

汪国钧 陆国璇 编著

中國月餅

資醒題



上海科学技术出版社



中國月餅

寬醒題



汪国钧 陆国璇 编著

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国月饼/汪国钧, 陆国璇编著. —上海: 上海科学技术出版社, 2008.5

ISBN 978-7-5323-9243-8

I. 中… II. ①汪… ②陆… III. 糕点-制作-中国
IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第196449号

责任编辑 陆 健

装帧设计 戚永昌

书名题词: 中国佛教协会副会长
上海佛教协会会长 觉醒大师
上海玉佛寺方丈

上海世纪出版股份有限公司 出版、发行
上海科学技术出版社

(上海钦州南路71号 邮政编码200235)

新华书店上海发行所经销

浙江印刷集团有限公司印刷

开本 787×1092 1/16 印张 16

字数 320千字

2008年5月第1版 2008年5月第1次印刷

印数: 1-3 250

定价: 90.00元

本书如有缺页、错装或破损等严重质量问题,
请向工厂联系调换



内 容 提 要

全书分上、中、下三篇。上篇中秋和月饼，介绍中秋节的形成与发展，中秋食俗与月饼，月饼的分类及地方风味特点，中国特色月饼见闻，月饼的营养分析和质量鉴定，月饼的品尝文化与馈赠艺术等；中篇月饼生产基础知识，介绍月饼生产常用原辅料的质量要求、验收与保管、拣选与加工，月饼生产设备和器具的选择、清洗、消毒和保养，常用半制品的加工，月饼面团调制、成型、烘烤、冷却装箱等基本生产技术，月饼的包装、标签标识与防霉保质等；下篇月饼生产技术，介绍广式月饼、苏式月饼、潮式月饼、京式月饼以及地方名特月饼的生产制作技术。最后附有《月饼国家标准》(GB19855—2005)、《糕点、面包卫生标准》(GB7099—2003)。本书图文并茂，插图精美，集知识性、技术指导性与学术性于一体，适合月饼及食品行业以及喜爱中国传统文化人员参考。可作为月饼生产和销售企业、食品监督检测部门的参考书，大中专院校食品系的技术培训教材，对下岗工人自谋职业也有参考价值，也可供广大读者消闲阅读增智。

月餅情結

黃關從



二〇〇二年五月

第七、第八屆民建中央副主席，第九、第十屆全國政協常委 黃關從題詞

弘揚月餅文化
繁榮月餅市場

任徽典題詞

原上海市政府商業委員會黨委書記、上海市食品協會會長 任徽典題詞



2006年6月赴韩国考察糕点生产时在首尔留影

汪国钧



上海现代食品工作室高级工程师、高级管理咨询师、国家职业技能竞赛裁判员，兼任全国面包师分会副理事长、全国饼店等级评定委员会委员、全国食品工业标准化技术委员会委员、中国食品工业协会专家委员会委员、上海市食品卫生标准化技术委员会委员、《中国焙烤》杂志编委会副主任委员、上海质量体系审核中心技术专家等职。曾获中国焙烤行业杰出贡献专家称号。长期从事食品加工和质量管理研究，起草国家标准2项、商业部标准17项、行业标准22项、地方标准5项，是《月饼国家标准》的主要起草人。编著出版《糕点生产原理和工艺》、《食品化学与营养卫生》、《家庭烘焙食品制作》、《家制面包大全》等食品加工书籍16本以及文章300多篇，参与《中国商品大词典·糖果糕点分册》、《中国烘焙大词典》编写，任副主编。

2007年在上海市民
建代表大会上留影
左起黄关从、汪国钧



2004年在国家职业技能培训焙烤工教材会议上合影

左起：中国焙烤食品糖制品协会理事长朱念琳，汪国钧，黑龙江食品药品监督管理局副局长、黑龙江商业大学教授张守文，中国焙烤食品糖制品协会秘书长周广军



净素苏式月饼松酥清甜、糖度低、不含胆固醇，深受上海人青睐。图为消费者排队购买静安寺月饼(红柳2006年9月28日摄于上海静安寺)



传统月饼现烤现卖，新鲜看得见
(红柳2005年9月12日摄于上海南京东路)



过中秋月饼少不了，消费者正在挑选月饼
(红柳2003年9月8日摄于上海四川北路新侨门市部)

月饼是中华民族最具代表性的传统节令食品，有着悠久的历史。中秋节吃饼赏月，至迟在唐代已成风气，“八月十五谓之中秋，民间以月饼相遗，取团圆之意。”近代，月饼更成为中秋佳节亲朋团聚、交往馈赠的必备礼品。

月饼是食品，也是文化，它之所以能长兴一千多年而不衰，并成为中华民族食文化的重要组成部分，是与其深厚的文化底蕴分不开的。“每逢佳节倍思亲”——弥漫着浓浓的乡土亲情；“但愿人长久，千里共婵娟”——倾吐了深深的祝福心愿。民俗、民风、民族文化，在月饼里融为一体，月饼情节，已经随着中秋皓月深深地印在全球华人的心中。

