



理论 + 实践 + 经验！
专业面点师必备宝典

杨春丽 张 淼 主编

面点制作 技术大全

第4版
全国面点类
畅销书



山东科学技术出版社
www.lkj.com.cn



面点制作 技术大全

杨春丽 张 淼 主编



面点制作 技术大全

杨春丽 张 淼 主编



山东科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

面点制作技术大全/杨春丽,张森主编. —济南:
山东科学技术出版社,2014. 第4版
ISBN 978-7-5331-5859-0

I. 面… II. ①杨… ②张… III. 面食—制作
IV. ①TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 271044 号

面点制作技术大全

(第4版)

杨春丽 张 森 主编

出版者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路16号

邮编: 250002 电话: (0531) 82098088

网址: www.lkj.com.cn

电子邮件: sdkj@sdpress.com.cn

发行者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路16号

邮编: 250002 电话: (0531) 82098071

印刷者: 山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司

地址: 临沂市高新技术产业开发区新华路

邮编: 276017 电话: (0539) 2925659

开本: 787mm×960mm 1/16

印张: 34

彩页: 12

版次: 2014年8月第4版第7次印刷

ISBN 978-7-5331-5859-0

定价: 49.00 元

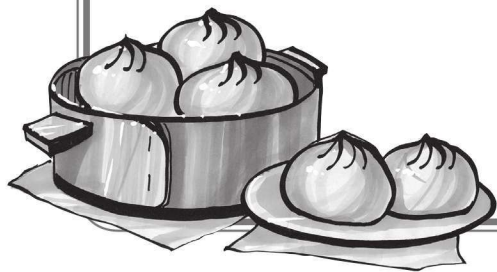
前言

面点制作历史悠久，在漫长的历史岁月中，经过历代厨师的实践和创新，挖掘和整理，使面点制作工艺有了很大的提高，面点品种也丰富了许多。

为了适应餐饮业面点师和广大群众的需要，作者根据 40 多年的理论研究和教学实践，并融汇了众多的面点资料写成此书。书中全面介绍了面点制作的基础理论和极具实用性的实例操作。本书有别于一般理论和实践分开讲的惯例，将实用性的理论知识和实例紧密地结合在一起，使之更有利于读者学习和参考，并达到举一反三的目的。

由于作者的知识水平有限，书中不当之处，恳请读者，特别是专家、学者与同行批评指正。

编 者



第一章 概述 /1

第一节 面点的概念及起源 /1

- 一、面点的概念 /1
- 二、面点的起源 /1

第二节 面点在饮食中的地位和作用 /2

第三节 面点主要风味流派 /3

- 一、京式面点的形成和特色 /3
- 二、苏式面点的形成和特色 /6
- 三、广式面点的形成和特色 /8

第四节 面点的分类及特点 /11

- 一、中式面点的分类及特点 /11
- 二、西式面点的分类及特点 /15

第二章 面点制作的设备和工具 /18

第一节 面点制作的设备及其用途 /18

- 一、和面机 /18
- 二、多功能搅拌机 /19
- 三、多用压面机 /20
- 四、烤箱 /21
- 五、醒发箱 /22
- 六、蒸箱 /23
- 七、电饼铛 /23
- 八、起酥机 /23
- 九、馒头机 /24
- 十、斩拌机 /24
- 十一、磨浆机 /25
- 十二、磨粉机 /25
- 十三、饺子机 /26

