

面



点

制



作

面 点 制 作

那 树 伟

陕 西 科 学 技 术 出 版 社

面 点 制 作

那 树 伟

陕西科学技术出版社出版

(西安北大街131号)

陕西省新华书店发行 西安新华印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 9.875 字数 207,000

1984年8月第1版 1984年9月第1次印刷

印数 1—16,000

统一书号: 15202·69 定价: 1.15元

前 言

饮食行业所说的面点，包括茶点、宴席应配的点心及民间的面食小吃。

我国面点制作历史悠久、品种繁多、用料广泛，深受人民群众喜爱，在国际上也享有盛誉。由于历史、风俗、物产的不同，各地都有以地区为域、独具风格的面点传统品种和制作技术。本书着重介绍了东北地区的面点制作技术，第一部分总结了老一辈面点师的丰富经验，详细介绍了面团调制、馅心制作，点心成型和熟制方法，内容丰富，文字通俗。本书第二部分，具体介绍了三百二十种面点的制作方法，其中包括配料、操作步骤及特点，有不少品种是作者近年创新的品种。

本书可供面点师参考，也可作为培训青年面点师的教材，业余爱好者也可参照学习、制作。

在本书出版之际，我们衷心感谢著名面点师唐德谦老师多年的关心指导，感谢鹿鸣春饭店付献文、刘敬贤经理及其他领导、同志们的帮助。本书错漏之处，敬请读者批评。

编 者

一九八三年三月

目 录

第一部分 面点制作基础知识

第一章 面团的调制及成型	(3)
第一节 面团调制方法	(3)
第二节 合面	(8)
第三节 抻面	(10)
第四节 面点成型	(11)
第二章 发酵与兑碱	(15)
第一节 发酵方法	(15)
第二节 兑碱比例	(18)
第三节 检查兑碱程度的方法	(18)
第三章 馅心制作	(20)
第一节 馅心的作用	(20)
第二节 咸味馅	(21)
第三节 甜味馅	(25)
第四节 甜咸馅	(34)
第五节 包馅的比例	(37)
第四章 面点熟制方法	(39)
第一节 蒸制方法	(39)
第二节 煮制方法	(40)
第三节 烙制方法	(41)
第四节 烤制方法	(42)

第五节 炸制方法 (43)

第六节 煎制方法 (44)

第二部分 面点实例

第一章 蒸制面点 (49)

- | | | |
|----------------|----------------|------------------|
| 1. 开花馒头 (49) | 2. 莲花馒头 (50) | 3. 雪花馒头 (50) |
| 4. 麒麟馒头 (51) | 5. 团花卷 (52) | 6. 长花卷 (52) |
| 7. 猪蹄卷 (53) | 8. 荷叶卷 (54) | 9. 秋梅卷 (54) |
| 10. 白菜卷 (55) | 11. 顶花卷 (56) | 12. 卷莲花卷 (57) |
| 13. 扇面花卷 (57) | 14. 香瓜花卷 (58) | 15. 牡丹花卷 (59) |
| 16. 花盆花卷 (60) | 17. 三莲卷 (60) | 18. 梅花花卷 (61) |
| 19. 菊花花卷 (62) | 20. 桃形花卷 (63) | 21. 麻叶花卷 (63) |
| 22. 万字花卷 (64) | 23. 如意花卷 (65) | 24. 金钱花卷 (66) |
| 25. 元宝花卷 (66) | 26. 芝麻花卷 (67) | 27. 小燕花卷 (68) |
| 28. 葫芦花卷 (68) | 29. 蝴蝶花卷 (69) | 30. 蜜蜂花卷 (70) |
| 31. 唐僧帽花卷 (71) | 32. 捏花糖包 (72) | 33. 对花糖包 (72) |
| 34. 葵花糖包 (73) | 35. 海星糖包 (74) | 36. 海螺糖包 (74) |
| 37. 柿子糖包 (75) | 38. 石榴糖包 (76) | 39. 桃形糖包 (77) |
| 40. 佛手糖包 (77) | 41. 苹果糖包 (78) | 42. 棉花团糖包 (79) |
| 43. 桡三角 (79) | 44. 澄沙包 (80) | 45. 脂油包 (80) |
| 46. 夹沙包 (81) | 47. 盘转糕 (82) | 48. 重样饼 (82) |
| 49. 鸳鸯饼 (83) | 50. 千层饼 (84) | 51. 千层色糕 (84) |
| 52. 鸳鸯糕 (85) | 53. 鸳鸯卷 (86) | 54. 蒸饼 (86) |
| 55. 金丝卷 (87) | 56. 银丝卷 (88) | 57. 龙须卷 (88) |
| 58. 绣球卷 (89) | 59. 三鲜蒸饺 (90) | 60. 猪肉蒸饺 (91) |
| 61. 牛肉蒸饺 (92) | 62. 羊肉蒸饺 (92) | 63. 煊馅蒸饺 (93) |
| 64. 牛肉烧麦 (94) | 65. 羊肉烧麦 (95) | 66. 三鲜烧麦 (96) |
| 67. 四喜烧麦 (97) | 68. 四方角 (98) | 69. 三鲜包子 (99) |
| 70. 猪肉包子 (100) | 71. 牛肉包子 (100) | 72. 羊肉包子 (101) |
| 73. 五丁包子 (102) | 74. 紫菜包 (103) | 75. 山东肉丁包子 (104) |
| 76. 镇江包子 (105) | 77. 松毛汤包 (106) | 78. 水馅包子 (107) |

