

淮扬面点大观

水调面团 油酥面团类

● 陈恩德 周彤 著



元老级中国烹饪大师，
非物质文化遗产传承人陈恩德。

汇聚各类经典淮扬名点制作的知识与技能，更有多个濒临失传的制品。

通俗易懂，迅速掌握相关名点的制作方法和技巧。

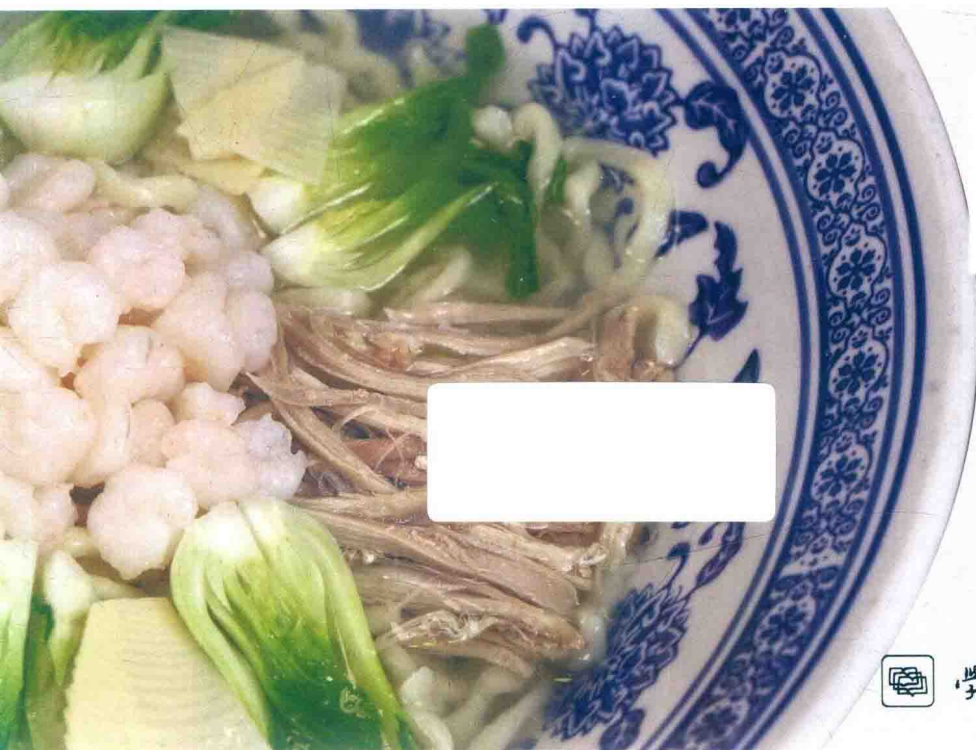


学林出版社

淮扬面点大观

水调面团 油酥面团类

● 陈恩德 周彤 著



学林出版社

图书在版编目(CIP)数据

淮扬面点大观: 水调面团、油酥面团类 / 陈恩德, 周彤著. —上海: 学林出版社, 2019.8

ISBN 978-7-5486-1546-0

I. ①淮… II. ①陈… ②周… III. ①面食—制作—江苏 IV. ①TS972.132

中国版本图书馆CIP数据核字(2019)第141892号

责任编辑 吴耀根

装帧设计 严克勤 国严心

淮扬面点大观

——水调面团、油酥面团类

陈恩德 周彤 著

出版 学林出版社

(200001 上海福建中路193号)

发行 上海人民出版社发行中心

(200001 上海福建中路193号)

印刷 上海雅昌艺术印刷有限公司

开本 787×1092 1/16

印张 13.5

字数 20万

版次 2019年8月第1版

印次 2019年8月第1次印刷

ISBN 978-7-5486-1546-0/G·598

定价 78.00元

序

扬州自古人杰地灵，这种灵气留给面点的是精细，是清淡，是平和，更是魅力。扬州更是一座慢城。而这种慢留给面点的是沉淀，是精髓，是绝妙，更是传承。淮扬面点是我国饮食文化重要流派之一，自古时起源发扬传承至今，很多技艺濒临失传；而本书将列举这些失传技巧，留下观本。