十四、绞肉机 /26

十五、拌馅机 /27

十六、电磁灶 /27

十七、微波炉 /28

十八、电冰箱 /29

十九、面案 /30

二十、炉灶 /30

二十一、电炸炉 /31

第二节 面点制作的工具及其用途 /32

- 一、灶台工具 /32
- 二、面案上的一般常用工具 /33
- 三、面点成形用的工具 /35
- 四、其它用具 /38

第三节 设备、工具的使用与注意事项 /40

- 一、设备、工具的使用与注意事项 /40
- 二、机械设备的保养 /41
- 三、常用工具的保养 /42

第三章 常用原料选用知识 /43

第一节 坯皮原料 /44

- 一、麦类 /44
- 二、米类 /52
- 三、杂粮类 /55

第二节 制馅原料类 /59

- 一、肉类 /59
- 二、水产类 /60
- 三、干料类 /61
- 四、蔬菜类 /61





- 五、蕈类 /61
- 六、豆类及豆制品 /62
- 七、果品类 /62
- 八、花类 /64
- 九、凝冻剂 /64

第三节 调味原料和辅助原料 /65

- 一、食用油脂 /65
- 二、糖 /70
- 三、盐 /73
- 四、蛋品 /75
- 五、乳品 /77
- 六、酱油 /78
- 七、食醋 /79
- 八、黄酒 /79
- 九、味精 /79
- 十、胡椒 /79
- 十一、咖喱粉 /80
- 十二、甜酱 /80
- 十三、酒酿 /80
- 十四、花椒 /80
- 十五、八角 /80
- 十六、孜然 /80
- 十七、辣椒 /81
- 十八、葱、姜、蒜 /81
- 十九、食品添加剂 /81
- 二十、水 /88

