

图解面点技法

主编 任家常 马玉贵 房双岭



黑龙江科学技术出版社

图解面点技法

任家常 马玉贵 房双岭 主编

江苏工业学院图书馆
藏书章

黑龙江科学技术出版社
中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

图解面点技法/任家常,马玉贵,房双岭主编. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社,2003.3
ISBN 7-5388-4307-8

I. 图... II. ①任...②马...③房 III. 面点—制作—图解 IV. TS972.116—64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 007082 号

《图解面点技法》编委会

主编:任家常 马玉贵 房双岭
编委:牛援岭 刘建华 米国华 赵云刚 胡永利
段凌志 依 昕
摄影:刘振华
审校:王成江
邸春生
李文清

责任编辑 赵春雁

封面设计 洪 冰

图解面点技法

TUJIE MIANDIAN JIFA

主编 任家常 马玉贵 房双岭

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451)53642106 电传 53642143(发行部)

印 刷 哈尔滨龙会科技彩印厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 3

版 次 2003 年 12 月第 1 版·2003 年 12 月第 1 次印刷

印 数 1—3 000

书 号 ISBN 7-5388-3829-5/TS·303

定 价 19.00 元

序

中国烹饪是我国传统文化的一部分，具有选料广泛、技法众多、口味多变，地方风味各具特色，品评标准多方面等特点，是任何一个国家的烹饪所不能比拟的，在国内外都享有盛誉。中国面点是中国烹饪的重要组成部分，其风味流派各异，是中国饮食文化的要素之一。改革开放以来，随着经济的发展，人们饮食生活质量的高低已经融入全面建设小康社会进程中。

本书《图解面点技法》是《图解烹调技法》的姊妹篇。由中国烹饪大师、面点高级技师、高级讲师任家常先生领衔，国家级面点技师马玉贵先生，中国烹饪大师、高级面点技师房双岭先生主编，参编者都是黑龙江省有经验的面点工作者。

本书在原料的选用、面点的制作等方面有创新，以面点的造型、颜色、器皿作烘托使人产生美感。本书采用了图解的表现形式，将原料加工、面点造型、烹饪技法的掌握有机地结合起来，并配有文字的说明，图文并茂，层次清晰，便于读者学习掌握。本书既是一册实用性极强的面点技术教学参考书，也是广大烹饪爱好者的良师益友。我相信，本书的出版对烹饪教育的发展和面点技艺的提高将起到积极的推动作用。

杨铭铎 博士

哈尔滨商业大学副院长、教授

(国家餐饮业一级评委，中国烹饪协会常务理事，黑龙江省餐饮烹饪行业协会副会长)

目 录

第一部分 基础知识

一、面团制法	1
1. 水调面团	2. 发酵面团
3. 酥松面团	4. 米粉面团
二、馅心制法	9
1. 甜馅	9
豆沙馅 枣泥馅 奶黄馅 五仁馅 什锦馅 麻茸馅 糖馅 白糖芝麻馅 水晶馅 玫瑰馅	
2. 咸馅	11
海三鲜馅 猪肉馅 咖喱 细肉片熟馅 清素馅	
肉三鲜馅 牛肉馅 牛肉馅 鸡丝熟馅 一品素馅	
三鲜馅 羊肉馅 三丁馅 八珍熟馅 花素馅	
半三鲜馅 鱼肉馅 酥皮熟肉馅 什锦素菜馅	

第二部分 面点的制作

一、面点的成型方法	18	
1. 擀 单饼	2. 按 麻仁酥饼	3. 卷 虎头卷
4. 包 豆沙包 锁边盒子 蒸饺 提褶包子	5. 摊 西葫芦饼	
6. 捏制 冠顶饺	7. 镶嵌 生日蛋糕	8. 滚沾 元宵
9. 叠 荷叶夹	10. 模具成型 茶点	11. 抻成型 抻面
二、面点的成熟方法	27	
1. 蒸		
馒头 花卷 山东包子 牛肉烧麦		
2. 炸		
糖酥麻花 麻团 油条 果味蛋球 萨其玛		
3. 煮		
水饺 馄饨		
4. 烙		
搅面馅饼 鸭饼 草帽饼 锅烙		
5. 煎		
嫩酵肉盒 生煎包子		
6. 烤		
虎皮蛋糕 桃酥 京八件 叉子饼 棋盘酥 甘露酥		

附录：名词解释	42
---------------	----

第一部分 基础知识

一、面团制法

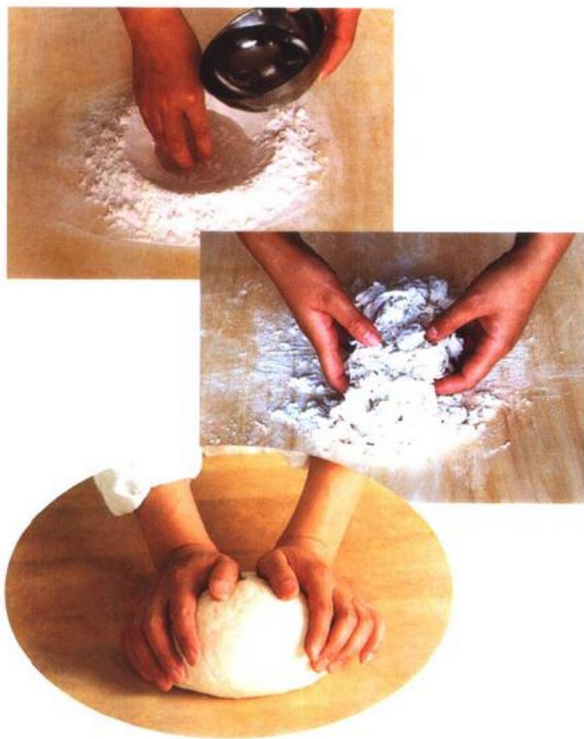
1. 水调面团

所谓水调面团(俗称呆面、实面团、死面等)就是用面粉掺水直接拌和,经揉搓而成的面团,故称作水调面团。下面介绍冷水面团、温水面团、沸水面团。

冷水面团:

用室温下(20℃)的清水调制的面团,具有筋性好、韧性强、质地坚实、劲力大、延伸性强等特点。其所制作出的成品色白、爽口而有筋性,耐饥,不易破碎。适宜于制作一些如面条、馄饨、水饺、春卷、草帽饼等水煮、油烙品种。

调制冷水面团主要有下粉、加水、拌和、揉面和饧面几个步骤。具体方法是:



将面粉置案板上(或放置盆中),在面粉

中间开窝,分三到四次加入冷水,边加水边搅拌,用手从四周慢慢向里炒拌,呈雪花状后,再用双手反复用力揉搓成团。揉到面团表面光滑,并有筋性不沾手为止,达到三光,即:手光、案板(盆)光、面光。将面团用一块干净湿布盖上,静置一段时间(即饧面)即可。

注意事项:

A. 水温要适当(20℃);

B. 要根据所制作的品种掌握好掺水量,一般冷水面团的面粉与水的比例为1:0.5左右;

C. 要用劲多揉面团,使面团中的面筋网络尽可能多的形成;

D. 要注意面团的饧面,面团表面要盖上湿干净布,以防面团干皮,饧面时间一般掌握为15~20分。

温水面团:

温水面团,是用水温为50℃的水调制而成的面团。面团色白,有韧性,但筋性较冷水面团差,富有可塑性,便于包捏成型,成品不易走样,适合制作花色饺子、家常饼和油饼等面点制品。

温水面团的调制方法与冷水面团基本相同,只是水温较高,另外,面团的吃水量较冷水面团多些。还有一种方法是将面粉用开水烫一半,另一半用冷水调制成面团,然后再将两种面团揉和在一起,揉成面团。

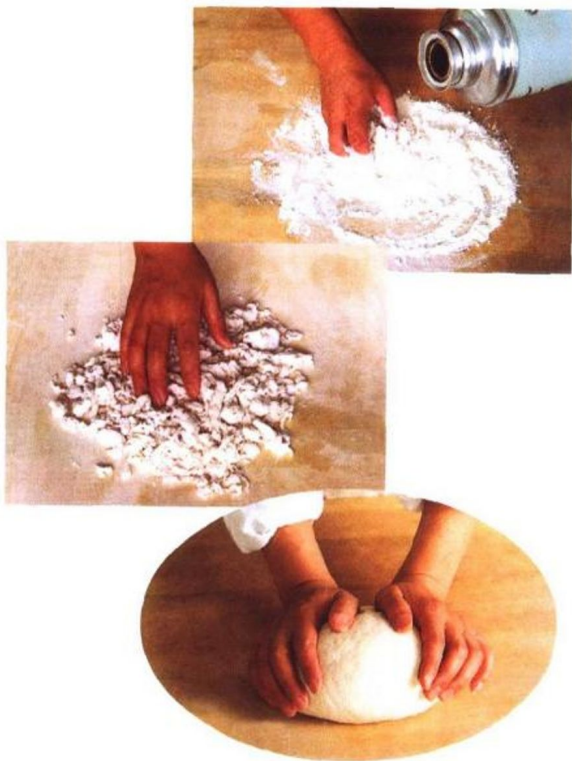
注意事项:

A. 水温要掌握得当,四季水温要适当进行调整,保证面团质量;

B. 在制作品种以前,要将面团中的热气散尽,待凉后,再进行品种的制作,以防面团表面结硬壳,影响制品质量。

沸水面团：

用沸水(90℃以上)调制而成的面团，又叫烫面团。其可塑性较好，制品不易走样，带馅制品不易漏馅，容易成熟，富有甜味，吃口细腻，易于消化等。但是面筋较差，黏性增加，制品成熟后，色泽较暗，呈青灰色。该类面团适合于制作煎烘制品，如锅贴、春饼、炸糕、炸盒子等制品。另外，烧麦、蒸饺等也用烫面制作。



在调制面团时，应将面粉置于案板上，开一个浅窝，用右手向上面浇沸水，用左手拿刮板调拌均匀，成雪花状，摊开晾凉，再向上面洒一些冷水(目的是使制品食用时不粘牙)后，将其揉成面团，表面盖上一层干净的湿屉布，以防止表面干皮。

注意事项：

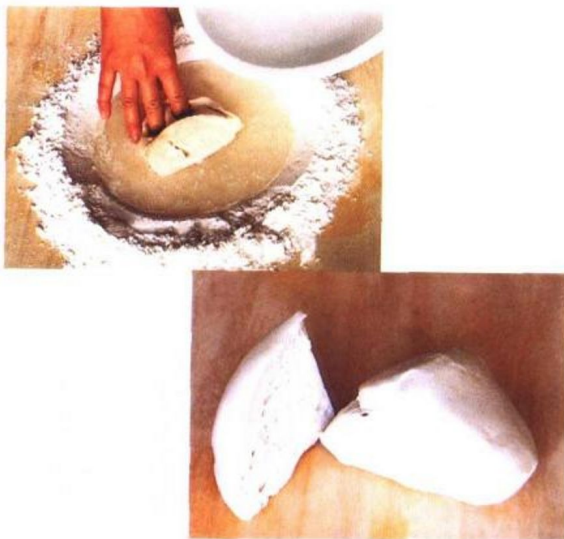
- A. 沸水要浇匀；
- B. 把沸水烫熟的雪花面一定要摊开，将热气散尽、凉透，否则，影响制品质量；
- C. 要淋上冷水后再揉成面团，防止食用时粘牙；