“老字号”是门技艺，这代表的不仅是老一辈对饮食的态度，更是对非物质文化的传承和复兴。而陈恩德大师及其徒弟们，撰写了这本关于 278 道面点制作的书，带你一步步走近淮扬面点，珍贵之处莫大。

陈恩德出身名厨世家，四代从厨，从十六岁入行，二十多岁时就在众多白案厨师中崭露头角，对白案“水调、发酵、油酥、米粉”四大面团无不精通，能制作百余种淮扬面点，尤擅长酥点，创制红楼面点。如今，已是中国烹饪名师、江苏烹饪大师、淮扬菜烹饪大师、国家级评委、高级技师，江苏省非物质文化遗产扬州（三把刀）传承人，是业内公认的淮扬面点传承“头块牌子”，为淮扬菜的发扬光大作出了重要贡献，被誉为“淮扬四大名厨”之一，2016 年获“江苏餐饮业终身成就奖”。作为扬州包子的工业化生产高级技术顾问，凭借多年的实践经验及大量技术数据的测算，为扬州五亭包子生产过程中的 100 多个环节制定了量化标准，是《速冻扬州包子》的起草人。作为“国宴厨师”随同扬州美食团访问过日本，新加坡等国家学习展示。作为非物质文化遗产传人，他功不可没。

“此生只为面点痴”的陈恩德，一直为菜品求变，一直在思考，以质量为本，以振兴淮扬面点为本心，是一位值得人尊敬的好厨师。而淮扬面点最打动人心之处是什么？若要概括下来，想必也是“讲究”二字了，精妙所致，是配方，更是技艺。淮扬面点种类繁多，对造型要求也极高，追求精细雅致，馅心多样，各具特色，在味觉和视觉上为顾客提供了双重享受。“淮左名都，竹西佳处”这极具特色的人文底蕴造就了特色面点，留给后人回味和缅怀吧。至明清时代已是“杨郡面馆，美甲天下”，俗语道“川菜扬点”想必也是自有缘由了。

陈恩德大师自入行以来的厨艺生涯，在扬州大学、扬州旅游商贸学校等授课 30 余年，有 20 多位来自瑞典以及常州、无锡等国内城市的徒弟，并在当地弘扬、传承以及创新淮扬菜系，注重培养青年新秀，毫无保留地传授技术绝活，在薪火传承的岗位上呕心沥血，历尽辛劳而不改

淮扬菜系领跑者的英姿。他帮助教师和学生，在日复一日的烹饪技艺研习中，将青春的任性，揉成创造的活力；将天性的张扬，揉成五彩的作品。

老骥伏枥，志在千里。陈恩德再次启程，开始他“甘为人梯”的传道之旅，为的是淮扬菜系的薪火相传。荣誉等身的陈恩德，现在更关心的是，淮扬面点能否继续发扬光大，谁来发扬光大？这一心愿通过本书的出版，将会以图文并茂的形式细列制作原料，方法及流程，以供传承，而技艺逐步分解说明也会以视频的形式推出。

《淮扬面点大观》是大师的毕生心血之所系，它的出版希望让更多的读者认识、了解并爱上淮扬面点。淮扬面点源于生活，让你更懂生活，更懂味道。

王慧勤

前言

一、淮扬菜概述

“扬州”本来是天下九州之一。《尚书》“禹贡篇”在描述天下九州时，提及扬州当时的地理位置，开篇就写道“淮海惟扬州”（淮河以南、东海以西这块地方就是扬州）。随着历史的变迁，扬州逐渐从一个地区名称变成了一座城市的名字，但后来人们往往用“淮扬”或“维扬”来指代扬州。

而“淮扬菜”这个概念，并不是纯粹的某个城市菜肴总称。它的核心地区是今天的扬州、淮安，但同时也涵盖了南京、镇江、泰州等方言相似、文化相近的地区。所以淮扬菜应该从美食文化的角度来定义，指的是以扬州文化为核心的、相似文化背景下孕育出来的一种菜肴风格体系。

