



原料配方超精细



分步图解超详细



技巧掌握超容易

你也可以做出大师级酥点

酥点大全

● 扬州金擀杖面艺工作室 组织编写
● 刘顺保 方志荣 龙业林 主 编



你也可以做出大师级酥点

酥点 大全



● 扬州金擀杖面艺工作室 组织编写
● 刘顺保 方志荣 龙业林 主 编



化学工业出版社

· 北 京 ·

酥点是面点中很重要的分支，不管是口味还是造型近年来都受到食客的赞誉，且近几年国内外面点大赛中参赛及获奖作品也多为酥点。本书精选星级酒店精品酥点近100例，分单酥、暗酥、半暗酥、明酥、西式酥皮五部分，详细介绍原料配方、分步图解和操作要领等，配方超精细，图解超详细，更有关键点提示操作，扬州面点大师倾囊相授，可帮助饭店、餐馆中式面点师快速掌握制作方法，迅速学以致用。

图书在版编目（CIP）数据

酥点大全 / 扬州金辮杖面艺工作室组织编写；刘顺保，方志荣，龙业林主编. —北京：化学工业出版社，2013.1

ISBN 978-7-122-15768-3

I. 顶… II. ①扬… ②刘… ③方… ④龙… III. 面点—制作
IV. TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字（2012）第260388号

责任编辑：温建斌

装帧设计：尹琳琳 任 玥

责任校对：王素芹

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 装：北京瑞禾彩色印刷有限公司

889mm×1194mm 1/16 印张7.5 字数164千字 2013年1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：68.00元

版权所有 违者必究



前言 Foreword

油酥面团是中式面点四大面团之一，制作成的油酥点心（酥点）色泽美观，花样繁多，成品层次分明，松酥干香，口味多变，富有民族特色，深受百姓喜欢。酥点制作工艺复杂，技术难度大，无论面点比赛还是宴席应用，酥点都不可少，同时也是体现面点师技术水平的标志，为此我们特意编写了《酥点大全》这本书。本书将油酥面团常见的几种技法以及特性逐一阐述，并将代表性的制法用实例加以说明，精选近100例酥点作品，既有传统经典酥点，又有时尚流行酥点，是面点从业人员、面点专业教师的有益助手，希望本书能对更多面点从业人员有所帮助，也想借此与广大读者相互交流，共同进步。

对本书编写过程中所有参编人员的帮助和支持，在此一并表示感谢！

由于编写人员水平所限、时间仓促，不妥之处在所难免，恳请广大读者和同行提出宝贵意见！

扬州金擀杖面艺工作室

刘顺保

2012年10月



Contents 目录

酥点概述

单酥 (混酥)



