

来块饼

面食专家

赵柏淙◆著

发面、烫面、异国点心



辽宁科学技术出版社

LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

来块饼

发面、烫面、异国点心

赵柏清◆著

【面食世界的第一选择】

【开店创业的最佳指南】

辽宁科学技术出版社

沈阳

©2005, 简体中文版版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由中国台湾朱雀文化事业有限公司正式授权
辽宁科学技术出版社出版、发行简体中文版。

著作权合同登记号：06-2004第184号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

来块饼/赵柏清著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社,
2005.1

ISBN 7-5381-4286-X

I. 来... II. 赵... III. 面点—制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第129213号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳天择彩色广告印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm×235mm

印 张: 6

字 数: 140千字

印 数: 1~6000

出版时间: 2005年1月第1版

印刷时间: 2005年1月第1次印刷

责任编辑: 姚福龙 邱利伟 李丽梅

封面设计: 缘 舒

版式设计: 缘 舒

责任校对: 李 雪

定 价: 25.00元

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn



目 录

5	工具材料集合	25	虾仁烧卖
9	饼的烹调方式	27	锅贴
10	烫面制作	27	煎饺
11	■烫面产品制作流程图	28	猪肉馅饼
12	■烫面成功的关键	29	韭菜盒
13	■生面团的保存	31	荷叶饼
13	■剩余烫面成品的处理	31	蛋饼
14	油酥、油皮制作	32	大饼包小饼
14	■油酥、油皮的制成原理	33	酥烤葱仔饼
14	■油酥、油皮类产品制作流程图	35	豆腐卷
15	■油酥、油皮成功的关键	35	豆沙锅饼
15	■Tips: 多花些时间试试	37	葱油饼
16	发面制作	37	阿嬷葱油饼
17	■基本发酵法	38	牛肉卷饼
18	■老面种制作重点	39	筋饼
19	■发面产品制作流程图	41	北京炒饼
20	■使用快速酵母发酵流程较简单	43	天津烙饼
21	■发面成功的关键	43	葱抓饼
22	■Tips: “蒸”的不简单	45	芝麻烧饼
		47	蟹壳黄
		48	牛舌饼
		49	萝卜丝酥饼
		50	蛋黄酥

烫 面 家 族

25	花素蒸饺
----	------



- 51 咖哩饺
- 52 蜜汁叉烧酥

发面家族

- 55 狗不理包子
- 57 菜肉包子
- 57 豆沙包
- 58 水煎包
- 59 上海生煎包
- 60 小笼包
- 61 胡椒饼
- 63 蟹黄汤包
- 65 发面烧饼
- 67 香酥素烧饼
- 67 芝麻酱烧饼
- 69 葱脂烧饼
- 69 麦芽甜烧饼
- 70 烤葱花卷饼
- 71 千层糕
- 72 酒酿饼
- 73 咸(甜)光饼
- 75 刈包



- 77 叉烧包
- 77 奶黄包
- 78 营养馒头(全麦、杂粮、胚芽)
- 79 花式馒头(地瓜、芋头、山药)
- 80 彩色馒头

异国风味及点心

- 83 贝果
- 85 比萨
- 86 口袋面包
- 87 墨西哥卷饼
- 89 印度Q饼
- 90 俄国包子
- 91 菲律宾面包
- 92 比司吉
- 93 桃酥
- 95 芝麻球
- 95 开口笑
- 96 双胞胎



工具材料集合

认识制作面饼的工具和材料，是做好面食的第一步！

这里介绍最重要的工具、食材和基本常识，别省略不看喔！

面粉：面粉又叫小麦粉，是经由小麦研磨加工而成的产品，为制作中式面食的主要原料，可以提供人体日常所需的能源与营养素。

面粉内含有特殊的蛋白质，与水混合再经搅拌或搓揉后，会产生具有黏弹性的面筋，而这些面筋保住了在发酵与熟制时产生的气体，使面食体积膨大。一般面粉以蛋白质含量的高低大致分为：