淮扬菜系指以扬州和淮安为中心的淮扬地域性菜系，形成于扬州、镇江等地区，覆盖周围的淮安、泰州、盐城、南通等地，以上地区也曾经是明清时期扬州府的辖地。

如今人们提及的“淮扬菜”，有一个前提，那就是今天人们所能够认识到的菜点风味。事实上扬州的美食一直在不断地演化和发展之中，而汉、唐、宋、明等历史时代扬州的美食，虽有大量文史资料，但其技艺及风味大部分已经失传，与今人印象中的淮扬菜相去甚远。但历史上扬州的各种美食探索，给今天的淮扬菜提供了一个孕育的文化母体，也为后世的淮扬菜体系的形成，提供了一个有效的积累过程。这个孕育的过程属于“阴”。



而真正促使淮扬菜系最终成型的，是清康乾盛世时期扬州的政治、经济、文化、社会等方面的因素，其中政治因素和文化因素最为重要，这些综合因素直接对淮扬菜的审美理念、烹饪技法和风味特色等提出了明确的指向。这是淮扬菜成型的“阳”元素。

负阴而抱阳，淮扬菜于民国年间终于成型为一个完整的大体系。

二、淮扬面点历史概述

扬州是古代九州之一，古时“北据淮、南据海，幅员广阔，夏禹时天下九州；淮海维扬州，那时金陵、广陵皆称扬州”。古人诗云：“腰缠十万贯，骑鹤下扬州。”这充分显现了当时的扬州兴盛之景，而以扬州为中心的淮扬。

扬州地区以鱼米之乡著称，盛产各种水产禽畜及蔬菜瓜果。当地丰饶的物产为制作淮扬点心提供了广泛的物质条件，因而淮扬面点由来已久，源远流长。





盛唐时期，波斯、大食等国商贾云集广陵（今扬州），胡饼、油饅等境外面点技法随之传入，而唐宋以来，扬州的面点制作工艺已经在全国独领风骚，这些面点以制作精巧、造型讲究、馅料多样、各具特色而著称；至明清时代已是“扬郡面馆，美甲天下”。

到了清代乾隆、嘉庆年间，扬州以经营茶、点、面、应时小吃为主的点心店肆林立，多方竞争、名品迭出；据《扬州画舫录》记载：“辕门桥有二梅轩、惠芳轩、集芳轩，教场有腕腋生香、文兰天香，埂子上有丰乐园，小东门有品陆轩，广储门有雨莲，琼花观有文杏园、万家园、四品轩，天宁门之天福居，西门之禄大居为素茶肆之最盛者，而且庵观寺院多有茶斋，如吉祥庵、法净寺、大明寺，点面精当、香客盈门；茶以六安瓜片、毛峰魁珠、西湖龙井为贵。茶肆经营品种，各具特色：如裙带面、过桥面、螃蟹面、三鲜大连（碗）、刀鱼羹、卤子面等数十种……”



除了上述品种以外，还有羊肉火烧、油炸茄饼、蝴蝶面、鸡粉、八珍面、水晶月饼、柿馅春饼、甘露饼、阁老饼、菊花饼、薄荷饼、蓑衣饼、金钱饼、雪花酥、糟馒头、马蹄卷、琥珀糕、竹叶糕、枇杷糕、葡萄糕、艾香香粽、神仙富贵饼，等等。众多的品种和口味为各年龄、各阶层的人民提供了充分选择的余地，因而在数百年前就名扬城外，载入典籍了。

清朝末年到民国年间，原来散落于各家盐商家中的家庖开始向以富春和冶春为代表的两类茶社集中。它们虽然同样是做“早茶”，但侧重点有所不同。

富春茶社从富春花局演变而来，主要做的是“肆点”，“肆点”指的是市肆供应的点心，这类点心一般可以大批量供应，这一类茶社在扬州称为“外店”，向普通大众进行日常供应；而冶春茶社由冶春诗社演变而来，主要做包席内定的“席点”，这类点心以象形细点为主，仅能依据客户要求少量订制，一般比较精细，这一类茶社在扬州称为“内店”。

在陈步云、尹长山、尹长贵、张广庆、黄宗林等前辈的努力下，淮扬面点于民国年间进行了全方位的技艺整合，其全貌也开始系统性体现。而淮扬面点精湛的白案技艺，也开始逐渐形成了独特的理论体系。



