



中國家政教程編輯委員會

主編：黃建偉

食

茶點

現代家政百科

The Modern
Household Series
Refreshments

CHINA PEACE PUBLISHING HOUSE



NOVA

中國和平出版社

現代家政百科

茶 點

中國家政教程編輯委員會

主編:黃建偉

白 秋 田 靜編著

 中國和平出版社

责任编辑 李 路 舒志刚

特约编辑 姚芳藩 钱鸿熹

现代家政百科—茶点

白 秋 田 静 编著

中国和平出版社出版

(北京东城区豆腐池胡同9号)

新华书店北京发行所发行 北京商学院印刷厂印刷 787×1092 1/32

12.875印张 2插页 280千字1990年6月第一版1990年6月第一次印刷 定价:5.70元

ISBN7-80037-301-0/G·154

前 言

“现代家政百科”是我国第一部完整、系统地介绍家政知识的大型生活实用丛书，它的编撰，旨在培养具有较高文化素养的家庭主持人。

家政学是涉及自然科学和社会科学的一门综合性学科。美国《新时代百科全书》（1960年版）上说：家政学“这一知识领域所关切的，主要是通过种种努力来改善家庭生活：（一）对个人进行家庭生活的教育；（二）对家庭所需要的种种物品和服务的改进；（三）研究个人生活、家庭生活中种种不断变化的需要和满足这些需要的方法；（四）促进社会、国家、国际状况的发展以利于改善家庭生活。家政学工作者通常是精于本学科五个主要方面之一的专家：艺术、家政管理、家庭关系和儿童发育成长、住宅与家用设备、纺织品与服装。”上述见解，代表了世界各国家政学研究一些基本的、符合科学道理的认识。但是，中国家政学的创立，除需借鉴各国家政学研究中获得的科学成果外，还要符合中国的国情。我国的家庭是正在发展中的现代家庭，又是在古老文化氛围中延续的传统家庭。因此，中国家政学不仅应当重视我国家庭物质生活的管理，还要不断提高全体家庭成员的文化素养和现代意识，扬弃旧有的、封建的

“中国家政教程”编辑委员会

主 编：黄建伟

副主编：何聿光

编 委：（按姓氏笔划排列）

方小芬	王龙娣	王式羲	王须兴	朱子恩
刘丰顺	刘东远	过剑飞	孙 恺	吴大钧
李冬妹	何聿光	严安泰	吴 真	吴 郡
吴 铮	陈士杰	陈月英	陈秀兰	林幽慕
郑传本	姚芳藩	胡琴华	顾兆石	徐国良
徐保卫	徐宽仁	钱莉英	梅慧敏	黄建伟
曹均伟	梁国书	褚中毅	雷群明	薛剑青

总封面设计：陆震伟

总版面设计：梁国书

《現代家政百科》各冊的增補、改編、翻譯、表演、播放、錄音、錄像、攝制影片、函授、輔導教材編制、海外出版等諸權屬中國家政教程編輯委員會，未經許可，不得擅用。

目 录

第一章 绪 言

第二章 茶及咖啡饮料

- 第一节 茶的历史..... (4)
- 第二节 茶的饮用..... (6)
- 第三节 茶的鉴别和保存..... (9)
 - 一、茶的鉴别 (9)
 - 二、茶叶的保存..... (9)
- 第四节 咖啡及其他饮料..... (10)
 - 一、咖啡 (10)
 - 二、其他日常流行饮料 (11)

第三章 鸡尾酒

- 第一节 中西鸡尾酒..... (15)
- 第二节 鸡尾酒来源的传说..... (18)
- 第三节 调制鸡尾酒的各类材料..... (19)
 - 一、调制鸡尾酒的常用酒类和其他材料 (19)
 - 二、调制鸡尾酒的常备器具 (24)
 - 三、调制鸡尾酒的载杯 及其 容 量..... (26)
 - 四、量酒器的标准分量表 (28)
- 第四节 西式鸡尾酒..... (29)
 - 一、四季饮用..... (29)

二、夏季饮用·····	(43)
三、秋冬季饮用·····	(51)
四、餐前饮用·····	(54)
五、餐后饮用·····	(62)
六、晚间饮用·····	(66)
七、宴会饮用·····	(68)
八、女性饮用·····	(71)
第五节 中式鸡尾酒·····	(74)
一、四季饮用·····	(74)
二、春、夏季饮用·····	(80)
三、秋、冬季饮用·····	(93)
四、餐后饮用·····	(98)
五、女性饮用·····	(100)
六、其他·····	(102)

第四章 冷冻饮料

第一节 调制各类饮品之器具、载杯·····	(104)
一、调制冷冻饮品的常备器具·····	(104)
二、调制冰淇淋圣代和冷冻饮品的载杯及其容量·····	(106)
第二节 冷冻饮料·····	(107)
一、冰淇淋梳打汽水·····	(107)
二、刨冰饮料·····	(111)
三、奶昔·····	(118)
四、特种饮料·····	(126)

