



ZHIZUOJI

ANXINZHI ZUO



DIANYINZUO



点心制作技术

上海市黄浦区第二饮食公司编

SHU DIANXINZHI

HU DIANXIN



点 心 制 作 技 术

上海市黄浦区第二饮食公司 编

上海  技术出版社

点心制作技术

上海市黄浦区第二饮食公司 编

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路450号)

上海各书店发行所发行 上海中华印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 5.5 字数 117,000

1981年5月第1版 1981年5月第1次印刷

印数：1—130,000

统一书号：15119·2151 定价：(科三) 0.46元

序 言

点心，是我国人民所喜爱的一种美味食品，它历史悠久，花色品种繁多。由于我国各地物产和生活习惯的不同，形成了各地不同的制作技术和风味特色。

长期以来，人们对点心制作方面进行了深入细致的研究，从而使它成为一门专门的技术而不断被充实、丰富、完美，成为祖国文化遗产的一个重要部分。

上海是一个大都市，全国各地制作点心的好手云集，各帮特色竞相争誉。在此基础上，各地的特点和制作技术的精华能有机会得到广泛的交流，他们除了继承发扬本帮的特色外，还采纳各家之长，兼收并蓄，来提高技艺。因此，学习点心制作，必须掌握各种品种的色、香、味、形和成熟技术等。特别是对原料的特性，要有足够的了解。

制作点心的原料很多，不仅主粮（稻米、小麦）可以用来制作点心，其他如杂粮（玉米、小米、高粱）、豆类（赤豆、绿豆、扁豆、豌豆、蚕豆、大豆）、植物根茎类以及其他原料，经加工后都可制作点心。

本书全面系统地介绍点心制作技术。全书共分八章，前六章着重讲解发面（酵面）制品、呆面（水调面）制品、油面（油酥面）制品、粉面（米粉）制品、杂粮面制品以及其他品种的调制技术，涉及的点心品种有150多个。后二章分别阐述制馅和成熟的操作技术。主要供饮食业职工，工厂、农场、部队、机关、企事业单位的食堂工作人员阅读参考。

由于编写者水平有限,书中可能存在不妥和差错之处,希望读者批评指正。

一九八〇年十二月

目 录

序 言

第一章 发面制品	1
第一节 发酵知识	1
第二节 施硷	10
第三节 花色包子的制作方法	14
【附一】 花色包子制作实例	16
1. 小黄梨 (16) 2. 钳花包 (17) 3. 菊花包 (17)	
4. 百吉包 (18) 5. 三花包 (19) 6. 带叶寿桃包 (19)	
7. 刺猬包 (20) 8. 佛手包 (21) 9. 金鱼包 (21)	
10. 秋叶包 (22) 11. 柿子包 (23) 12. 苹果包 (23)	
13. 南瓜包 (24)	
【附二】 特色品种制作实例	24
1. 猪油开花包 (24) 2. 水煎包 (25) 3. 天津包 (26)	
4. 千层油糕 (26) 5. 蜂糖糕 (28) 6. 卷筒夹沙糕 (29)	
7. 马拉糕 (29) 8. 蝴蝶夹 (30) 9. 桃夹 (30) 10. 银	
丝卷、银丝糕 (31) 11. 蝴蝶卷 (32) 12. 菊花卷 (33)	
13. 橄榄卷 (34) 14. 猪脚卷 (35) 15. 酒酿饼 (36)	
16. 咸煎饼 (36) 17. 糖纳子 (37)	
第二章 呆面制品	38
第一节 呆面及其特点	38
第二节 呆面的三种不同面团	39
第三节 花色饺子的制作方法	44

