

于新 赵美美 主编

中式包点

食品加工技术



化学工业出版社

于新 赵美美 主编

中式包点

食品加工技术



化学工业出版社

· 北京 ·

本书以国内外最新研究资料和食品加工生产实践为依据,系统、全面、科学、规范、准确地介绍了194种咸味荤馅包子、57种甜味荤菜包子、58种汤包、50种煎炸烤包子、47种花型包子和50种其他包子;明确了每种包点食品的原料与配方、加工工艺和产品特点等。

本书跟踪消费市场的发展,满足众多包点食品加工厂、加工作坊的从业人员需求,以及城乡家庭饮食与消费者的迫切需要。适合包点食品加工企业、作坊生产的技术人员、餐馆厨师、城乡家庭使用。

图书在版编目(CIP)数据

中式包点食品加工技术/于新,赵美美主编.
北京:化学工业出版社,2011.10
ISBN 978-7-122-12072-4

I. 中… II. ①于…②赵… III. 包子-制作
IV. TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第162426号

责任编辑:张彦
责任校对:周梦华

文字编辑:王新辉
装帧设计:杨北

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印刷:北京云浩印刷有限责任公司
装订:三河市宇新装订厂
850mm×1168mm 1/32 印张11¼ 字数324千字
2011年11月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686)

售后服务:010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价:29.00元

版权所有 违者必究

前言

近年来，随着经济的快速发展和国民生活水平的提高，人们日益重视天然谷物的面点食品，而在面点食品中人们食用最多的是包点食品。包点食品加工已经由普通百姓家庭食品或作坊的手工产品发展成为品种繁多、各种档次的规范化、标准化、方便化工业产品，在我国粮油加工产品中，特别是在速冻食品中占较大比重，在我国出口日本、韩国的食品中亦占有重要一席。

我国的包点食品行业因其馅心种类繁多，深受大众喜爱，得到了很快发展。在包点供应的规模和层次上，也由低档次的零售小吃，发展到高、中档次的专门点心宴会和点心筵席，适应人们不断增长的新的饮食需求。

包点食品属于面点食品，作为中国饮食文化的一个重要组成部分，历史悠久，源远流长。包点在历史上被称为“面玺”“玉尖面”、“饅首”、“肉馒头”等，是发源于我国的主食食品。在宋代，包点已风靡饮食市场，并成为家庭的主食，就连皇家宫廷的盛大宴请，也少不了包点。罗大经在《鹤林玉露》中记载，宫廷、大户人家有常吃包子的习惯，且制作工艺十分复杂，用料也相当考究。《梦良录》卷十六“荤素从食店”一节中记载了各种品种的花色包子，如细馅大肉包、水晶包、肉包、虾肉包、红鱼包、蟹肉包、大罗包等。

本书共分为六章，第一章介绍了包点食品的历史、现状和特色，第二章介绍了包点食品加工的基本常识，第三章至第六章重点介绍了荤馅包子类、煎炸烤包子类、花型包子类和其他包子类的原料配方、加工工艺、操作要点和产品特点。本书跟踪消费市场的发展，满足众多包点食品加工厂、加工作坊的从业人员需求，以及城乡家庭饮食与消费者的迫切需要，适合包点食品加工企业、作坊生产的技术人员、餐馆厨师、城乡家庭使用。

本书由仲恺农业工程学院于新、赵美美主编，参编人员有吴少辉、叶伟娟、胡林子、马永全、黄雪莲、杨鹏斌、刘丽、刘文朵、赵春苏、王少杰、张素梅、孙萍。虽然我们为本书的编写付出很多努力，但是由于自身水平、条件有限，可能还存在诸多疏漏和不妥之处，恳请广大专家和读者批评指正。

