



黎国雄 主编

# 舌尖上的 中式点心



小笼包、韭菜水饺、葱花饼……让人想起小时候妈妈做饭的味道。  
自制一款美味小巧的中点，让时光在岁月中搁浅……

江苏凤凰科学技术出版社 凤凰含章



小笼包、韭菜水饺、葱花饼……让人想起小时候妈妈做饭的味道。  
自制一款美味小巧的中点，让时光在岁月中搁浅……

# 舌尖上的 中式点心

黎国雄 主编



## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

舌尖上的中式点心 / 黎国雄主编. -- 南京: 江苏凤凰科学技术出版社, 2014.11

(含章·生活+系列)

ISBN 978-7-5537-3782-9

I. ①舌… II. ①黎… III. ①面点-食谱-中国  
IV. ①TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 208925 号

## 舌尖上的中式点心

---

主 编 黎国雄  
责任编辑 张远文 葛 昀  
责任监制 曹叶平 周雅婷

---

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司  
江苏凤凰科学技术出版社  
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009  
出版社网址 <http://www.pspress.cn>  
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司  
印 刷 北京旭丰源印刷技术有限公司

---

开 本 718 mm × 1000 mm 1/16  
印 张 16  
字 数 250 千字  
版 次 2014 年 11 月第 1 版  
印 次 2014 年 11 月第 1 次印刷

---

标准书号 ISBN 978-7-5537-3782-9  
定 价 39.80 元 (含光盘)

## 目录 CONTENTS

### Part 1

## 中点制作基础知识

- 008 制作中点的常用工具
- 009 中式面点的分类和制作特点
- 010 面点成型法
- 012 详解八大发面技巧
- 014 制作饼类的关键因素
- 015 制作包子的9个窍门
- 016 美味饺子窍门多



### Part 2

## 初级中点入门

- 021 玲珑早点  
三色水晶粉
- 023 常备点心  
笑口酥
- 025 老幼皆宜的小甜点  
棉花杯
- 027 鲜香爽脆  
七彩银针粉
- 029 香甜糯软  
豆沙麻枣
- 031 色香俱佳  
八宝袋
- 033 滋阴补肾  
黑糯米盏
- 035 鲜香诱人  
七彩水晶盏
- 037 鲜嫩糯滑  
香菜猪仔果
- 039 潮州特产  
潮州粉果
- 041 长寿果  
可可花生果
- 043 春季美食  
脆皮三丝春卷
- 045 营养美味  
脆皮龙绣球
- 047 最受欢迎的佐餐点心  
西芹牛肉球
- 049 营养全面  
凤凰叉烧扎
- 051 香甜可口  
金银馒头
- 053 降胆固醇、通便  
燕麦馒头
- 055 双层小馒头  
双色螺旋馒头
- 057 好吃不腻  
燕麦腊肠卷
- 059 营养美味卷起来  
黄金腊肠卷
- 061 舒筋活络  
香芋卷