凤梨酥/8



甘露酥/9



桃酥/10



杏仁地瓜烧/11



果仁圈/12



芸豆酥/13

暗酥



蚕豆酥/15



花生酥/16



马蹄酥/17



核桃酥/18



小猪酥/19



干菜鲫鱼酥/20



蝙蝠酥/21



蛤蟆酥/22



茶树菇酥包/23



蛋黄莲蓉酥/24



鸿运酥/25



咖喱酥饺/26



老婆饼/27



双麻酥饼/28



苏式月饼/29



黄桥烧饼/30



火烧/31



铜锣酥/32



五仁酥排/33



椰蓉酥卷/34



香酥粟米筒/35

半暗酥



百合酥/37



海棠花酥/38



荷花酥/39



菊花酥饼/40



野菊花/41



玉兰花/42



盘花酥/43



榴莲酥/44



雀巢酥/45



如意酥/46



三角酥/47



鸽酥/48



鸭酥/49



巧果/50



吴山酥油饼/51

明酥



黄梨酥/53



苹果酥/54



香蕉酥/55



石榴酥/57



枇杷酥/58



金丝蜜枣酥/59



蒜头酥/60



彩椒酥/61



葫芦酥/62



丝瓜酥/63



南瓜酥/64



仔茄酥/65



白萝卜酥/66



香芋酥/67



莲藕酥/68



田园花菇酥/69



竹笋酥/71



翠竹酥/72



兰花酥/73



梅花酥/74



牛头酥/75



天鹅酥/76



青蛙酥/77



海豚酥/78



墨鱼酥/79



金鱼酥/80



QQ企鹅酥/81



鲍鱼酥/83



海螺酥/84



贝壳酥/85



芭蕉扇酥/86



花坛酥/87



草帽酥/89



元宝酥/90



吉庆灯笼酥/91



琵琶酥/93



粮仓酥/94



提包酥/95



腰鼓酥/96



足球酥/97



雪人酥/99



糖果酥/100



三丝眉毛酥/101



鸳鸯酥盒/102



麻花酥/103



萱花酥/104

西式酥皮



叉烧酥角/106



蛋挞/107



苦瓜蛋挞/108



蓝莓派/109



菱花酥/110



拿破仑酥/111



酥皮盅/112



羊角包/113



SU DIAN GAI SHU

酥点概述

酥点，也就是行业里所说的用油酥面团做坯皮制作而成的点心，也叫油酥点心。酥点比较突出的一个特点就是“酥”，入口酥化，松嫩干香，富有营养，外形酥松饱满、层次清晰，色泽美观，光洁柔软，可利用不同的起酥方法，制作出各种形态（如水果、花卉、动物等），形象生动富有艺术性，配上精细美味的馅心，堪称点心中的精品。

油酥面团是指用面粉和油脂、水、辅料（鸡蛋、白糖、化学膨松剂等）调制而成的面团。

油酥面团简介

1. 单酥

单酥俗称混酥，主要由面粉、油脂、蛋、糖、水、化学膨松剂等原料一次混合揉和而成，面粉一般以低筋面粉为多，油脂则以起酥油、黄油、猪油比较常见；单酥面团不分层次，也具有酥、松、香等特色，制作时也有添加化学膨松剂来增加点心的膨松效果，投放配料的种类和比例则根据各品种的要求而定。调制单酥面团常用“折叠法”，以减少面团筋力，增加酥松度，一般经烤制而成。制作简洁，口味醇香，为食品店、超市卖场、点心店的常见品种，如桃酥、甘露酥、核桃酥、小凤饼等。

2. 层酥

层酥一般由两块面团组成：一块是水油面，一块是油酥面。水油面通常是由面粉、油脂、水调制而成。水油面皮一般有发面面皮、水油（蛋）面皮，发面作为水油面皮起酥的品种如黄桥烧饼、蟹壳黄等。水油面皮起酥的品种较多，如苏式月饼，各类酥饼、酥饺、酥卷、酥角，各式花色酥等。层酥起酥原理主要是用有一定韧性的水油面做皮，包入酥松性的油酥面，经过擀、叠、卷等起酥方法形成酥性结构。成熟时，油脂的流散和水分的汽化使坯皮中形成空隙，使制品分层。



油酥面团调制方法和要点

1.原料

水油面：面粉500克，猪油80克，水300克。

油酥面：面粉500克，猪油250克。

2.做法

水油面：面粉中间扒个塘，放入猪油、水，由里向外调成团，经过反复揉和，揉到有韧性、表皮光滑为止。

油酥面：面粉中间扒个塘，放入猪油，揉和成团，用右手反复擦，擦匀无颗粒为止。

3.要点

- ① 水油面要反复揉透，以防成品制成后裂缝漏馅，也可以借助于压面机压制。
- ② 水油面揉好后需盖上湿布，或装进保鲜袋封闭，以防面皮结壳。
- ③ 面粉、水、油比例应根据制品要求适当调整、灵活掌握。
- ④ 油酥面一定要擦匀无颗粒，以增加润滑性和可塑性。
- ⑤ 油酥面中的油必须用冷油，否则成团后会发硬，难以操作，制品易脱壳。

4.引申

广式酥点配料比例和苏式酥点有所区别，水油面：面粉500克、猪油60克、鸡蛋1个、白糖60克、水280克，油酥面：猪油（起酥油）500克、面粉300克；因为油量大，所以面团调制好用托盘放入冰箱冷冻后，方可起酥擀制。