【附一】 花色饺子制作实例.....	44
1. 兰花饺(44) 2. 飞轮饺(44) 3. 单、双桃饺(45)	
4. 燕子饺(46) 5. 知了饺(47) 6. 青菜饺(48)	
7. 鸳鸯饺(49) 8. 蜻蜓饺(49) 9. 单尾金鱼饺(50)	
10. 双尾金鱼饺(50) 11. 冠顶饺(51) 12. 蝴蝶饺(52)	
13. 四喜饺(52) 14. 梅花饺(53) 15. 五峰饺(54)	
16. 一品饺(54) 17. 三角饺(54)	
【附二】 特色呆面点心制作实例.....	55
1. 蒸饺(55) 2. 空心饽饽(56) 3. 炸三鲜合子(56)	
4. 葱花家常饼(57) 5. 薄饼(57) 6. 荷叶饼(58)	
7. 家常排岔(58) 8. 小红头(胡桃小烧卖)(59) 9. 盘	
丝饼(60) 10. 锅饼(60) 11. 南翔小笼馒头(61) 12. 猪	
油豆沙炸糕(62) 13. 豆苗烂面饼(62) 14. 油氽馒头(63)	
第三章 油面制品.....	65
第一节 油面及其特点.....	65
第二节 油酥制品的胚皮.....	66
第三节 油酥制品的馅心与成熟.....	72
【附一】 花色酥点制作实例.....	74
1. 眉毛酥(74) 2. 鲫鱼酥(74) 3. 鸳鸯酥(75)	
4. 蝙蝠酥(75) 5. 苹果酥(76) 6. 蟠桃酥(77)	
7. 白兔酥(77) 8. 元宝酥(78) 9. 兰花酥(79)	
10. 梅花酥(79) 11. 百合酥(80) 12. 菊花酥饼(81)	
13. 佛手酥(82) 14. 三角酥(83) 15. 樱花酥(84)	
【附二】 特色酥点制作实例.....	84
1. 合子酥(84) 2. 宣化酥(85) 3. 千层酥(86)	
4. 咖喱肉酥皮(87) 5. 油酥萝卜丝饼(87)	
第四章 粉面制品.....	89

第一节	原料的种类和特性	89
第二节	磨粉和掺粉	91
第三节	米粉制品的操作过程	95
第四节	船点的制作方法	99
	【附一】 船点制作实例	101
	1. 白鹅(101) 2. 白猪(101) 3. 鸚鵡(102) 4. 小鵲登梅(103) 5. 白兔(104) 6. 玉米(104) 7. 柿子(105) 8. 秋叶(106) 9. 青椒(106) 10. 小黄梨(107) 11. 小花红(107) 12. 桃子(108) 13. 枇杷(108) 14. 金铃子(109) 15. 南瓜(110) 16. 石榴(110) 17. 橘子(111) 18. 荸荠(111) 19. 柠檬(112) 20. 菱(113) 21. 小鸡(113) 22. 企鹅(114) 23. 和平鸽(114) 24. 猎狗(115) 25. 北京鸭(116) 26. 青蛙(116) 27. 三足蟾蜍(117)	
	【附二】 特色粉面点心制作实例	118
	1. 枣泥拉糕(118) 2. 猪油糖年糕(118) 3. 松糕(119) 4. 猪油百果松糕(120) 5. 柠檬冷糕(120) 6. 蒸上糖切糕(121) 7. 白元香糕(122) 8. 蛤蜊粽子(玫瑰粽子)(122) 9. 汤糰(123) 10. 擂沙圆(124) 11. 水晶糰子(124) 12. 南瓜糰子(125) 13. 萝卜馅糰子(125) 14. 炒肉糰子(126) 15. 如意芝麻凉卷(126) 16. 麻球(127) 17. 豇豆糕(128)	
第五章	杂粮面制品	129
	【附】 杂粮面品种制作实例	130
	1. 山药糕(130) 2. 扁豆糕(131) 3. 绿豆糕(131) 4. 豌豆冻(132) 5. 地栗糕(荸荠糕)(132) 6. 山芋沙方糕(133) 7. 芋蓉冬瓜糕(134) 8. 栗蓉糕(134) 9. 西	

米嫩糕(135)	10.珍珠甜糕(136)	11.乌梅糕(136)	
12.藕丝糕(137)	13.油煎南瓜饼(137)	14.三色豆茸(138)	
15.百合糕(138)			
第六章 时令品种			140
第一节 夏令清凉点心			140
[附] 夏令清凉点心制作实例			141
1.西瓜冻(141)	2.赤豆茸冻(141)	3.山楂拉皮冻(142)	
4.杏仁豆腐(143)			
第二节 时令点心			143
[附] 时令点心制作实例			143
1.月饼(143)	2.酒酿(148)	3.桂花糖藕(149)	4.桂花糖芋艿(150)
5.高利豆沙(150)	6.高利香蕉(151)		
7.重阳糕(151)	8.八宝酿枇杷(152)		
第七章 制馅要点			153
第一节 制馅的目的和要求			153
第二节 原料与分类			155
第三节 部分馅心的制法和配料			158
[附] 香料和色素			163
第八章 成熟要点			165

