

# 各类点心制作

孔宪化 编著

中国食品出版社



社

# 各类点心制作

张利军 主编

中国轻工业出版社



# 各类点心制作

孔宪化 编著

中国食品出版社

## 内 容 简 介

《各类点心制作》，博采中国面点之精华，以驰名中外的广东点心为主体，兼收北京、淮扬、山东等地风味名点计250品，按馅、皮用料及制法共分为11大类，逐一讲解每一点心的用料、制法、技术关键及成品质量标准、风味特点和适用范围。此外，还简要介绍了面点制作的一般常识，如面点的现代化设备及其作用、面点间的分工、皮面馅心制作的基本技术、各种馅料配方及制法、加热制熟和面点美化的主要方法等。

本书为面点名师长期实践的结晶，力求以通俗易懂的语言，阐述面点制作技术的要领。大小饭店、宾馆、饭庄、食堂、招待所的面点厨师和广大家庭主妇，均可循法制作，可为中外宾客的各式宴席生辉添彩，为家庭饮食生活锦上添花。

由于编著者文化水平有限，表述不当之处在所难免，敬请同业名师及广大读者不吝指教。

## 各 类 点 心 制 作

孔宪化 编著

中国食品出版社

(北京广安门外湾子)

新华书店北京发行所发行

新城县书刊商标印刷厂印刷

开本787×1092毫米 1/32 印张6.75 字数150千字

1986年8月第一版 1988年1月第二次印刷

印数：25001—61000册

ISBN7—80044—059—1/TS·060

定价：1.85元

# 目 录

## 第一章 面点制作基本知识.....(1)

### 一、面点间的分工和用具.....(1)

### 二、皮面及馅心制作的基本技术.....(3)

#### 1 生咸馅种类及其制法.....(11)

猪肉菜馅 芜荬馅 攒馅 肉丁馅 三鲜馅  
肉菜馅 猪肉白菜韭菜馅 馄饨馅 爽香肉馅  
鲜虾馅 百花馅 肉虾馅 烧麦馅 锦绣馅  
鸡丁馅 牛肉馅 鱼肉馅

#### 2 熟咸馅类及其制法.....(18)

咖喱牛肉馅 冬菜猪肉馅 叉烧肉馅 肉片熟  
馅 肉丁熟馅 八珍馅 春卷馅 牛肉春卷  
馅三丝 春卷馅 三鲜春卷馅 汤饺馅 芙  
蓉馅 粉果馅

#### 3 甜馅类及制法.....(26)

豆沙馅 莲茸馅 枣泥馅 麻茸馅 椒盐馅  
五仁馅 架英馅

#### (五) 加热制熟的基本方法.....(30)

#### (六) 面点美化.....(32)

第二章 各类点心制作 .....(33)

一、水油酥皮类点心.....(33)

(一) 豆沙馅类 .....(33)

豆沙酥饼 豆沙三角酥 豆沙鸭蛋酥 十字豆沙酥 开花豆沙酥 小花豆沙酥 粉花小盆景蛋黄酥饼 三角豆沙酥 三角蛋黄酥 苹果豆沙酥 寿桃豆沙酥 豆沙酥烧饼 冰花豆沙酥 豆沙红绫酥 豆沙皮蛋酥 豆沙菊花酥 豆沙佛手酥 游鸭豆沙酥 翻毛石榴酥 囍字豆沙酥 枣花豆沙馅 豆沙酥卷 豆沙千层酥 饺 豆沙酥盒 炸豆沙酥盒 炸豆沙酥角 炸牡丹酥 金鱼千层酥 炸莲花酥

(二) 枣泥馅类 .....(53)

枣泥酥饼 枣泥三角酥 枣泥佛手酥 枣泥苹果酥 枣泥扁桃酥 枣泥寿桃酥 枣泥石榴酥 枣泥开花酥 枣泥十字酥 翻毛鸭蛋酥 冰花枣泥酥 枣泥蛋黄饼 枣泥菊花酥 枣泥囍字酥 枣泥酥卷 枣泥千层酥 饺 枣泥酥合 炸枣泥酥合 炸枣泥千层饺

(三) 莲茸馅类 .....(66)

莲茸酥饼 莲茸苹果酥 莲茸寿桃酥 莲茸蛋黄酥饼 莲茸冰花酥 莲茸石榴酥 莲茸千层酥 饺 莲茸菊花酥 炸莲茸酥合 炸莲茸千层酥 饺

(四) 五仁馅类 .....(73)