- | | | |
|--------------|---------------|----------------|
| 79.灌汤包 (108) | 80.天津包子 (108) | 81.川馅包子 (109) |
| 82.御带糕 (110) | 83.匙糕 (111) | 84.月亮糕 (112) |
| 85.虫糕 (112) | 86.桔盅糕 (113) | 87.三色糕 (113) |
| 88.卷糕 (114) | 89.喇嘛糕 (115) | 90.雪月梅花糕 (116) |
| 91.绿豆糕 (116) | | |

第二章 煮制面点.....(118)

- | | | |
|----------------|-----------------|------------------|
| 92.猪肉水饺 (118) | 93.牛肉水饺 (119) | 94.羊肉水饺 (119) |
| 95.三鲜水饺 (120) | 96.三鲜高汤水饺 (121) | 97.高汤水饺 (122) |
| 98.素三鲜水饺 (123) | 99.三鲜馄饨 (124) | 100.鸡丝馄饨 (125) |
| 101.钟兴馄饨 (126) | 102.家常面 (126) | 103.三鲜汤伊府面 (127) |
| 104.抻面条 (128) | 105.煮元宵 (129) | 106.粽子 (129) |
| 107.炒伊府面 (130) | | |

第三章 烙制面点.....(132)

- | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 108.春饼 (132) | 109.单饼 (132) | 110.家常饼 (133) |
| 111.脂油家常饼 (134) | 112.葱花家常饼 (134) | 113.葱花脂油饼 (135) |
| 114.糖家常饼 (136) | 115.肉家常饼 (136) | 116.丝家常饼 (137) |
| 117.香酥饼 (138) | 118.丝饼 (139) | 119.搅面馅饼 (139) |
| 120.扎面馅饼 (140) | 121.矾泡馅饼 (141) | 122.水煎包 (141) |
| 123.锅烙 (142) | 124.锅贴 (143) | 125.回头 (144) |
| 126.片火勺 (145) | 127.锅饼 (146) | 128.烙合 (146) |
| 129.三鲜烙合 (147) | 130.鸳鸯合子 (148) | 131.大饼 (149) |
| 132.筋饼 (149) | 133.清糖饼 (150) | 134.吊炉饼 (151) |
| 135.多层春饼 (152) | 136.清糖锅盔 (152) | 137.混糖锅盔 (153) |

第四章 烤制面点.....(154)

- | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 138.炉馒头 (154) | 139.椒盐烧饼 (154) | 140.发面糖烧饼 (155) |
| 141.麻酱烧饼 (156) | 142.芝麻烧饼 (156) | 143.糖酥烧饼 (157) |
| 144.糖合面烧饼 (158) | 145.三合面烧饼 (158) | 146.白剂酥 (159) |
| 147.萝卜饼 (160) | 148.澄沙酥饼 (161) | 149.杠头烧饼 (161) |