三、淮扬面点大观丛书体例概述

淮扬面点的理论分类，是一代又一代淮扬菜前辈在长期的生产实践中逐步总结的成果。

按照原料的构成，白案面点可以分为面粉面团、米粉面团和杂粮面团三大类。其中面粉面团的花式品种最多，变化也最为复杂。面粉面团又可以按加工手法的不同，再细分为水调面团、发酵面团和油酥面团三个支类。

按照淮扬面点的品种多少，本书将淮扬面点分为两册出版，它们分别是“水调面团类”“油酥面团类”分册和“发酵面团类”“米粉面团类”分册（前三类都属于面粉面团）。至于另一类的杂粮面团，从技法这个层面上来看，系统性和理论性都相对零散，所以笔者将杂粮面团和风味小吃合并，另行单独成辑。

本丛书的内容及分类方法分别可以概述如下：

1. 水调面团

水调面团指在面粉中掺入水、蛋等进行调制，使面粉的粉粒和水及其他辅料相粘连，成为一个整体的团块，被称为水调面团。水调面团又按水的温度不同，可以再分为冷水面团、热水面团和温水面团。



2. 油酥面团

油酥面团是指起酥类制品所用面团的总称。所谓起酥面团是由水油面团（即水、油、面混揉而成的面团）和干油酥面团（即只用油脂和面粉揉制成的面团）构成。油酥面团可分为暗酥（混合酥）和明酥（层酥）、半明半暗酥三个支类。而明酥又按技法的细节区别，分为大包酥和小包酥。

3. 发酵面团

发酵面团指在水调面团中加入酵母，使之成为发酵面。按发酵程度的不同，又可以再分为嫩酵面团、大酵面团和老酵面团。

4. 米粉面团

米粉面团是指以米粉（粳米、籼米和糯米的粉）为主要原料制成的团。米粉面团里又分粘

质、松质与镶粉三大类（淮扬面点中没有米线类的白案制品）。

本书的写作体例如下：

每一辑先讲述该类面团的烹饪工艺及技法总述。因为每道点心都涉及面团及坯皮的成形，所以这一块的技术也放在总述里，以供具体产品直接引用。

后几章为该面团细分类的具体点心的操作过程。馅心制作附录在每道点心的后面。

本书编委会

著 者 陈恩德 周 彤

主 编 王慧勤

副主编 陈 军 王爱红 倪秋香

顾 问 于学荣 倪锡宏 童嘉华

编 委 张 迅 高国云 高 仲 仲玉梅 刘才兵 徐惠荣
王全智 步正晖 陈 雪 杨 军 陶 丽 曹 玉
胡桂年 顾芝燕 陈治宇 蔡韩平 朱开祥 戴安信
杭恒谷 高玉兵 曾玉祥 高正祥 刘 军 王立喜
陈春松 陆惠敏 阚传玲 顾晓强 叶文进 王文琪
豆思岚 张 文

