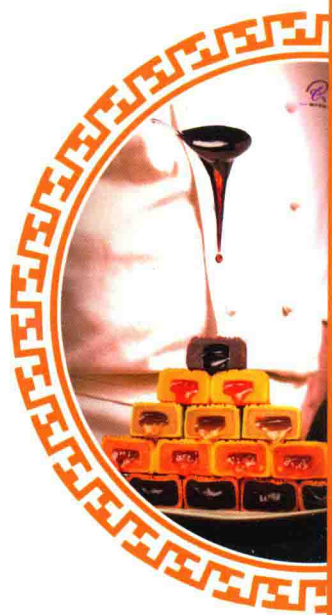


曲致瑞 王玉强 著

中华糕饼丛书

糕
餅

馅
料



中国商业出版社

糕
餅

中华糕饼丛书

曲致瑞 王玉强 著

馅料



中国商业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

糕饼馅料 / 曲致瑞, 王玉强著. -- 北京: 中国商业出版社, 2017.12
ISBN 978-7-5208-0136-2

I. ①糕… II. ①曲… ②王… III. ①糕点—馅料—
制作 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 289371 号

责任编辑: 孙锦萍

中国商业出版社出版发行
(100053 北京广安门内报国寺 1 号)
010-63180647 www.c-cbook.com
新华书店经销
烟台南方印务有限公司印制

*

787mm×1092mm 16 开 11.5 印张 100 千字
2018 年 1 月第 1 版 2018 年 1 月第 1 次印刷
定价: 38.00 元

* * * *

(如有印装质量问题可更换)

序言一

PREFACE

习近平总书记在党的十九大报告中指出，深入挖掘中华优秀传统文化蕴含的思想观念、人文精神、道德规范，结合时代要求继承创新，让中华文化展现出永久魅力和时代风采。

糕饼是我国传统食品，植根于中华民族源远流长的历史文化中，蕴藏着很多优秀的传统技艺、传统文化，又和老百姓的日常生活息息相关。糕饼馅料，是糕饼的核心内容，决定了糕饼的口感与风味，也是消费者消费选择的基础。

本书系统梳理了自先秦至今的我国糕饼馅料的发展历史，同时，对馅料制作工艺、馅料应用等做了细致深入的阐述。不仅对饮食文化工作者有益，对糕饼企业也有很强的借鉴和指导意义。特别是本书尝试性地将中华饮食文化中的“五味调和”作为调理馅料的理论依据，加以分析和阐述，具有很强的创新性。

在物质极大丰富的今天，糕饼业如何发展得更好，文化与创新是两个重要的抓手。既要弘扬中华糕饼文化、建立文化自信，又要让技术创新成为糕饼业发展的新动力。作为中国食品行业的专业媒体，《中国食品报》将始终关注和支持糕饼业的健康发展，为中华糕饼鼓与呼，为人民群众美好生活努力奋斗。



黄国胜

中国食品报社 社长

序言二

PREFACE

糕饼及其馅料，是我国人民在长期的劳动与生活中创造并日益丰富起来的。

馅料的起源、演变、丰富与发展，之前未曾见有专门书籍或研究文章详述，糕饼业同仁对此也鲜有探讨。可能因为馅料太小，历史学家、民俗专家看不上眼。但糕饼业自己，是应该努力去说清楚的。

中华糕饼丛书《糕饼馅料》填补了这一空白，详实的史料和历史大局感，让读者长知识。同时，对现代馅料工艺技术特别是调理馅料的讲解与分析，既有技术深度、也有文化高度，相信能对糕饼业者与食品技术人员有所裨益。

馅料，是中国原创。用馅料做出各种美味糕饼，是中國人在饮食上的艺术创造。如果友邦人士不服，那我们拿包子、饺子、月饼、汤圆，与外国的披萨饼、汉堡包比一比，不服不行。当然，对现代食品技术与设备的运用，提升了馅料制作水平、丰富了馅料品种、促进了糕饼业发展，这是事实。

馅料的发展历史，是中华糕饼的发展史，也是中华饮食文化的发展史。既体现了中华民族的想象力、创造力，也体现了中华民族兼收并蓄的包容与胸襟。



A stylized handwritten signature in black ink, likely belonging to the author or the president of the糕饼文化委员会.