五仁千层酥饺 五仁酥饼 五仁三角酥 五仁石榴酥 五仁苹果酥 五仁蛋黄酥 五仁冰花酥 五仁酥合 烤鸳鸯酥批 烤五仁酥烧饼 五仁囍字饼 花边果子饺

(五) 混酥面馅类 ..... (82)

杏花酥 蝴蝶酥 如意酥 金银酥卷

(六) 瓜茸馅类 ..... (85)

三角瓜茸酥 瓜茸蛋黄酥 瓜茸冰花酥 瓜茸菊花酥

(七) 果料馅类 ..... (88)

酥皮果子挞 椰子香环酥 核桃布甸盏 香蕉鸡蛋挞 冰肉椰子挞 烤玫瑰酥饼 烤桂花酥饼 瓜仁椰丝酥 果子白玲酥 蛋黄桂花饼

(八) 咖喱馅类 ..... (96)

咖喱酥合 咖喱酥角 咖喱酥条 清酥咖喱盏 炸咖喱酥角 炸咖喱酥合

(九) 三鲜馅类 ..... (100)

炸三鲜酥合 炸三鲜酥饺 千层葱油饼 三鲜加酥角 烤三鲜酥筒 三鲜酥饺 三鲜酥合 韭黄酥合子

(十) 咸馅类 ..... (106)

核桃鸡粒酥 烤叉烧酥包 烤肉末烧饼 金华火腿酥

(十一) 狗肉馅类 ..... (109)

烤狗肉酥饼 烤狗肉酥盏 烤狗肉酥饺 烤狗肉酥合 烤狗肉酥包

**二、黄油类点心** .....(114)

(一) 饺类.....(114)

榄仁椰丝饺 炸咖喱鸡饺

(二) 糕类.....(115)

白脱瓜仁盏 烤布林蛋糕

(三) 排类.....(116)

烤果酱酥排 烤豆沙酥排 烤枣泥酥排 烤五

仁酥排 烤苹果酥排 烤豆沙酥条

(四) 无馅饼类.....(119)

奶油芝麻饼 奶油杏仁饼 奶油桃仁饼 奶油

椰茸饼 奶油冰花饼 奶油波士饼 雪花波士

饼 双拼小花篮 如意冰花酥

(五)(有馅饼类.....(124)

红梅棋子饼 的士棋子饼 莲茸棋子饼 枣泥

棋子饼 五仁棋子饼

**三、松酥皮点心类** .....(127)

(一) 盏类.....(127)

雪山红樱盏 核桃布丁盏 核桃酥布丁 松酥

果子盏 松酥椰子挞 松酥苹果盏 松酥果酱

盏 松酥架英盏 蛋白苹果塔 雪花桃仁盏

**四、甘露酥类点心**.....(135)

(一) 角类.....(135)

冰肉甘露角 甘露豆沙角 枣泥甘露角 莲茸

甘露角

(二) 条类.....(137)

枣泥酥条 莲茸酥条



- 五、 擘酥皮类点心** .....(138)
- (一) 角类.....(138)
- 果酱擘酥角      果酱风车酥
- (二) 合类.....(140)
- 果酱擘酥合      架英擘酥合      冰肉千层合      咖喱  
千层合      烤莲茸酥合      烤鹌鹑酥合
- (三) 盏类.....(145)
- 擘酥鸡蛋挞      千层红樱塔      蛋白鲜奶挞      云龙  
探月酥
- (四) 卷类.....(149)
- 架英擘酥卷      红梅果酱筒
- 六、 鲜奶类点心** .....(151)
- 鲜奶盏      菠萝鲜奶盏      枇杷鲜奶盏      樱桃鲜奶  
盏      桔子鲜奶盏      龙眼鲜奶盏      奶油豆沙包  
奶皮猪油包      烤光酥饼      烤鲜奶软糕
- 七、 油炸类点心** .....(158)
- (一) 匪类.....(158)
- 炸开口笑      脱衣换锦      凤还巢      炸豆沙银堆  
油煎非打      果子香麻堆      果酱蛋黄球
- (二) 糕类.....(163)
- 松化刹其玛      蜜汁芙蓉糕      炸秋菊麻花
- (三) 饼类.....(165)
- 豆沙油香饼      五香油香饼      珍珠豆沙饼      炸荔  
甫芋饼
- (四) 饺类.....(167)
- 三鲜片儿饺      炸鸡粒芋饺