第一章 发面制品

“发面”又叫“酵面”，顾名思义是指经过发酵的面团。发面对其他几种面团（呆面、油面、粉面等）来说，是具有活动力的一种。点心师傅要充分掌握它是很不容易的，因为能影响发面质量的因素很多，必须经过长时期的认真操作实践，反复摸透它的性格，才能够制作出多种多样色、香、味、形俱佳的发面点心品种。

第一节 发酵知识

饮食行业有一句俗语：“做点心有两套半技术，一套是发酵，一套是做花色点心，还有半套是制馅。”可见发酵在点心制作中的地位和重要性。发酵是一项十分细致的工作，稍一疏忽，就会影响到点心的质量。

根据我国史籍记载，相传在夏禹时代，人们就已学会利用粮食发酵酿酒，尽管当时人们还不认识微生物以及酶的生物催化作用的原理。至周朝即有酱的出现。以后一些发酵豆制品及其他特殊风味的发酵制品如饼、馒之类，也相继出现，发酵方法为人们所掌握，大大改善了当时的饮食，同时也丰富了点心的品种。

（一）发酵的含义

发酵就是酵母菌在面团中分裂繁殖的活动过程。但对于点心制作来说，利用酵母菌只是发酵的一种手段。在广义上，

发酵的定义应是：利用酵母菌体内所含有的酵素在一定条件下进行反应，或者利用某些化学药品进行化学反应，因而产生二氧化碳气体，气体使面团组织中产生空洞，使面团变得疏松、膨大，这种产生二氧化碳气体改变面团的化学变化和物理变化过程，统称为发酵。另外，还有利用机械力量来打入大量的空气而使之发松的，这在下面也要讲到。

(二)发酵的原理

这里是指用酵母菌发酵。

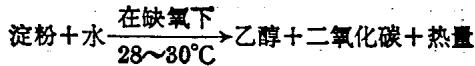
酵母菌是一种单细胞菌体，饮食行业常用以发酵的酵母菌，是一种从啤酒花中培养出来的菌类，这种菌体具有如下特点：

1. 菌体繁殖快(在适当的条件下)；
2. 性能稳定可靠；
3. 所生成的酒精对酵素作用低；
4. 对盐类的作用有一定抵抗能力。

因为酵母菌具有这些优点，故而很适宜用于发酵各种面粉制品。

酵母菌在有水分和糖分作为营养的条件下，再有适当的温度，它就会迅速繁殖，体内会产生一种叫做“酶”的复杂的有机化合物(酵素)，酶能够水解糖分子，使之产生乙醇(C_2H_5OH ，俗称酒精)、二氧化碳以及部分热量。在其水解糖分子的过程中能水解部分糖分子为麦芽糖酶，进而麦芽糖酶水解为葡萄糖，而热量和葡萄糖正是能够维持菌体的生命，以及作为酵母菌自体繁殖的养分。如果缺少了糖、水、温度三者中的任何一项，酵母细胞就不能分裂繁殖，发酵活动也就停止。

发酵的过程大致如下：



(三) 发酵的条件与过程

从以上的反应过程来看，发酵必须在一定的条件下进行。当酵母菌(以老酵的形式)投入面团中后，须掺入适当温度的水，而面粉中的淀粉即是糖类，有了这三个条件(糖、水、温度)，酵母菌就会大量繁殖，就能够进行发酵过程。在面团中掺入有一定温度的水分，是为了创造一个适合酵母菌繁殖的环境。一般说来，28~30℃是对菌体最适合的温度，这时它的活动力最强，繁殖速度最快。至60℃时开始变性，就是说，酶的化学反应温度不能超过60℃。反之，在25℃以下，繁殖速度和温度等比例降低；至0℃时菌体冻僵，但如加热升温，菌体仍可恢复活力。

发酵是为了使面团成熟后达到膨松多孔、形态饱满的目的。要达到这个目的，首先要求面团具有产生二氧化碳的能力，其次是成熟后二氧化碳气体逸出而空洞仍能保持存在，但不是每种面团都具备这种性质的，也就是说，并不是每种面团都能发酵的，而面粉却具有这种性质。

面粉中含有丰富的蛋白质，当掺入适当的水分拌和后，面粉中的麦胶蛋白与小麦蛋白经水浸润后就形成面筋。此外，还含有少量糖、纤维素和其他蛋白质。当面粉加水揉制时，这些成份在面团中逐步形成一个面筋网络，它能裹住二氧化碳气体不使逃逸。当面团中的二氧化碳气体膨胀便形成大量空洞，而面筋网络受高温影响后立即定型，虽二氧化碳逃逸而空洞依然存在，使形体不瘪不塌，这就达到了发酵的目的。