编著者

二〇一一年三月 于广州

目 录

第一章 绪论	1
第一节 包点食品的历史与现状	1
第二节 包点食品的特色	3
第二章 包点食品加工的基本常识	5
第一节 做好发酵面团的条件及使碱要领	5
一、做好发酵面团应具备的条件	5
二、酵面用碱量及使碱方法	6
第二节 馅心的种类及成馅特色	8
一、咸馅的种类及馅心特色	8
二、甜馅的种类及馅心特色	8
第三章 荤馅包子	17
第一节 咸味荤馅类包子	17
一、猪肉馅包子	17
1. 台北菜肉包子	17
2. 文登包子	18
3. 曹州烫面包	18
4. 山东包子	19
5. 茴香包子	20
6. 韭菜瘦肉刹馅包	20
7. 广东小笼包	21
8. 天津狗不理包子(猪肉馅)	22
第三节 包点食品的营养价值	4
第三节 包子蒸制法及技术	11
一、蒸汽蒸制法及技术	11
二、油煎蒸制法及技术	13
三、油炸蒸制法及技术	13
四、烤蒸制法及技术要求	14
第四节 包子皮的做法	16
9. 冬菜包子	22
10. 北京肉丁馒头	23
11. 冬瓜肉包	24
12. 口蘑门钉包	24
13. 鲜奶肉包子	25
14. 肉丁包子(1)	26
15. 肉丁包子(2)	26
16. 鲜肉包子	27
17. 痣胡子龙眼包子	28
18. 温江龙眼包子	29
19. 鲜奶肉馅包子	30

20. 口蘑小包	30
21. 四川包子	31
22. 韩包子	32
23. 豆芽包子	33
24. 焗馅包子	33
25. 猪肉酸菜包	34
26. 韭菜肉包子	35
27. 小青菜包子	35
28. 亮皮包子	36
29. 榨菜包子	37
30. 生面包子	38
31. 圆笼蒸包	38
32. 上海小笼蒸包	39
33. 小肉包子	40
34. 一品大包	40
35. 西安朱家大肉包子	41
36. 保定肉丁馒头	42
37. 石家庄一口香包子	43
38. 雪笋包	43
39. 金针肉末包	44
40. 干菜包子	45
41. 笋肉包子	46
42. 韭黄包子	46
43. 萝卜丝包子	47
44. 荠菜包子	48
45. 武汉一品香大包	48
46. 湖北五味肉包	49
47. 香菇鲜肉包	50
48. 长垣天津包子	51
49. 福州肉包	51
50. 扶松人参皮包子	52
51. 会友发包子	53
52. 荷叶包子	53

53. 鲜奶豆芽包	54
54. 昆明破酥包子	55
55. 贵阳破酥包子	55
二、猪肉海味馅包子	56
1. 广州水晶包	56
2. 吉林包子	57
3. 小白菜馅包子	58
4. 徽州松针包子	58
5. 天津包子	59
6. 北塘包	60
7. 金钩包子	61
8. 乌龙肉包子	61
9. 安徽干菜包子	62
10. 刹馅小包子	63
11. 刹馅点心包子	64
12. 天津狗不理包子(肉 皮馅)	64
13. 虾仁肉丁点心小包	65
14. 蟹粉包	66
15. 火腿鲜肉包	66
16. 温江破酥包子	67
三、猪油馅包子	68
1. 西安朱家猪油包子	68
2. 渭南时辰包子	69
3. 荆州青葱包	70
4. 盐菜水晶包	71
5. 韭菜包	71
6. 奶味脂油包	72
7. 牟平包子	73
8. 碧绿菜汁包	74
9. 津门藤萝包	74
10. 鲜菜包子	75
11. 攒馅包子	76