063 消炎散瘀  
香芋火腩卷

065 滋养补虚  
黄金莲蓉卷

067 补肾养发  
麻香凤眼卷

069 养心补肾  
豆沙白玉卷

071 香甜可口  
莲蓉晶饼

073 奶香浓郁  
菠菜奶黄晶饼

075 利水减肥  
黄金豆沙晶饼

077 广州名饼  
鸡仔饼

079 润肺补肾  
豆沙饼

081 鲜香诱人  
香煎叉烧圆饼

083 滋养补虚  
煎芝麻圆饼

085 香酥甜腻  
芝士豆沙圆饼

087 健康早餐  
菜心小笼包

089 鲜美多汁  
香菜小笼包

091 回味无穷  
七彩小笼包

093 咸鲜微甜  
腊味小笼包

095 松软爽韧  
莲蓉包

097 鲜而不腻  
鲜肉包

099 口齿留香  
香芋叉烧包

101 香甜可口  
燕麦花生包

103 养心润肠  
燕麦豆沙包

105 养颜补血  
燕麦桂圆包

107 润燥丰肌  
燕麦奶黄包

109 鲜香可口  
香芋包

111 营养美味  
鲜虾香菜包

113 妈妈的味道  
家乡蒸饺

115 鲜香肥嫩  
韭菜水饺

117 垂涎欲滴  
大眼鱼饺

119 风味独特  
金字塔饺

121 香而不腻  
多宝鱼饺

123 鲜香诱人  
金鱼饺

125 色香俱佳  
七彩风车饺

127 香酥脆甜  
脆皮豆沙饺

129 香脆可口  
家乡咸水饺

131 美味又营养  
菜脯煎饺

### Part 3

## 中级中点入门

135 挡不住的诱惑  
水晶叉烧盏

137 鲜香糯软  
凤凰丝烧卖

139 风味独特  
洋葱鸡粒酥盒

141 益智补脑  
核桃果

143 回味无穷  
上汤香葱粉果

145 提高免疫力  
千层姜汁糕

147 广东特产  
大发糕

149 润肺止咳  
燕麦杏仁卷

150 清香可口  
燕麦葱花卷

152 非比寻常“味”  
螺旋葱花卷

155 香甜糯软  
香煎玉米饼

157 咸香可口  
芝麻烧饼

159 全家人爱的美食  
香葱烧饼

161 酥脆甜香  
芝麻酥饼

163 可口小甜点  
炸莲蓉芝麻饼

165 做给最爱的人吃  
鸳鸯芝麻酥

167 利水消肿  
冬瓜蓉酥

169 安神养颜  
蛋黄莲蓉酥

171 香甜酥脆  
豆沙扭酥



- 172 爱不释“口”  
螺旋香芋酥
- 174 香酥可口  
莲蓉香雪酥
- 177 美味早餐  
叉烧餐包
- 179 鲜香诱人  
菠菜玉米包
- 181 宝宝钟爱的美食  
刺猬包
- 183 经典茶点  
黄金流沙包
- 185 寿比南山  
寿桃包
- 187 健脾明目  
燕麦玉米鼠包
- 189 营养早点  
燕麦菜心包
- 191 鲜香可口  
鼠尾斋包
- 193 排毒润肠  
香菜芋头包
- 195 广州名小吃  
蚝皇叉烧包
- 197 香酥嫩滑  
炸芝麻大包糕
- 199 健脾养发  
芝麻枣包
- 201 营养多汁  
香煎菜肉包
- 203 鲜甜可口  
香煎叉烧包



#### Part 4

### 高级中点入门

- 206 海的使者  
蚬壳包
- 209 香酥甜腻  
豆沙酥饺
- 210 潮汕特产  
花边酥饺
- 212 下午茶点心  
豆沙窝饼
- 215 补五脏，益气力  
五仁酥饼
- 216 广式早点  
叉烧烧饼
- 218 甜而不腻  
老婆饼
- 221 赏心悦目的美味  
莲花酥
- 223 安神润肤  
豆沙蛋黄酥
- 225 清肺止咳  
雪梨酥
- 227 餐后甜点  
三角酥
- 228 “别出心裁”的甜点  
金盖酥
- 230 鲜香诱人  
叉烧酥
- 232 早餐也要“正能量”  
天天向上酥
- 234 清心安神  
豆沙佛手酥
- 236 营养全面  
腊味酥
- 238 护眼美肤  
奶黄酥
- 240 补虚养肾  
蛋黄酥
- 242 咸鲜可口  
皮蛋酥
- 244 丰胸美体  
枕头酥
- 246 咸香诱人  
蚬壳酥
- 248 北京特色小吃  
菊花酥
- 250 生津除烦  
炸苹果酥
- 252 香甜酥脆  
千层莲蓉酥
- 254 酥香可口  
八爪角酥