起酥的方法及要点

起酥是整个油酥制品成形过程中最基本、最重要的一个环节，起酥的好坏直接影响到成品的质量。“起酥”就是用水油面包入油酥面，再经反复擀薄和折叠，形成层次，制成酥皮的加工过程。

一、起酥的分类

1.按形式分

明酥 制成品的酥皮明显呈现在外面，即在成品表面就能看见酥皮层次的，称为明酥。

暗酥 凡制成品的表面看不到酥层只能从制品的侧面或剖面才能看到酥层的，称为暗酥。

暗酥的起酥形式又可分为卷酥和叠酥。卷酥是将起酥后的坯皮卷起后摘剂或切剂，切面毛头向两侧，光洁面向上压成皮，包捏成形，制成品表面不见酥层，但开切后可见成品剖面层次丰富、清晰。这样的起酥形式适宜制作鲜肉酥饼、黄桥烧饼、菊花酥饼、佛手酥、莲花酥、荷花酥、百合酥等品种。叠酥是将起酥后的坯皮反复折叠后，再用刀分切成所需的形状，即成坯皮。这种起酥的形式酥层重叠多层，但表面光洁平整，从制品侧面才能看到酥层。适宜制作梅

花酥、兰花酥、竹笋酥、菊花酥、风车酥等品种。另外，西点中开面的制法也属于叠酥，如羊角面包、奶油筒等。

半明半暗酥 将起酥后的坯皮卷拢后按规格切剂成段，再将每段切面向上，用手按 45° 角斜方向用力压皮，使坯皮有部分酥层露出，包捏成形后，使成品表面一半看见酥层，另一半看不见酥层，这样的起酥形式也可称半暗酥，适宜制作果品类花色酥点，如苹果酥、蟠桃酥等品种。起酥的方法分为大包酥和小包酥。

2. 按起酥方法和开刀方法分

圆酥 酥皮卷起后刀横切成段，每段刀切面向上，直压，酥层呈螺旋纹形由内向外圆的层次。这样的起酥形式适宜制作盒子酥、眉毛酥、鸳鸯酥、鲫鱼酥、酥饺等品种。

直酥 酥皮卷起后刀横切成段，每段再分别顺长切开成两片，刀切面向外，酥层表面呈直线再擀制成坯皮。这样的起酥形式适宜制作腰果酥、元宝酥、白兔酥、火腿萝卜丝酥饼等品种。

3. 按制作量的大小分

大包酥 起酥的面团较大，使用的工具也较大，一次擀制的坯皮数量较多，即用大块的水油面包入大块的油酥面，用长的擀棒或通心槌擀成长方形，一折三叠，再擀开呈长方形，即成酥。操作的关键是：擀和卷时都要用力均匀，筒形大小一致（即粗细一致）。大包酥制作的整个过程难度较高，必须要有过硬的基本功。大包酥的优点是速度快，效率高，适用于制作大批量生产的一般油酥制品；缺点是酥层不易起得均匀、清晰，成品质量较次。

小包酥 小包酥又称小酥，一次只能擀制数量较少的坯皮，即用一只水油面剂子包入一只油酥面剂子，压扁后用小擀棒擀成长圆形，在卷拢后折叠（横、竖、斜卷都可以），然后擀成薄片。因使用的面团和工具都小（一次最多不超过4个剂子），所以小包酥制作速度慢，效率低，但层次清晰，酥层均匀，擀制方便，适宜制作各种要求较高的特色制品和各种花色酥点。这种方法适宜做各种花色酥，擀制方便，适合家庭制作。

二、起酥注意要点

- ① 擀皮时，边角要对齐，厚薄一致。
- ② 擀制过程中尽量少用干粉。
- ③ 层次切开后，选层次清晰的作为制品的表面。
- ④ 酥皮接口或连接处要涂些蛋液将皮粘合。
- ⑤ 须要用快刀切酥皮，防止酥层粘连。
- ⑥ 擀皮不可擀得太薄，防止层次不清。
- ⑦ 卷酥时，圆心端要用刀斜刀 45° 角切，保证圆心的整齐，更便于卷紧。
- ⑧ 卷酥时一定要卷紧，两端要平，不要突出。
- ⑨ 掌握好水油面和油酥面的比例，油酥面过多不易擀制，过少口感不佳。