12. 茶馓荠菜包	76	3. 李延年羊肉包	98
四、叉烧、火腿馅包子	77	4. 柏子羊肉包子	99
1. 威化叉烧包	77	5. 蒙古鲜奶包	100
2. 维扬叉烧包	78	6. 蒙古包子	100
3. 开封叉烧包	79	7. 赛家包	101
4. 福州叉烧肉包	79	8. 徐家包	102
5. 玉液叉烧包	80	9. 恩发德羊肉包	103
6. 鲜奶叉烧包	81	10. 北京羊眼包子	103
7. 叉烧包子	81	11. 燕山羊肉包	104
8. 乐山叉烧包子	82	12. 新疆薄皮包子(1) ...	105
9. 叉烧包	83	13. 新疆薄皮包子(2) ...	106
10. 蚝油叉烧包	84	14. 银川羊肉包	106
11. 雪菜叉烧包	85	七、禽肉馅包子	107
12. 菠菜包	85	1. 鸡肉小包	107
13. 火腿包子	86	2. 烫面鸡肉包	108
14. 金华火腿包	87	3. 大鸡包	108
15. 火腿酥包	87	4. 凤菇包	109
五、牛肉馅包子	88	5. 广东鸡包	110
1. 牛肉小包	88	6. 咖喱包子	111
2. 牛肉包子(1)	89	7. 咖喱滑鸡包	111
3. 牛肉包子(2)	89	8. 鸡丝咖喱包	112
4. 天津牛肉包	90	9. 鸡肉包子	113
5. 广州清真爽皮牛肉包 ...	91	10. 沙市鸡球大包	113
6. 牛肉海蛎子小包	92	11. 冬菇鸡球大包	114
7. 长官包子	93	12. 三丁大包	115
8. 鲜奶牛肉包	93	13. 火鸡肉包	116
9. 西宁牛肉包子	94	14. 冬菜馒头	117
10. 河州包子	95	15. 全聚德口蘑磨丁包 ...	117
11. 咖喱牛肉包	95	16. 冬菜鸭肉包	118
12. 北京倒僧帽	96	17. 野鸭菜包	119
六、羊肉馅包子	97	18. 正阳春鸭油包	120
1. 阜阳一闻香包子	97	八、水产海味馅包子	120
2. 中和轩包子	98	1. 开洋蒲菜包	120

2. 小蚝包	121
3. 扇贝冬菜包	122
4. 麻蛤揣馅包	122
5. 维扬蟹黄包子	123
6. 山西蟹黄包子	124
7. 海蟹青韭包	125
8. 雪菜鱼丝包	126
9. 鲛鱼包子	126
10. 鱼馅包子 (1)	127
11. 鱼馅包子 (2)	128
12. 玉珠包子	128
13. 滑虾包子	129
14. 群英楼小笼包	130
15. 鲜奶韭菜包	130
16. 虾仁包子	131
17. 蒲菜包子	132
18. 青岛对虾小笼包	132
19. 虾仁韭菜包	133
20. 豇豆角包子	134
21. 瓠包	134
九、三鲜什锦馅包子	135
1. 三鲜包子 (1)	135
2. 三鲜包子 (2)	136
3. 天津狗不理包子 (三鲜馅)	136
4. 三鲜点心小包	137
5. 苟不理包子	138
6. 三鲜鸭肉包	139
7. 鸭肉冬菜包	139
8. 三鲜馅原笼包子	140
9. 奶味三鲜包	141
10. 一品包子	141
11. 猴头三丁包	142

12. 紫菜包	143
13. 鲜奶五丁包	144
14. 长垣三鲜包	144
15. 富春三丁大包	145
16. 富春五丁大包	146
17. 母子包	147
18. 台湾什锦水晶包子	148
19. 八宝馅包	148
20. 龙江什锦包子	149
21. 虾米什锦包	150
十、其他肉馅包子	151
1. 贵阳一品大包	151
2. 金州驴肉包	151
3. 杂馅小笼包	152
4. 驴肉包子	154
5. 蚌埠狗肉包子	154
6. 栗子田鸡包	155
7. 开封凤球包子	156
8. 鸡粒熟馅包	157
9. 海参包子	158
10. 九园火腿包子	159
第二节 甜味荤馅类包子	160
一、猪肉板油馅包子	160
1. 福建水晶包	160
2. 糖肉包子	160
3. 糖腿破酥包子	161
4. 怪味包子	162
5. 蜜汁火腿包子	163
6. 肥肉包	163
7. 维扬五仁包子	164
8. 银耳细沙包	164
9. 酒曲包子	165
10. 夹沙包	166