特高筋面粉：蛋白质含量13.5%，筋性大，因此适合用来制作需筋度高的食物，如油条、面筋、高级面包。

高筋面粉：蛋白质含量11.5%，粒子较粗，适合制作有弹性的食品，如春卷皮、面包，又称面包粉或强力粉。

中筋粉心面粉：蛋白质含量10.5%，适合制作包子、馒头、中式点心、面条；在杂粮店或大型超市均可买到。

中筋面粉：蛋白质含量8.5%，适合制作中式面食、点心、西式点心，也称为中力粉；韧性较中筋粉心面粉弱一些。

低筋面粉：蛋白质含量6.5%，适合制作松软的蛋糕、西点、饼干，又称为蛋糕面粉或薄力粉。

■**手粉：**搓揉面团时，可在工作台上撒些面粉，以免面团沾黏在手上及台面上。制作完的面品，其底部也可撒些面粉以防沾黏于台面上，此阶段使用的面粉俗称手粉。

全麦面粉：亦称营养面粉，是在白面粉内掺入一些麸皮（麸皮又称为麦麸，即小麦的外皮），所以称为全麦面粉；麸皮含有高量的蛋白质、丰富的B族维生素与纤维，常用于制作全麦馒头、包子、面条、面包。

澄粉：即小麦淀粉，又称做澄面、汀粉，是面粉经过搓洗后所留下的沉淀物，将



面粉



全麦面粉



澄粉



胚芽



新鲜酵母



活性干酵母



速溶干酵母

水分滤掉、烘干而制得，粉质细白而没有筋性，多用于广式点心，如虾饺、粉果等。

胚芽：是小麦的胚芽，故又称麦芽，含有丰富的维生素E，使用前要先烤过或炒过，否则胚芽内所含的酵素会破坏面团的面筋，常用于制作胚芽馒头、包子、面条、面包等。

酵母（粉）：一般市面上常见的酵母有新鲜酵母、活性干酵母、速溶干酵母三种，各有特色，可依产品所需的口感、特性及制作方式不同而选用。

面食所使用的酵母是一种单细胞的微生物，它吸收面团内的营养进行繁殖、呼吸作用而产生酒精、二氧化碳、水、热量及其他有机物。包子、馒头、面包、甜甜圈等产品松软可口，同时又具有特殊风味，就是加入酵母经发酵的，酵母会使产品体积膨胀，所以它是一种膨大剂。

■**新鲜酵母** (fresh yeast)，以蜡纸包装的长方形块状，容易溶解；直接加入面粉内使用，面品会有发酵的特殊香味。贮存于2~7℃的环境中可保存3~4周，尽量避免暴露于空气中，在冰箱冷藏室取出置于室温一段时间后，发酵活力会减弱，不宜再使用了。

■**活性干酵母** (active dry yeast)，外形为细小圆颗粒状，是去除新鲜酵母中的水分、低温干燥后制成的。由于酵母在此干燥环境中呈休眠状态，因此，在使用前，必须先溶于温水中（约40~43℃）、温水量约为酵母的4~5倍，放置10~15分钟，让酵母恢复原来新鲜状态时的活力，温水内需加入一点点糖供给酵母养分，维持其生命与繁殖。开封后未用完的酵母应贮存在密闭容器中，然后再置于冰箱中，可保存1年。

■**快速酵母** (instant dry yeast)，又称为速溶干酵母，外形更细小，近粉末状，浓缩干燥的可直接加入面粉内与水中搅拌，很快就可溶解，不需像活性干酵母那样需溶于温水加糖以液体静置等待其

苏醒。开封后未用完的酵母贮存在密闭容器中再置于冰箱，可保存1年。

泡打粉：又叫发粉、发泡粉，是由苏打粉配上一些可食用的酸性材料及填充剂等制成的白色混合粉。泡打粉属化学膨大剂的一种，遇水与高温时产生二氧化碳会使面品膨大，组织松软，适用于蛋糕、饼干、小西饼、开口笑等产品，不需经发酵即可有膨大、松软的效果。

苏打粉：又称小苏打，是一种碱性盐，白色粉末状，易溶于水，属于会使面品膨胀的化学膨大剂。常用于饼干类及制作巧克力蛋糕、魔鬼蛋糕，可使巧克力的颜色更深更好看。

阿摩尼亚：是一种化学膨大剂，为白色结晶状，有很重的氨臭味，故又称臭粉，易溶于水，受热分解为氨、二氧化碳和水，多用于制作油条、萨其马、桃酥、叉烧包等中式面食产品。

碱：为白色粉末状，广泛应用于包子、馒头等发酵面食上，可中和发酵产品的酸味，并使产品颜色较白，风味良好，如加入制作面条的面团里，可增加面条的强韧性。使用前将碱粉溶解于水中，制作包子、馒头所需的碱水比例一般为1：4，即以25克的碱粉溶于100克的冷（热）水内。