中国企业文化促进会
糕饼文化委员会 会长

目录

Contents

第一章 馅料的前世今生	001
第二章 传统馅料的三大件	015
第一节 莲蓉馅	017
第二节 红豆沙馅	025
第三节 果仁馅	031
第三章 五彩缤纷的糕饼馅料	051
第一节 火腿馅	053
第二节 玫瑰花馅	057
第三节 桂花馅	061
第四节 绿豆沙馅	065
第五节 冬瓜馅	067
第六节 水果馅	069
第七节 椒盐馅	071
第八节 枣泥馅	072
第九节 板栗馅	075

目 录

Contents

第四章	调理馅料横空出世	077
第一节	调理馅料的发展	079
第二节	五味调和	081
第三节	食材在馅料中的调与和	084
第四节	调理馅料的主要的品种	107
第五章	馅料样板工厂的全景展示	109
第六章	馅料应用实例	131
第七章	馅料及其应用的常见问题	153
结 语		165
后 记	我的馅料人生	166



第一章

馅料的前世今生

从魏晋时期出现馅心
到今天的流芯奶皇馅
馅料走过两千年



解决温饱,吃得更好,这是人类历史发展的潮流方向。

从简单粗暴的水煮大麦粒,到用石磨磨出细面粉;从发硬的死面饼到发酵后蒸制的柔软面食;从蘸点咸盐、蜂蜜,到用红枣镶嵌馒头;从最初的包裹豆沙、枣泥,到现在大热的流芯奶皇。在人类对美食的追逐中,馅料悄然登场,它看似配料,却决定着食物的味道走向,赋予米粉、面粉丰富的口感内涵。

什么是馅料呢?翻开古代的字典《字彙(huì)》有这样的解释:“凡米面食物,坎其中,实以杂味曰‘馅’,或作‘餠’。”

我们每个人都有爱吃的馅,但不是每个人都了解馅,那就从头说起吧。



馅料

先秦时期，从口味上，除咸味外，已出现甜的，如“蜜餌”，即蜜糖糕饼。此外，用肉丁与米粉做的糝已经出现。盐、饴、蜜、酱等调味料的出现，为后世制作多种口味及带馅的面点打下了基础。

汉代随着粉食的推广和发酵技术的出现，米面制品的口感大幅提升。汉代有圆形的蒸饼：“寒食以面为蒸饼，样团，枣附之”，这种圆形蒸饼用枣黏附在外面。到了魏晋时期，开始出现包裹在面里面的馅心。

西晋束皙《饼赋》中有蒸点心的记载“薄而不崩……臆色外见”，可见这是一种皮薄不破，馅心透皮的点心。餠饈(bì luó)，见于南朝梁陈之间的顾野王所著《玉篇》：“餠饈……饼属，用面为之，中有馅。”《赵录》：“石虎好食蒸饼，常以干枣、胡桃瓢为心蒸之，使坼裂方食。”这是以枣、胡桃仁为馅料制作的一款面食。



从隋唐时代开始，蔬果品种日渐增多，带馅的面点越来越丰富。

《酉阳杂俎》续集卷一记载一人在梦中邀邻居入“长兴里饴饴店”，梦醒后，“忽见长兴店子入门曰：‘郎君与客食饴饴计二斤，何不计值而去也！’”这说明，唐代长安市面上已经有“饴饴店”，饴饴论斤出售。这时的饴饴有蟹黄蟹肉馅、樱桃馅、天花菌馅、苦苣菜馅，品种甚多。

《唐语林》卷四中提有人吃“一巨馅”之事，在全唐文中也记有“满盘罗馅”。这里的“馅”是一种包馅的面食。

五代末至宋初成书的《清异录》记载，开封“张手美家”食肆所卖的节日食品中，二月十五是“涅槃兜”，四月初八为“指天餽馅”，中元节为“孟兰饼馅”。这是几个和佛教有关的节日，节俗糕点都是包馅的糕点。“涅槃兜”“兜子”一般指用粉皮包裹馅心放在盏中蒸成的食品。“餽馅”类似于馒头，这时期的馒头都是带馅的面食。



馅料

宋代是中国面点全面发展并出现高潮的时期，糕饼馅料更加丰富多彩。

宋代面点原料相当丰富，谷物、禽畜、蔬果、调料、油的品种都已经很丰富。谷物方面，麦面、小米面、粳米粉、豆粉、豆沙等已经在面点中经常使用。蔬菜、禽畜及鱼类可做馅心，果品可做馅心或者面点上的点缀。

宋代带馅米面制品很多，如馒头、包子、角子、夹、馅、团子等等。

宋代馒头都是带馅的，以肉馅为多。《东京梦华录》记载有羊肉馒头、独下馒头。《梦粱录》记有灌浆馒头、四色馒头、鱼肉馒头、蟹肉馒头、生馅馒头、糖肉馒头、菠菜果子馒头、辣馅糖馅馒头等。



包子，叫法出现在五代时期，大量品种出现是在宋代。陆游在《食野味包子戏作》中写到：“珍饷贫居少，寒云万里宽。叠双初中鹄，牢九已登盘。”描述的就是天鹅肉馅的野味包子。