小笼包、韭菜水饺、葱花饼……让人想起小时候妈妈做饭的味道。  
自制一款美味小巧的中点，让时光在岁月中搁浅……

# 舌尖上的 中式点心

黎国雄 主编



## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

舌尖上的中式点心 / 黎国雄主编. -- 南京 : 江苏  
凤凰科学技术出版社, 2014.11

(含章·生活+系列)

ISBN 978-7-5537-3782-9

I. ①舌… II. ①黎… III. ①面点-食谱-中国  
IV. ①TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 208925 号

## 舌尖上的中式点心

---

主 编 黎国雄  
责任编辑 张远文 葛 昀  
责任编辑 曹叶平 周雅婷

---

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司  
江苏凤凰科学技术出版社  
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009  
出版社网址 <http://www.pspress.cn>  
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司  
印 刷 北京旭丰源印刷技术有限公司

---

开 本 718 mm × 1000 mm 1/16  
印 张 16  
字 数 250 千字  
版 次 2014 年 11 月第 1 版  
印 次 2014 年 11 月第 1 次印刷

---

标准书号 ISBN 978-7-5537-3782-9  
定 价 39.80 元 (含光盘)



## 目录 CONTENTS

### Part 1

## 中点制作基础知识

- 008 制作中点的常用工具
- 009 中式面点的分类和制作特点
- 010 面点成型法
- 012 详解八大发面技巧
- 014 制作饼类的关键因素
- 015 制作包子的9个窍门
- 016 美味饺子窍门多



### Part 2

## 初级中点入门

- 021 玲珑早点  
三色水晶球
- 023 常备点心  
笑口酥
- 025 老幼皆宜的小甜点  
棉花杯
- 027 鲜香爽脆  
七彩银针粉
- 029 香甜糯软  
豆沙麻枣
- 031 色香俱佳  
八宝袋
- 033 滋阴补肾  
黑糯米盏
- 035 鲜香诱人  
七彩水晶盏
- 037 鲜嫩糯滑  
香菜猪仔果
- 039 潮州特产  
潮州粉果
- 041 长寿果  
可可花生果
- 043 春季美食  
脆皮三丝春卷
- 045 营养美味  
脆皮龙绣球
- 047 最受欢迎的佐餐点心  
西芹牛肉球
- 049 营养全面  
凤凰叉烧扎
- 051 香甜可口  
金银馒头
- 053 降胆固醇、通便  
燕麦馒头
- 055 双层小馒头  
双色螺旋馒头
- 057 好吃不腻  
燕麦腊肠卷
- 059 营养美味卷起来  
黄金腊肠卷
- 061 舒筋活络  
香芋卷



- 063 消炎散瘀  
香芋火腩卷
- 065 滋养补虚  
黄金莲蓉卷
- 067 补肾养发  
麻香凤眼卷
- 069 养心补肾  
豆沙白玉卷
- 071 香甜可口  
莲蓉晶饼
- 073 奶香浓郁  
菠菜奶黄晶饼
- 075 利水减肥  
黄金豆沙晶饼
- 077 广州名饼  
鸡仔饼
- 079 润肺补肾  
豆沙饼
- 081 鲜香诱人  
香煎叉烧圆饼
- 083 滋养补虚  
煎芝麻圆饼
- 085 香酥甜腻  
芝士豆沙圆饼

- 087 健康早餐  
菜心小笼包
- 089 鲜美多汁  
香菜小笼包
- 091 回味无穷  
七彩小笼包
- 093 咸鲜微甜  
腊味小笼包
- 095 松软爽韧  
莲蓉包
- 097 鲜而不腻  
鲜肉包
- 099 口齿留香  
香芋叉烧包
- 101 香甜可口  
燕麦花生包
- 103 养心润肠  
燕麦豆沙包
- 105 养颜补血  
燕麦桂圆包
- 107 润燥丰肌  
燕麦奶黄包
- 109 鲜香可口  
香芋包

