

时尚美食馆
大厨必备系列

最受欢迎 创意面点 120例

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



让食客胃口大开的营养面点
绝对新颖 百分百原创
厨师必备工具书 主妇进阶好帮手



化学工业出版社

最受欢迎 创意面点120例



销售分类建议：烹饪美食

ISBN 978-7-122-09530-5



定价：35.00元

时尚美食馆
大厨必备系列

最受欢迎 创意面点 120例



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 ·

本书新编具有时尚风味的高档点心120余款,涵盖精致点心、流行冷食、美味甜品、营养主食等,并向读者详细介绍了每款点心的用料搭配、制作方法、馅料制作、制品特点以及操作关键,让读者一看就懂,一学就会。

本书所介绍的点心除了坚持时尚、经典、创新的原则外,还倡导中西集合,尤其体现在点心与装盘的完美结合,新型食材的运用以及制作工艺的改进方面。

本书对广大面点师、面点爱好者均有较大的参考价值。

图书在版编目(CIP)数据

最受欢迎创意面点120例 / 刘顺保, 方志荣, 龙业林主编—北京: 化学工业出版社, 2010.12

(时尚美食馆, 大厨必备系列)

ISBN 978-7-122-09530-5

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

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第185839号

责任编辑: 李娜 杨骏翼

文字编辑: 马冰初

责任校对: 顾淑云

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

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: 北京画中画印刷有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张7 字数149千字 2011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: 35.00元

版权所有 违者必究

前言

P R E F A C E

改革开放以来, 第三产业的蓬勃发展, 星级酒店、高档餐饮会所、商务精致酒店如雨春笋般地出现在人们眼前, 近年来面点制作呈现出绿色健康、中西结合、菜点结合的趋势, 顾客更加注重吃健康、吃营养、吃品位、吃花样, 这就迫使我们广大的面点师、烹饪工作者不断地探索, 加快对新兴食材的开发和应用, 组织技术力量研究面点的改革, 以适应社会发展的需要, 加快面点发展的进程。

行业中有句俗语“无点不成席”, 这句话充分体现了点心在宴席中的重要位置。

随着餐饮业的不断繁荣, 从事餐饮行业和烹饪研究的人越来越多, 他们渴望饮食图书市场多出一些专业性强, 富有创意、精致高档、适合星级酒店、高档餐饮制作的面点图书, 为此, 我们组织编写了《最受欢迎创意面点120例》这本书, 本书精选了具有时尚风味的高档宴会点心百余款, 涵盖精致点心、流行冷食、美味甜品、营养主食等, 用图文并茂的方法, 向读者详细介绍每款点心的用料搭配、制作方法、馅心制作、制品特点、操作关键。在编写过程中我们力求做到博采众长, 在继承传统的基础上, 开拓创新。所有作品除了坚持时尚、经典、创新的原则外, 还倡导中西集合, 尤其体现在点心与装盘的完美结合, 新型食材的运用、制作工艺的改进方面。

让读者一看就懂、一学就会, 并能独立操作是我们的心愿, 希望通过此书, 能给大家有所启发, 从中受益, 制作出精美的面点作品。同时我们想通过此书让更多的人士了解面点文化, 扩大业内间的技术交流, 在继承传统技艺精华的同时, 力求开发出更多更新的面点精品。为弘扬祖国的烹饪文化, 推动中华面点事业的创新发展, 尽一点微薄之力。

本书在编撰期间得到了扬州雪山飞虹精致餐饮会所、扬州花园茶楼以及所有参编人员的支持和帮助, 在此一并表示最诚挚的谢意!