D. 掺水量要根据所作制品的需要加入，加水量要准确。

2. 发酵面团

发酵面团是用冷水或用温水，在面粉当中加入适量的发酵剂调制而成的面团，又叫膨松面团、发面团。其面团的调制方法与水调面团一样，这样调制成的面团叫做发酵面团。发酵技术较为复杂，但从发酵的时间与程度来看，可以分为面肥发酵、酵母发酵、物理发酵、化学膨松剂发酵。下面主要介绍面肥发酵和酵母发酵面团。面肥发酵包括大酵面、嫩酵面和全酵面。

大酵面(发面头)：



所谓大酵面，就是将面粉中加入面肥一次发足的发酵面团。一般头一天晚上发面，第二天对上碱，就可以应用。其面团特点：性质松软，易消化，制作制品时间快，不需饧酵。适合于制作大包子、花卷、馒头、银丝卷等制品。

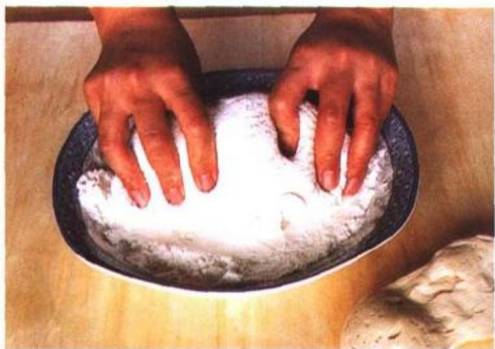
嫩酵面：

嫩酵面就是指没有发过头的发酵面团，即用水调面团加少许面肥、适量面碱，稍饧发后即用的面团。其面团特点：松软中带有一些韧性，具有水调面团的弹性和延伸性，又具有发酵面团的松软性。但在面团对完碱后，还需要饧酵一

段时间再制作成品，以保证制品的松发柔软性。
适合于制作各式烧饼、天津包子等。



呛酵面:

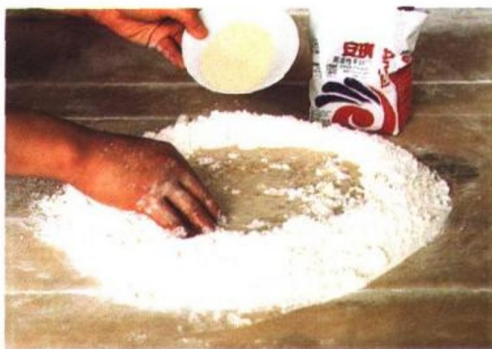


呛酵面就是在酵面当中呛入适量的干面粉，然后揉搓成的发酵面团。方法有两种。一种是将对好碱的大酵面团中，呛入30%~40%的干面粉调制而成。这种方法调制出的面团制做出的成品具有吃口干硬，有筋力，适合制作呛面馒头、高桩馒头等。另一种方法是在面肥当中呛入干面粉，调制成面团后，进行发酵，然后，再加入面碱、白糖制成成品。该面团具有柔软、表面开花的特点，适合于制作开花馒头。以上酵面在使用时，均需要在面团当中对入面碱中和面团当中的酸。

注意事项:

- A. 应根据面团发酵时间的长短、发酵程度，适量对入面碱，以防过多或过少，影响制品质量；
- B. 除大酵面以外，调制其他制品的面团时，应注意面肥与面粉的比例以及掺水量的多少，以适应制品的要求。

酵母发酵面团:



酵母发酵面团是利用酵母进行发酵的面团。具体做法是:首先将面粉当中加入适量的酵母和各种辅助原料，然后加水(冬天加温水)将面粉调制成面团，放置温度在30℃的环境中，静置一段时间，待面团体积增大到原来体积的1倍时即可使用。应注意的是，将面团制成成品后，根据不同制品的要求，要将制品的生坯进行不同时间的饧酵。如:制作馒头时，要将馒头生坯静置在室温(20℃)环境中15~20分后，再进行蒸制成熟，馒头才能松软，膨大；环境温度高，静置时间相应减少。酵母发酵面团适合于制作馒头、花卷、山东包子等大部分发酵制品。

3. 酥松面团

酥松类面团又称为油酥类面团，是用面粉与油脂为主要原料调制而成的。该类面团是面点制作花色品种最多的一类面团，在调制与投料上面比较复杂，可分为单酥类面团和层酥类面团。

单酥类面团

单酥类制品是由面粉、油脂、蛋、糖(有时还需要加一些水)等原料混合擦制而成的面团，单酥类制品没有层次，但也具有酥、松、香等特点。由于投料标准的不同，可分为浆皮类面团、混酥类面团及甘露酥类面团等。

浆皮类面团:

浆皮类面团是以面粉、糖浆与油脂为主要原料调制而成的面团，就其糖浆的性质来说，有砂糖浆与麦芽糖浆之分。

砂糖浆面团：

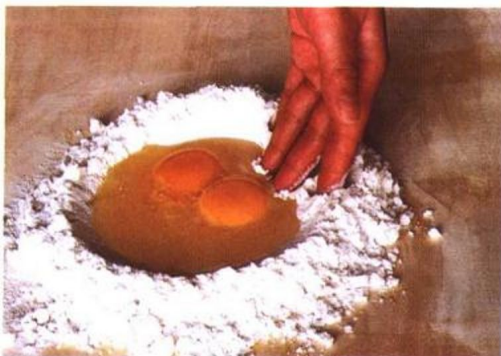
主要用于广式月饼面团的调制，糖浆用量较多，故月饼皮具有良好的可塑性，不酥不脆，柔软不裂，并且在烘烤成熟时易上色，制品放置数天后回油，饼皮更加油润、松酥。

糖浆的制法：

原料为白砂糖 500 克，清水 200 克，柠檬酸 0.25 克。制作时先将清水的 3/4 倒入锅中，放入白砂糖后加热，煮沸约 5~8 分，将柠檬酸加入剩下的水调化后倒入糖浆中，用文火将糖浆煮至 100~110℃ 时，即可离炉，放在器皿中，储存 15~20 天后，取出再用。



砂糖浆皮的调制方法：



原料为面粉 500 克，糖浆 350 克，花生油 100 克，鸡蛋 2 个，枳水 8 克。制作方法：将面粉放在案板上，中间挖一凹坑，将糖浆、枳水、鸡蛋放在一起调均匀后，再将花生油倒入调拌均匀，将面粉与混合液体一起调制成面团即成。

麦芽糖浆面团：

该类糖浆皮，是用麦芽糖浆与面粉直接调制而成的面团，不同品种所用麦芽糖浆不同，其调制方法与上述方法相同。

混酥类面团：

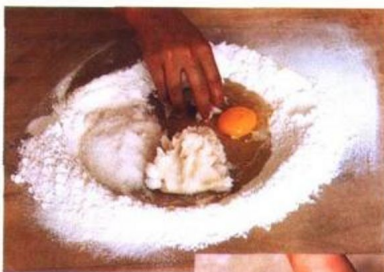
混酥类面团是由面粉、油脂、糖、鸡蛋和清水等原料调制而成的一种面团。根据品种不同，制品当中还要加入一些化学膨松剂，以使成品成熟后更酥松。

原料：低筋面粉 500 克，绵白糖 200 克，鸡蛋 1 个，固体油脂（猪油、奶油等）200 克，泡打粉 6~10 克。

制作方法：

将面粉与泡打粉一同过筛后，置于案板上，中间开窝，放入白糖、鸡蛋搅化后，再加入油脂面粉调拌均匀即成混酥面团。

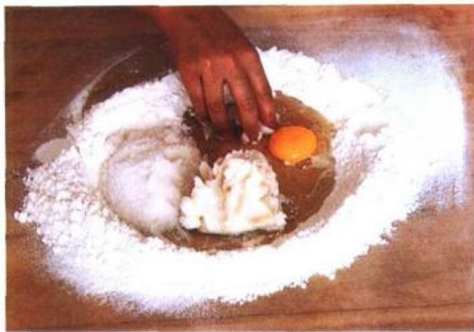
混酥类面团比较适合制作各式干点、酥点心等类面点品种，如茶点、奶油小饼干等制品。



甘露酥类面团：

甘露酥面团是与混酥面团差不多的一种面团，只是在调制时投料要比混酥面团重，所用化

学膨松剂种类较混酥面团多而已。



原料:低筋面粉 500 克, 绵白糖 225 克, 鸡蛋 2 个, 固体油脂(猪油、奶油等均可) 225 克, 泡打粉 10 克, 臭粉 5 克。

调制方法:

将面粉与泡打粉一同过筛后, 置于案板上, 中间开窝, 放入臭粉、白糖、鸡蛋搅化后, 再加入油脂面粉调拌均匀即成甘露酥面团。甘露酥面团适合制作广式干点甘露酥、桃酥、炉果等投料较重的干点。

层酥类面团

层酥类面团是由皮面和硬酥面两块面团组合而。其层次清晰、体积膨大、外形美观, 是酥松类的主要面团。

酥皮类面团是由皮面与硬酥面团组合而成的一种面团, 用调制好的皮面包入调制的硬酥, 擀制后形成有清晰层次的坯皮。再经包捏成型制成制品即可。具体制法如下:



皮面原料:面粉 350 克, 油脂 25 克, 清水 175~190 克。

硬酥原料:面粉 150 克, 油脂 75 克。

制作方法:



将皮面面粉放在案板上, 中间开窝放入油脂与清水调匀后, 与面粉一起调制成面团即成皮面。放置一旁进行饧面。将面粉置于案面上, 将油脂放在面粉里面, 用双手反复揉搓, 将面粉与油脂擦到均匀细腻成为硬酥面团。

小破酥:



将饧好的皮面和硬酥分别下成小剂子, 用手将皮面按成中间厚边缘薄的锅底形状逐个包入硬酥, 擀成长圆形状。两边折起后, 从上向下卷起。中间用手指压一下, 剂口向上折压成圆形即可包入馅心。这样的操作方法叫做小破酥。

大破酥：



将饧好的皮面包入硬酥后(叫做大破酥,适合于较大的面团操作),用走槌将面团前后擀成长方形面片,然后从上向下卷起,根据制品的要求下成所要求的剂子。这种操作方法叫做大破酥。在进行酥皮类面团的调制时,其皮面与硬酥的比例可以根据品种的不同而进行调整,一般有如下几种比例。皮面:硬酥=7:3,6:4,5:5等。其中:7:3适合制作大众化的品种,6:4适合于制作点心类面点品种,5:5适合制作比较精细的炸制类点心。