(五) 卷类.....(168)

春卷

(六) 圈类.....(170)

冰花土干圈

**八、蒸制点心类**.....(170)

(一) 糕类.....(170)

马拉糕          蒸果酱蛋卷          鸳鸯蛋糕卷          果料

盅蛋糕          四喜蛋糕夹          蒸鸡蛋糕          云腿鸡

蛋糕          核桃鸡蛋糕

(二) 包类.....(175)

对虾荷叶包          母子包

(三) 盏类.....(176)

瓜仁鲜奶盏          葡萄干布甸

(四) 脯类.....(177)

蒸百花脯          百花酿北菇

**九、烫面皮类点心**.....(178)

(一) 烧麦类.....(178)

金丝三鲜烧麦          明珠烧麦          蛋黄烧麦          蟹肉烧

麦          绣球烧麦          凤院藏龙烧麦          舌战群儒烧麦

翡翠烧麦          金钩烧麦          日磨烧麦

(二) 饺子类.....(184)

炸三鲜鱼鳞饺          油炸元宝饺          半卷竹帘饺          鲜

虾桃叶饺          鲜虾状元饺          鲜虾连环饺          鲜虾凤

尾饺

**十、凉点心类**.....(189)

(一) 冻粉类.....(189)

玻璃冻蛋糕 蜜汁架英糕 鲜奶冻雪蛋 云石  
玻璃糕 樱桃水晶糕 七彩奶布丁 - 菠萝水晶  
盏 透明花冻糕

(二) 结力片类.....(194)

海绵冻蛋糕 冻菠萝奶盏 结力柠檬冻

(三) 采粉类.....(195)

樱桃鲜奶冻 龙眼冻凉糕

**十一、其它类点心..... (196)**

台湾炖鸡蛋 白云冬茸酥 海南椰子堆 布玲  
豆沙合 岑南椰丝盏 香草士干包 虾肉灌汤  
饺豆沙士干饼 烤鸡蛋糕 红梅蛋糕卷 奶油  
花蛋糕 广东月饼

# 第一章 面点制做基本知识

## 一、面点间的分工和用具

### (一) 面点间的分工

在饭店, 宾馆, 招待所等单位, 面案的分工, 按操作环节基本上有以下几个方面: 发面, 制点, 制馅, 蒸制, 烤制。也有的按内宾, 外宾分为两大组; 或按零点, 宴会分为两大组。下面将面点间按制作环节的分工逐一介绍如次。

1. 发面: 指面团发酵、验碱等方面的技术。发面和制好面团, 是提高面点质量, 不断有所创新的基础, 也是使面点间的工作和其他加工间密切配合的主要工序。例如鸭饼, 荷叶卷, 银丝卷等就要和厨房其他有关加工间搞好配合, 这样才能相得益彰, 更好地完成饭店的各项任务。

2. 制点: 要基本懂得制做各式点心的全部操作技术, 如: 能制做点心所用的各种皮类; 能制做各种点心的生、熟、甜、咸馅; 懂得起酥原理; 熟识皮馅结合技术; 了解各地风俗习惯, 制做季节点心, 如春卷, 月饼, 凉点等; 规格准确, 掌握成本核算。

3. 制馅: 掌握各种馅心原料质量标准 and 营养价值; 有较熟练的刀工; 能进行各种生、熟、甜、咸馅的初步加工; 会计划货源, 懂得馅的性能, 有条不紊地配合好各部门的工作。

4. 蒸制：要懂得制作包点的一般技术，并能掌握各种炉灶的性能和用法，配合好发面部门的工作，保管好生坯及成品。

5. 烤制：要掌握炉灶性能，熟识炉火使用方法；具有烤制中西各式点心的一般技术；对制成品懂得保温、凉透和卫生等方面的知识及要领。

## (二) 面点间的设备和工具

饮食业的生产车间主要分两大部分，即红案和白案。红案即菜品的烹调，白案即面点的制做。面点制做是人们现实生活的重要部分，因此，面点部门一切设备和用具，必须有很好的设置。