我们日常发酵，是将一定比例的老酵和适当温度和一定

数量的水和入面粉,这时面团内揉入的大量空气,因有面筋网络的包裹而能存在一段时间,当静置一段时间以后,面团里的氧气逐渐消耗殆尽,出现了缺氧的情况,但面团中的酵母菌只要有以上三个条件,它的活动能力仍不减弱,反应仍然继续,在面团中产生二氧化碳、乙醇、热量,直到符合我们的要求,这就是发酵的过程。

(四)发酵的作用

1. 经过发酵过程,使面团达到膨松多孔,富有弹性,形态饱满,松糯可口,能产生与其他面团不同的独特风味,再加上不同程度的发酵、不同手法的成熟、不同口味的馅心,更具有与其他面团品种不同的特色。

2. 酵母菌本身含有丰富的营养,面团中的淀粉、脂肪、蛋白质和碳水化合物等经过酶的作用,变为人体易于吸收的营养素;加上酵母菌的大量繁殖,更大大提高了制成品的营养价值。

(五)发酵的几种方法

1. 酵母菌的酵素发酵

常用的方法有老酵发酵和鲜酵母发酵两种。老酵发酵是饮食行业中最普遍采用的方法,就是用做剩的酵面来催发新的面团,如此周而复始地使用。这种方法简便、稳当、费用省,缺点是发酵力差,速度慢,发酵以后必须静置较长一段时间。由于影响发酵的因素比较复杂,因此较难掌握。另外,如用老酵发酵,面团会产生强烈的酸味,必须再经过施硷中和,而施硷中和也是比较难以掌握的一套技术。

另一种是用鲜酵母发酵。鲜酵母发酵一般的投酵量是

1%，即10斤面粉放1两鲜酵母，但投酵量也要根据静置时间的长短而增减。用鲜酵母发酵比较简便，能使面团韧性足，洁白，如果静置时间不长，可不必施硷，但时间过长面团也会产生部分酸味，故而也要施以少量的硷。一般点心师傅用鲜酵母发酵都欢喜施少量硷水，因为施硷后面团具有如下优点：

① 硷水能中和面团中所存在的酸味；

② 经过中和反应后能产生二氧化碳和水，这样二氧化碳气体能继续增加面团中的空洞，使面团更松软；

③ 增加成品的光泽，使之白净显色。

使用鲜酵母的缺点是成本比较贵。

利用酵母菌发酵的过程中，不宜投放糖、油类等副料，否则会抑制酵母菌的繁殖速度。

2. 化学膨松剂发酵

将化学膨松剂揉入面团，经过加热，药品会进行化学反应而产生二氧化碳，使面团变成有孔洞的海绵状组织，达到疏松柔软的目的，这种方法在食品制作中使用得也比较广泛。点心制作中使用的化学膨松剂有：小苏打（碳酸氢钠， NaHCO_3 ），臭粉〔阿摩尼亚粉，学名碳酸铵（ NH_4 ） $_2\text{CO}_3$ 〕，发粉（泡打粉），明矾〔 $\text{KAl}(\text{SO}_4)_2$ 〕，食硷（ Na_2CO_3 ）——又称纯硷，苏打等数种。我们日常所用的发粉，就是经过配制的化学膨松剂，其配料不全相同。化学膨松剂都呈比较强的硷性。

这一类化学膨松剂的反应比较快而强烈，故必须随揉随用，不可久置。另一点是面团中加入化学膨松剂以后，必须反复揉透，否则成熟后会出现黄色斑点。

用酵母菌发酵的面团，经过施硷以后，再放些发酵粉催一催，能使成品更加光洁、饱满、白净；但也必须注意，因为化学膨松剂带有较强的硷性，须防重硷的现象发生。化学膨松剂

发面快速、简便，不受糖、油之类副料的影响，但成本比较高。

3. 机械力量发酵

这是利用机械力量将面团打发的一种方法，其原理是将大量的空气打进面团中去，使面团充满细小的气泡而发松，从而增大体积。这种方法仅限于制造蛋糕类制品，应用有一定的局限性。

(六)发面的种类

由于制作的点心不同，故对酵面的要求也各不相同。日常制作点心中接触到的酵面种类有如下几种：

1. 老酵(又称酵种、老面、面肥、发面头、引子等)