- | | | |
|--------------------|-------------------|------------------|
| 150. 盘瓢烧饼 (162) | 151. 筒子饼 (163) | 152. 肉火勺 (163) |
| 153. 白皮酥 (164) | 154. 鸳鸯酥 (165) | 155. 蛤蟆吐蜜 (166) |
| 156. 椒盐酥 (167) | 157. 椒盐牛舌饼 (168) | 158. 澄沙牛舌饼 (169) |
| 159. 葱花缸炉 (169) | 160. 长州麻糕 (170) | 161. 胖酥 (171) |
| 162. 元宝酥 (172) | 163. 重样酥 (173) | 164. 五香饼 (174) |
| 165. 四季酥 (175) | 166. 四季方酥 (176) | 167. 奶油方酥 (177) |
| 168. 麻卷酥 (178) | 169. 奶油麻卷 (179) | 170. 佛手酥 (179) |
| 171. 卧云酥 (180) | 172. 三莲酥 (181) | 173. 花沿酥 (182) |
| 174. 桃形酥 (183) | 175. 柳叶酥 (184) | 177. 五瓣酥 (185) |
| 177. 四瓣酥 (186) | 178. 三瓣酥 (187) | 179. 合子酥 (188) |
| 180. 蝴蝶酥 (189) | 181. 井字酥 (190) | 182. 三角酥 (191) |
| 183. 石榴酥 (192) | 184. 金鱼卧莲 (193) | 185. 香蕉酥 (194) |
| 186. 孔雀争艳 (195) | 187. 桃酥 (196) | 188. 立酥 (197) |
| 189. 蛋黄酥 (198) | 190. 裂纹酥 (198) | 191. 酥皮什锦包 (199) |
| 192. 酥皮什锦饺 (200) | 193. 胜利糕 (201) | 194. 长圆糕 (202) |
| 195. 方糕 (202) | 196. 大油麻饼 (203) | 197. 果酱圆饼 (204) |
| 198. 奶油条酥 (205) | 199. 奶油花酥 (206) | 200. 奶油清酥包 (206) |
| 201. 奶油清酥燕 (207) | 202. 奶油清酥卷 (208) | 203. 奶油马蹄酥 (209) |
| 204. 奶油寿桃 (210) | 205. 蛋挞 (211) | 206. 椰丝挞 (212) |
| 207. 鲜奶挞 (213) | 208. 花戟 (214) | 209. 椰戟 (215) |
| 210. 威化戟 (215) | 211. 椰蓉盒 (216) | 212. 什曲奇 (217) |
| 213. 鲍鱼酥 (218) | 214. 和味酥 (219) | 215. 烧麦粒 (220) |
| 216. 烧麦酥 (221) | 217. 德庆酥 (222) | 218. 爽糖酥 (223) |
| 219. 化肉酥 (224) | 220. 冬蓉酥 (225) | 221. 甘露酥 (226) |
| 222. 福肉饼 (227) | 223. 煎擘酥 (228) | 224. 淋糖擘酥 (229) |
| 225. 淋糖扭酥 (230) | 226. 蛋奶光酥 (231) | 227. 莲花蛋糕 (232) |
| 228. 拿破伦蛋糕 (232) | 229. 拿破伦圆蛋糕 (233) | |
| 230. 拿破伦酥皮蛋糕 (234) | 231. 圆可可蛋糕 (235) | |
| 232. 三色蛋糕 (236) | 233. 玻璃蛋糕 (237) | 234. 纸碗花蛋糕 (238) |
| 235. 巧克力夹蛋糕 (238) | 236. 雪布卷蛋糕 (239) | 237. 冰皮卷蛋糕 (240) |
| 238. 甘露卷蛋糕 (241) | 239. 奶油噍嚙卜乎 (242) | 240. 编花面包 (242) |

- | | | |
|-------------------|-------------------|------------------|
| 241. 芝麻面包 (243) | 242. 砂糖面包 (244) | 243. 澄沙面包 (245) |
| 244. 酥皮月饼 (246) | 245. 奶香月饼 (247) | 246. 豆沙月饼 (248) |
| 247. 五仁甜肉月饼 (249) | 248. 五仁咸肉月饼 (250) | 249. 五仁素月饼 (251) |
| 250. 叉烧腊肠月饼 (252) | 251. 榄仁椰丝月饼 (253) | |