1. 各种机械：和面机、压面机、搅拌机、打蛋机、饺子机、剥菜馅机、馒头机、绞肉机、电冰箱等。

2. 加热器：电烤箱、蒸锅、双层汽锅、煤汽锅、电饼铛、煤气灶等。

3. 其它设备：点心放置柜、面缸、家具柜、大案板、小案板、放置笼屉架、烤盘架、米面库、原料缸、消毒用具等。

4. 主要用具：

案板用具：大面杖、中面杖、花面杖、挑子、小面杖、枣核面杖、烧麦槌、酥槌、馅尺、饺子板、木印、月饼模、刮刀、片刀、菜刀、桑刀、花钹、镊子、剪刀、开刀、蛋抽子、切蛋糕板、点心盏、蛋糕模、豆沙罗、油盆、排笔、面罗、汤罗、存放化学原料容器、竹签子、台秤、大筐箩、小筐箩、拖车、大刮铲、小刮铲、佐料罐。

蒸制用具：笼屉、洗米盆、大箬篱、小箬箩、手勺、水勺、屉布、保温被、盖布、纱布、模子卡板、大铁铲等。

烤炸用具：烤盘、炸锅、平底锅、油盆、漏勺、铁筷子、小铁铲、铁勺、点心铲等。

各种用具要放在家具柜内，放置整齐，有条不紊，不可露天存放，使用完毕，必须洗擦干净，放回原处。

## 二、皮面及馅心制作的基本技术

### (一) 面团发酵知识

面团发酵分微生物发酵、物理发酵、化学发酵三大类。

1. 微生物发酵(酵素发酵)：主要是利用酵母菌使面团发酵。这些菌的来源大部分是利用啤酒来提取(因啤酒里含有纯粹的酵母菌)。

酵母菌在面团中繁殖时，使淀粉水解变成糖类，以供给酵母菌发酵的能量。酵母菌在分解糖类的过程中，产生二氧化碳气，存在于面团的分子之间，从而使面团组织结构变得疏松。

2. 物理发酵：是通过物理机械的搅拌进行发酵，不用任何化学剂或酵母做膨松剂。如鸡蛋糕即采用物理膨松法。鸡蛋白与黄是一种半凝结组织结构的物质，通过机械的抽打，使蛋分子之间进入大量的气体，变成体积大而疏松的蛋浆，与面粉混合后，在进行热处理(烤或蒸)的过程中，蛋浆表面首先受热，形成熟的皮层，而蛋浆内的气体因受热膨胀，遂使成品变得疏松，接着，蛋浆中淀粉受热形成糊精，至使它的形状固定下来。

3. 化学发酵：是利用某些化学合成物质做疏松剂，使制成品达到体积膨胀、松酥、柔软或脆嫩的效果。

化学物质包括：碳酸氢钠(苏打粉又叫食粉)，碳酸氢氨

(臭粉)，以及化学合成的泡打粉(发酵粉)。糕点中仅仅依靠面粉、鸡蛋、白糖、油脂是不行的。要制做糕点就需要这些化学疏松剂来配合使用。化学疏松剂在面团中也是由于受热而产生二氧化碳，并且迅速膨胀，使面团里的面筋网形成海绵状的疏松体，而在继续受热的过程中，促使糊浆固定下来，遂成为需要的点心形状。

通过发酵的面点有利于消化，使食物中的养分易于为人体吸收。下面介绍化学膨松剂的使用方法。

泡打粉(发酵粉)：发酵力较强，并且是向上升浮，能使各类点心、饼食体积膨大，带有弹性，但升浮力不能持久，是目前制做中西饼食不可缺少的化学原料之一。在制作时不能投放过多，否则会使制品带有苦涩味。

臭粉(碳酸氢氨)：略有碱性，对皮面能化筋松白，也能使成品体积膨大，但它的发酵力是横力，适宜于制作中西饼食和油炸类品种。臭粉含有氯化胺，存放时不可用铜器或铁器，不可露放过久，否则氯化胺会变成气体挥发，变质化水。臭粉是粉质，味臭，用量上不可过多，否则成品质黄且带臭味。

苏打粉(碳酸氢钠)也叫食粉：含碱性很强，有些地区代替碱用，有升发力，制成成品能松酥，脆化，是制作中西饼类的部分原料。但用料不能过多，否则有苦涩味。

## (二) 皮面加工方法

坯调制对制做各类点心有着重大作用。首先，便于各类点心成形，保证成品质量，丰富点心品种，对点心的色、香、味、形有着重大影响。从带馅品种和不带馅品种这两大类点心看，如不先调制好坯，将无法制成各类点心。调制坯是点心成形及面点制品不可缺少的一道工序。