发过头的酵面谓之老酵。饮食行业一般都以做剩下的酵面作为下一次发面的引子。发过头的酵面带有强烈的酸味、酒味，随着静置时间的延长，逐渐使面团中含有越来越多的水分，因而使面团无劲，变软、变烂。为此，在发酵时必须注意，过分老的老酵，发出的新面团质量也比较差，必须先引发一块新面团，再以这块面团作为引子来引发酵面，就比较妥当。

2. 大酵(子大酵)

发足的酵面叫做大酵。因为是发足了，所以更显得特别松软、肥嫩、饱满、色泽洁白(指成品成熟后)。这类酵面用途最广，如大包、银丝卷、花卷等品种，都采用这块酵面。另有一块称为子大酵的，它的发酵程度是大酵的八成左右，这种酵面宜做蜂糕、花色包之类的点心。

3. 自来酵

自来酵是几种酵面中质量最好的一种，它做出的品种洁白而有光泽。自来酵的制法是老酵用量少，静置时间长，待它自己挺足。如以发大酵来看，50斤面粉静置8小时左右，冷

天放酵种 3~4 斤,热天只放 5~6 两便可。如果需用嫩酵,只
要看酵面已经挺起(行话谓之“吐丝”),便可使用。

4. 嫩酵(子酵、半紧酵)

它的特点是酵未发足,一般为大酵发酵时间的三分之一
到四分之一。它的结构较紧密,性较韧,最适宜做皮薄卤多的
品种,如小笼、汤包等。因为小笼、汤包之类品种的特点,主要
是鲜嫩、卤汁多,如果皮子太松,卤汁会渗入到皮子中去,导致
汁水干少,影响吃口。

5. 抢酵(拼酵)

在天气很热的时候,或者是急需使用酵面,或者在酵面发
过头的情况下,就可以用抢酵来处理。抢酵是用老酵和呆面
拼成的酵面来做点心。抢酵的比例要视品种的需要、天气的
温度、可静置时间的长短、酵面的老嫩来决定。如果时间允许
的话,拼好的酵面要再“醒一醒”,这样就比较挺得起。但是抢
酵做出的点心品种总不及自来酵光洁、白净、漂亮。

6. 急酵

是由化学膨松剂(如前所说的臭粉、发粉之类)为酵,随拌
随制。这种方法简便,反应也较快,且不受糖、油等佐料的限
制,也不受四季气候的影响。如广式的开花包和各种布丁,就
用这种方法发酵。

7. 烫酵

把面粉用沸水烫熟,先拌成粉粒呈雪花状,故也称“雪花
面”,待其稍冷却再放入老酵揉和,然后加盖湿布或棉被,待其
发酵。做前再放硷水揉透。烫酵因为拌粉时用沸水烫粉,所
以其成品色泽较次,不白;但其优点是吃口软糯、爽口,较适宜
于制作煎、烘的品种,如大饼、生煎馒头等。

以上七种不同性质和不同处理方法的酵面,是操作中常

能接触到的。另外还有一种做油条的酵面，是属于化学酵的，它是用明矾(呈酸性)、硷、盐来发酵的，是一种比较特殊的酵面。还有一种叫做紧酵的面团，如南翔小笼、油余馒头的面团，叫它“紧酵”只是一种习惯性的讲法，其实面团中并无酵种，全是用呆面来制作的。

(七)发酵中应注意的几个问题

在发酵中，基本上应该注意如下几个问题，即：投酵、掺水、温度、时间。

1. 投酵

系指发酵时应投放多少数量的老酵。由于酵面带有一定的活力，而影响酵面的因素也颇多，因此不能定出一个十分肯定的数据，一般的情况是温度高、酵面老的少放；温度低、酵面嫩的多放，灵活掌握。

2. 掺水

影响酵面的掺水量有如下几个因素。

① 看面粉的吸水性如何：面粉的吸水性取决于面粉中的面筋质量与含量(蛋白质含量的多少)、面筋的粗细度及其含水量等因素。目前我们所用的面粉有富强粉和标准粉两种，绝大部分富强粉颜色白净，细腻滑爽，仅含微量麸屑，具有优良的面筋质，吸水性强。标准粉颜色较次，粉质较粗，含有较多的麸皮，故面筋质差，吸水性不及富强粉。

② 看气候的冷、热、潮湿、干燥：如果在夏天或在气候很潮湿的情况下，掺水量可少一些；反之，在冷天或气候较干燥的条件下，掺水量略可多些。

③ 看所用的粉是新粉还是陈粉：新粉是指当年的粉，它本身含水量比较高，故吃不进很多水分；陈粉是隔年或隔几年