烧明矾：为酸性的原料，灰色的细粉状，溶解于水可增强面团的筋度与洁白度，与苏打粉或碱粉混合加入面团内，会使产品体积膨大、松软。可在一般药局或化工原料专卖店购得。

板油：即专炸猪油用的猪的脂肪层，比一般的肥肉（即与猪皮连接的肥肉）可炸出更多的肥油，可在菜市场或超市买到，多添加于甜的豆沙馅内，制作成油酥类产品，风味香且酥。



泡打粉



苏打粉



阿摩尼亚



碱



烧明矾



板油



发酵桶



切面刀



擀面杖



防油蜡纸



防沾蒸布



包馅竹片



蒸笼

发酵桶：桶的大小以家庭式的制作量来选择，以直径20厘米的高桶为宜，桶的高度必须高出面团的3~4倍。如果桶太浅，面团膨胀会溢出来；桶的口径太宽，面团无法攀附桶边缘而膨胀，发酵就容易失败。

切面刀：有塑料及不锈钢两种材质，可切割面皮、刮除工作台上的干硬面皮，有些面团不适宜拌揉时，也可用切面刀拌合或剁合（如制作比司吉或西式派皮）。不锈钢的切面刀可耐用10年以上。

擀面杖：有木制及铁与不锈钢混合的材质，木质的较好用；因木头有弹性，且不会太重。制作中式面团少不了搅和面团和擀皮包馅，一般的擀面杖直径约2.5厘米、长约30厘米，超市及炊具店都买得到。常做面食的人可多准备1支直径约3~4厘米、长80~90厘米的擀面杖。

防油蜡纸：为象牙白色、带有亮度光滑感的纸张，炊具商店有卖，大小不等、已经裁切成圆形或方形的防油蜡纸，也有买一大张自己回家裁的。

防沾蒸布：为耐热的塑料布，蒸烤食物时垫在底部代替传统纱布，可防止面皮沾黏；每次用完都要以湿布清水擦拭，可重复使用，不可用清洁剂洗，每卷约30~40元，约可裁成3份。

包馅竹片：竹片为包馅时不可省略的工具，因为用汤匙包馅不顺手，竹制品容易潮湿、发霉、龟裂，耗损快。另外，还有不锈钢材质，可耐用30年！

蒸笼：有竹编与不锈钢、铝质等材质，竹蒸笼最好，蒸出来的成品会多出一份香气，但价格较贵、不好买，且容易长霉、不易保存。现在大部分家庭都用不锈钢蒸笼，但不锈钢蒸笼的缺点是蒸笼盖无法吸收蒸煮过程中的水蒸气，影响成品质量。可在食物和蒸笼盖间铺上一层干纱布吸水，再盖上蒸笼盖压平布，使布不致压到食物。

饼的烹调方式

蒸：是指利用蒸笼内的蒸气来传导热，使产品熟成，如发面类的包子、馒头或烧卖、蒸饺等。蒸锅内放入约3~4成的水量，水煮至沸腾后，将整形好的面品放入蒸笼，盖紧笼盖、小心控制火候、准确计算时间。蒸笼内放置的食物间要留适当的距离，尤其发面的面食在蒸时还会膨胀；切记，产品未蒸熟前不能打开蒸笼盖“偷看”。

烙：烙是将生的制品放入热好的平底锅内，锅具大部分是用金属制成的，利用金属传导热量，将食物烙熟，烙面大多只上薄薄的油（比煎炸的油量少）。饼类的面食多数用烙的，较薄的饼所需时间短，火力可稍大；厚实的饼火力宜稍小些，时间则必须延长。

煎：煎是将平底锅烧热放入油，让油均匀布满锅底，待油热才将食物放入锅中，利用油及金属的传热将食物煎到一定程度后翻面，直到两面都煎熟且呈金黄色时取出。一般不需要盖锅盖，但有些食物如水煎包、锅贴除了用油煎外还要加入一些面粉水一起煎，那就要盖锅盖直到水干煎熟才能掀盖，要使食物色泽均匀美丽，火候要随时进行调整，加入的油及水要适量。

炸：炸所需要的油量较多，必须盖过食物，利用油的热度炸熟；油量多，油温较稳定，炸出来的成品效果才好。炸制的油温高低与时间都需要注意，产品如果较易膨胀需以较高温炸；如果为含馅厚实的，则油温宜较低，至于炸的时间长短依食物的特性及大小而定。总之，油炸是利用油传热使产品内的水分汽化掉，水分没有了，成品就会酥、松、香脆。