月饼又不仅仅是食品和文化，在它那圆圆的脸上刻蚀着时代的风雨、岁月的沧桑。面对高速发展的市场经济，月饼也需要有新的面貌、新的发展。

月饼的发展，既要坚持传统，更要努力创新。作为传统食品的月饼，经过了千百年锤炼，已经是工艺考究，品种繁多，特色鲜明。但随着社会经济的发展，人们需要更多更好的月饼，因此创新便成为月饼行业亟待解决的问题。

近十年来，月饼生产在原料、工艺、品种、包装、保鲜及生产设备上，每年都有新的发展变化——生产机械化程度迅速提高，各种保鲜剂和保鲜方法得到开发利用，包装材质、造型设计更加别出心裁和赏心悦目，特别是馅料的多样化成为当今月饼发展的突出特点。创新为月饼走入新时代提供了强大的技术保证。



创新的基础是继承，继承的方法是学习。《中国月饼》便是一部很好的学习教材，它是由中国面包师分会副理事长汪国钧高级工程师编著的一部月饼专著。书中系统介绍了月饼的历史、文化、品种及原料、配方、包装、生产设备和工艺、质量鉴定和保管等知识和技术，是一部集知识性、技术指导性与学术性于一体的好书。这本书的出版将为月饼行业提高技术水平、产品创新起到促进作用。

汪国钧先生是我国著名的焙烤食品专家，有着30多年生产、教学和行业管理的经验，在多年的生产、管理、教学实践中，他对我国各地月饼的生产技术进行了认真的总结，这本《中国月饼》便是他总结的成果。

愿《中国月饼》的问世，能为继承月饼传统工艺，弘扬月饼文化，推动月饼技术交流与进步，活跃月饼市场，促进我国传统焙烤食品的发展作出贡献。

中国焙烤食品糖制品工业协会秘书长 周广军

2007年12月

目 录

上篇 中秋和月饼

- 一、中秋节的形成与发展.....1
- 二、中秋食俗和月饼.....9
- (一) 中秋吃月饼源远流长 9
- (二) 月饼是中秋食俗不可或缺的食品 13
- (三) 现代月饼发展趋势 15
- 三、月饼的分类和地方风味特点.....16
- (一) 月饼的分类 16
- (二) 各地月饼的风味特点 17
- 四、中国特色月饼见闻录.....21
- (一) 北京特色月饼 22
- (二) 天津特色月饼 22
- (三) 上海特色月饼 22
- (四) 重庆特色月饼 26
- (五) 广东特色月饼 26
- (六) 浙江特色月饼 26
- (七) 江苏特色月饼 27
- (八) 福建特色月饼 27
- (九) 云南特色月饼 27
- (十) 山西特色月饼 27
- (十一) 湖北特色月饼 28
- (十二) 湖南特色月饼 28
- (十三) 江西特色月饼 28
- (十四) 其他地方特色月饼 29



五、月饼的营养分析和质量鉴定.....29

(一) 月饼的营养分析 29

(二) 月饼的质量鉴定 31

六、月饼的品尝文化和馈赠艺术.....34

(一) 月饼的品尝文化 34

(二) 中秋月饼的馈赠艺术 35



中篇 月饼生产基础知识

一、月饼常用原、辅料.....41

(一) 月饼常用原、辅料质量要求 41

(二) 月饼常用原、辅料验收和保管 64

(三) 月饼常用原、辅料拣选和加工 67

二、月饼生产设备和器具.....67

(一) 月饼生产常用设备及选择 67

(二) 月饼生产常用设备的清洗、消毒和保养 77

(三) 月饼生产常用工器具的选择和保养 80

三、月饼常用半制品加工.....83

(一) 糖肉膘 84

(二) 叉烧肉 84

(三) 烤鸭 84

(四) 糖浆 85

(五) 馅料 87

(六) 熟粉和糕粉 94



四、月饼基本生产技术.....94

- (一) 面团调制技术 94
- (二) 成型技术 97
- (三) 月饼烘烤技术 103
- (四) 月饼冷却装箱技术 106

五、月饼包装和防霉保质.....108

- (一) 月饼包装 108
- (二) 月饼标签标识 118
- (三) 月饼防霉保质 130



下篇 月饼生产技术

一、广式月饼生产技术.....139

- (一) 广式月饼品种设计和生产工艺 139
- (二) 广式传统特色月饼制作 148
- (三) 广式月饼的质量要求 154



二、苏式月饼生产技术.....155

- (一) 苏式月饼配方设计和制作关键 155
- (二) 苏式月饼特色品种制作 161
- (三) 苏式月饼的质量要求 165



三、其他地方风味月饼生产技术.....166

- (一) 京式月饼生产技术 166
- (二) 潮式月饼生产技术 175
- (三) 宁式月饼生产技术 177
- (四) 滇式月饼生产技术 180
- (五) 闽式月饼生产技术 183