油酥制品的成熟

成熟方法一般有三种，即炸、煎、烤。成熟是最后一道工序，掌握不好会前功尽弃，掌握得好会使品种的特色、色泽、层次、形态达到最佳。无论何种成熟方式，火候是最重要的，炸的方法最为细致，一般三成油温放入制品，锅内有小气泡泛出，炸至层次绽开、制品中的油脂溢出、浮起时立即升温六成左右，炸至外酥里嫩、定型后捞出，如花色酥点等；煎是用少量的油在平底锅中，温度控制在160℃左右放入，煎至两面金黄，外壳起脆，如酥饼等；烤是用烤箱烤制，一般在上火180℃、下火200℃烤制20分钟左右。

油酥制品常用馅心

油酥制品的馅心一般都是熟馅，甜馅居多，也有少部分用生馅。油酥制品坯皮较柔嫩，包馅困难，甜馅易成型，咸馅汤汁不宜过多，且要勾芡，馅心尽量干硬一点。可以根据成熟方法，选择不同馅心。现将本书涉及的部分馅心制法简要介绍一下。

1 芥蓝鲍鱼馅：将芥蓝丁50克焯水后，加入熟鲍鱼丁200克、鲍汁30克、葱油10克拌匀即可。

2 草莓馅：将草莓酱200克、鹰粟粉25克、白糖40克、猪油20克拌匀，上笼蒸20分钟即可。

3 绿豆馅：绿豆250克煮烂，去皮，留沙，加白糖150克、猪油150克用小火熬至上劲，冷却即可。

4 叉烧馅：叉烧肉250克切成丁，加叉烧芡200克、葱油40克拌匀即可。

5 茶树菇馅：茶树菇200克切成丁过油，加入沙茶酱15克、海鲜酱5克、蒜油10克拌匀即可。

6 韭菜鸡肉馅：将鸡脯肉200克切成细粒，加入韭菜末50克、盐4克、鸡精6克、色拉油15克拌匀上劲即可。

7 凤梨馅：菠萝200克粉碎成泥，加白糖80克、猪油50克用小火炒至上劲即可。

8 梅干菜馅：梅干菜250克切成碎末，加酱油3克、白糖10克、盐3克、鸡精5克、骨头汤80克、猪油50克，熬至上劲，勾点芡即可。

9 杏仁馅：杏仁200克，用油炸制成熟，压碎，加入白糖60克、甜猪板油泥30克拌匀即可。

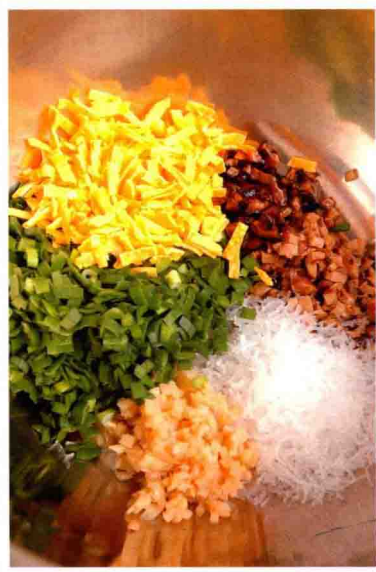
10 苋菜馅：苋菜250克焯水后剁成泥，挤去水分，加盐4克、鸡精5克、蒜油40克拌匀即可。