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

扬州金辮杖面艺工作室 刘顺保 2010年6月



目录

P R E F A C E



★ 蒸煮类

- | | | |
|----------|----------|----------|
| 1 艾汁糯香糕 | 18 鲍香五丁包 | 35 田园南瓜 |
| 2 深海章鱼包 | 19 象形蚕豆 | 36 素蟹黄烧卖 |
| 3 奇趣卡通猫 | 19 岭南茭笋 | 37 简易蜻蜓饺 |
| 3 果味雪葫芦 | 20 夏日知了饺 | 38 三鲜龙珠饺 |
| 4 工艺贝壳饺 | 21 青苹果 | 39 双味龙虾饺 |
| 5 吉祥牛头包 | 22 水晶白菜饺 | 40 奶香糯米排 |
| 6 冬蓉香猪包 | 23 绿茵白兔 | 41 碧玉鲜虾饺 |
| 7 可可刺猬包 | 23 香芋鸡冠饺 | 42 金丝蜜枣 |
| 7 水晶绿茶糕 | 24 鱼籽水晶包 | 43 乾隆御饺 |
| 8 五福寿桃 | 25 蚝油紫茄包 | 44 时令杨桃 |
| 9 新式鸡丝卷 | 26 椒香金玉米 | 45 荷兰豆 |
| 9 菊叶奶黄包 | 27 架下葡萄串 | 45 麦汁青团 |
| 10 紫薯西米球 | 28 薄餐肉松卷 | 46 熊猫戏竹 |
| 11 一品香芋包 | 29 黑麻甜味包 | 47 台湾莲雾果 |
| 12 芦笋带子饺 | 29 竹香红豆糕 | 48 香甜木瓜 |
| 13 枣泥马拉糕 | 30 桂花米糕 | 49 山药仙桃 |
| 13 农家棉花朵 | 31 雨花石汤圆 | 50 世博海宝 |
| 14 抹茶西米粽 | 32 枣泥树根糕 | 51 苋菜蒜仔果 |
| 15 凤尾秋叶包 | 33 蟹柳香茜饺 | 51 沙律红豆卷 |
| 16 甘笋流沙包 | 33 南瓜千层糕 | |
| 17 木瓜西米果 | 34 云石糕 | |



★ 煎炸类

- 52 美味杏仁酥
- 53 千岛海螺酥
- 54 家乡萝卜酥
- 55 飘香莲藕酥
- 56 至尊鲍鱼酥
- 57 双菇竹节酥
- 58 黄油煎藕饼
- 59 芭蕉扇
- 60 爽脆马蹄酥
- 61 飞鸽酥
- 62 木鱼酥
- 63 长寿酥
- 64 空心大气球

★ 烘烤类

- 86 枣香蜂巢糕
- 86 海鲜酥筒
- 87 柴把鳗鱼酥
- 88 开心松仁酥
- 89 花篮草莓挞
- 90 火蓉酥饼

★ 冷藏类

- 102 木瓜雪媚娘
- 103 香兰沙律筒

- 65 养生山药糕
- 66 香芒麦场
- 67 私房韭菜饼
- 68 金沙杏仁球
- 69 鲜果麻薯
- 69 蜂巢一口酥
- 70 招财进宝
- 71 萱化酥
- 72 梅菜酥盒
- 73 绿茶三角酥
- 74 香炸鳕鱼卷
- 75 咖喱牛头酥
- 76 荷花酥

- 77 天鹅酥
- 78 八宝黄金袋
- 79 泰国榴莲酥
- 79 瑶柱萝卜酥
- 80 海棠花酥
- 81 苹果酥
- 82 金丝薯蓉球
- 83 赛场足球酥
- 84 笔筒虾仁春卷
- 85 韭香鹅肝卷
- 85 红梅花酥

- 91 宫廷佛手酥
- 92 老婆饼
- 93 乳酪蒸蛋糕
- 93 奶香千层酥
- 94 奶油泡芙
- 95 香橙葵花酥

- 96 鸿运当头
- 97 巧米黑森林
- 98 虎皮蛋糕卷
- 99 蚝油叉烧酥
- 100 迷你菠萝派
- 101 金钩冬瓜酥

- 104 亲子园
- 105 忌廉班戟

- 106 锦鱼溪水

补充目录 (按面团分类)