烤：又称烘烤，是利用烤箱内的高温产生的热空气与产品内释放出的水蒸气两者互相交流而使食物烤熟，适合于烧饼、酥油皮类的面食。烤比煎、炸等稍难些，炉温与时间要小心掌握，才能烤出表皮金黄、色泽均一、口感酥松的成品。烤箱上火下火的温度需配合食物的大小厚薄调整，体积大而厚的食物温度宜低而烘焙时间长，反之，薄而小的食物需高温短时烘焙；温度过高则成品外表焦黑，口感干、脆、硬；温度过低则着色不均匀、不美观、内部不熟或不够酥松。每台烤箱的温度需要经多次的测试才能了解其性能，才能烘烤出完美的成品。

烫面制作

什么是烫面

水与面粉调制而成的面团总称为水调面，如依加入水温的高低不同，可分为冷水面、温水面、烫面与全烫面。冷水面即为常温下的水与面粉和制而成的（如面条类），其面团比较结实；温水面为用60~70℃的水温调和制成的面团，有适当的筋性与可塑性，适合蒸类的制品，如小笼汤包、蒸饺、烧卖等；烫面为100℃的沸水和一部分冷水调和制成的面团，筋性差、韧性和拉力差，但可塑性佳，产品不易变形，适合煎烙或油炸类的制品，如葱油饼、蛋饼、芝麻烧饼以及蒸类的制品如蒸饺、烧卖等。全烫面则为全部都用100℃沸水调制成的面团，一般以澄粉为主要原料，制成的产品常见于广式点心，如虾饺、粉果。

凡是产品的特性具有酥、松、软，且带些嚼劲的口感，如蒸饺、烧卖、葱油饼、烧饼等，均是使用烫面的方法制成的。由于烫面是加入沸水与冷水制成的，沸水占大半、冷水扮演调节的角色，故烫面又称为半烫面。坊间小馆也常用温水的手法制作烫面产品，您也可以依照个人制作的便利性及口感，应用热水（65~75℃）或温水（45~50℃）来制作，但水量要控制好、醒的时间要延长些。

烫面家族

烫面家族的面食变化相当多，制成品也非常丰富，包括：

■单皮小组：直接将烫好的面团擀成薄圆皮状包馅，如韭菜盒、馅饼等；或将面



皮烙熟直接包入熟馅料食用，如包北京烤鸭的荷叶饼；或生皮生馅蒸熟，如蒸饺、烧卖等。

■油饼小组：如葱油饼、烙饼等，在面皮上抹一层猪油或色拉油、奶油，经过折叠或多次擀折制成的各式多层次油饼，煎熟或烙熟，手法虽相似，但一个变化又是一种新产品且口感亦稍有不同。

■油酥饼小组：如芝麻烧饼、蟹壳黄、胡椒饼等，以烫面或发面包入油酥，经过擀折及整形放入烤箱内烤制的多层次烤饼。

为何要烫面

面粉内的蛋白质遇水即形成面筋，筋性强的面团，如以蒸、煎、烙、炸、烤来制作，口感会既韧且又脆又硬；若加入温度较高的水来制成，则面筋因受热后筋性减弱，口感即获得改善。此外，面粉内的淀粉遇热水后会糊化，面团就会膨胀、柔软。总之，烫面即利用热水降低面团的筋性、糊化淀粉以产生膨胀性的原理，并加入部分冷水来调整面团的软硬度，捏塑成各式各样美观的形状及制作出酥、松、脆，略带嚼劲的口感。

烫面产品制作流程图

搅拌（和面）→搓揉→松弛（醒）→分割→整形→熟制

1. 将面粉倒入钢盆内，先倒入沸水搅拌，再加入冷水搅拌（图1）。
2. 随即用擀面杖迅速搅拌成团（图2）。
3. 搅拌好的面团表面粗糙（图3），将面团放置在工作台上准备揉。
4. 如果面团需要加入油脂，可在此时加入（图4）。
5. 双掌用力将面团揉至光滑，约揉300下（3~5分钟），使面团光滑细致（图5）。
6. 放置一旁松弛，盖上微湿的布以防表面结皮（图6）。
7. 分割为小面团，擀成圆皮包馅或整形为各式的饼类（图7）。
8. 以烙、煎、炸、烤、蒸等方式熟制。