五、果汁加冰淇淋	(133)
----------------	-------

第五章 糕点的分类

第一节 中式糕点的分类	(136)
-------------------	-------

一、按制作方法分类	(137)
-----------------	-------

二、按地区分类	(138)
---------------	-------

第二节 西式糕点的分类	(140)
-------------------	-------

一、按制作方法分类	(141)
-----------------	-------

二、按地区分类	(142)
---------------	-------

第三节 中式糕点与西式糕点的区别	(143)
------------------------	-------

一、用料	(143)
------------	-------

二、制作方法	(143)
--------------	-------

三、风味	(143)
------------	-------

第六章 糕点的用料

第一节 糕点的主料	(144)
-----------------	-------

一、粉类	(144)
------------	-------

二、油脂	(149)
------------	-------

三、食糖	(154)
------------	-------

第二节 糕点的辅助材料	(157)
-------------------	-------

一、蛋与蛋制品	(157)
---------------	-------

二、乳与乳制品	(159)
---------------	-------

三、籽仁与蜜饯	(160)
---------------	-------

第三节 食品添加剂	(162)
-----------------	-------

一、疏松剂	(163)
-------------	-------

二、抗氧化剂	(165)
--------------	-------

三、食用色素·····	(166)
四、香鲜剂·····	(170)
五、凝胶剂·····	(174)

第七章 糕点的营养与卫生

第一节 营养的基本概念·····	(176)
一、蛋白质·····	(176)
二、糖·····	(177)
三、脂肪·····	(177)
四、维生素·····	(177)
五、无机盐·····	(179)
第二节 糕点的卫生·····	(179)
一、糕点变质的原因·····	(180)
二、糕点卫生的注意事项·····	(181)
第三节 糕点的保管·····	(181)
一、糕点质变现象·····	(181)
二、保管方法·····	(182)

第八章 面团调制

第一节 面团调制的原理·····	(184)
一、面团形成的原理·····	(184)
二、各种原材料对面团的影响·····	(185)
第二节 各类面团的调制·····	(188)
一、筋性面团(又称水调面团)·····	(188)
二、油酥面团·····	(189)
三、浆皮(糖浆)面团·····	(190)

四、松酥面团·····	(191)
五、水油面团·····	(191)
六、发酵面团·····	(192)
七、糯米粉(粘粉)面团·····	(194)
八、底坯面团·····	(195)
九、面浆·····	(195)
十、淀粉面团(澄粉面团)·····	(196)

第九章 馅的配制

第一节 馅的原料及加工方法·····	(197)
一、馅料的构成·····	(197)
二、原料的处理·····	(198)
第二节 馅心的配量·····	(199)
一、炒馅类·····	(199)
二、擦馅类·····	(205)

第十章 糕点制品制作工艺

第一节 成型·····	(210)
一、印模成型·····	(210)
二、手工成型·····	(211)
第二节 装饰·····	(213)
一、一般装饰·····	(213)
二、裱花·····	(214)
第三节 成熟·····	(214)
一、烘烤·····	(215)
二、炸、氽、煎·····	(216)

三、蒸、煮、烫·····	(218)
四、炒·····	(218)
五、熬浆与挂浆·····	(219)
六、糖膏和油膏的调制·····	(220)
七、果酱和浆果的加工·····	(223)

第十一章 糕点制作的设备、工具

第一节 炉灶·····	(227)
第二节 烤炉的用法与保养·····	(228)
第三节 小工具·····	(229)

第十二章 中式糕点制作工艺

第一节 松酥类糕点·····	(231)
一、松酥类糕点的特点及制作要点·····	(231)
二、松酥类糕点制作实例·····	(232)
第二节 浆(单)皮类糕点·····	(241)
一、浆皮类糕点的特点及制作要点·····	(241)
二、浆皮类糕点制作实例·····	(242)
第三节 酥层类糕点·····	(263)
一、酥层类糕点的特点及制作要点·····	(263)
二、酥层类糕点制作实例·····	(264)
第四节 油炸类糕点·····	(278)
一、油炸类糕点的特点及制作要点·····	(278)
二、油炸类糕点制作实例·····	(279)
第五节 蒸煮类糕点·····	(298)
一、蒸煮类糕点的特点及制作要点·····	(298)

二、蒸煮类糕点的制作实例	(298)
第六节 蛋糕类糕点	(330)
一、蛋糕类糕点的特点及制作要点	(330)
二、蛋糕类糕点制作实例	(331)
第十三章 西式糕点制作工艺	
第一节 制作西式糕点基本知识	(336)
第二节 西式糕点制作工艺	(339)
一、西饼	(339)
二、炸类	(344)
三、卷筒类	(346)
四、布丁	(353)
五、酥类	(358)
六、派(排)挞	(363)
七、蛋糕类	(368)
第十四章 冷冻食品制作工艺	
第一节 石花菜冻糕类	(381)
一、石花菜冻糕制作方法	(381)
二、冻糕分类	(382)
第二节 啫喱冻糕类	(387)
一、啫喱制作方法	(387)
二、冻糕分类	(387)
第三节 凉粉冷食	(391)
一、凉粉制作方法	(391)
二、凉粉分类	(392)