夹，也是一种夹馅面点，《梦梁录》记有鹅眉夹儿、细馅夹儿、笋肉夹儿、江鱼夹儿、素夹儿等。

馅，也是一种包馅的点心。《武林旧事》记有细馅、糖馅、豆沙馅、蜜辣馅、枣栗馅、饭馅、酸馅等。《居家必用事类全集》记有猪肉馅、羊肚馅、七宝馅、澄沙糖馅、豆辣馅。“馅”的叫法一直流传至今，例如陕西榆林把包馅的糕饼叫做“果馅”。

团子，多为米粉制品。唐代已经出现，宋代团子的花色品种明显增多，制法也有进步。《东京梦华录》记载：澄沙团子、黄冷团子、脂麻团子。《梦梁录》中记载：豆团、麻团、汤团、金桔水团、澄粉水团。《中馈录》中记有沙团。其中澄沙指澄豆沙，就是将赤豆煮烂熟，去皮，再将豆沙吊在布袋子中沥干水分而成，后加油、糖炒匀，即可当做馅料使用，这也是豆沙馅的雏形，这是最早关于豆沙制作工艺的记载。

馅料

元代，蒙古族、回族、女真族等少数民族与汉族之间文化交流广泛，饮食文化也相互融合，影响深远。

少数民族面点馅料的制作，多用乳制品、羊肉、果仁、蜜糖，蘑菇、天花蕈也用于面点馅料的制作。自元代之后，关于果仁用于糕饼馅心的记载明显增多，足以证明饮食文化的这种融合。

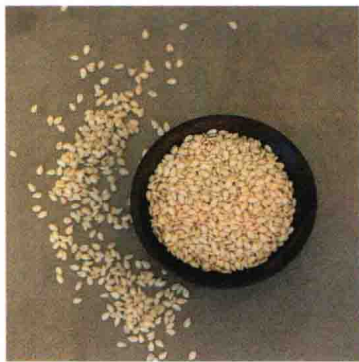
元代有一种回族面点“古刺赤”。据元代《居家必用事类全集》记载做法如下：“鸡清、豆粉、酪搅匀，摊煎饼。一层白糖末、松仁、胡桃仁，一层饼。如此三四层。上用回回油调蜜浇食之。”这是一种多层夹饼，饼皮以豆粉、酪为主要原料，馅心则是白糖末和果仁制成的。



明代面点制作技术更加成熟。

据《稗说》记载，明代晚期，宫廷中面点品种多样，面食馅心有玫瑰、木樨（桂花）、果馅、洗沙、油糖、多种肉、多种蔬菜，面团也有发面、烫面、澄面、油搽面、撒面等多种，面点制作的工艺水平也有提高。

明代《饮馔服食笺》记有“复炉烧饼”制法：“核桃肉去皮者一斤，剁碎，入蜜一斤，以炉烧酥油饼一斤为末，拌匀，捏作小团，仍用酥油饼剂包之，作饼，入炉内烧热。”明代的“蜜透角儿”，用面以生熟水和，擀小剂，内放去皮胡桃、榛、松仁，或糖蜜豆沙，缄其缘。油煎，乘热以蜜染透。可见，这一时期各种果仁在馅料中的使用已经非常常见。



《易牙遗意》《饮馔服食笺》中记有“椒盐饼”的制法：“白面二斤、香油半斤、盐半两、好椒皮一两、茴香半两，三分为率。以一分纯用油、椒、盐、茴香和面为糗，更入芝麻粗屑尤好，每一饼夹糗一块，捏薄入炉。”这应该是椒盐馅的雏形，是关于椒盐馅的最早记载。

馅料

清代做面点的馅心更加丰富，用料广博。值得注意的是，桂花、玫瑰花、茶藤花、栀子花、玉兰花、芍药花、荷花、蜜萱花、倭瓜花等花卉越来越多的被用于面点馅料的制作。

清代朱彝尊著《食宪鸿秘》记载了内府玫瑰火饼的制法：“面一斤、香油四两、白糖四两和匀，作饼。用制就玫瑰糖加胡桃白仁、榛松瓜子仁、杏仁（煮七次，去皮尖）、薄荷及小茴香末擦匀做馅。两面粘芝麻煊熟。”

清代，许多流传至今的糕饼老字号纷纷出现，如稻香村、莲香楼、吉庆祥、合香楼等。这些老字号，在糕饼馅料制作上各具特色，甚至开宗立派。莲香楼第一个将莲子用于糕饼馅料，首创莲蓉馅，是为“莲蓉第一家”；合香楼第一个将宣威火腿用于糕饼，充满非凡的想象，成为“滇饼鼻祖”。

清代末期，随着国门的打开，东洋和西洋的饮食文化传入中国，客观上推动了糕饼及其馅料的发展。日据台湾时期，日本糕点的洗沙馅开始在台湾出现。西式的发酵技术、洋糖、奶油、巧克力等，开始在上海、广州等开埠城市饼店的糕饼制作中使用。