- 111 营养美味  
鲜虾香菜包
- 113 妈妈的味道  
家乡蒸饺
- 115 鲜香肥嫩  
韭菜水饺
- 117 垂涎欲滴  
大眼鱼饺
- 119 风味独特  
金字塔饺
- 121 香而不腻  
多宝鱼饺
- 123 鲜香诱人  
金鱼饺
- 125 色香俱佳  
七彩风车饺
- 127 香酥脆甜  
脆皮豆沙饺
- 129 香脆可口  
家乡咸水饺
- 131 美味又营养  
菜脯煎饺

### Part 3

## 中级中点入门

- 135 挡不住的诱惑  
水晶叉烧盏
- 137 鲜香糯软  
凤凰丝烧卖
- 139 风味独特  
洋葱鸡粒酥盒
- 141 益智补脑  
核桃果
- 143 回味无穷  
上汤香葱粉果
- 145 提高免疫力  
千层姜汁糕
- 147 广东特产  
大发糕

- 149 润肺止咳  
燕麦杏仁卷
- 150 清香可口  
燕麦葱花卷
- 152 非比寻常“味”  
螺旋葱花卷
- 155 香甜糯软  
香煎玉米饼
- 157 咸香可口  
芝麻烧饼
- 159 全家人爱的美食  
香葱烧饼
- 161 酥脆甜香  
芝麻酥饼
- 163 可口小甜点  
炸莲蓉芝麻饼

- 165 做给最爱的人吃  
鸳鸯芝麻酥
- 167 利水消肿  
冬瓜蓉酥
- 169 安神养颜  
蛋黄莲蓉酥
- 171 香甜酥脆  
豆沙扭酥



- 172 爱不释“口”  
螺旋香芋酥
- 174 香酥可口  
莲蓉香雪酥
- 177 美味早餐  
叉烧餐包
- 179 鲜香诱人  
菠菜玉米包
- 181 宝宝钟爱的美食  
刺猬包
- 183 经典茶点  
黄金流沙包
- 185 寿比南山  
寿桃包
- 187 健脾明目  
燕麦玉米鼠包
- 189 营养早点  
燕麦菜心包
- 191 鲜香可口  
鼠尾斋包
- 193 排毒润肠  
香菜芋头包
- 195 广州名小吃  
蚝皇叉烧包
- 197 香酥嫩滑  
炸芝麻大包糕
- 199 健脾养发  
芝麻枣包
- 201 营养多汁  
香煎菜肉包
- 203 鲜甜可口  
香煎叉烧包



#### Part 4

### 高级中点入门

- 206 海的使者  
蚬壳包
- 209 香酥甜腻  
豆沙酥饺
- 210 潮汕特产  
花边酥饺
- 212 下午茶点心  
豆沙窝饼
- 215 补五脏，益气力  
五仁酥饼
- 216 广式早点  
叉烧烧饼
- 218 甜而不腻  
老婆饼
- 221 赏心悦目的美味  
莲花酥
- 223 安神润肤  
豆沙蛋黄酥
- 225 清肺止咳  
雪梨酥
- 227 餐后甜点  
三角酥
- 228 “别出心裁”的甜点  
金盖酥
- 230 鲜香诱人  
叉烧酥
- 232 早餐也要“正能量”  
天天向上酥
- 234 清心安神  
豆沙佛手酥
- 236 营养全面  
腊味酥
- 238 护眼美肤  
奶黄酥
- 240 补虚养肾  
蛋黄酥
- 242 咸鲜可口  
皮蛋酥
- 244 丰胸美体  
枕头酥
- 246 咸香诱人  
蚬壳酥
- 248 北京特色小吃  
菊花酥
- 250 生津除烦  
炸苹果酥
- 252 香甜酥脆  
千层莲蓉酥
- 254 酥香可口  
八爪角酥





A white ceramic plate is placed on a dark, textured wooden surface. On the plate, several dumplings are visible, some partially obscured by a white napkin. The lighting is soft, highlighting the texture of the wood and the smooth surface of the plate.