注意事项:

A. 调制层酥类面团的油脂既可以用植物油,也可以用动物性油脂;

B. 调制面团时必须用冷油,不能用沸油或高温油。用沸油或高温油制成的面团会发硬,难以操作,制成的成品容易脱壳;

C. 制皮面时,水、油、面粉的比例要准确,根据品种的不同要求配置比例,使调制出的面团达到品种的要求;

D. 在冬天用猪油擦酥时,只要多擦、擦透、

凝固的猪油就会溶解酥化;

E. 调制好的皮面与硬酥,一定要静置一段时间再用,其中硬酥使用时再擦一下,这样使用效果会更好。

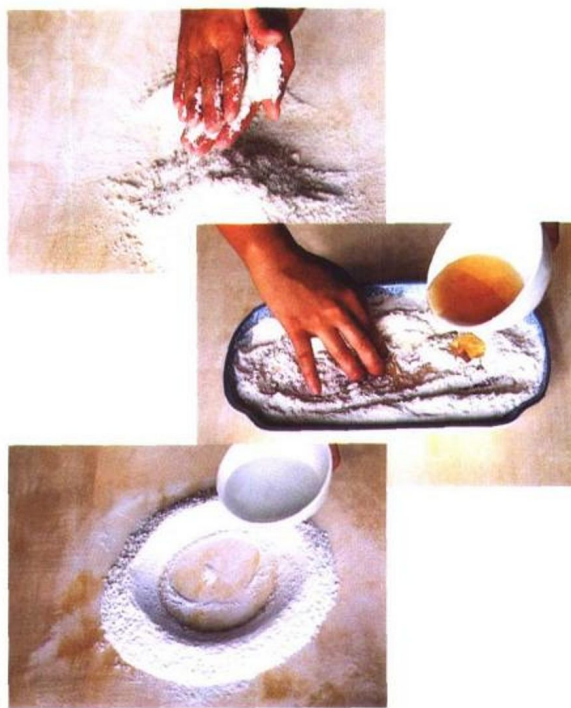
4. 米粉面团

米粉面团是用粳米(大米)磨成的米粉和糯米(江米)磨成的米粉按一定比例,掺和在一起,再加入水与其他辅助原料调和而成的一类面团,这类面团所制作的面点品种可大致分为松质糕、黏质糕、糕团与船点四大类。

松质糕面团:

松质糕是用粳米粉与糯米粉两种米粉,先按一定比例掺和在一起,加入糖、植物性色素、香料等配料,加适量的清水拌制成松散的粉粒,然后,在各种模型内筛入糕粉,上笼蒸制成熟。在调制松质糕面团时有如下几个关键步骤:

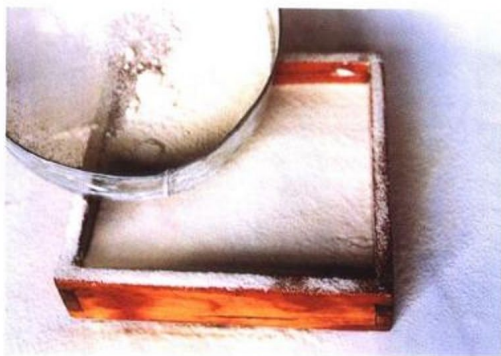
拌粉:也称搜粉、捏粉,就是在米粉当中加入清水、糖或糖浆拌和,使米粉颗粒均匀吸收湿性原料的过程。方法有三种:



一种是在米粉当中加入清水和糖粉拌制而

成，拌出的米粉洁白，叫做白搜粉；一种是在米粉当中加入糖浆拌制而成，由于糖浆在熬制时呈黄黑色，所以叫黄搜粉；一种是在米粉当中只加入清水拌和而成的米粉团，叫做白粉。拌粉的程度，一般根据制品的要求，掌握于捏得拢、一碰散得开即为合适。

静置：静置是将拌好的粉团搁置一段时间，使粉粒都能均匀、充分的吸收到水分和糖分的过程。



夹粉：将拌制好并且静置过的米粉团，用筛进行筛制的过程叫做夹粉。目的是使粉团颗粒均匀分布，以保证制品的质量。

蒸制：将调制好的粉团放在模具当中，上屉成熟的过程叫做蒸制。此时所用火候不能过于用旺火、大汽进行蒸制。

成型：松制糕成型有两种方法，一种是先成型，后成熟，即用有一定的形状的模具装入糕粉后，再后成熟的松质糕，如方糕、小圆松糕等。另一种是先成熟，后成型，即用一个大方框，装入糕粉，上屉蒸熟，再用刀具将其切制成型的松质糕。这类方法是松制糕常用的方法之一。

方糕

原料：细糯米粉 500 克，细粳米粉 2000 克，豆沙馅 1000 克，绵白糖 200 克。

制作方法：

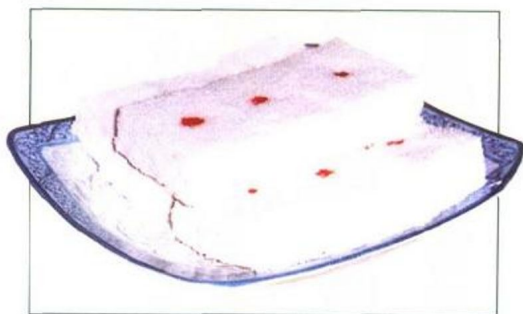
1. 将豆沙馅中放入 100 克白糖，加入适量清水，重新炒制到较软适当时，出锅待用。