发酵面团

- | | | | |
|---------|----------|----------|----------|
| 2 深海章鱼包 | 8 五福寿桃 | 86 枣香蜂巢糕 | 33 南瓜千层糕 |
| 3 奇趣卡通猫 | 9 新式鸡丝卷 | 13 农家棉花朵 | 51 沙律红豆卷 |
| 5 吉祥牛头包 | 9 菊叶奶黄包 | 16 甘笋流沙包 | |
| 6 冬蓉香猪包 | 11 一品香芋包 | 18 鲍香五丁包 | |
| 7 可可刺猬包 | 13 枣泥马拉糕 | 29 黑麻甜味包 | |

水调面团

- | | | | |
|----------|----------|----------|-----------|
| 4 工艺贝壳饺 | 23 香芋鸡冠饺 | 39 双味龙虾饺 | 84 笔筒虾仁春卷 |
| 12 芦笋带子饺 | 24 鱼籽水晶包 | 41 碧玉鲜虾饺 | 85 韭香鹅肝卷 |
| 15 凤尾秋叶包 | 33 蟹柳香茜饺 | 38 三鲜龙珠饺 | 105 忌廉班戟 |
| 20 夏日知了饺 | 36 素蟹黄烧卖 | 43 乾隆御饺 | 74 香炸鳕鱼卷 |
| 22 水晶白菜饺 | 67 私房韭菜饼 | 44 时令杨桃 | |
| 23 绿茵白兔 | 37 简易蜻蜓饺 | 45 荷兰豆 | |

油酥面团

- | | | | |
|----------|----------|-----------|----------|
| 52 美味杏仁酥 | 93 奶香千层酥 | 92 老婆饼 | 72 梅菜酥盒 |
| 53 千岛海螺酥 | 61 海鲜酥筒 | 83 赛场足球酥 | 73 绿茶三角酥 |
| 54 家乡萝卜酥 | 91 宫廷佛手酥 | 96 鸿运当头 | 75 咖喱牛头酥 |
| 55 飘香莲藕酥 | 61 飞鸽酥 | 95 香橙葵花酥 | 76 荷花酥 |
| 80 海棠花酥 | 90 火蓉酥饼 | 99 蚝油叉烧酥 | 85 红梅花酥 |
| 56 至尊鲍鱼酥 | 59 芭蕉扇 | 100 迷你菠萝派 | 77 天鹅酥 |
| 87 柴把鳗鱼酥 | 60 爽脆马蹄酥 | 101 金钩冬瓜酥 | 78 八宝黄金袋 |
| 89 花篮草莓挞 | 81 苹果酥 | 69 蜂巢一口酥 | 79 泰国榴莲酥 |
| 57 双菇竹节酥 | 62 木鱼酥 | 70 招财进宝 | 79 瑶柱萝卜酥 |
| 88 开心松仁酥 | 63 长寿酥 | 71 萱化酥 | |

米粉面团

- | | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| 1 艾汁糯香糕 | 27 架下葡萄串 | 32 枣泥树根糕 | 48 香甜木瓜 |
| 3 果味雪葫芦 | 28 薄餐肉松卷 | 34 云石糕 | 49 山药仙桃 |
| 64 空心大气球 | 26 椒香金玉米 | 35 田园南瓜 | 50 世博海宝 |
| 19 象形蚕豆 | 30 桂花米糕 | 42 金丝蜜枣 | 47 台湾莲雾果 |
| 19 岭南茭笋 | 29 竹香红豆糕 | 69 鲜果麻薯 | 51 苋菜蒜仔果 |
| 21 青苹果 | 31 雨花石汤圆 | 45 麦汁青团 | |
| 25 蚝油紫茄包 | 66 香芒麦场 | 46 熊猫戏竹 | |