# PART 1 中点制作 基础知识

中点是以面粉、米粉、杂粮粉或者果蔬原料粉等为主料，以糖、水、蛋、油为辅料，通过擀、按、卷、包、捏等方法制成的食品。中点样式丰富、味道鲜美，受到很多人的喜爱。本章主要介绍了制作中点的一些基础知识，只要用心学习，一定会让你做出完美的中点来！

# 制作中点的常用工具

制作中式面点怎么能少得了工具呢？工具可谓是制作中式面点的关键，通过这几样小小的工具，我们就能灵活地运用材料做出变化多样的点心。作为初学者，可能对于制作中式面点所需要的工具都不太了解，对其基本功能也知之甚少。为此，我们特地介绍一下制作中点的常用工具。

## 电磁炉

电磁炉是利用电磁感应加热原理制成的电气烹饪器具。在加热过程中没有明火，因此安全、卫生。电磁炉本身很好清理，没有烟熏火燎的现象。同时，电磁炉不会像煤气那样，易产生泄露，也不产生明火，不会成为事故的诱因。此外，它本身设有多重安全防护措施，包括炉体倾斜断电、超时断电、过流、过压、欠压保护、使用不当自动停机等等功能，即使有时汤汁外溢，也不存在煤气灶熄火跑气的危险，使用起来省心。在蒸煮糕点的时候，只要我们设定好时间，就可以放心地蒸煮，完全不用担心出现蒸煮时间不足或过长，相当省时、好用。

## 蒸笼

制作中式点心及蒸菜，不免要用到蒸笼。蒸笼的大小随家庭的需要而定，有竹编的、木制的、铝制的及不锈钢制的等，又可分为圆、方二种形态，还可分大、中、小多种型号，其中以竹编的和铝制的最常见。传统的竹编蒸笼，水蒸气能适当地蒸发，不易积水气、不易滴水，但清洗时较不方便，且需晒干后才能收藏。蒸笼的使用，是将底锅或垫锅先盛半锅水，烧开后，再将装有点心的蒸笼放入，以大火蒸之，中途如需加水应加热水，才不致影响菜肴的品质，可重叠多层

同时使用。

## 电子秤

电子秤是用来对糕点材料进行称重的设备，通过传感器的电力转换，经称重仪表处理来完成对物体的计量。在制作糕点过程中，电子秤相当重要，只有称出合适分量的各种材料，才能做出一个完美的糕点。所以在选择电子秤的时候，要注意选择灵敏度高的。

## 刮板

刮板是用胶质材料做成的，一般用来搅拌面糊等液态材料，因为它本身比较柔软，所以也可以把粘在器具上的材料刮干净。还有一种耐高温的橡皮刮刀，可以用来搅拌热的液态材料。用橡皮刮刀搅拌加入面粉的材料时，注意不要用力过度，也不要划圈的方式搅拌面糊，而是要用切拌的方法，以免面粉出筋。

## 擀面杖

擀面用的木棍儿，是中国很古老的一种用来压制面条的工具，一直流传至今，多为木制，用其捻压面饼，直至压薄，是制作面条、饺子皮、面饼等不可缺少的工具。在选择时最好选择木质结实、表面光滑的擀面杖，尺寸选择依据平时的用量。