制坯是将各种粉类，掺入适当的水、油、蛋、糖和填料

后加以调制(包括和面、揉面、擦面),然后做成为各种皮坯。粉类能调制成皮坯,是因为粉类中含有淀粉,蛋白质等具有能和水、油、蛋、糖等结合在一起的条件。但是如果调制方法不当,也难以成为面点的皮坯。例如:光将各种粉料和物料掺在一起,不加调制(和面、揉面、擦面),是不会成为皮坯的。只有将掺合后的各种粉料和物料,经过适当的调制方法处理,才能成为皮坯。对同样的各种粉料和同样的物料,采用不同的调制方法,其皮坯的性质是不同的。例如:担担面是用鸡蛋扩散成液,再与面粉经过调制成为面团,这种调制面团的方法制成成品是不膨松的;如果将鸡蛋采用抽打成泡的方法,调制皮坯后制成成品是膨松多孔的。此外,由于各种粉料所含的淀粉,蛋白质的差异,各种原料性质的不同,各种水温的高低,也都会影响皮坯的质量。因而,要根据需要,采取相应调制方法。

水饺面坯是用冷水和面,每500克面粉掺入200克~225克冷水,并且要逐次地掺水,边下水边搅拌,面粉与冷水搅拌均匀成麦穗状,当水全部放入后捣成面团,进行揉搓。冷水面团中致密的面筋网络,主要靠揉搓力量形成的。揉到面团光滑,有筋力时即成。放在案上盖上湿布饧置20分钟,让面团中的粉粒吸足水分,达到均匀,提高弹性和光滑度,更加滋润,易于操作,富有筋力、韧性和可塑性,制熟成品后,食时爽滑,有劲,有弹性而不疏松。

冷水和面的关键是:要渐次下水,搅拌成麦穗形状后再捣成团。否则,一次掺水过多会使面团窝水粘手,不易操作;而开始掺水过少,面团干硬、夹有生粉粒,影响成品质量。

烙饼面是用温水和面,水温在 $50^{\circ}\text{C}$ 以下。每500克面粉用温水300克~325克。和制法也应是逐次加水,边放水边搅拌,成麦穗形状后将余水扎进面团中,使面团达到光滑、柔



软。饧置20分钟后便可使用。

温水 and 面的关键是：和面时不要窝水；水量、水温要准确。水温过高，会引起淀粉糊化或蛋白质明显变性，失去温水面团的特点；水温过低则淀粉不膨胀，蛋白质不变性，也达不到温水面团的特点。

鸭饼是用沸水烫面。每350克面粉掺沸水250克。先将面粉放在盆内，用沸水浇烫面粉，边浇烫边搅拌，将全部沸水浇完，搅匀无白茬即成。将烫好的面团放在案上。再取面粉150克，放在盆内，掺入冷水75克（水不可一起下齐），边下水边搅拌成麦穗形状，至全部水加完揉成面团。将沸水烫面和冷水面团合到一起，揉均匀，再将面团摊开或刀切开，使面团里的热气散尽凉透，再进一步揉均匀，饧置15分钟，即可下剂进行制作。

这类皮面较粘、柔、糯，操作时容易成形，食时不粘牙，易于消化。

沸水烫面水要浇匀，动作要敏捷，均匀烫熟。加入冷水面团，能使皮坯糯性更强，制成成品，食时粘而不粘牙。散发热气时面团要凉透，否则，制成成品会结皮，影响质量。吃水量要准，沸水要一次下完，否则，太硬或太软，不易操作，吃时粘牙。

### （三）制做面点的基本技术

1. 和：一般指人工和面。是将面粉加入适量的水（冷水、温水、热水）及蛋、盐、碱、矾等。例如调制发酵面团时，先将用水量的2/3徐徐倒入面粉内，两手从下面向上抄拌均匀，成麦穗形，再用拳捣至软硬合适（手蘸水）。要求不窝水、不夹生，无疙瘩，盆光，手光，面团光。

2. 搦（音揣）：又叫蹬，指人工对发酵面团加碱时的动作。