2. 将两种米粉搅拌均匀，中间挖一凹坑，加入白糖 100 克、清水 500 克，搓擦均匀，盖上湿布，静置约 1 小时，使粉粒均匀吸水。

3. 取方糕模具，放置在铺好屉布的铝屉上面，然后将适量糕粉倒入模具当中摊平，用开格板按方糕木框面的刻度刮平，并在框内糕模开成 16 个方格，取一定量的软豆沙，放在每个方格中，另取一定的糕粉，放入细眼筛内，在每个方格上面薄薄的筛上一层糕粉。

4. 用有花的格在表面印上花印后，上屉蒸制成熟，取出用刀切成完整方块，上盘即成。

特点：方正洁白、松香软糯。



黏质糕面团

黏质糕是以细糯米粉、细粳米粉加入糖、植物色素、香料等配料，再加以适量水拌制成糕粉，蒸制成熟后，经揉搓使糕黏合在一起成团，再经刀切而成的糕。这样制作出的糕具有韧性大、黏性足、入口软糯等特点。

黏质糕与松质糕的比较：

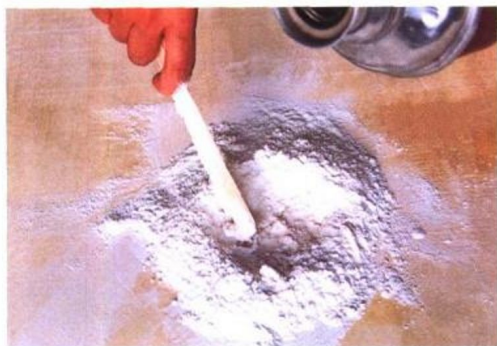
相同点：制作过程黏质糕与松质糕一样，均由拌粉、静置、夹粉、夹馅、成熟和成型等步骤组成。**不同点：**松质糕是先成型，后成熟，黏质糕是先成熟后成型；松质糕不需要经过揉制，而黏质糕需要经过揉搓。

黏质糕的蒸制：将细糯米粉和细粳米粉混合以后，加入其他辅助原料，经过拌粉、静置等过程后，就将其放置在蒸锅中，用旺火蒸制成熟后待用。

揉制：揉制的方法是将蒸制好的糕粉倒在洁净的抹过凉开水的案板上，糕粉上面盖上干净的湿糕布，然后用力反复揉搓，至糕粉成团、表面光洁不沾手时即成半成品，将揉制好的面团整理成所需要的形状后，用刀切成所需要的块

状即可。

粉团:粉团是将米粉经过一定的方法,将纯淀粉用水调制成粉团,再经包馅、成型等过程而制成的制品。该制品具有皮薄、馅多、卤汁多、吃口黏糯、滑润、黏实耐饥的特点。由于米粉是属于纯淀粉,直接用清水进行调制,很难使之成团,所以,在调制米粉时一般有如下三种方法:

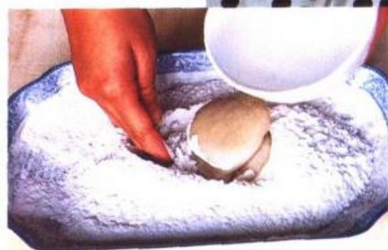
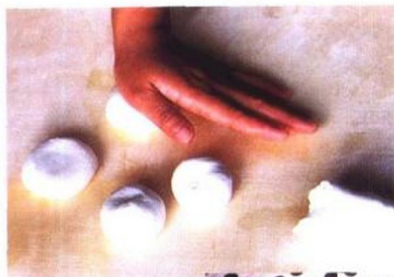


沸水烫粉法:将米粉的1/3直接倒入沸水中,利用沸水的高温将部分米粉烫热,使淀粉糊化而产生黏性,取出放在案板上,再将剩余的2/3米粉加入,经揉制使米粉黏合在一起成为米粉团,一般的情况下,用水量占米粉的20%左右,再用清水调制软硬。

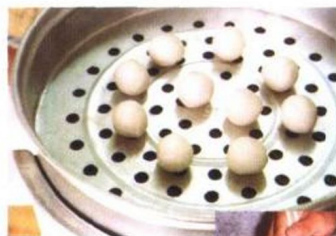
煮芡拌制法:煮芡法是将米粉的1/3先用冷水调制成较松散的粉团,下成小剂子,搓圆后压扁。用蒸锅将其蒸熟或用沸水将其煮熟(沸水下锅)后,再加入米粉和适量清水调成的一种米粉面团。

熟白粉拌制法:熟白粉拌制法是将米粉用水拌制成粉团或制成糕粉,上屉蒸熟倒在案板上,经反复揉搓按制成粉团的过程,叫做熟白粉拌制法。

以上三种米粉拌制法,前两种是生粉面团,需要将面团成型后,再成熟后才能食用。第三种是熟粉团,可以直接成型后就食用,因此要特别注意卫生。



椰蓉软糯糍



原料:糯米团500克,莲茸350克。

制作方法:将上面原料调制成的糯米粉团搓条下成15克的剂子,再将莲茸下成12.5克的剂子,用皮子包入馅心,搓成圆形,上屉用旺火蒸制8~10分。将蒸制成熟的坯子,取出放入莲茸当中,滚粘一层椰蓉,表面进行装饰后即可装盘上桌即可食用。