杂色面团

- | | | | |
|----------|-----------|----------|----------|
| 7 水晶绿茶糕 | 17 木瓜西米果 | 94 奶油泡芙 | 104 亲子园 |
| 14 抹茶西米粽 | 65 养生山药糕 | 97 巧米黑森林 | 106 锦鱼溪水 |
| 58 黄油煎藕饼 | 102 木瓜雪媚娘 | 98 虎皮蛋糕卷 | |
| 82 金丝薯蓉球 | 103 香兰沙律筒 | 40 奶香糯米排 | |
| 10 紫薯西米球 | 93 乳酪蒸蛋糕 | 68 金沙杏仁球 | |



大厨
叮

糕粉比例要恰当，蒸制时间不可过长，否则会影响造型。

艾汁糯香糕

◆ 原料

糯米粉500克，大米粉150克，白糖120克，艾叶100克，奶粉50克，椰浆150克，色拉油50克。

◆ 馅料

莲蓉馅250克。

◆ 制法

1. 将艾叶洗净，放入榨汁机内搅碎，取其汁待用。
2. 将糯米粉、大米粉、白糖，奶粉拌匀，取2/3糕粉加椰浆拌成面团，上笼蒸制成熟。
3. 蒸熟的粉团与剩下的1/3粉团揉成团。
4. 面团搓条切成大小均匀的剂子，分别包入莲蓉馅，收好口，放入糕点模具中压实，扣出即成生坯。
5. 将生坯放入笼内蒸制4分钟即可。

特点 香味怡人，软糯绵甜。

深海章鱼包



大厨
叮咛

花色造型包子一定要注意醒发时间要比馒头花卷类的制品醒发时间稍短一点。

原料

面粉500克，澄面50克，酵母7克，泡打粉10克，白糖10克，温水220克，黑芝麻少许，鸡蛋清1只。

馅料

目鱼泥200克，西芹丁10克，胡萝卜丁10克，香菇丁10克，马蹄丁10克，盐4克，味精2克，胡椒粉1克，鸡粉2克，猪油20克。

特点 形似章鱼、色泽洁白、口感松软滑嫩。

制法

1. 目鱼泥加入盐、味精、鸡粉、胡椒粉拌匀搅拌上劲，倒入焯过水的西芹丁、胡萝卜丁、香菇丁、马蹄丁、猪油拌匀成炫彩目鱼馅。
2. 面粉、澄面拌匀加入酵母、泡打粉、白糖、水和匀揉透成团。
3. 将面团搓成条摘成每只25克的剂子，拍压成直径10厘米的圆皮，包入目鱼泥馅。
4. 收好口成圆锥体，用擀棍将尖端擀成薄片，用快刀切成连刀细丝，整理成章鱼的头部和触须，在头部两侧抹点蛋清，沾上黑芝麻作为眼睛，依此法制作完章鱼包生坯。
5. 将生坯醒置15分钟，上笼蒸制5分钟即可。

奇趣卡通猫

◆ **原料** 胡萝卜汁250克，面粉500克，酵母7克，泡打粉10克，白糖10克，澄面50克，竹炭粉5克。

◆ **馅料** 罐装豆豉鲑鱼200克。

◆ **制法**

1. 将豆豉鲑鱼用刀踢出鱼刺，并切成细粒待用；澄面用开水烫熟，一半加入竹炭粉揉成黑色面团、一半为白色面团待用。
2. 将面粉加入酵母、泡打粉、白糖、胡萝卜汁和匀揉透成团。将胡萝卜色面团搓成条摘成每只25克的剂子，拍压成直径10厘米的圆皮，在圆皮的表面用刀，面皮翻过来包入豆豉鲑鱼馅，对折捏紧收口向上，用剪刀修齐。
3. 在生坯表面分别用白色面团装上猫嘴，用黑色面团装上眼睛和胡须即可。将制作好的卡通猫生坯醒发15分钟，上笼蒸制5分钟即可。

