的习俗,著名的满汉全席实际上是汉族大菜与满族点心的完美结合。可见北京在历史上的特殊地位为京式面点的形成奠定了基础。

(2) 京式面点的形成与继承和发展本地民间小吃相伴 我国东北、华北地区盛产小麦,民间的日常饮食多以面食为主。如人们常说的京式面点的四大面食(小刀面、拨鱼面、刀削面和抻面)都是以面粉为主要原料制作的而点。豆汁、焦圈、馒头、糖耳朵、炸三角等则是京城百姓喜食的民间小吃。

京式面点就是在继承民间小吃的基础上发展起来的,可见民间饮食习惯为京式面点的形成提供了条件。

(3) 京式面点的形成是各地、各民族及宫廷面点并存的结果 北京是一个多民族相邻杂居的地方,回族的馓子、蜜麻花、艾窝窝,满族的萨其马、东陵大八件,朝鲜族的冷面、打糕,蒙古族的馅饼等等,这些少数民族面点的代表品种都融进了京式面点。

辽、金、元朝的统治者建都北京的时候,都曾将北宋汴梁、南宋临安和其他地区的能工巧匠掠至北京。明朝永乐皇帝迁都北京的时候,又将河北、山西和江南的匠人招至北京。这些迁居

北京的糕点师,将汴梁、临安和江南的糕点传至北京,使其后来成为京式面点的重要组成部分。

可见,多民族的融合相处、南北糕点师的相互交流为京式面点的形成构筑了平台。

### 2. 京式面点的特点

(1) 京式面点原料以面粉为主,杂粮居多 我国北方广大地区盛产小麦、杂粮,这些是京式面点工艺中的主要原料。

(2) 馅心口味甜咸分明,吃口鲜香、柔软、松嫩 由于我国北方的纬度较高,气候寒冷干燥,因面京式面点在馅心制作上多用水打馅,以增加水分。咸馅调制多用葱、姜、黄酱、香油等调料加重口味,所以形成了北方地区的独特风味。如天津的狗不理包子,就是加入骨头汤,放入葱花、香油等搅拌均匀成馅的,其咸品特点是口味醇香、鲜嫩适口、肥而不腻。

(3) 面食制作技艺性强 京式面点中被称为四大面食的抻面、削面、小刀面、拨鱼面,不但制作工艺精湛,而且口味筋道、爽滑。在银丝卷的制作中,不仅要经过和面、发酵、揉面、溜条、抻条、包卷、蒸熟等七道工序,同时点心师还必须娴熟抻面的技术,抻出的条要粗细均匀、不断不乱、互不粘连,经包卷、蒸制,成为喧腾软和、色白味香的银丝卷。如果再在白色的银丝卷表面刷上饴糖水,入炉烘烤,可制成品泽金黄、外酥里嫩的烤银丝卷。又如 7cm 高的千层糕,其层次有 81 层之多。

### 3. 京式面点的代表品种

由于京式面点形成的特殊性,其代表品种分为民间和宫廷两部分。民间有都一处的烧卖,天津的狗不理包子、艾窝窝、焦圈、清油饼等。宫廷有清宫仿膳的肉末烧饼、豌豆黄、小窝头、芸豆卷、千层糕等。

## 二、苏式面点的形成和特色

苏式面点泛指长江下游,沪宁杭地区制作的面食、小吃和点心。它源于扬州、苏州,发展于江苏、上海等地,因以江苏省为代表,所以称为苏式面点。苏式面点又因地区不同分为苏扬风味、淮扬风味、宁沪风味和浙江风味。

### 1. 苏式面点的形成

“苏城风光好,糕点美名传”。自古以来苏州和扬州社会繁荣,经济富饶,文人荟萃,商贾云集,游人如织。“上有天堂,下有苏杭”的美丽传说、浑厚的文化内涵为苏式面点的形成奠定了基础。

(1) 沪宁杭地区经济繁荣 得天独厚的自然条件、优越的地理位置、丰富的物产资源为苏式面点的形成提供了物质基础。沪宁杭地区属亚热带季风气候,寒来暑往,四季分明,一月份平均气温在 0℃ 以上,七月 28℃ 左右;全年无霜期平均 235d;雨量充沛,年平均降雨量 1 300mm,年平均降雨日 120d。优越的自然环境,为农作物的生长提供了保证,使沪宁杭地区成为我国最著名的鱼米之乡。