11 麻仁馅：白芝麻100克小火炒熟，压碎，加入白糖60克、甜猪板油泥20克拌匀即可。

12 腐香腰果馅：豆腐乳10块漏干乳汁，用刀塌成泥，加入熟腰果蓉100克、葱油15克拌匀即可。

13 (白) 莲蓉馅：五芯莲子200克煨烂，搅成泥，放入白糖150克、猪油100克，小火熬至上劲即可。





14 苹果馅：将苹果酱200克、鹰粟粉25克、白糖40克、猪油20克拌匀，上笼蒸20分钟即可。

15 椰蓉馅：将熟芝麻80克、熟花生碎80克、白糖100克、猪板油泥30克、椰蓉50克拌匀。

16 香葱肉松馅：将葱花50克、肉松200克、色拉油80克拌匀即可。

17 五香牛肉（粒）馅：将五香牛肉200克切成末，加入葱油30克、海鲜酱20克、红油5克拌匀。

18 冬瓜蓉馅：将糖冬瓜200克搅成泥，加入白糖60克、甜猪板油泥30克拌匀即可。

19 黑芝麻馅：将黑芝麻200克用小火炒熟，压碎加入白糖80克、甜猪板油泥40克拌匀即可。

20 奶黄馅：鸡蛋5个加入黄油30克、白糖80克、鹰粟粉50克、奶粉10克、吉士粉10克、三花淡奶150克拌匀，上笼蒸制20分钟，搅拌均匀即可。

21 椰奶馅：将椰浆200克、鲜奶50克、白糖80克、鹰粟粉50克、猪油30克拌匀，上笼蒸制20分钟，搅拌均匀即可。

22 墨鱼馅：墨鱼肉250克绞成蓉，加入盐4克、胡椒粉1克、葱油20克拌匀上劲即可。

23 栗蓉馅：将熟板栗250克搅成蓉，加入黄油40克、白糖100克拌匀即可。

24 豆蓉馅：熟青豆250克搅成泥，加绿茶粉4克、白糖80克、黄油25克拌匀即可。

25 三丝馅：将香菇丝50克、鸡丝150克、芹菜丝30克用开水烫一下，加入盐3克、味精5克、麻油10克拌匀。

26 葱油火腿馅：将葱花50克、咸板油丁150克、火腿蓉20克拌匀即可。

27 五仁馅：将瓜子仁50克、熟白芝麻80克、熟核桃仁碎60克、红绿丝末20克、熟面粉100克、白糖100克、色拉油50克拌匀即可。

28 牛肉馅：牛肉干150克加水100克蒸15分钟，取出切成细粒，加葱油15克拌匀即可。

29 五彩馅：将芹菜末30克、玉米粒30克、笋丁30克、胡萝卜丁10克、肉末150克加盐4克、鸡精5克、白糖5克、胡椒粉1克、葱油10克搅拌上劲即可。



30 三丁馅：将熟鸡丁100克、肉丁200克、葱姜米15克、笋丁100克加入酱油5克、盐5克、鸡精6克、高汤300克、猪油60克烩制成熟，勾芡拌匀即可。

31 紫薯馅：将紫薯250克蒸熟，去皮，加入白糖80克、猪油40克拌匀即可。

32 薯蓉馅：将红薯250克烤熟，去皮，加入黄油40克、白糖80克、吉士粉10克拌匀即可。

33 孜然银杏馅：将熟银杏200克搅成泥，加入孜然粉5克、椒盐4克、葱油15克拌匀即可。

34 葱油萝卜馅：萝卜丝150克焯水，挤干水分加盐3克、鸡精3克、葱油30克拌匀。

35 三鲜明虾馅：将笋丁50克、香菇丁30克、蘑菇丁50克、明虾丁150克加入葱姜汁5克、盐4克、味精5克、葱油30克拌匀即可。

36 南瓜馅：南瓜蓉250克加奶粉20克、白糖70克、吉士粉15克、鹰粟粉35克、黄油20克调匀上笼蒸熟即可。

37 带子馅：带子250克上浆，切成粒，加入芦笋粒40克拌匀即可。

38 黑椒牛肉馅：将腌制好的牛排250克用黄油煎至六成熟，切成粒，撒上黑椒盐拌匀即可。