特点:软糯甜香,椰味浓郁。

二、馅心制法

1. 甜馅

甜馅是一种面点制作的重要馅料。品种繁多,丰富多彩。甜馅以糖为基本原料,再配以各种豆类、果仁、蜜饯、油脂等,形成独特别致的风味。按制作方法分可分为:泥茸馅、果仁蜜饯馅、糖馅三大类。

泥茸馅:泥茸馅是一种以植物果实或种子等为主要原料,加工成茸泥,再用油、糖炒制或拌制而成的一种甜味馅。

豆沙馅



豆沙馅由于传统制作方法比较烦琐,目前市场上工业制作的豆沙很多。所以在这介绍一种用市场上销售的豆沙加工成豆沙馅的方法。

原料:豆沙一袋(400克),绵白糖500克,植物油(豆油或色拉油)200克,热水450克,柠檬酸适量。

制作方法:将豆沙放在一个器皿中,将白糖放在上面,将热水倒入其中,用工具将其搅匀待用。将炒锅放在中火上,倒入植物油将搅拌好的豆沙馅放入其中,用炒勺快速搅拌进行炒制,将柠檬酸用少量水化开倒入豆沙中,再炒至油全部吃到豆沙馅中,豆沙中的水分蒸发变干成稠浓不沾手、堆得起上了劲为止,盛起,冷却即成。

质量要求:黑褐色,光亮,细而不腻,甜而爽口。

枣泥馅



原料:红枣500克,白糖250克,植物油100克。

制作方法:将红枣用刀拍碎去核,用冷水清洗浸泡1~2个小时后,搓去外皮,再上笼蒸至熟烂,晾凉。

用细铜筛擦成厚泥。将植物油放入炒锅中烧热,将白糖倒入熬化后,放入枣泥同炒,用慢火炒约1小时左右,锅内无声,至枣泥上劲不沾手、香味四溢盛起放在器皿中晾凉即成。

质量要求:水分必须炒干,细腻滑爽,甜而鲜洁。

奶黄馅

原料:净鸡蛋500克,白糖1000克,奶油250克,粟粉100克,面粉150克,鲜奶500克,食用柠檬黄、香兰香精各适量。

制作方法:先将鸡蛋500克放在器皿中打匀,

加白糖1000克、鲜奶、奶油、粟粉、面粉、香兰香精等全部原料，继续打匀装盆，放在有蒸笼的屉内，边蒸边搅抖，每5~6分搅拌一次，蒸约1小时，蒸搅成糊状晾凉即成奶黄馅。

注意糖熔化时再加入面粉和粟粉，加时要慢慢加入，防止产生颗粒；要用中火蒸透，不要用旺火蒸。

馅心品质：香甜，软滑，色泽鲜明。

另外，市场上常年有售莲茸馅，一般分为两种，即红莲茸、白莲茸。价格便宜使用方便，泥茸馅还有绿豆沙馅、芸豆馅、红豆馅等等其制作方法大致相同，市场也有销售就不一一介绍。

果仁蜜钱馅

将果仁炒熟，并与蜜钱等切成细粒，再与白糖拌和即成果仁蜜钱馅心。



五仁馅



原料：桃仁250克，瓜子150克，松子仁250克，花生仁250克，杏仁150克，白糖1250克，熟面粉400克，猪板油丁700克。

制作方法：先将核桃仁与花生仁、松子仁

用油炸黄去皮，剁碎，连同杏仁一同斩碎，加入瓜子仁、白糖、熟面粉、板油丁，一起拌和，用劲擦匀，使糖、油融结再搓成团即成五仁馅心。

什锦馅(即果脯馅)

原料：白糖500克，熟面粉200克，香油100克，果脯500克，桂花酱25克。

制作方法：将果脯切成丁，加入白糖、熟面、香油及桂花酱拌匀即成。



麻茸馅

原料：面粉500克，绵白糖750克，熟生油100克，麻酱175克，冷开水100~125克。

制作方法：先将面粉烤熟，用箩筛过，放在板上开窝，加上以上原料拌匀擦透，便成麻茸馅。

白糖馅：以绵白糖、白砂糖为主要原料，与其它配料拌成的一种甜味馅，叫做白糖馅。

白糖馅是许多糖馅的基本馅心，在白糖馅的基础上，在其中加入不同的配料，就可以以配料的名称命名。

糖馅



原料：绵白糖500克，熟面200克，青红丝

15 克，熟芝麻 20 克，油脂香精适量。

制作方法：将熟面粉擀碎过筛后放在绵白糖中一起拌匀后，再将其他配料放入一起调拌均匀即成。

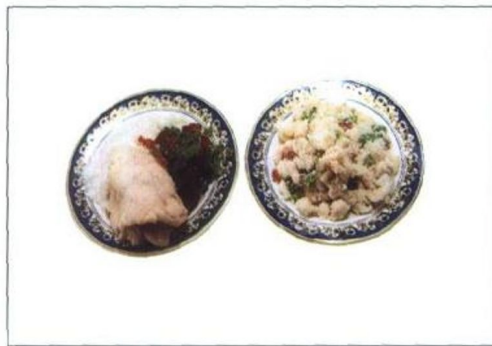
白糖芝麻馅

原料：绵白糖 500 克，熟面 200 克，猪油 150 克，熟芝麻 150 克，青红丝 15 克。

制作方法：先将熟芝麻碾成半碎，再将熟面、白糖、猪油、碎芝麻搓均搓匀，然后放入青红丝拌匀即成。



水晶馅



原料：绵白糖 500 克，熟面粉 200 克，猪板油 150 克，瓜条 15 克，香精适量。

制作方法：选好猪板油，去掉浮膜片成约 0.7 厘米厚的大片。将白糖擀碎铺在案板上，然后将板油铺在白糖上面，再在上面铺上一层白糖。这样反复多次压平后切成 0.7 厘米宽的长条，在改刀成丁，即放入容器里于阴凉处待用。使用时加入切成丁状的瓜条，拌上香精即成为水晶馅。