第五章 炸制面点..... (225)

- | | | |
|------------------|-----------------|-----------------|
| 252. 油条 (255) | 253. 发面麻花 (256) | 254. 糖酥麻花 (256) |
| 255. 矾泡麻花 (257) | 256. 酿馅麻花 (258) | 257. 五香麻花 (259) |
| 258. 挂霜麻花 (260) | 259. 套环麻花 (261) | 260. 燕尾麻花 (261) |
| 261. 松塔麻花 (262) | 262. 菊花麻花 (263) | 263. 菊花酥 (263) |
| 264. 燕尾酥 (264) | 265. 马蹄酥 (265) | 266. 千层酥 (266) |
| 267. 一品贡酥 (267) | 268. 灯笼酥 (276) | 269. 元宝酥 (28) |
| 270. 花篮酥 (269) | 271. 莲花酥 (270) | 272. 荷花酥 (271) |
| 273. 立酥合 (271) | 274. 炸合 (272) | 275. 棱角合 (273) |
| 276. 春卷 (274) | 277. 焊面糕 (275) | 278. 开口笑 (275) |
| 279. 金钱酥 (276) | 280. 炸排叉 (277) | 281. 剃其马 (278) |
| 282. 芙蓉糕 (278) | 283. 油炸糕 (279) | 284. 炸麻团 (280) |
| 285. 蛋黄卷 (280) | 286. 鸭肝酥 (281) | 287. 面包布丁 (282) |
| 288. 三鲜土豆卷 (282) | 289. 凤凰蛋酥 (283) | 290. 什锦烧饼 (284) |
| 291. 九江煎堆 (285) | 292. 大良糕煎 (286) | 293. 软皮煎堆 (287) |

第六章 凉 食..... (289)

- | | | |
|-----------------|-----------------|------------------|
| 284. 山药枣 (289) | 295. 莲花山药 (289) | 296. 山药卷 (290) |
| 297. 棋子山药 (291) | 297. 香蕉酪 (291) | 299. 水晶糕 (292) |
| 300. 桔子酪 (292) | 301. 西瓜酪 (293) | 302. 雪花山药团 (294) |
| 303. 江米如意 (294) | 304. 江米麻团 (295) | 305. 江米芝麻卷 (296) |
| 306. 凉糕 (296) | 307. 江米麻糕 (297) | 308. 糯米烧麦 (298) |
| 309. 豆卷凉糕 (298) | 310. 万字凉糕 (299) | 311. 荷叶凉糕 (299) |
| 312. 顶花凉糕 (300) | 313. 扇面凉糕 (301) | 314. 八宝饭 (301) |
| 315. 山药桃 (302) | 316. 澄沙晶饼 (303) | 317. 枣泥晶饼 (303) |
| 318. 红果晶饼 (304) | 319. 江米梨 (305) | 320. 水晶澄沙 (306) |

第 一 部 分

面点制作基础知识

第一章 面团的调制及成型

我国面点品种繁多，制法不同，但操作过程却有共同之点。凡是制作面点，都需要将面粉加水、调制成团、揉制、搓条、揪剂、加工成型。这些操作技术，在面点制作行业中称做“基本功”。

第一节 面团调制方法

调制面团，俗称“合面”：将面粉中加入不同温度的水及其他材料，使面粉颗粒连接在一起，形成团状，便于制作各种面点。调制面团的作用为：

- 1、改变原材料的软硬程度、筋力大小、可塑性，使之合乎面点的制作要求。

- 2、各种原料得以混合均匀，发挥作用。

- 3、便于操作和食品成型。

在面点制作中，常用的面团调制方法有五种。

一、水合面团

用水与面粉直接拌合，揉匀，不经过发酵，稍饧十几分钟即可制作，这种面团称为水合面团。根据使水的温度，水合面团又可分为：

- 1、**冷水面团**：合面时，一斤面粉加入（约15℃）凉水

六两左右，将面粉与水抄拌成面梭子，再代入少量凉水，把面梭子扎成柔软有筋力的面团。冷水面团内部没有孔洞，性质较硬，有韧性，做出的成品色白、爽口、有筋性、不易破碎，适用于制作春卷皮、面条、丝饼等。

