

中國點心

・餃子・餛飩・燒賣
・趣味小吃
・宮廷點心

江獻珠 編著

珠璣小館

點心技法教室

萬里機構・飲食天地出版社出版



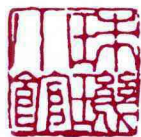
中國點心 1

江獻珠 編著

珠璣小館

點心技法教室

萬里機構・飲食天地出版社 出版



珠璣小館點心技法教室

中國點心 (1)

著者

江獻珠

叢書統籌

余紅霞

編輯

于月

攝影

梁贊坤

設計

朱靜 王妙玲

出版

萬里機構・飲食天地出版社

香港鰂魚涌英皇道1065號東達中心1305室

電話：2564 7511 傳真：2565 5539

網址：<http://www.wanlibk.com>

發行

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號中華商務印刷大廈3字樓

電話：2150 2100 傳真：2407 3062

電郵：info@suplogistics.com.hk

承印

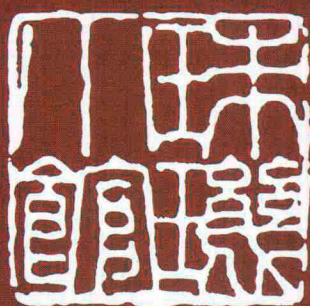
美雅印刷製本有限公司

出版日期

二〇〇九年八月第一次印刷

版權所有・不准翻印

ISBN 978-962-14-4090-7



前言

這些年來，香港的點心樣式，無疑日見增多，但除了幾家老字號尚能一本初衷，維持良好傳統之外，一般而言，點心變得徒有其表，質素日趨下降，很多店子還倚靠港外大生產商的供應；那些近乎大量集中工業製造的點心，固無特色可言，用料馬虎，都是同一式樣，同一味道。以前每家食肆各領風騷、百花齊放的情景，早已不再存在，而老師傅相繼退休，同時入行的年輕人，連年遞減，點心行業內更出現了人材缺乏的恐慌。

猶憶我當初寫這本點心書的目的，乃鑒於坊間的點心食譜，大部分都是由點心師傅口述，他人執筆，能做的不能寫，能寫的又不懂得做，兩者之間有一大鴻溝，亟待銜接。於是決意從美國回港，得我姑姐相熟的廚師包容，教我冒充點心女工，住到尖沙咀的蘭宮酒店，以便清晨走去彌敦道的金冠酒樓，穿起白衫黑袖，拖着丹麥木屐，開始每天冗長的學師日程。

這是十分寶貴的經驗，我不但得到幾位高明的師傅指點，而且親身接觸了不同點心的製作過程，尤其在包點上，手感至為重要，很多傳統包皮的起發和揉麵，每一步驟都由麵糰的手感去決定。如非每天刻板地不斷揉麵、執包，以後實習時便很難成功。上午的麵糰，是用麵種（老酵）起發的，午市若賣光了麵種又燒包，便要以化學膨鬆劑發麵代之，由此又學到快速發麵與麵種發麵的不同手感和口感。現時的新一代，連這兩種方法的成品有何不同，都缺乏認識，難怪今日市上充斥着粗製濫造的化學包皮的叉燒包。

那時滿漢筵席流行，很多時我還會留下來幫忙師傅摺些精美細緻的點心，因此學得更多。一個暑期就這麼過去了，到回美國前，師傅讓我從廚房牆上抄下每道點心的材料單，給我一塊麵種，就算是出師了。但因為保存不得法，麵種很快便死掉了，我只好到專科學校去研究西式麵包，學到酸麵種做法，才徹底解決了麵種的問題。

之後從賣了幾千個叉燒包的經驗，完成了「發麵與包子」一章。我又將抄來極大份量的材料單，分成適合家庭製作的小量，一一加以實驗，希望能達到上乘酒家的水準。我在家中加開點心班，一邊教一邊寫譜，鼓勵學生發問，互相切磋。自 1974 年起，經過五年時間，點心食譜的手稿算是稍具雛型。到 1983 年我的英文中菜食譜《漢饌》在紐約出版，並得出版商拜倫氏給我點心食譜的合約，全書在 1984 年我們旅居德國海德堡時完成。