玫瑰馅

原料：白糖 500 克，熟面粉 200 克，猪油 150 克，玫瑰酱 25 克，青红丝 15 克。

制作方法：白糖内加入油用双手在案板上反复擦搓透，将糖擦至有黏性时即可加入熟面粉，用手搅拌均匀，用手一抛不散即可，然后再加入玫瑰酱和青红丝一起拌匀，这样制成的玫瑰馅叫做玫瑰软馅。若将馅心当中再加熟面粉 200~300 克，猪油 150 克左右找软硬，制出的玫瑰馅叫做硬玫瑰馅。硬玫瑰馅可以制作月饼等点心。

2. 咸馅

咸馅在面点制作当中占有很重要的地位，其分类方法很多，这里我们按制作馅心的原料将其分为荤馅、素馅、荤素馅三大类。下面将一些常用的面点咸馅心介绍给大家。

荤馅：所谓荤馅，就是馅心所用物质均为肉类、禽类、水产品、海产品等为主的动物性原料来制作的馅心。它们又可分为生馅、熟馅两种。常用的馅心有生荤馅和熟荤馅。

海三鲜馅(净三鲜馅)



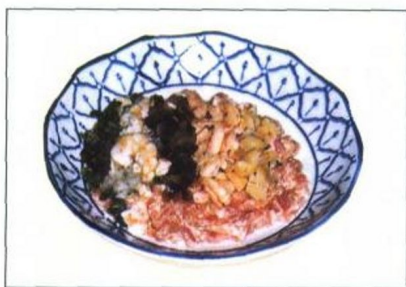
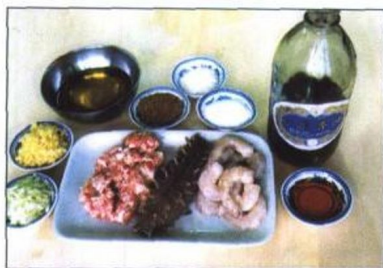
原料：鲜大虾或去皮鲜虾仁 250 克，鸡脯肉 100 克，水发海参 150 克，水发干贝 100 克，冬笋 100 克，香菇 50 克，精盐 7 克，姜末 10 克，

五香粉 3 克，胡椒粉 2 克，香油、猪油各适量。

制作方法：将鸡脯肉用刀剁碎成茸放在器皿中待用。将大虾去皮、头尾、沙包沙线，洗净切成细粒；水发海参洗净切成小丁；水发干贝搓碎加入少量精盐拌匀；香菇、冬笋各剥成小丁待用。将鸡脯肉用筷子顺一个方向加少量清汤搅拌上劲，发黏后，将以上原料放在一个盆中，加入各种调料，搅拌均匀即成海三鲜馅心。

馅心特点：馅心爽滑，海鲜味浓，具有胡椒的辣味感。

肉三鲜馅



原料：猪夹心肉 500 克，鲜虾仁 300 克，水发海参 200 克，鸡汤 100 克，精盐 12 克，五香粉 50 克，鲜姜末 15 克，葱花、香油、料酒、色拉油、味精各适量。

制作方法：将猪肉洗净剥成茸泥，将海参洗净切成细粒，鲜虾仁去沙线沙包后洗净切成细粒待用。将猪肉馅中放入鸡汤，解开搅至发黏，上劲后与海参、鲜虾粒盛在一个盆内，加入精盐及上述调料搅拌均匀即成肉三鲜馅。

三鲜馅

原料：鸡脯肉 300 克，水发海米 100 克，鲜虾仁 100 克，韭黄或韭菜 100 克，精盐 6 克，味精 5 克，料酒 10 克，色拉油 20 克，香油 15 克。

制作方法：鸡肉洗净剥成馅，水发海参投

净切成细粒，鲜虾仁洗净切细粒，韭黄顶刀切成韭黄末待用。将鸡脯肉少放点清水，解开与海参、虾仁放在一起加入以上各种调料搅拌均匀后，再将韭黄末、香油放入其中搅拌均匀即成。



半三鲜馅



原料：猪肉 500 克，鸡蛋 5 个，韭菜 500 克，水发海米 175 克，精盐 12 克，花椒面 5 克，姜末 15 克，色拉油、香油、味精各适量，骨头汤 300 克。

制作方法：猪肉洗净剥碎或用绞肉机绞成肉馅，加入精盐、花椒面、姜末搅拌，分次加入骨头汤，解开搅至发黏上劲待用。鸡蛋打碎盛在碗内搅匀，炒成蛋花晾凉，放入肉馅内。韭菜摘洗净，顶刀切成细末，水发海米投净切成丁，放入肉馅内，加入色拉油、香油、味精搅拌均匀即成半三鲜馅。

特点：馅心味鲜，咸淡适当，色泽鲜艳。

猪肉馅

原料：猪夹心肉 500 克，水发海米 75 克，葱花 20 克，精盐 10 克，老汤 400 克，料酒 50 克，