(六) 扬式月饼生产技术 186

(七) 绍式月饼生产技术 189

(八) 沪式月饼生产技术 190

(九) 冰皮月饼生产技术 191

四、新潮月饼制作技术.....192

(一) 糖醇类月饼制作技术 192

(二) 益生元月饼 194

五、巨型月饼制作技术.....195

附录

一、中秋传说.....199

二、中秋咏月诗.....203

三、中秋短信选辑.....215

四、月饼国家标准 (GB19855-2005)219

五、糕点、面包卫生标准 (GB7099-2003)236

我和月饼有缘——《中国月饼》后记 239



上篇 中秋和月饼

一、中秋节的形成与发展

中秋节又名八月节、月夕节、八月半、仲秋节、团圆节，时在农历八月十五日，是我国三大传统岁时节日之一。

我国古代把农历每季的三个月，分别称为孟、仲、季，因八月属仲，又属秋季，故称仲秋。“中秋”一词最早见于《周礼·夏官·大司马》中“中秋教治兵。”

中秋节始于何时？可谓众说纷纭，莫衷一是。有说是唐朝，也有说是宋朝，还有说是起源于周朝。其实，中秋节的形成经历了长达千年的漫长过程。其节日习俗也在不断新陈代谢，有的被淘汰，有的得到补充、修改和发展，但其强调以人为本、相互团结的内涵却在不断丰富。研究中秋节形成发展的历史，可以得出这样一个结论：中秋节具有顽强的生命力。

1. 先秦 秋杞拜月，为中秋节的萌芽时期。

节日是人类社会发展到一定阶段的产物。在远古时期没有历法，故无节日可言。随着生产的发展，人们对自然的认识能力不断提高，便产生了历法，它为节日的产生和发展提供了必要的条件。据考古发现，我国早在七八千年前就有了农业。农业生产有很强的季节性，不同的季节从事不同的生产活动，从而把不同的特定时间定为节日。中秋节的渊源还可以追溯到先民对月神的崇拜。在远古时期，月神就被列为“六宗”之一。六宗是指六种祭祀的对象，即日、月、星、河、海、山。到了春秋时期，就把春天祭日、秋天祭月作为一种制度规定了下来，孔子在《礼记》中记载：“天子春朝日，秋夕月。朝日以朝，夕月以夕”。这里的夕月就是拜月的意思。

《周礼·春官·大司马》也说：“中春，昼击土鼓，歛幽诗，以逆（迎）暑，中秋夜迎寒，亦如之。”《管子·轻重己》记录了祭月的过程：“秋至而禾熟，天子祀于大菴，西出我国百三十里而坛，服白而才白，搢玉惚，带锡监，吹埙篪之风，凿动金石之音，朝



诸侯、卿大夫、列士，循于百姓，号曰祭月。”

在民间，受到皇家祭月的影响，也祭拜月亮，祈求平安。

2. 汉魏 出现赏月，但未成俗。

两汉魏晋时期，沿袭秋分祭月之俗。《三国志·魏志·明帝纪》：“秋八月，夕月于西郊。”同时由祭月逐渐演化出赏月之风。随着生产力的提高、社会经济的发展，两汉魏晋时期形成了一个悠闲阶层，他们在酒足饭饱之余逍遥自在、舞文弄墨。秋后赏月遂成为雅举。中秋秋高气爽、月明星稀、气候宜人，最宜赏月。从当时流传至今的诗赋如西汉枚乘《月赋》、梁朝沈约《咏月诗》、庾信《舟中生月诗》等中也可见一斑。《晋书·袁宏》也有“谢尚书镇牛渚，中秋夕与左右微服泛江”的记载。由于当时国家尚未统一，赏月之举仅在达官贵人中流行(图1-1)。

3. 唐代 拜月、赏月盛行。

盛唐时期，经济繁荣，拜月之俗继续流行。人们愈来愈认识到中秋之时天高气爽、月圆如盘、清辉似水，是赏月的最佳时刻。唐人欧阳詹《玩月诗序》中说：“八月于秋，季始孟终，十五于夜，又月之中。稽于天道，则寒暑均；取于月数，则蟾魄圆。况埃壙不流，太空悠悠，婵娟徘徊，桂花上浮。升东林，入西楼，肌骨与之疏凉，神气与

之清冷。”因此，汉魏时期的赏月之风到了唐代，在帝王和士大夫阶层中已十分流行。唐玄宗也在宫中修了“赏月台”，与杨贵妃共同赏月。如《开元天宝遗事》记载了两则中秋赏月掌故。一是唐玄宗为赏月拟搭高台：“玄宗八月十五夜，与贵妃临太液池，凭栏望月不尽，帝意不快，逐敕令左右：‘于池西岸别筑百尺高台，与吾妃子来年望月’。”另一则记录了文人苏颋赏月之事：“八月十五日夜，于禁中值宿，诸学士玩月，备文酒之宴。时长天无云，月色如昼。苏曰：‘清光可爱，何用灯烛？’逐使撤去。”

在民间，中秋赏月也逐渐成风。不少诗人墨客中秋赏月之余留下了好多脍炙人口的诗篇，如杜甫的《八月十五夜月》、张祐的《中秋月》、王建的《十五夜望月寄杜郎中》，刘禹锡的《八月十五夜观月》等(详见附录)，或思亲



◎ 图1-1 泛江赏月