目 录

水调面团类

第一章

水调面团烹饪工艺理论及基础技法 /2

一、关于水调面团

水调面团的分类 /3

水调面团的成形 /3

面团的擀制 /5

二、水调面团主要坯皮成形法

冷水面团和面法 /5

热水面团和面法 /5

温水面团和面法 /6

普通面条馄饨的坯皮成形法 /6

炒面煨面的面条制作法 /6

汤包坯皮成形法 /7

锅贴煎饺蒸饺坯皮成形法 /7

烧卖坯皮成形法 /7

花式蒸饺坯皮成形法 /8

三、馅心调制

馅心的分类 /8

皮冻的制法 /9

第二章

冷水面团面点 /10

一、面条馄饨类

阳春面 /10

肉丝两面黄 /12

三丝脆炒面 /13

开洋葱油面 /14

扬州煨面 /15

伊府面 /16

鸡汁小刀鱼 /18

虾籽馄饨 /20

虾籽饺面 /22

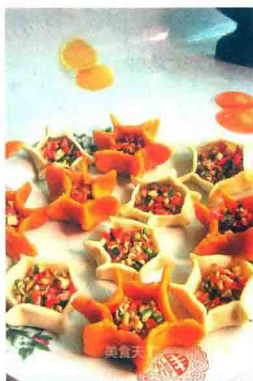
翡翠刀鱼馄饨 /24

二、春卷锅饼类

韭黄三丝春卷 /26

细沙春卷 /28

蜜饯春卷 /30



ZHONGSHIMIANSHI

中式面食



葱油锅饼 /32

稀沙锅饼 /34

三、汤包类

蟹黄汤包 /36

蟹黄小笼包 /38

第三章

热水面团面点 /40

一、烧卖类

糯米烧卖 /40

松子烧卖 /42

虾肉烧卖 /44

凤尾烧卖 /46

翡翠烧卖 /48

蟹粉蚶蟹（文蛤）烧卖 /50

荠菜烧卖 /52

冬瓜烧卖 /54

茼蒿烧卖 /56

药芹烧卖 /58

天香烧卖 /60

金衣烧卖 /61

菠菜烧卖 /62

二、锅贴煎饺类

鲜肉锅贴 /64

烫面煎饺 /66

牛肉锅贴 /68

火饺 /69

三、蒸饺类

月牙蒸饺 /70

虾肉蒸饺 /72

菜肉蒸饺 /74

笋肉蒸饺 /75

ZHONGSHIMIANSI

中式面食



四、其他

空心饽饽 /76

第四章

温水面团面点 /78

一、白色坯皮花式饺

造型类

蟹黄小饺儿 /78

冠顶饺 /80

飞轮饺 /82

花瓶饺 /84

鸳鸯饺 /86

三眼饺 /88

樱花饺 /89

梅花饺 /90

四喜饺 /92

六角连环饺 /94

像形类

鸽饺 /96

兰花饺 /98

知了饺 /100

金鱼饺 /102

二、彩色坯皮花式饺

白菜饺 /104

双色桃饺 /106

对叶饺 /108

油酥面团类

第五章

油酥面团烹饪工艺理论及基础技法 /112

一、关于油酥面团

油酥面团的分类 /113

起酥的原理 /114

油酥面团的加热 /114

二、油酥面团主要坯皮成形法

大包酥与小包酥 /116

暗酥坯皮成形法 /116

半明半暗酥坯皮成形法 /116

明酥中的排丝酥坯皮成形法 /117

明酥中的卷筒酥坯皮成形法 /117

第六章

暗酥面点 /118

双麻酥饼 /118

枣泥酥排 /120

葱火酥排 /121

三丝酥卷 /122

菊花酥饼 /124



银丝酥饼 /125

第七章

半明半暗酥面点 /126

兰花酥 /126

麻花酥 /128

荷花酥 /130

如意酥卷 /132

菊花酥 /133

佛手酥 /134

红梅花酥 /135

竹笋酥 /136

第八章

明酥（排丝酥）面点 /138

藕丝酥 /138

鲍鱼酥 /140

竹节酥 /142

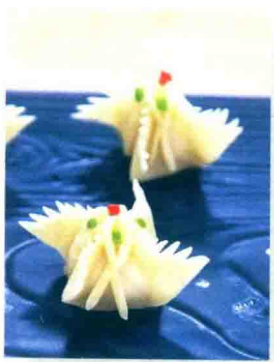
橄榄酥 /144

桃丝酥 /146

萱花酥 /148

萝卜酥 /149

海螺酥 / 150
 松鼠酥 / 151
 老鼠酥 / 152
 琵琶酥 / 154
 灯笼酥 / 155
 南瓜酥 / 156
 猫咪酥 / 158
 菠萝酥 / 159
 鱿鱼酥 / 160
 羚羊酥 / 162
 花篮酥 / 163
 腰鼓酥 / 164
 胡萝卜酥 / 166
 天鹅酥 / 168
 知了酥 / 170
 茄丝酥 / 171
 木桶酥 / 172
 青椒酥 / 174
 青蛙酥 / 176



ZHONGSHIMIANSHI
 中式面食



香猪酥 / 178
 玉米酥 / 179
 玉兔酥 / 180

第九章

明酥（卷筒酥）面点 / 182

四角风轮酥 / 182
 海棠花酥 / 184
 太君酥 / 186
 双色如意酥 / 188
 单边酥合 / 189
 三角明酥 / 190
 樱花酥 / 192
 眉毛酥 / 193
 枇杷酥 / 194
 蜜枣酥 / 195

后记 / 196

水调面团类