# 中式面点的分类和制作特点

中式面点指源于我国的点心，简称“中点”，它是以各种粮食、畜禽、鱼、虾、蛋、乳、蔬菜、果品等为原料，再配以多种调味品，经过加工制作而成。

## 中式面点的分类

我国的中式面点种类多样，总的来说，中式面点按其特点可分为8类：

### 1. 酥皮类

用筋性面团包油酥，多层折叠成皮料。大多包馅后成型、焙烤制成，如京八件、苏式月饼、潮州老婆饼、牛舌饼等。

### 2. 浆皮类

用糖浆和面，经包馅、成型、焙烤制成，如提浆月饼、双麻月饼。

### 3. 混糖皮类

用糖粉和面，经包馅、成型、焙烤制成，如广式月饼。

### 4. 饼干类

为手工制作糕点式饼干。油、糖、面、水混合一起，擀片成型、焙烤制成，如高桥薄脆、麻香饼。

### 5. 酥类

用高油、糖和面，切块成型、焙烤制成，如杏仁酥、糖酥。

### 6. 蛋糕类

用蛋量大，加入糖、面，搅打成糊，浇模成型，焙烤或蒸制，如喇嘛糕、方糕。

### 7. 油炸类

调制成型后以油炸熟制，如排叉、麻花、萨其玛等。

### 8. 其他类

凡配料、加工、熟制方法不同于前7种的中式面点均属于此，如绿豆糕、元宵、各种糕团等。

## 中式面点的制作特点

中式面点种类多样又味美，在制作上主要可以概括为以下两点：

### 1. 选料精细，花样繁多

中点的选料相当精细，只有将原料选择好了，才能制出高质量的面点。同时中式面点花样繁多，具体表现在下列方面：

- ① 因不同馅料而形成品种多样化。如：鲜肉包、菜肉包、豆沙包、水晶包等。
- ② 因不同制作方法而形成品种多样化。如：麦类制品中有面条、蒸饺、锅贴、馒头等。
- ③ 因不同成形方法而形成品种多样化。如：包法可形成小花包、烧卖等，捏法可形成鸳鸯饺、四喜饺等。

### 2. 讲究馅心，注重口味

馅心的好坏对制品的色、香、味、形、质有很大的影响。讲究馅心，具体体现在下列方面：

- ① 馅心用料广泛。馅料有肉、鱼、虾、蛋、乳、蔬菜、果品等，种类丰富多样。
- ② 精选用料，精心制作。馅心的原料一般都选择品质最好的部位。
- ③ 成形技法多样，造型美观。面点通过各种技法可形成各种各样的形态，造型美观逼真。

# 面点成型法

成型就是将调制好的面团制成各种不同形状的面点半成品。成型后再经制熟才能称为面点制品。成型是面点制作中技艺性较强的一道工序，成型的好坏与否将直接影响到面点制品的外观形态。面点制品的花色很多，成型的方法也多种多样，大体可分为擀、按、卷、包、切、摊、捏、镶嵌、叠、模具成型等诸多手法。

## 擀

面点制品在成型前大多要经过“擀”这一基本技术工序，擀也可作为制作饼类制品的直接手法。

中式面点中的饼类在成型时并不复杂，它们只需要用擀面杖擀制成规定的要求即可。在制饼时，首先将面剂按扁，再用擀面杖擀成大片，刷油、撒盐。然后再重叠或卷成筒形，封住剂口、最后擀成所需要的形状。

## 按

按就是将制品生坯用手按扁压圆的一种成型方法。按又分为两种：一种是用手掌根部按；另一种是用手指按（将食指、中指和无名指三指并拢）。这种成型方法多用于形体较小的包馅饼种，如馅饼、烧饼等，包好馅后，用手一按即成。按的方法比较简单，比擀的效率高，但要求制品外形平整而圆、大小合适、馅心分布均匀、不破皮、不露馅、手法轻巧等。

## 卷

卷是面点成型的一种常见方法，卷可分为两种：一种是从两头向中间卷然后切割，这样的卷剂为双螺旋式，我们称之为“双卷”，可适用于制作鸳鸯卷、蝴蝶卷、四喜

卷、如意卷等；

另一种是从一头一直向另一头卷起成圆筒状，这种卷可称之为“单卷”，适用于制作蛋卷、普通花卷等。无论是单卷还是双卷，在卷之前都是事先将面团擀成大薄片，然后刷油（起分层作用）、撒盐、铺馅，最后再按制品的不同要求卷起。卷好后的筒状较粗，一般要根据品种的要求，将剂条搓细，然后再用刀切成面剂即可使用。