第四章 面点馅心 /89

第一节 概述 /89

- 一、馅心的特点 /89
- 二、制馅的重要性 /90
- 三、制馅的要求 /92
- 四、馅心的分类 /93

第二节 馅心制作工艺 /94

- 一、咸味馅 /94

- 二、甜馅 /98
- 三、咸甜馅 /100
- 四、包馅比例 /100

第五章 面点制作技术 /102

第一节 面点制作基础操作工艺 /102

- 一、和面 /102
- 二、揉面 /104
- 三、搓条 /107
- 四、下剂 /108
- 五、制皮 /109
- 六、上馅 /113

第二节 成形工艺 /115

- 一、造型手段 /115
- 二、造型方式 /128

第六章 面点的熟制 /129

第一节 基础知识 /129

- 一、熟制的作用 /129
- 二、熟制的传热方式 /130
- 三、熟制的质量标准 /132

第二节 蒸 /134

- 一、蒸制成熟原理 /134
- 二、蒸制品特点 /135
- 三、蒸制操作方法 /136

第三节 煮 /138

- 一、煮制成熟原理 /138
- 二、煮制品特点 /138
- 三、煮制操作方法 /139

第四节 烤 /141

- 一、烤制成熟原理 /141
- 二、烤制品特点 /143
- 三、烤制操作方法 /143
- 四、烤制技术关键 /144





第五节 炸 /147

- 一、炸制成熟原理 /147
- 二、炸制品特点 /147
- 三、炸制操作方法 /147
- 四、炸制技术关键 /148

第六节 烙 /151

- 一、烙制成熟原理 /151
- 二、烙制品特点 /151
- 三、烙制操作方法 /151
- 四、烙制技术关键 /152

第七节 煎 /153

- 一、煎制成熟原理 /153
- 二、煎制品特点 /153
- 三、煎制操作方法 /153
- 四、煎制技术关键 /155

第八节 复加热 /156

第七章 面点面团分类与调制 /157

第一节 面团的概念、作用及分类 /157

- 一、概念 /157
- 二、作用 /157
- 三、分类 /158

第二节 面团的形成 /158

- 一、形成面团的原因 /158
- 二、影响面团调制的主要因素 /159

第三节 水调面团及品种举例 /160

- 一、概念 /160
- 二、特点 /160
- 三、形成原理 /161
- 四、分类 /161
- 五、品种举例 /166

高汤小饺 /166 家常饼 /167

状元饺 /168 荷叶饼 /169

珍珠汤 /169 花色蒸饺类 /170

抻面 /174 盘丝饼 /176

龙须面 /177 三鲜锅贴 /178

韭菜猪肉锅贴 /179 韭菜盒子 /179

空心饼 /180 春卷 /181

素三角 /183 素盒 /184

煎萝卜丝饼 /184 馅饼 /185

葱花脂油饼 /186 油馃 /186

水饺类 /187 鸡丝馄饨 /191

玻璃馄饨 /192 雪菜肉丝面 /193

青菜豆腐面 /194 炸酱面 /195

济南炒面 /195 鸡丝焦炒面 /196

三鲜伊府面 /196 大卤面 /197

麻汁凉面 /198 大虾面 /199

炆锅面 /199 海鲜小面 /200

海米葱油拌面 /200 长寿面 /201

鲜虾肉蒸饺 /201 烙韭菜饼 /202

蟹黄烫面饺 /203 虾仁羹 /203

三鲜丝饼 /204 炸鸡蛋春卷 /205

济南扁食 /205 桂花油炸糕 /206

家常炸饼 /207 肉松面糊饼 /207

片儿汤 /208 萝卜丝疙瘩汤 /208

呱嗒 /209 细馓子 /210

面酵炸馓子 /210 单饼 /211

羊肉焖饼 /212 油酥大饼 /212

蛋酱饼 /213 奶香豆沙炸饺 /213

五香炸饼 /214 羊肉烧卖 /214

鲜肉糯米烧卖 /215 大虾烧卖 /216

百酥油糕 /217 虾仁鲜肉香酥饼 /217

手抓饼 /218

第四节 膨松面团及品种举例 /219

一、生物膨松面团 /219

二、化学膨松面团 /229

三、物理膨松面团 /233





四、品种举例 /237

硬面各色花卷 /237 两色卷 /239
火腿卷 /240 广东腊肠卷 /241
太极卷 /241 咖喱花卷 /242
金丝卷 /243 四喜卷 /244
糖细卷 /244 葱油卷 /245
油盐卷 /245 莲蓉玫瑰花 /246
豆沙佛手包 /247 莲蓉刺猬包 /247
小黄梨 /248 梅花包 /249
三花包 /249 奶黄包 /250
紫菜糯米卷 /251 蛋奶玉液包 /252
香麻水晶包 /253 蛋黄莲蓉包 /253
豆沙包 /254 豆沙寿桃 /255
五仁包 /255 苹果包 /256
水晶桃 /257 红果包 /257
葫芦包 /258 群鱼戏绿水 /259
棉花杯 /260 银丝卷 (咸) /260
银丝卷 (甜) /261 友谊糕 /262
千层饼 /262 千层油糕 /263
冰花绣球馍 /264 开花馒头 /265
生煎馒头 /265 三鲜小笼灌汤包 /266
鲜猪肉蒸包 /267 切馅猪肉水煎包 /268
羊肉水煎包 /268 什锦素包 /269
肉末烧饼 /270 附:炒肉末制法 /271
肉盒 /271 脆皮黄金包 /272
穰子烧饼 /272 炸麻花 /273
蜂糖糕 /274 冰花炸蛋球 /274
一窝酥 /275 油条 /275
炸鸡蛋包 /276 薄脆 /277
炸糖饼 /278 糖密果 /279
蜜三刀 /279 清蛋糕 /280
枣泥蛋糕 /281 蛋糕卷 /282
千层蛋糕 /283 长寿糕 /283

麻香蛋糕 /284 芝麻杏元 /285
重油蛋糕 /286 蒸肉松蛋糕 /286
树根蛋糕 /287 炸火腿肠面包 /288
奶油曲奇 /288 干贝酥 /289
金钱酥 /290 冰花鸡蛋嫩 /290
萨其玛 /291 甘露酥 /292
核桃桃酥 /292 芝麻桃酥 /293
泡夫鹅 /294 鲜奶圆泡夫 /294

第五节 油酥面团及品种举例 /295

一、概念 /295

二、特点 /296

三、形成原理 /296

四、分类 /297

五、品种举例 /310

白皮酥 /310 枣泥芝麻酥 /311
苹果酥 /312 五瓣酥 /313
豆沙佛手酥 /314 元宝酥 /314
小鸡酥 /315 桂花酥 /316
虾酥 /317 双色酥 /318
如意酥 /319 红梅酥 /319
兰花酥 /320 鸳鸯酥饼 (烤) /321
酥盒 /322 眉毛酥饺 /323
马蹄酥 /324
萝卜丝酥饼 (火腿萝卜酥饼) /324
菊花酥饼 /325 小鹅酥 /326
寿桃酥 /327 蝙蝠酥 /327
刺猬酥 /328 鲫鱼酥 /329
葵花酥 /330 椒盐月饼 /331
空心饼 /332 蛋酥饺 /332
鲜肉酥卷 /333 咖喱酥角 /334
海棠酥 /334 荷花酥 /335
莲藕酥 /336 鸳鸯酥盒 /337
三味酥盒 /338 梅花酥 /338