2、温水面团：合面时，一斤面粉加入50℃左右的温水四两左右调合，揉成团状。温水面团色白，富有可塑性，制成食品不易变形，适于制作香酥饼、馄饨等食品。

3、沸水面团：亦称烫面。合面时，一斤面粉分四至五次加入沸水五两左右，调合，摊开晾凉，再揉合成团状。沸水面团色泽稍暗，无筋性、柔软细腻，做出成品不回生，适于制作蒸饺、烧麦等食品。

4、焊面团：合面时，将水放入锅里烧沸，再将面粉徐徐倒入锅内，边倒边搅动，焊成粘软的团状；然后，取出晾凉，再制作食品。焊面团特点：粘软成熟，适于制作焊面糕等食品。

二、酵母发酵面团

在调制温水面团时，加适量发酵剂，使面团发酵，既成酵母发酵面团。按面团的发酵程度，酵母发酵面团可分为：

1、老酵面：亦称老发面。将面粉加入面肥，用温水合在一起，发酵时间较长，面团有较浓的酸味，少筋力，用手指轻轻按面团，凹陷处不能立即复原，这种面团称为老酵面。老酵面性质松软、易消化，适于制作鸳鸯糕。如揣入干面粉，揉匀，再发酵，可制作开花馒头。

2一般酵面：亦称发面。将面粉加入面肥，用温水合好，发酵时间合适，面团有酸味、有弹性、表面光滑柔软，

用手指轻按面团，凹陷处能立即复原。发面起发松软、易消化，适于制作花卷、糖包等。

3、**嫩酵面**：亦称嫩发面。面粉加入老肥，用温水合在一起，发酵时间较短。面团稍有酸味，内部孔洞很小，用手指按面团，稍有弹性，这种面团称为嫩酵面。嫩酵面有一定韧性和弹性，稍松软，适于制皮、包馅，制作包子、芝麻烧饼，能保存馅心的汤卤。

三、矾碱膨松面团

在合面之前，把明矾、食碱、食盐按一定的比例放入水盆内，加入凉水，用木锤轻捣矾碱，使其溶化在水里，再加入面粉合成面团，经过一段时间的饧发，即成为这种膨松面团。

这种面团里的矾、碱比例合适时，经过高温油炸，产生二氧化碳气体，能使食品疏松膨胀，出现均匀的孔洞。面团里的盐能增加面团的韧性，便于食品的成型和制作，适于制做油条、麻花等食品。

四、蛋合面团

以蛋液、面粉为主要原料，加入水、糖、油等辅助材料调合成的面团，称为蛋合面团。按所用的辅料，可分为纯蛋合面，油蛋合面、水蛋合面三种。

1、**纯蛋合面**：纯鲜蛋液加入少许辅料与面粉合成面团，适于制作白糖挂霜麻花等品种。若将蛋液放入容器，搅打均匀，成泡沫状，加入白糖、溶化之后，倒入面粉，拌成糊状，可制成蛋糕等品种。如果将蛋青与蛋黄分开，把蛋青

抽成泡沫状，再把白糖放入蛋黄里搅溶化，然后合在一起，倒入面粉拌成糊状，可制作羹糕等。

纯蛋合面松软起发，营养丰富，适于蒸制，烤制及炸制食品。

2、油蛋合面：以鲜蛋液为主要原料，加入适量糖与油搅匀，倒入面粉，合成面团。它可制作松塔麻花、菊花麻花等各式品种。适于炸制，特点：酥松、香甜、造型美观。

3、水蛋合面：将鲜蛋液与水合在一起，根据需要，加入适量的辅料，搅匀，再倒入面粉合成面团。可制作刹其马、芙蓉糕、炒伊府面等品种，适于烙、炸、煮，特点：酥松、甜香、柔软、蛋香味浓。