## 包

包就是将馅心包入坯皮内，使制品成型的一种手法。包的方法很多，一般可分为无缝包、卷边包、捏边包和提褶包等。

## 切

切的方法多用于北方的面条（刀切面）和南方的糕点。北方的面条是先擀成大薄片，再叠起，然后切成条形。南方的糕点往往是先制熟，待出炉稍冷却后再切制成型。

切可分为手工切和机械切两种。手工切可适于小批量生产，如小刀面、伊府面、过桥面等；机械切适于大批量生产，特点是劳动强度小、速度快。但是，制品的韧性和咬劲远不如手工切。



## 摊

摊是用较稀的水调面在烧热的铁锅上平摊成型的一种方法。摊的要点是：将稀软的水调面用力打搅上劲。摊时的火候要适中，平锅要洁净，每摊完一张要刷一次油，摊的速度要快，要摊匀、摊圆，保证大小一致，不出现砂眼、破洞。

## 捏

捏是以包为基础并配以其他动作来完成的一种综合性成型方法。捏的难度较大，技术要领强，捏出来的点心造型别致、优雅，具有较高的艺术性，所以这类点心一般用于中、高档筵席。筵席中常见的木鱼饺、月牙饺、冠顶饺、鸳鸯饺、四喜饺、蝴蝶饺、金鱼饺及部分油酥制品、苏州船点等均是用捏的手法来成型的。

捏可分为挤捏（木鱼饺就是双手挤捏而成）、准捏（月牙饺就是用右手的大拇指和食指推捏而成）、叠捏（冠顶饺就是将圆皮先叠成三角形，翻身后加馅再捏而成）、扭捏（青菜饺就是先包馅再上拢，再按顺时针方向把每边扭捏到另一相邻的边上去而成型的）。另外还有花捏、褶捏等多种多样的捏法。

捏法主要讲究的是造型。捏什么品种，关键在于捏得象不象，尤其是苏州船点中的动物、花卉、鸟类等，不仅色彩要配以得当，更重要的是形态要逼真。

## 镶嵌

镶嵌是把辅助原料嵌入生坯或半成品上的一种方法，如米糕、枣饼、百果年糕、松子茶糕、果子面包、夹沙糕、三色拉糕、八

宝饭等，都是采用此法成型的。用这种方法成型的品种，不再是原来的单调形态和色彩，而是更为鲜艳、美观，尤其是有些品种镶嵌上红、绿丝等。不仅色泽较雅丽，而且也能调和品种本色的单一化。镶嵌物可随意摆放，但更多的是拼摆成有图案的几何造型。

## 滚沾

滚沾成型中最典型的是元宵，即以小块的馅料沾水，放入盛有糯米粉的簸箕中均匀摇晃，让沾水的馅心在干粉中来回滚沾，然后再沾水滚沾。反复多次，即成圆圆的元宵。采用滚沾法成型的面点品种还有藕粉圆子、炸麻团、冰花鸡蛋球、珍珠白花球等。

## 叠

叠是将坯皮重叠成一定的形状（弧形、扇形等），然后再经其他手法制成制品的一种间接成型法。酒席上常见的荷叶夹、桃夹、猪蹄卷、兰花酥、莲花酥等都是采用叠法成型的。叠的时候，为了增加风味往往要撒少许葱花、细盐或火腿末等；为了分层往往要刷上少许色拉油。

## 模具成型

模具成型是利用各种食品模具压印制作成型的方法。模具又叫模子、邱子，有各种不同的形状，如鸡、桃叶、梅花、佛手形状的，还有花卉、鸟类、蝶类、鱼类等。用模具制作面点的特点是形态逼真、栩栩如生，且使用方便、规格一致。在使用模具时，不论是先入模后成熟还是先成熟后压模成型，都必须事先将模子抹上熟油，以防粘连。