燕鱼酥 /339 和平鸽 /340
 青蛙酥 /341 牛肉酥饺 /342
 牛舌椒盐酥 /343 炸枣泥酥饼 /343
 双麻酥饼 /344 凤尾酥 /345
 金鱼酥 /345 咸味酥 /346
 鲜肉酥饺 /347 香麻葱饼 /348
 椒盐千层酥 /349 桂花千层酥 /349
 鸭尾酥 /350 猪肉酥皮月饼 /351
 梅干菜肉酥饼 /352 山楂饼 /353
 千层酥 (炸) /353 蜜枣酥 /354
 雪花豆沙酥 /355 樱花酥 /356
 枇杷酥 /356 灯笼花酥 /357
 菊花争艳 /358 玉兰酥 /360
 核桃酥 /360 黄油酥卷 /361
 荔蓉酥 /362 榴莲酥 /362
 千层酥饼 /363 松脆葱油饼 /364
 一品烧饼 /364 油酥烧饼 /365
 蟹壳黄 /366 叉子伙食 /366
 葱油黄桥烧饼 /367 岭南酥蛋挞 /368
 千层麻花 /369 清酥肉盒 /370
 奶酥椰蓉饼 /371 月牙酥 /371
 蛋香酥 /372 椰蓉酥饼干 /373
 马赛克饼干 /373 豆沙松酥卷 /374
 苹果烤排 /375 蛋白排 /376
 奶油松酥小花篮 /376
 核桃塔 /377 椰蓉提浆月饼 /378
 桃杏果 /379 奶豆 /380
 桃香脆 /380 开口笑 /381
 丹麦面包 /382 清酥风车 /383
 清酥砂糖饼 /384 清酥三角 /385

第六节 米和米粉面团及品种举例 /385

一、米及米粉制品的特点 /386

二、米的种类 /386

三、米粉面团的性质和特性 /386

四、磨粉和掺粉 /388

五、米粉面团的分类及调制方法 /390

六、米及米粉类制品操作注意事项 /394

七、品种举例 /394

八宝饭 /394 豆沙凉糕 /395

炸麻球 /396 黑芝麻汤团 /396

炒八宝饭 /397 豆沙玉兰饼 /397

红枣粽子 /398 鲜肉粽子 /398

江米桂花糕 /399 脂油年糕 /400

八宝粥 /400 冷麻团 /401

枣酿糕 /402 炸滚元宵 /402

滚什锦元宵 /403 椰蓉软糯糍 /403

椰蓉糯米卷 /404 花生汤圆 /405

韭菜糯米角 /405 香麻炸软枣 /406

糯米三色糕 /407 黑芝麻糯米卷 /407

糯米如意糕 /408 芝麻凉糕 /408

重阳糕 /409 桂花豆沙条头糕 /410

青团 /410 香麻煎软饼 /411

脆皮甜糯饼 /411 胡萝卜糯米果 /412

雨花石汤团 /412 扬州炒饭 /413

血糯甜饭 /414 什锦果汁饭 /414

金银饭 /415 金银元宝 /415

酒酿橘肉圆子 /416 金银汤团 /416

甜酒酿 /417 萝卜糕 /418

米蜂糕 /418 百果松糕 /419

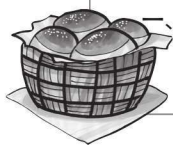
第七节 其他面团及品种举例 /419

一、概念 /419

二、特点 /420

三、类型 /420

四、其他类面团操作关键 /423





五、品种举例 /424

鸡冠香菜饺 /424 小窝头 /424
像生南瓜果 /425 奶香玫瑰 /426
鹅 /427 干贝虾盒 /427
澄粉一品饺 /428 鲜虾金鱼饺 /429
象形玉兔 /430 椰蓉梅花饺 /431
晶莹九龙饺 /431 八宝山药桃 /432
枣泥绿豆糕 /433 金丝面 /434
蜂巢蛋黄饺 /434 橙汁糕 /435
五香芋头糕 /435 奶皇水晶饼 /436
百花虾皮脯 /437 附：触肉芡 /437
鱼皮鸡粒角 /437 椰汁焗布甸 /438
奶皇西米饼 /439 晶皮鸡蛋挞 /439
油煎南瓜饼 /440 芋蓉冬瓜糕 /440
栗蓉糕 /441 栗子凉糕 /441
山药糕 /442 马蹄糕 /442
椰香红薯球 /443 咖喱薯蓉球 /443
小米煎饼 /444 黄豆面饼 /444
水晶球 /445 杏仁豆腐 /445
莲枣香糯粥 /446 肉末麦片粥 /446
香滑蛋黄粥 /447 牛奶梨片粥 /447
姜丝鱼片粥 /448 荷叶粥 /448
血糯八宝粥 /449 红豆银耳粥 /449
红豆西米羹 /450 黄豆羹 /451
菠萝西米羹 /451 五香甜沫 /452
油炒面 /452 花生酪 /453
小米绿豆稀饭 /453 甜啫喱 /454
椰汁冻布丁 /454 西瓜冻 /455