11. 河北水晶包	167	4. 湖北五仁包	189
12. 湖北水晶包	167	5. 山西莲蓉包	189
13. 活油包子	168	6. 锦江麻蓉包	190
14. 温泉桂花小笼包	169	7. 枣泥包子	191
15. 河南水晶包	169	8. 酥皮豆沙包	191
16. 开封水晶包	170	9. 豆沙门钉包	192
17. 甜一口包	171	10. 蜜味多层包	193
18. 榕城甜包	171	11. 广式豆沙包	193
19. 龙江水晶包	172	12. 广州鲜奶猪油包	194
20. 长治水晶包	173	13. 豆蓉包	194
21. 奶糖水晶包	173	14. 芝麻糖包	195
22. 水晶门钉	174	15. 谭家五仁包	196
23. 肥肉丁馒头	175	16. 酥皮莲蓉包	196
24. 椰蓉包	175	17. 酥皮蛋黄莲蓉包	197
25. 猪油包	176	18. 架樱猪油包	197
26. 全馅水晶包	177	第三节 汤包	198
27. 济南五仁包	177	一、猪肉馅汤包	198
28. 上海猪肉细沙包	178	1. 火腿汤包	198
29. 大油糖包	179	2. 无锡小笼馒头	199
30. 水晶茉莉包	179	3. 南京薄皮包	200
31. 歪辫油脂包	180	4. 安徽小笼汤包	201
32. 荠菜猪油甜小笼	181	5. 庐阳汤包	202
33. 猪油百果油包	181	6. 灌汤小笼包饺	202
34. 九园玫瑰浮油包子	182	7. 镇江汤包	203
35. 广式奶油开花包	183	8. 镇江包子	204
36. 猪油开花包	183	9. 豌豆苗汤包	205
37. 猪油糖开花包子	184	10. 四季美鲜肉汤包	206
38. 荷叶包	185	11. 长垣灌汤包子	207
39. 南京五仁馒头	186	12. 馨香灌汤包	207
二、猪油馅包子	187	13. 开封第一楼小笼 包子	208
1. 薯泥小包	187	14. 安达鸡汤包子	209
2. 酥皮什锦包	187	15. 山西小笼汤包	210
3. 甜菜包子	188		

16. 生肉汤包	210
17. 鲜奶水馅包	211
18. 三合盛包子	212
19. 家庭鲜肉汤包	213
20. 济南草包包子	214
21. 聊城灌汤包	214
22. 松毛汤包	215
23. 金华汤包	216
24. 南翔小笼馒头	217
25. 上海汤包	218
26. 鲜肉小笼包子	219
27. 文楼小笼包子	220
28. 奶味灌汤包	220
二、猪肉海味馅汤包	221
1. 海味灌汤包	221
2. 镇扬蟹黄汤包	222
3. 猪肉蟹包	223
4. 芜湖蟹黄汤包	224
5. 常州加蟹小笼包	225
6. 海参汤包 (1)	226
7. 海参汤包 (2)	226
8. 虾仁汤包	227
9. 福州小笼包	228
10. 传统沟帮子水馅	

第四章 煎炸烤类包子

第一节 煎制类	246
1. 牛肉煎包	246
2. 牛肉水煎包子	246
3. 羊肉煎包	247
4. 西宁水煎包	248
5. 青州清真水煎包	248
6. 济宁羊肉煎包	249
7. 开封羊肉水煎包	250

包子	229
11. 高档沟帮子水馅	
包子	230
12. 双海汤包	230
13. 嘉兴蟹肉包子	231
14. 火腿蟹粉汤包	232
15. 上海蟹粉小笼馒头	233
16. 杭州虾肉小笼	234
17. 山东蟹黄包子	234
18. 火腿虾肉小笼包	235
三、猪肉禽肉馅汤包	236
1. 淮安包子	236
2. 淮扬汤包	237
3. 野鸭灌汤包	238
4. 鸡丁汤包	239
5. 上海灌汤包	240
6. 火鸡小笼汤包	240
7. 兼善大包	241
四、三鲜什锦馅汤包	242
1. 文楼汤包 (1)	242
2. 文楼汤包 (2)	243
3. 鲜菇汤包	244
4. 鸡粒灌汤包	245
8. 安徽生煎包子	251
9. 草菇水煎包	252
10. 锅捞荠菜包	252
11. 生煎小包	253
12. 山东水煎包	254
13. 山东油煎包子	255
14. 黄县肉盒	255
15. 水煎包子	256