第一章 绪 言

茶点，顾名思义是由茶和点心两大部分组合。当你品尝美味可口的点心时，总缺少不了佐食的饮料；当你品味各种饮料时，又总备以各式点心佐食。

茶是一种饮料，人们将加工后的茶叶煮或冲以沸水即可饮用；咖啡也是一种饮料，人们将咖啡烧煮或以沸水冲泡已加工成的速溶粉即可饮用。无论你到哪里，当人们以饮料款待时，总会问：喝茶还是咖啡？茶和咖啡成为并列的世界两大饮料，已成为全世界人民的必需品了。除此以外，可可茶、牛奶及奶制品等也是受人喜爱的普及饮料，又有用水果、酒类、汽水、冰淇淋等混合配置成各种各式的可口饮料更是不胜枚举。近二三十年来，鸡尾酒(Cocktail)风行各国，而鸡尾酒会更是世界性的一种聚会方式，鸡尾酒花样之多，几乎谁也说不清楚，其调制方式，据说已多达两千多种。本书选择127种流行的鸡尾酒调制法，介绍给读者，不妨一试。

时代是发展的，饮食品也在不断地创新，当今社会冷冻饮料及冷冻食品也愈来愈为人们所喜爱，品种也愈益多姿

多彩。其主要原因是家庭的冷藏设备普及，又由于交通方便，世界各国、全国各地的名产果品对制造冷冻饮食品也提供了一定的条件，人们能自己动手制成饶有风味、各具特色、四季咸宜的冷冻品，冷冻饮料饮食品的调制也日趋发展，本书介绍了一些时下流行的冷饮食品68例，供制作时参考。

“点心”，即糕饼，它是以面粉、油脂、食糖为主要原料，具有色、香、味、型等特点。世界各国都有它自己的特殊风味的点心，而我国的点心更是种类繁多，居世界之冠。我国糕点制作历史悠久，技艺精湛，并形成了各种帮式，有京、苏、广、川、闽等式，以及各兄弟民族的各种流派。例如福建风味的点心，滋味各异，尤以米和海鲜制品最富有特色。山东风味，素以面食为主，注意外形美观，讲究馅心，口味多样。广东风味，茶楼、酒家经营米、面制品，多为人们佐茶面食，如叉烧包、鲜虾饺、千层酥等；其烹制法，大约可分六类：油器、糕品、粉面、粥品、甜品、杂食。江苏风味，其中苏州小吃，尤擅长米粉制品，其特点是糯、香、甜、肥；金陵小吃中维扬细点，制作精巧、造型讲究、馅心多样，酵面制作技术卓绝，还采用多种植物的花、叶、茎以及海鲜、贝类等原料制成皮馅，作出各种特色小吃。近代以来，国际交流日益频繁，相继传入了西方各式糕饼，有德式、法式、英美式及苏联式等。本书以中式糕点和西式糕点两大类辑录了194种，对原料配方、工艺流程、制作方法尽可能详细说明。

茶点，在中国古代早已风行，史籍中秦汉已有胡饼、蒸饼，唐代有醍醐饼，宋代有糍糕，元代有宝阶糕等文字记载，明清以来更多，如各种月饼，八宝糕、茯苓饼等。历史上每逢年节庙会，人们去茶坊酒肆酌茶品食，精巧点心，琳琅满目，应有尽有。到了近代，则有在举办各类喜庆纪念活动时，以茶点招待来宾；在茶话会上，也常备以茶点或冷餐款待与会者，以融洽气氛，沟通交流。

此外，茶点也被作为早餐充饥，如广东等地人们喜欢在上午去茶楼或酒家茗茶品点，早上有早点，午后有午点，晚间还有晚点供宵夜。近来，上海等地开设茶楼也日益增多，茶楼已成为社交场所了。西方人在下午要喝茶，喝茶时配置各式点心，饮茶品点，成为他们生活中的主要内容之一，也是作为他们社交活动的形式之一。

第二章 茶及咖啡饮料

第一节 茶的历史

茶，中国传统的日常饮料，如今通行世界。茶之为人们所喜爱，甚至于酷爱，是有其深远的历史传统和经济价值的。茶原来是药用的，而后成为普通饮料。

茶，最早只有中国才有，而且只有中国南方才有，中国第一本写茶的书籍《茶经》（唐诗僧陆羽著）上第一句话就说：“茶，南方之嘉木也。”茶叶，尤其是生叶子，味道很苦，不好吃，所以最先用的字是“荼”字。在《诗经》、《楚辞》中常见“荼”字，汉朝许慎的《说文解字》说：“荼，苦菜也。”因此也可以说，我们中国人最迟到汉朝时，已经知道茶是可以吃的。“荼”字改成“茶”，而普遍地使用，是在唐朝中期，字形的改变显示了它的新意义，即经南北朝到唐朝，原来作为药用的茶，已渐渐转为日常的饮料，而且从吃改进到喝，后又喝得非常讲究，而成为一种茶道艺术了。喝茶，起源于中国。流传到欧