第八章 宴席面点设计 /456

第一节 宴席面点概述 /456

- 一、宴席的概念 /456
- 二、宴席的特征 /456
- 三、宴席的种类 /456
- 四、面点在宴席上的作用 /457

第二节 宴席面点配备 /458

- 一、宴席面点的特点 /458
- 二、宴席面点的配备原则 /459
- 三、宴席面点与菜肴的配备比例 /463
- 四、宴席面点的上席程序 /463

第三节 面点成本核算 /464

- 一、基本概念 /464

- 二、面点价格核算 /465

第四节 宴会点心成本核算 /467

- 一、核算宴会点心总成本 /467
- 二、根据客人预订标准核算宴会成本 /468

附 录 /470

- 一、面点常用名词术语 /470
- 二、面点制作常见问题解答 /474
- 三、面食名称的历史传说 /493
- 四、中式面点师国家职业技能标准 (节选) /515
- 五、西式面点师国家职业技能标准 (节选) /526
- 六、本书主要参考书目 /535



第一章 概 述

第一节 面点的概念及起源

一、面点的概念

面点是“面食”和“点心”的总称。

面点因其所用原料主要是白色的面粉和米粉，故行业中俗称“白案”或“面案”。白案制品有面食、米食、面制点心、米制点心等。

概括地说：从狭义上讲，面点是指以各种粮食(米、麦、杂粮)为主料，以油、糖和蛋为辅料；以蔬菜、肉品、水产品、果品为馅料；经过精细选料、面团调制、制馅、成形和熟制工艺，制成具有一定色、香、味、形的各类食品。从广义上讲，面点则可包括用米、麦和杂粮制成的糕、团、饼、面、包、饺、酥、饭、粥等，统称为米、面制品。

二、面点的起源

中国的面点有着悠久的历史。在上古时代，人们还不懂得种植粮食作物之前，是以渔猎和采集野生植物的果实、种子及块根嫩茎叶为生。直至六七千年前的新石器时代，人类才学会了栽培粮食作物。自此以后，粮食作物的品种和产量不断发展，于是我国古代人民赖以养生的主要食品即转变为以粮食作物为主，并逐步开始发展了面点制作技术。

我国古代的主食有米制品与面制品两种。米制品出现较早，汉代以前《周礼》中提到的“糗饵粉粢”，就是用米粉制作的食物，当时称为“饵”。面制品相传起于秦汉之间，由于自战国至汉代小麦在北方的栽培已相当普遍，所以汉代的书籍中常见有“饼”字。当时的“饼”字含义很广，是指所有面制品。就面制品制作方法而言，则是先有水调面团制品，然后才有发酵面团和其他面团制品。就制作的形态来讲，则是先有一般的糕、团、饼、面之类，以后才又逐渐有了各色的面点制品。



第二节 面点在饮食中的地位和作用

面点在人们生活和饮食业中具有重要的地位和作用，是饮食业的主要组成部分，具体表现在以下几个方面：

其一，面点制作与菜肴烹调两者之间是密切关联、互相配合、不可分割的。

我国饮食业的面点与菜肴的烹调一样，有着悠久的历史和高超的技艺，它的绚丽多姿、风味独特，使中国烹饪闻名于世，它是整个饮食烹饪技术的重要组成部分，也是祖国珍贵的文化遗产。白案(面点制作)和红案(菜品烹调)是饮食业的两大主要支柱，二者是互相区别(一是主食、一是副食)、互相配合和不可分割的，有许多品种是菜中有点，点中有菜，菜点融为一体，体现了独特的风味特色。例如，肉末烧饼中的炒肉末和烙烧饼；烤鸭的鸭肉与荷叶饼等，这些菜点之间的结合是缺一不可的，否则就形成不了这些品种的特色。另外，在正餐中的主、副食结合和宴席上的点心，也都体现了二者之间的联系。所以说面点制作是饮食业中不可缺少的一个重要组成部分。