◆ **特点** 造型可爱，豆豉味馅更是特别，特别适合儿童顾客。



大厨叮咛 生坯装眼睛、胡须和嘴时一定要注意自然、卡通的特点，切勿装的太过呆板。

果味雪葫芦

◆ **原料** 糯米粉500克，澄面150克，白糖120克，猪油150克，椰蓉100克，胡萝卜汁少许。

◆ **馅料** 凤梨馅250克。

◆ **制法**

1. 澄面用开水烫熟，加入糯米粉、白糖、猪油揉成白色面团；另取少量白色面团加入胡萝卜汁揉成橙色面团。
2. 将白色面团搓条、摘剂，分别包入凤梨馅收好口，搓成葫芦形生坯，滚上椰蓉。
3. 然后在雪葫芦的腰部扎上1根细橙色葫芦结装饰。
4. 最后将生坯上笼蒸制3~4分钟即可。

◆ **特点** 形似葫芦，口感软糯。



大厨叮咛 成熟时间切勿太长，过长会使成品变形。

工艺贝壳饺



◆ 原料

澄面200克，生粉50克，可可粉15克，开水200克，色拉油少许。

◆ 馅料

椰浆1听，鲜奶150克，白糖300克，鹰粟粉100克，蛋清5只，猪油60克。

特点 形似贝壳、椰奶入馅、爽滑香甜。

◆ 制法

1. 将椰浆、鲜奶、白糖、鹰粟粉、蛋清调成糊状，上笼蒸20分钟，边蒸边搅拌，最后加入猪油拌匀，冷却成椰奶馅待用。
2. 将澄面、生粉拌匀，加入开水烫熟并揉成团；取少量面团加入可可粉揉成咖啡色面团。
3. 将白色面团与咖啡色面团混在一起揉成杂色状，搓条、切成大小均匀的剂子。
4. 将剂子拍扁包入椰奶馅，做成扇子状，并在表面刻上数道直线贝壳纹。
5. 将制作好的贝壳饺生坯上笼蒸制4分钟，出笼刷上薄薄的一层色拉油即可。

吉祥牛头包



大厨
叮咛

制作花色包子时，面团一定要揉透、揉纯，这样制品才会光滑有光泽。

◆ 原料

面粉500克，酵母7克，泡打粉9克，白糖10克，猪油5克，温水230克，竹炭粉2克。

◆ 馅料

上好浆的牛柳粒150克，洋葱粒20克，孜然粉10克，盐3克，白糖2克，味精4克，葱油25克。

特点 松软香嫩、形象逼真。

◆ 制法

1. 将牛柳粒、洋葱粒下锅滑油炒熟，加入孜然粉、盐、味精、白糖、葱油拌匀成孜然牛肉馅。
2. 面粉放在案板上，中间扒个塘，放入酵母、泡打粉、糖、温水调制成面团，加入猪油揉匀。取少量面团加入竹炭粉揉成黑色面团。
3. 将面团搓条、摘成剂子，放入馅心，四边向中心捏起成三角形。
4. 将两条边捏出两只牛角，再用剪刀稍剪除两条边向上微微弯起成牛的耳朵，将另一条边制成牛嘴，牛角下侧再镶上黑色面团做眼睛，最后用花钳在牛角的位置夹出牛角的印痕。
5. 将制好的生坯上笼蒸5分钟即可。

冬蓉香猪包



大厨
叮咛

香猪的耳朵、嘴比例要恰当对称。

◆ 原料

面粉500克，酵母7.5克，泡打粉9克，白糖10克，猪油5克，温水230克，红曲水3克，黑芝麻少许。

◆ 馅料

糖冬瓜条150克，白糖50克，糖板油粒25克，猪油25克，熟面粉50克。

特点 绵软香甜、憨态可爱。

◆ 制法

1. 将糖冬瓜条切成细粒，加入白糖、糖板油粒猪油拌匀成冬蓉馅。
2. 面粉放在案板上，中间扒个塘，放入酵母、泡打粉、白糖、温水调制成面团，加入猪油揉匀。
3. 将面团搓成条，摘成30克的面胚，包入冬蓉馅收口，搓成圆形生胚。
4. 另取小块面团加入红曲水，揉成粉红色面团，分别制成猪耳朵和嘴，点缀在包子上，再在耳朵前下方装上眼睛即成香猪生胚。
5. 将猪生胚醒发15分钟后，放入笼内蒸制5分钟即可。