五、油酥面团

用面粉与油为主要原料调制而成。按调制时加入油量和辅料的比例，可分为：干油酥团、水油酥团，松酥面团三种。

面粉里加入不同数量的油，能使面粉颗粒不同程度的被油脂包围，粘性减退，这种面团受热后能够膨胀、酥松，而粘结性较差。如果单纯用油与面粉合成干油酥团，作成食品里面没有网状体构，经过油炸或烘烤就会松散不成形。水油酥团油脂少，面筋可在水的作用下，形成网状结构，用水油酥包入干油酥，经过加工，即能保持形状，吃起来又会感到酥松适口。

1. 油酥面团的调制方法：

(1) 干油酥团：用动物油或植物油与面粉合成的面团。合干油酥时，先将油与面粉拌合在一起，再用手掌根部推擦酥面团，擦得细腻柔软即可。

(2) 水油酥团：用面粉与少量油加入适量的温水调合揉成。其用料的比例是：面粉一斤、油一两半左右，温水四两半左右。调制时，将面粉与油、温水调合均匀，再倒入少许凉水，用拳头扎成柔软、有筋力、光滑的面团。

(3) 松酥面团：以面粉、油、糖为主要原料，加入适量的辅料及少量的水调制成的。松酥面团用油的数量应占面粉的 $\frac{1}{3} \sim \frac{1}{2}$ ，才能使制品酥松而不松散。这种面团适于模子成型，如桃酥、葡干酥等。

2. 包酥方法：

(1) 大包酥：把水油面团按成中间稍厚、边缘稍薄的圆形，取干油酥团放在圆片中心，将圆片边缘提起，捏严剂口，擀成长方形薄片，卷成筒形，揪成许多面剂。这种包酥之后揪剂的方法，称为大包酥。

(2) 小包酥：先将水油面团与干油酥面团分别揪成小剂，然后用水油面团的小剂包入干油酥团的小剂收严剂口，擀成圆形薄片，叠成小三角形。这种一个小剂包一次酥的方法称为小包酥。适于制作小型精制的酥皮制品。

(3) 铺酥：把水油面团揉成长条形，再擀成四周稍薄中间稍厚的长方形薄片。将干油酥团放在长方形薄片的中间稍厚部分，铺均匀，然后再将四周分别向上叠起包严，擀成长方形薄片，卷成筒形，按量揪成许多面剂。这种铺酥方法，包酥数量多，层次均匀，适于大批操作。

(4) 抹酥：把水油面团揉成长条形，擀成薄片，将干油酥团加入适量的油，调成稀糊状，抹在薄片上面，卷成筒形，按量揪成许多面剂。这种抹酥方法，用酥量少，制成食

品有层次。

(5) 挂酥：把水油面团揉成长条形，再擀成长方形薄片，用油刷将薄片上面刷层油，下边二寸宽处不刷油，取少量干油酥团在不刷油的二寸宽处按一层干油酥，从上往下卷成筒形，按量揪成许多面剂。这种挂酥方法用酥量少，制成的食品表皮特别酥，里面有层次。

(6) 叠酥：又称擘酥，是一种特殊的包酥方法。叠酥的干油酥团是：凝结的猪油一斤，加入三两面粉合成酥团，放在方盘里，送入冰箱冷冻三个小时，成硬块。叠酥的皮面不是水油面团，而是水蛋合面团(调制方法是：面粉六两加入鸡蛋液一两五钱，白糖五钱、凉水三两，合成软滑、有筋力的面团，放入方盘里，送进冰箱冷冻三个小时，成较硬的面团)。将酥团取出，用木锤压成长方形，再用木锤将水蛋团压成小块长方形，用长方形酥团包入小块长方形的水蛋合面，擀薄、叠三层，再擀薄叠四层，放入冰箱冷冻二小时之后，取出。再擀薄叠三层，再擀薄再叠四层，再擀薄，制作成食品。

这种用酥团包入面团，多次折叠，经过冷冻、再折叠、擀薄的制作过程，称做叠酥。叠酥适于制作烤制面点、熟后层次多，形象美观。

第二节 合面

凡面制食品，都有合面的过程。合面，是食品制作最初的一道工序，也是最重要的一环。合面时，根据需要面粉数量的多少，可在缸盆里合面，也可在面案上合面。一般说来，合冷水面团或温水面团，在缸盆里合面比较合适，便于将