其二，面点制作具有相对的独立性，它可以离开菜肴烹调而单独经营。

目前，我国各地专门经营面点的店铺分布很广，名称繁多，如面餐馆、糕团店、包子店、饺子店，经营小食品的早点、夜宵、点心铺等。这样的店铺不受资金多少、店铺面积大小和设备环境的限制。经营的品种可以从单一品种到多个品种。这都说明了它的独立性。

其三，面点制品具有食用方便、便于携带的特点。

面点的制作，不受诸多条件的限制，取料简便，制作灵活，特别是早点和夜宵，据统计每天在上班族中几乎有半数以上的人在上班前、下班后到面餐馆、快餐店等吃早点和夜宵，这充分说明面点与人们的生活息息相关。

其四，面点制品是庆贺喜事、丰富市场、活跃节日气氛馈赠亲朋好友的礼品。

面点品种丰富多彩，造型美观，富有艺术性，是人们访亲探友、礼尚往来的方便礼品。如全家团聚有“合家欢乐”；办喜事有“龙凤呈祥”；庆祝寿辰有“寿比南山”等等。还有许多面点，人们靠谐音如“福”、“禄”、“寿”、“喜”、“财”等，可在喜庆宴会上向友人表达祝福的愿望。

面点在各种节日中还能作为表达心意、联络感情的极好礼品。如正月十五的“元宵”，端午节的“粽子”，中秋节的“月饼”，除夕夜合家吃的“团圆饭”等等。以每年的春节和



中秋节为例，春节的各种中高档面点，中秋节的各种月饼。据统计，这两个节日面点的产销期从全国来看接近90天，约占全年产销期的1/4，而销售量占全年销售总额的50%。从这些数字来看，面点已成为活跃节日气氛的重要内容。

其五，面点制品是人们生活所必需的，它含有人体所必需的营养成分。

我国居民膳食指南的主要内容之一就是食物多样，谷类为主。谷物类是我国传统膳食的主体，它所提供的热量占总热量的70%~80%，甚至更多；50%左右的蛋白质是谷物供给的。目前，随着经济发展和生活水平的提高，人们倾向于食用更多的动物性食物，尤其在一些比较富裕的家庭中，动物性食物的消耗量已经超过了谷物的消耗量，这种“西方化”或“富裕型”膳食提供的能量和脂肪过高，而膳食纤维过低，对一些慢性病的预防不利，如胆固醇过高会导致动脉硬化、肥胖症、高血压和冠心病等。所以说以谷物为主是我国膳食的良好传统。面点制品不但应时适口，既可以在饭前或饭后作为茶点品味，又能作为主食，这就反映了我国人民以“五谷为养”的饮食传统，说明谷物含有人类所必需的营养成分。

第三节 面点主要风味流派

我国历史悠久，地域广阔，民族众多，气候条件各不相同，人们的生活习惯也有很大差异。因此，我国的面点制作在原料选择、口味、制作技艺等方面形成了不同的风味流派。目前，人们常把我国面点分为南味、北味两大风味；具体又分为京式、苏式、广式三大流派。

一、京式面点的形成和特色

京式面点泛指黄河以北的大部分地区(包括山东、华北、东北等)制作的面点。以北京为代表，故称京式面点。

(一) 京式面点的形成

1. 京式面点的形成与北京悠久的历史条件和古老的文化分不开

早在公元前4世纪的战国时期，这里就是燕国的都城，又曾是辽朝的陪都和金朝的中都，以后又成为元、明、清三个封建王朝的“帝京”。在我国古代，都城是“五方杂处”，更主要的是居住着皇室人员和各种官员，为了满足他们的饮食习惯和官场需要，南、北方及满、蒙民族的面点制作技术相继传入北京，促进了烹饪技艺的提高和发展。如各种宫廷宴和