16. 生煎奶味包子	257	4. 山西焦包	272
17. 维扬风味生煎包子	258	5. 奶油清酥包	273
18. 津门水煎包	259	6. 火腿烧包	274
19. 广式生煎包	260	7. 螺丝冬蓉包	275
20. 湖北汽水包	260	8. 石榴包	276
21. 湖南煎包	261	9. 奶黄焗酥包	277
22. 榕城煎包	262	10. 烤包	277
23. 泉州生煎肉包	263	11. 烤包子	278
24. 山西水煎包子	264	12. 帕尔木丁	279
25. 素馅水煎包	264	13. 沙木萨	279
26. 花素水煎包	265	第三节 炸制类	280
27. 豆腐月牙煎包	266	1. 油氽鲜肉馒头	280
28. 壶关水煎包	267	2. 油氽馒头	281
29. 生煎鸡肉馒头	268	3. 商城肉馅萝卜酥馍	282
30. 太原水煎包	269	4. 开封油炸包	283
第二节 烤制类	270	5. 兴隆馒头	284
1. 疙瘩包子	270	6. 炸鸡蛋包	284
2. 香酥三鲜包	271	7. 起酥肉馅萝卜馍	285
3. 香酥水晶包	271		
第五章 花型包子	287		
第一节 咸味花型包子	287	13. 花素石榴包	295
1. 鸡笼包子	287	14. 清素石榴包	296
2. 奶味腰鼓包	288	15. 鲜奶三角包	297
3. 家常梅花包	288	16. 三鲜四角包	298
4. 三鲜梅花包	289	17. 对虾荷叶包	298
5. 山东麦穗包	290	18. 鸭肝螺丝馒头	299
6. 麦穗生肉包	290	19. 灯笼包子	300
7. 虾仁肉丁石榴包	291	20. 螃蟹包子	301
8. 虾仁韭菜石榴包	292	21. 武汉金钱小包	301
9. 刹馅石榴包	292	22. 四喜方包	302
10. 石榴包子	293	23. 钳花羊尾包	303
11. 什锦石榴包	294	24. 鸳鸯包子	304
12. 牛肉石榴包	295	25. 两眼包	304

第二节 甜味花型包子 305

1. 刺猬包子 305
2. 鲜奶佛手包 306
3. 荷花豆沙包 307
4. 莲花馒头 307
5. 秋叶包子 308
6. 奶香秋叶包 309
7. 苹果包子 309
8. 轧花百果包 310
9. 海螺糖包 311
10. 安徽夹沙蝴蝶馍 311
11. 柳叶包子 312

12. 三花包子 313

13. 金鱼包子 314
14. 金瓜银丝包 314
15. 豆沙梅花包 315
16. 柿子包子 316
17. 麒麟馒头 317
18. 五色豆沙包 317
19. 南瓜包 318
20. 百吉包 319
21. 海星糖包 320
22. 棉花团糖包 320

第六章 其他包子 322

第一节 宫廷包子 322

1. 澄沙馅馒头 322
2. 豆尔馒头 322
3. 猪肉馒头 323
4. 猪肉口蘑馅包子 324
5. 猪肉茄子馅包子 325
6. 羊肉胡萝卜馅包子 325
7. 羊肉倭瓜馅包子 326
8. 万福万寿鸭子馅桃 327
9. 野鸡馅提褶包子 327
10. 什锦糖包 328

9. 礁膜包子 335

10. 大玻璃草包子 336
11. 苣荬菜包子 337
12. 灰条菜包子 337
13. 碱蓬包子 338
14. 荠菜包子 339
15. 长寿包子 339
16. 落葵猪肉包 340
17. 羊栖菜糖包子 341

第二节 野蔬包子 329

1. 小薊蒸包 329
2. 大薊蒸包 330
3. 蕻菜蒸包 330
4. 地肤包子 331
5. 泥湖菜包子 332
6. 蒹蓄蒸包 333
7. 黄鹌菜包子 334
8. 绣球包子 335