39 木瓜馅：木瓜250克搅成蓉，加白糖60克、鹰粟粉35克、黄油50克拌匀蒸熟即可。

40 蚝油茄子馅：茄子300克去皮切成丝，加入青椒丝15克、毛豆米20克、蚝油20克、盐4克、味精4克、猪油一同下锅煸炒成熟、勾芡淋油即可。

41 粟米馅：熟小米200克用粉碎机搅成蓉，加入鹰粟粉20克、牛奶60克、吉士粉5克、黄油40克拌匀蒸制15分钟即可。

42 枣泥馅：黑枣250克用水煮3小时煮烂，去皮，加入白糖200克、猪油180克，用小火熬制40分钟上劲即可。

43 橙汁土豆馅：进口土豆粉50克加入烧开的橙汁200克、白糖80克、黄油30克搅拌均匀即可。

44 牛肉月饼馅：熟牛肉干粒100克加入水100克蒸制30分钟，收干卤汁冷却，加入莲蓉馅200克拌匀即可。

45 鲜奶南瓜馅：南瓜蓉250克加鲜牛奶100克、白糖80克、吉士粉15克、鹰粟粉45克、黄油20克调匀上笼蒸熟即可。

46 香葱肴肉馅：镇江肴肉250克切成丁，加入葱花30克、胡椒粉1克、麻油5克拌匀即可。

47 果仁莲蓉馅：将熟松子仁30克、熟核桃仁20克、熟白芝麻20克拌入莲蓉馅200克即可。



DAN SU (HUN SU)
单酥(混酥)



Feng Li Su 凤梨酥



大厨叮咛

TPS

制作酥皮不能揉得太厉害，否则容易上筋，影响口感和造型。



原料

· 低筋面粉250克、鸡蛋2个、奶粉60克、黄油100克、糖粉150克。



辅料

· 凤梨馅250克。



特点

· 台湾名点寓意“旺来”，松软味美。



制作



· 将黄油、鸡蛋用打蛋器打发，分次加入糖粉打发至发白、体积膨胀。



· 将面粉与奶粉拌匀，倒入盆中拌匀。



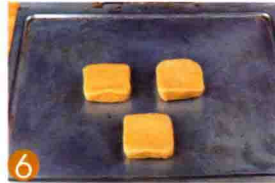
· 轻柔地将面团揉匀、揉光滑待用。



· 将面团分割成每只20克重的剂子，分别包入凤梨馅，收口搓圆。



· 将圆形生坯放入木模中压实。



· 从木模中扣出凤梨酥生坯，放入烤箱，用上火180℃、下火190℃烘烤15分钟即可。





Gan Lu Su 甘露酥

原料 · 低筋面粉250克、起酥油80克、白砂糖100克、鸡蛋1个、奶粉30克、泡打粉3克、臭粉2克。

辅料 · 莲蓉馅150克。

特点 · 裂纹自然，香甜酥松。

大厨叮咛

TIPS

揉面时切勿用力太大，否则面团易上筋，无法出现裂纹，且影响口感。

制作



· 面粉中放入奶粉、泡打粉、臭粉拌匀，再放入鸡蛋、白砂糖、起酥油拌匀。



· 轻柔地揉匀成团。



· 将面团分割成每只20克重的剂子，分别包入莲蓉馅，收口搓圆。



· 将生坯稍微搓尖，放入烤箱，用上火170℃、下火200℃烘烤15分钟即可。

Tao Su 桃酥

原料 · 低筋面粉 300克、糖粉 110克、起酥油 150克、鸡蛋 30克、泡打粉3克、臭粉 1克、苏打粉 2克。

辅料 · 黑芝麻少许、蛋黄液30克。

特点 · 香酥可口，色泽金黄。

大厨叮咛

TPS

面团揉制时切勿用力。

制作



· 低筋面粉和泡打粉放入盆中，加入糖粉、鸡蛋、苏打粉、臭粉、起酥油拌匀。



· 采用叠的方法将其揉成团。



· 将团搓成条，松弛10分钟，分成约每个30克的剂子，继续松弛20分钟。



· 将剂子揉圆后压扁，撒上黑芝麻，刷上蛋黄液，放入烤箱，用上下火180℃烘烤20分钟即可。