可可刺猬包

◆ **原料** 面粉500克，酵母7克，泡打粉10克，白糖10克，猪油5克，温水230克，可可粉少许，黑芝麻少许。

◆ **馅料** 熟花生仁100克，熟芝麻50克，金桔5克，熟面粉80克，猪油40克，白糖100克。

◆ **制法**

1. 将熟花生仁压碎，金桔切成细粒，与熟芝麻、白糖、熟面粉、猪油拌匀成果仁馅。
2. 面粉放在案板上，中间扒个塘，放入酵母、泡打粉、白糖、可可粉、温水调制成咖啡色面团，再加入猪油揉匀。将面团、搓成条、摘成25克的剂子，包入馅心，收口朝下。
3. 将生坯捏成一头尖、一头圆的形状，尖部做刺猬头，圆部做刺猬尾部，用剪刀从头到尾依次剪出刺猬的耳朵和数根刺，将两只耳朵捏扁竖起，两侧再镶上黑芝麻做眼睛。将生坯醒置15分钟，上笼蒸制5分钟即可。

特点 造型独特味香甜美。



大厨
叮咛

剪制刺猬的刺时要注意层次和精细。

水晶绿茶糕

◆ **原料** 绿茶粉20克，鱼胶粉50克，水500克，白糖200克。

◆ **制法**

1. 将绿茶粉、鱼胶粉分别用水化开。
2. 锅中倒入绿茶水、白糖烧开，冲入化开的鱼胶粉。
3. 然后将烧开的绿茶水倒入需要的模具中，放入冰箱冷却。
4. 食用时将绿茶糕从模具中取出装盘即可。