第三节 非小麦粉类包子 342

1. 小笼竹叶包 342
2. 企鹅包 343
3. 枇杷包 343
4. 鸳鸯包 344
5. 石柱烤米包子 345
6. 糯米蛋包 346
7. 海麻线包子 347
8. 四味莽包 347
9. 莽包子 348
10. 糜子面豆沙包 349

第四节 非粉类包子	349	8. 凤皮参包	354
1. 煎菜包	349	9. 生麸蛤包	355
2. 鹌鹑松生菜包	350	10. 一品薯包	356
3. 壮家生菜包	351	11. 湖州丁莲芳千张	
4. 增城腊味鱼包	352	包子	357
5. 鸭塘百花鱼包子	353	12. 潮州粉皮水晶包	358
6. 广州椰黄奶皮包	353	13. 厦门芋包	359
7. 三仁里脊包	354		
参考文献	361		

第一章 绪 论

第一节 包点食品的历史与现状

包子在历史上被称为“面玺”“玉尖面”、“馒首”、“肉馒头”等，是发源于我国的主食食品。扬州大学旅游烹饪学院邱庞同教授认为“包子”一词的出现是在五代时期，可谓历史悠长。王赛时先生在《中国烹饪研究·宋代面食考述》一文中写到：包子亦是带馅成食，不一定是发面，其外形与馒头也有差别，尺寸可大可小。在宋代，包子已风靡饮食市场，并成为家庭的主食，就连皇家宫廷的盛大宴请，也少不了包子。罗大经在《鹤林玉露》中记载，宫廷、大户人家有常吃包子的习惯，且制作工艺十分复杂，用料也相当考究。《梦良录》卷十六“荤素从食店”一节中记载了各种品种的花色包子，如细馅大肉包、水晶包、肉包、虾肉包、红鱼包、蟹肉包、大罗包等。

元朝包子出现的名品也不少，如《饮膳正要》中的天花包子（其是以天花蕈为馅心主料制作的包子），《居家必用事类全集》中的鱼包子（是用鲤鱼或鳊鱼为主料制作而成，加以各种调料），此外还有蟹花包子、藤花包子等。明代《宋氏养生部》卷二对包子的制作记载比较详细：“用面、水和为小剂，轴甚薄。置之以馅。细蹙其缘，不使生面。馅同馄饨，制宜姜醋。”我们从中不难发现当时的包法和如今包子的包法已无甚区别。到了清代，最引人注目的是出现了汤包，包子细皮多用发酵面制作，也有用米粉面制作的，馅心多样，可荤可素，可甜可咸。

在我国，不少地方有其著名的特色包子。历史文化名城扬州的三丁包子和灌汤包甚为有名。三丁包子中的三丁指的是猪肉丁、熟鸡肉丁、熟笋丁，其制作十分精细，规定包子一定要有 28~32 道褶，荸荠鼓，收口形似鲫鱼口。扬州人聪明勤劳，在尚未有冰箱的

时候，他们创造了“凝固汤汁”的方法，制作出了灌汤包，这是对面点发展的巨大贡献。江苏淮安的文楼汤包因其包大皮薄而不破，口张汤满而心溢，馅味鲜美而闻名，令人垂涎。江南名城苏州，有一种叫“紧酵馒头”（因为苏州不分馒头和包子，通称馒头，所以在苏州只有馒头一词，其实正确的称呼应该叫做紧酵包子），其是用猪肉为馅，并掺以肉冻，小如马铃，吃的时候将其放入沸油锅中氽至金黄，包子外脆里嫩，一咬一包汤汁，风味独特。由于“紧酵”按苏州人的读音与“敬高”相似，于是苏州人以此孝敬长辈或馈赠亲友。这种包子又蒸又炸，可见苏州人食之精细。在常州，加蟹小笼包是以半酵面皮包以蟹黄与馅肉糜调制的馅心蒸制而成，别有风味。大都市上海有一种著名的小吃，申城人称其为“生煎馒头”（上海人和苏州人一样不分馒头和包子，通称为馒头），同样以猪肉为馅，掺以肉冻。但其成熟方法与苏州的紧酵馒头不同，生煎馒头是用油加适量的水煎制，熟前在皮面撒上葱花，顿时香味扑鼻，令人口水直流。浙江的金华汤包以冷水面团加酵面团、小苏打，包鲜猪肉馅，成品有一种松针清香，食用的时候将汤包破小洞，先吸取汤汁，再吃汤包，别有风味。