官场宴，每年都有相当一部分在北京举行，作为宴席中的面点制品，便是在北京皇宫和官府的点心中生产出来的。如清代的满汉全席中，就有四道点心(头道是一品鸳鸯、一品烧饼；二道是炉干菜饼、蒸豆芽饼；三道是炉中郎卷、蒸菊花饼；四道是炉烙馅饼、蒸风雷糕)和四样面饭(盘丝饼、蝴蝶卷、满汉饽饽、螺丝馒)。所以说这里既集中了四面八方的美食原料，又汇聚了东西南北的风味及烹制高手，故推动了烹饪的发展。

由于统治阶级的需要，民间小吃也成了御膳的名品，这也促进了京城面点的发展。如清宫中的名品芸豆卷、豌豆黄就是如此。据传说是清朝慈禧太后一次偶然听见宫外有个人打锣卖芸豆卷和豌豆黄，一时高兴，把那人叫进宫，吃了后觉得味道极好，便把那人留在宫中，专门为她做小吃。从此，这两种民间小吃就成了清宫御膳的名品。

北京具有古老的文化，有很多传统节日，节日的风俗也促使了面点的发展，使许多面点应运而生，形成了独特的北方特色。例如：正月初一吃水饺；正月十五吃元宵；二月二炒豆棋；五月初五吃粽子；七月七吃巧果；夏至吃凉面；中秋节吃月饼；九月九吃重阳糕；冬至吃饺子、馄饨；十二月初八吃腊八粥；腊月二十三吃软糖；直到除夕夜合家吃团圆饭。这些食俗，一直沿袭至今。因此，节日食俗中创制的面点对京式面点的发展有不可低估的影响。

2. 京式面点的形成，与继承和发展本地民间小吃分不开

没有继承就没有发展，京式面点就是在继承原民间食品的基础上发展起来的。如“艾窝窝”是北京传统风味小吃，历史悠久，元朝时称它为“不落夹”。明朝万历年间刘若愚著《酌中志》载：“以糯米饭加芝麻糖为凉糕，丸而馅之为窝窝，即古之不落夹是也。”再如“杏仁茶”古名“杏酪”，早在南北朝贾思勰著《齐民要术》中就记录了当时我国北方人民煮杏酪粥的方法，从元朝以来的一些著述中，也不乏有关杏仁茶的记载。现北京的小吃店常把杏仁茶作为早点的一个品种安排供应。此外，还有肉丁馒头、八宝莲子粥、元宵等等。可见，现今许多风味面食是在继承地方小吃的基础上发展起来的。由于东北、华北盛产小麦，因而，北京小吃中以面类食品居首位，不仅精于制作，而且种类繁多。据统计，各类不同制法的北京小吃约有200多种，如果再加上许多小吃在馅料上的诸多变化，品种就更多了。

3. 京式面点是兼收各地风格、各民族面点风味及宫廷面点而形成的

由于北京的特殊地理位置，使得北京很早便成为汉、匈奴、契丹、女真和回民等民族杂居相处的地方，使得各民族的面点制法在北京进行了交融，所以说京式面点兼收了各民族面点的制作方法。如北京风味小吃“栗子糕”，原来是元明时期的高丽和女真食品，在



北京这一独特环境和条件下，使得高丽和女真食品得到了发展和延续。再如“抻面”，依据有关史学家研究，源于山东半岛的福山，故又叫福山拉面，它原是胶东人民喜食的一种面食，据传在明代由山东传入北京，受到皇帝的赏识，定名“龙须面”，从此成为京式面点的名品。

辽、金、元统治者建都北京的时候，都曾将北宋汴梁、南宋临安和其他地区的百工巧匠掠至北京。明朝永乐皇帝迁都北京的时候，又将河北、山西和江南匠人迁徙至北京，于是，这些迁居北京的百工巧匠中的糕点师，便将汴梁、临安和其他地区的糕点传至北京，这些糕点后来便成为京式面点中的重要组成部分。

宫廷面点传入民间也丰富了京式面点的内容。如焦圈就是从清宫传出来的一种油炸食品，清宫御膳房专做焦圈的孙德山将技艺传给了升源斋烧饼铺的邬殿元。再如北京小吃中的肉饼、八宝莲子粥等，就是元代从宫廷小吃肉饼儿、莲子粥逐渐演变而发展起来的。

由上述可知，京式面点最早起源于华北、东北、山东地区的农村和满、蒙、回等少数民族地区，在其形成的历史过程中吸收了各民族、各地区面点之精华，又受到南味面点和宫廷面点的影响。还由于吸收和融会了历史上聚居在北京地区各族人民的智慧，形成了具有浓厚的北方各民族风味特色的京式面点的风味流派。