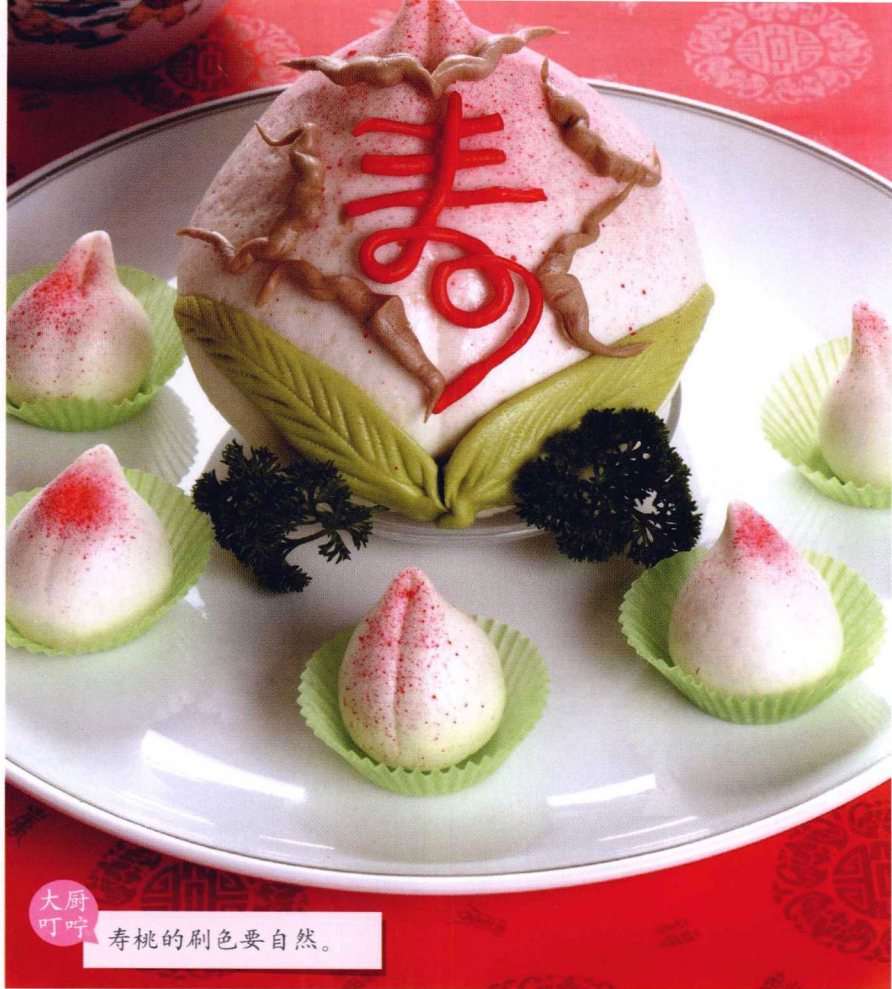
特点 色泽碧绿透明、清凉香甜。



大厨
叮咛

鱼胶粉要先用水化开。

五福寿桃



大厨
叮咛

寿桃的刷色要自然。

◆ 原料

面粉500克，酵母8克，泡打粉10克，白糖50克，温水220克，绿茶粉10克，红曲水10克，可可粉10克，枣泥馅150克。

特点 寓意吉祥、形态逼真，乃生日宴席用点。

◆ 制法

1. 面粉放在案板上中间扒个窝，加入酵母、泡打粉、白糖、温水揉匀成团。
2. 取一块白色面团分别加入绿茶粉、可可粉、红曲水、揉成绿色面团、咖啡色面团、红色面团。
3. 取白色面团切剂包入枣泥馅收口捏紧。从一头将面团捏细捏尖成桃头，用竹板在桃身从下往上压一道痕，用绿色面团做桃叶两片压在桃身的两侧，用咖啡色面团做五只蝙蝠黏在周围，再用红色面团在桃身中间盘黏出一个“寿”字。
4. 另用上述方法做出小寿桃十只（但不用继续制作桃叶、蝙蝠、寿字）。
5. 将制作好的寿桃醒发20分钟，上笼蒸制12分钟（小寿桃蒸5分钟）。
6. 寿桃蒸好后趁热在桃尖部位喷刷上少许红曲水，装盘即可。

新式鸡丝卷

◆ **原料** 面粉200克，酵母3克，泡打粉5克，温水120克，白糖5克，西芹丝30克，胡萝卜丝30克，色拉油50克，熟鸡丝50克，盐，味精少许。

◆ **制法**

1. 将西芹丝、胡萝卜丝、熟鸡丝，用盐、味精、色拉油调好味。
2. 面粉放在案板上中间扒个窝，加入酵母、泡打粉、白糖、温水揉匀成团。
3. 将面团擀成薄片，刷上色拉油，撒上盐，将面皮切10厘米宽的片，叠在一起，用快刀切细丝，每十刀为一组当中加入西芹丝、胡萝卜丝、熟鸡丝，每组细丝用手扭一下，放在笼中。
4. 将制作好的生坯醒置10分钟，上笼蒸制5分钟，出笼用刀修齐装盘即可。

特点 丝丝清晰、形如鸡丝。



大厨
叮咛

每组细丝切好后要再刷一遍油，这样蒸出的鸡丝卷才丝丝清晰。

菊叶奶黄包

◆ **原料** 面粉500克，酵母8克，泡打粉10克，白糖15克，温水250克，药芹丝50克，奶黄馅200克。

◆ **制法**

1. 面粉放在案板上中间扒个窝，加入酵母、泡打粉、白糖、温水揉匀成团。
2. 将面团搓成条，摘成剂子，每只剂重20克。
3. 将面剂拍成圆皮，包入奶黄馅，收口向上捏拢，呈烧卖状，口部呈菊叶形，用药芹丝在生坯腰部扎一道蝴蝶结。
4. 将制作好的生坯醒发15分钟，上笼蒸制6分钟即可。

特点 外形精美、色彩悦目、香甜松软。



大厨
叮咛

花式包子制作时干粉要少用，醒置时间要短于一般发酵面制品。