与江苏省相邻的安徽省其包子也十分出名，《调鼎集》记有蟹肉徽包。蚌埠和沿淮地区的狗肉包是以发酵面团包以狗肉馅蒸制而成。屯溪的双冬肉包（以冬菇、冬笋、猪肉为馅心，以海米代替味精）及安徽的松毛包历史悠久、风味独特，深受食客的欢迎。山东宁阳县长官镇的长官包子以牛、羊肉为馅心，成品呈菊花顶状，也十分有名。天津的狗不理包子可谓是无人不晓，无人不知，其历史可追溯至清末，用发酵面包以猪肉等馅料，制熟后成品形似待放的菊花，面皮有咬劲，馅心松软油润，肥而不腻。在天津还有一种著名的包子叫石坎素包，确有特色，是用发酵面包以绿豆芽、油面筋、木耳、黄花菜、白香干、粉皮等馅料调匀的馅心经蒸制而成。我国南方的花城广州和国际大都市香港的包子吸收众家之长，最著名的要属叉烧包子，是用带甜味的发酵面团包叉烧肉蒸制而成。叉烧包子是北京包子的改进品，以低筋面粉为面团主料，发酵后加发酵粉和碳酸氢铵催发，加上白糖。在广州一带还流行滑鸡包、松仁

莲蓉包等。在新疆有一种包子叫做烤包子，又名帕尔木丁，是阿拉伯的传统食品，以酵面加鸡蛋揉和、掐剂、包馅，入炉烤制而成。

在我国的中西部地区，包子的品种也很丰富。如四川的韩包子是于1914年由厨师韩映斗所创，用发酵面团加糖、猪油擀成皮，包肉馅，经蒸制而成，食用时佐以浮有麻油、葱花的肉汤，有鸡肉一样的风味，别具特色。四川的龙眼包子创制于20世纪40年代，汲取浙江小笼汤包和川味包子之长，用50g面粉制作10个包子，成品小而圆，粉红色的肉馅微露，形似龙眼，故名。云南的破酥包子是常年应市的风味点心，亦是端午节必食的节日食品，它用大酵面制作，包以甜或咸味馅，经蒸制而成。此外，还有一种乡球包子，用烫面皮包绣球菌馅，捏成绣球状，其成品洁白如雪、清香味醇、清润可口。

从大小来看，包子一般可分为大包（50g面粉做1~2个包子）和小包（50g面粉做3~5个包子）两种。大包子酵发得足，小包子酵发得嫩，成型、馅心都比较精细，多以小笼蒸制。从形状上看，包子还可以分为提褶、秋叶、钳花、佛手、道士帽等。从馅心口味上看，有甜咸之分。甜馅有糖馅、豆沙馅、水晶馅、枣泥馅、莲蓉馅等，咸馅有混水肉馅、清水肉馅、虾肉馅、三鲜馅、蟹黄馅、干菜馅、素馅等，品种繁多。

中国包子品种繁多最重要的原因，就在于其馅心制作丰富多彩。一般的汤包是用混水肉馅，它是在拌好的肉馅中添入肉皮冻以增加卤汁，这样吃起来口感特别润滑。制水晶包子的水晶馅时，将猪油撕去外层薄膜后切成肉丁，再用绵白糖拌和；包馅时在馅心中加入少量水使糖溶解，蒸煮后猪油丁就显得晶莹雪白、似水晶。

尽管包子的种类很多，制作方法也不尽相同，但概括起来不外乎为和面、制皮发酵、制馅、包馅、汽蒸5个步骤。

第二节 包点食品的特色

包子质量虽与所用坯料以及成型加工和成熟方法等有关，但所用馅心往往亦可起衬托甚至决定性的作用，并形成浓厚的地方风味