（二）京式面点的特色

1. 以面粉制品为主

由于北方盛产小麦，所以京式面点中以面类食品居首位。面团以水调面团、油酥面团、膨松面团为多，而且面食品种丰富多彩、花样繁多。有被称为我国“四大面食”的抻面、刀削面、小刀面、拨鱼面。北京小吃的风味品种非常齐全，主要有扒糕、炸糕、凉糕、蜂糕、面条、麻花、元宵、包子、馅饼、馄饨、烧饼、豌豆黄、豌豆糕、艾窝窝、炸三角、肉火烧、焦圈等。仅烧饼一类就有一品烧饼、麻酱烧饼、油酥烧饼、吊炉烧饼、马蹄烧饼、澄沙烧饼、缸炉烧饼、五连烧饼等。

2. 面食制品制作精细

京式面点之所以风味突出，与面点师精湛的制作技术有着直接的关系。由于小吃品种繁多，工序复杂，又十分讲究色、香、味、形，所以在制作技法上也必须多样化。京式面点的制作技法主要有蒸、炸、煮、烙、烤、煎、炒、烩、爆、煨、熬、炖、旋、冲等，而其中包含的擀、抻、包、裹、卷、切、捏、叠、盘等制作技术更需有炉火纯青的造诣。例如为人们津津乐道的“银丝卷”，就有其独到之处。制作这个食品，需经过和面、发酵、揉面、溜



条、抻条、包卷、蒸制等七道工序，同时面点师必须具有熟练的抻面技术，面团需经过摔条、溜条，连续9次抻条，抻出512根名为“一窝丝”的细面丝，且粗细均匀、不断不乱、互不粘连。然后，将面丝切成小段，用面皮包卷蒸熟，就是暄软膨松、色白味香的银丝卷。如果在这种抻制的基础上，再接连抻上4次，面丝由512根变成8 192根，这就是驰誉我国南北的龙须面。再如形美而酥脆的焦圈制作技术也很讲究，经过配料、研磨矾水、和面、三次揉面、醒置、成形、炸制等工序，用盐、碱、矾拌和，比例要恰如其分，制出的焦圈才不黑不皮，同时炸时还要掌握好火候，才能制出形美而酥脆的焦圈来。

3. 京式面点的馅心具有北方独特风味

京式面点的馅心注重咸鲜口味，肉馅多用水打馅，并常用葱、姜、黄酱、芝麻油等为调辅料，由此形成了北方地区的独特风味。如天津的“狗不理”包子，就是肉馅中加入骨头汤，放入葱花、香油搅拌均匀成馅，使其风味特点是：口味醇香、鲜嫩适口、肥而不腻。

（三）京式面点的代表品种

京式面点的典型品种有：四大面食(抻面、刀削面、小刀面、拨鱼面)、龙须面、银丝卷、盘丝饼、一品烧饼、北京都一处的烧卖、天津的“狗不理”包子、艾窝窝、千层糕、京八件、清宫仿膳的肉末烧饼以及豌豆黄等，这些品种都各具特色，驰名中外。

京式面点的成熟方法多以蒸、烤、烙、炸为主。

二、苏式面点的形成和特色

苏式面点是指长江中、下游的江、浙一代地区制作的面点。它起源于扬州、苏州，发展于江苏、上海等地，因以江苏为代表，故称苏式面点。

（一）苏式面点的形成

1. 悠久的历史为面点的发展提供了有利的条件

苏式面点起源于扬州、苏州，而扬州、苏州又都具有悠久的历史。苏州秦朝是会稽郡(郡：古代行政区划，起于东周，原比县小，从秦朝起比县大)的首邑，称吴县。至隋文帝开皇九年废吴郡，改称苏州。苏州是古今繁华之地，为江南一大繁华都会，市井繁荣，商贾云集，文人荟萃，游人如织；扬州是我国历史上的文化名城，西汉时扬州曾是汉五朝的陪都，社会繁荣，经济富庶，是商贾大臣、文人墨客、官僚政客会聚的地方，所以古人云：“腰缠十万贯，骑鹤下扬州。”悠久的历史、发达的经济，为苏式面点的创制和发展提供了有利的条件。