图1



图2



图3



图4



图5

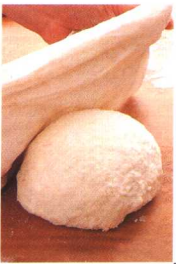


图6



图7

烫面成功的关键

■**搅拌**：烫面的搅拌程序一定要正确，放入沸水紧接着就倒入冷水，切记不能颠倒，因为沸水才能降低面筋及糊化淀粉，两种水加入后用擀面杖来搅拌（因为面团相当烫），搅拌至盆底没有干粉，将面团取出放在工作台上搓揉至光滑；中间如果手酸了，但面团尚未光滑可以将面团放置一旁盖上湿布醒一下再揉。各品牌的面粉吸水量不一，揉面时如果太湿，可分次酌加面粉，太干时则分次酌加冷水（不可加热水）。

■**醒（松弛）**：不论何种面团经过搓揉后一定要放置一旁“醒”，亦叫松弛，目的是要使面粉充分均匀地吸足水分并降低面团的温度，面团醒过后就变得相当柔软，就可以分割整形。通常松弛的时间10~30分钟不等，视面品与气温而定；松弛时面团要盖上湿布或套上保鲜膜、塑料袋，以防表面结皮。

■**分割**：将松弛过的面团分割成小面团，分割前要先搓条，再分成所需之分量；因面团软硬度不同，有的要用刀切，有的则以手扯开即可。分割的面团大小要一致，若面皮会沾黏工作台要适时撒上一层手粉。

■**整形**：分割完的面团，都要经过整形的手续，成品才会有漂亮的外观；包馅的面团要先擀压至薄皮，再包入各种不同的馅料，以手捏、搓、折等方法收口。

生面团的保存

烫好的面团如果无法马上制作或没有做完的剩余面团，不论冬天、夏天都要以塑料袋或保鲜膜将面团密封放入冰箱冷藏，可保存约3天（放上层冷冻，则品质会较差一些）。面团长时间在低温下还会继续松弛，所以会比刚烫好的面团湿、黏、软，取出使用时必须要将面团退冰回到常温，稍加些干面粉搓揉至光滑再醒过，才能分割、整形、包馅、熟制。



剩余烫面成品的处理

本书所介绍的烫面产品有的要现做现吃，有的可以整形好或包馅后放入冰箱冷冻，食用时不需解冻直接放入锅内熟制；而有的熟制好放入冷藏或冷冻，要食用时再解冻回锅加热或微波。

面食现做现吃口感风味最佳，经过冷藏冷冻回锅的口感当然会打折扣，市面上随处可买到冷冻面食相当便利，但口感还是差了一截。目前大街小巷也都有贩卖现做的产品，消费者当然更喜欢选择现做热腾腾的面食，所以各种面食馆总是人流不断。

现将产品就其特性适合现做现吃、生品冷藏或冷冻、熟品回锅等大致分类：

■**现做现吃的产品**：蒸饺、烧卖、大饼包小饼、筋饼、阿嬷葱油饼等。

■**熟制后冷藏或冷冻**：豆沙锅饼、荷叶饼、蛋饼、烙饼、烩饼、油酥类饼等（以上产品回锅加热时必须在食物的表面喷一些水，补充因冷冻、冷藏所流失的水分，否则成品变得脆硬、口感较差）。

■**整形包馅后直接冷冻**：韭菜盒、馅饼、葱油饼、酥烤葱油饼、蛋饼等。

油酥、油皮制作

中式面食里的蛋黄酥、萝卜丝酥饼、绿豆、菊花酥、太阳饼等产品均是运用水油皮包入油酥制成面团，经过多次擀、卷、折等手法包入馅料制成，再放入烤箱或以油炸方式熟制而成。这类成品的变化很多，加入不同馅料或在整形方面做个变化又是一种面点。

油酥、油皮类的制成原理

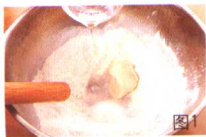
1. 油皮（又称油酥皮、水油皮）内面粉与水结合形成的筋性、韧性可保留气体，使产品体积得以膨松，与油混合，使水油皮具备润滑与酥脆等特性。

2. 油酥（又称酥皮、油心）是由面粉和油拌制而成的面团，其内面粉与油的胶黏性结合在一起，形成油酥面团，面团中的油遇热后水分蒸发掉，剩下松软而酥的面粉颗粒。油酥很软，可塑性强，经过熟制后会有酥性。

3. 油皮包入油酥，经过擀、卷、折等步骤，遇热后水油皮内的水分蒸发了，其体积膨胀，产生一层层的薄皮，每层薄皮间夹着油酥，油酥遇热后，面粉颗粒形成间隙，使油酥皮的产品在熟制后有明晰的层次，一层松酥脆（水油皮）、一层酥（油酥），这样的口感，没有人能不被诱惑。

油酥、油皮类产品制作流程图

1. 油皮制作：面粉加油、水，混合、搅拌成团（图1）。
2. 揉成光滑的面团，盖上湿布醒20~30分钟（图2）。
3. 油酥制作：面粉加油（图3），因为没有加入水分，所以不需太多搓揉，只要轻轻拌和成团即可，盖上湿布或套入塑料袋内。
4. 油酥、油皮各分割成小面团，每个油皮包入油酥，收口成面球状（图4）。
5. 以手掌稍微将面球压扁，将擀面杖放在面皮中间，往上擀薄；再将擀面杖放回面皮中间，往下擀薄；就会擀成椭圆形的薄面皮（图5）。【第一次擀】



【第一次卷】



图6

【第二次擀】



图7

【第二次卷】

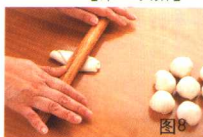


图8

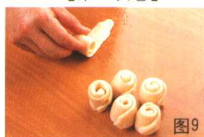


图9



图10



图11

6. 将椭圆形面皮卷起（图6），成长条状面团（图7）。【第一次卷】

7. 用擀面杖上下擀长（图8），再卷起（图9）成圆柱形（图10）。【第二次擀】【第二次卷】

8. 一个个排好，盖上湿布醒20~30分钟（图11）。

9. 将圆柱形面团擀成厚度适中的圆或长面皮，包入各式馅料，以烤或炸熟制，即为油酥类点心。

油酥、油皮成功的关键

■成分：油酥与油皮两者的软硬度要相当，若油皮太硬、油酥太软，油皮容易破皮；如果油皮太软、油酥太硬，两者不易黏合、油酥无法均匀分散，则空隙大、层次粗糙。至于油皮应包入多少油酥，并没有固定的比例，需视产品的需要；油酥成分多，面皮较酥但不能成片，油皮成分多则面皮脆硬，层次少而不明显。

■醒：在擀、卷、折的过程中，每个动作都不能马虎，一步步按照顺序制作，醒的时间要足够，且盖上湿布以防面皮（面团）干硬结皮。

■油脂：使用的油脂会影响口感，以液体油制作，面皮较脆硬、层次较少、厚、碎，无法制成理想的大片状。以奶油、酥油、白油等固体油脂制作，口感不错。但以猪油制作的油酥饼最美味，因猪油油性好、延展性强，制作出的面皮片状大且薄，层次多、酥松性强，体积也较大、色泽洁白。

■炉温：烤炉温度的高低与时间长短需视产品的大小、厚薄及数量、表面装饰材料而定，一般温度以180~200℃、时间15~30分钟不等。

Tips：多花些时间试试

油酥与油皮制作不难，只要依照步骤，确实注意以上4个关键点就会成功。其实油酥皮的产品口感变化很多，油皮内的面粉有以高低筋面粉混合来取代中筋面粉，有的以液体油取代油脂。油酥、油皮的比例，擀、卷、折的次数多寡以及包酥功夫的细致与否都能左右油酥类成品的品质，建议您多花些时间试一试。

发面制作

什么是发面

发面面食的面皮口感松软且富有弹性，具有发酵的特殊香味，外表体积大，组织膨松。且内部有细小的孔洞。依发酵程度的不同而有各种不同的成品，如包子、馒头、花卷、叉烧包、水煎包、刈包等。

发酵的基本材料为面粉、水、酵母，三者混合均匀揉成的面团在适当的温度下经过一段时间，面团组织变得松软，内部充满二氧化碳气体，致使体积膨胀为原来的2~3倍，这种过程即称为“发酵”，经发酵作用的面团即称为“发面”或“发面团”。

为何要发酵

因面粉内含有蛋白质、淀粉、糖类等营养物质，淀粉、糖类分别与水结合，在适当的温度与条件下分解为葡萄糖和果糖，而酵母为了维持它的生命与繁殖，吸收了这些葡萄糖、果糖，于是进行呼吸作用，迅速将葡萄糖、果糖再分解，最后释出二氧化碳、水、酒精、热量及一些有机物。面粉内的蛋白质与水结合产生了面筋，面筋可保住发酵所产生的二氧化碳气体，面团就会膨胀、柔软、体积增大，经整形、熟制后，口感松软富弹性，具有发酵的香味，所以发面类的产品必须经过以上的发酵过程。