很可惜我一番心血寫成的點心食譜，過不了美國市場調查這一關，結論認為中國點心太難做，美國人沒有這種耐性，一定打不開銷路，結果合約被取消。在香港我也多方奔走，也沒有出版商願意印一本這麼大的食譜。於是一擱多年，直至認識了「萬里機構」的吳錦銳先生，得他首肯，便立即進行把食譜從英譯中，並加插圖片和製作的過程，使讀者能依着製作圖片的層次，按步跟進。這樣由作者一人自行製作、拍攝後寫譜，在當時直至現在，仍相當罕見。到第一次印刷時已是 1994 年 10 月了。總計從 1984 年開始，點心食譜等了整整十年方能面世。

自從 1994 年《中國點心製作圖解》出版至今，轉眼又過了十五年，先後印刷共十三次，銷量達二萬餘本。「萬里機構」徵得我同意，將本書重行改編成兩冊，改進以前未盡善之處，以冀留傳。我花足了前後二十年時間方能出版的書，簡直就像自己親生兒女般珍貴。際茲今日印刷技術已非昔日，處理圖片的手法亦大為進步，希望經過精心的整理，本書能以嶄新的面貌和讀者見面。

我年事已高，氣力和手勢都大不如前，再不能操勞，想在圖片方面加以刷新，已是力不從心，深以為憾！

江獻珠

2009 年 5 月寫於香港中文大學
時年八十三

前言	4
中國點心的文化	8
中國點心源流	8
中國點心主要派系	10
常用點心工具	15
成熟工具	15
成形工具	17

餛飩類	50
粵式雲吞湯	51
粵式雲吞	52
變化：果汁雲吞	54
菜肉餛飩	56
燕皮餛飩	59

餃子類	22
水和麵糰基本方法	22
冷水麵糰	23
沸水麵糰	23
溫水麵糰	23
水餃	24
北方餃子	24
變化一：魚肉水餃	26
變化二：雞肉小餃	28
變化三：清真水餃	29
三色水餃	30
四川鍾水餃	33
三鮮水餃	34
羊城水餃	37
蒸餃	38
一般蒸餃	38
變化：花素蒸餃	40
花式蒸餃	41
鍋貼	45
南翔小籠包	46

燒賣類	60
北方豬肉燒賣	61
變化一：翡翠燒賣	64
變化二：羊肉燒賣	66
廣東乾蒸燒賣	67
乾蒸牛肉燒賣	70
變化：山竹牛肉燒賣	72
魚肉燒賣	73
排骨燒賣	74
雞翼燒賣	76
變化：冬菇燒賣	78
百花燒賣	79
百花餡基本做法	79
百花鮮草菇燒賣	80
變化一：百花蘆筍燒賣	82
變化二：青椒百花燒賣	84
變化三：百花蟹鉗燒賣	85

目錄

特別外皮餃類及角類 86

鮮蝦餃 87

變化：帶子三星餃 92

榆耳龍蝦餃 93

綠茵白兔餃 94

粉果 96

變化一：上素粉果 99

變化二：蟹肉粉果 101

芋角 102

變化：帶子芋盒 105

像生雪梨果 106

蛋黃蜂巢角 110

鳳城魚皮角 112

變化：潮州魚餃 115

韭黃春卷 116

變化：炸韭菜三角 118

腐皮素卷 121

灌湯餃 122

趣味小吃 126

小麻花 126

笑口棗 128

糖沙翁 131

炸牛奶 132

變化：芝麻鍋炸 134

脆角仔 135

蝦多士 136

變化：脆皮蝦卷 138

脆皮蝦球 139

宮廷點心 142

肉末燒餅 143

豌豆黃 146

芸豆卷 148

小窩頭 152

附錄 154

機器擀皮及麵條製法 155

常用甜餡心做法 156

中國點心的文化

中國點心源流

點心始自何時，飲食史籍並無確實的年代可以稽考，有之，亦只是從傳說、詩歌、歷代生活紀錄或小說中見到蛛絲馬迹而已。自從我們的祖先脫離了食以求生、茹毛飲血的原始行為，懂得熟食後，經過頗長的時間，在溫飽之外漸漸講求口味。而好些具有地方風味的小吃（小食），逐漸出現，積數千年的演變，品種日見豐富，與日常主食在中國飲食歷史上共存。

今日的點心，大部分來自古時的小吃。經過不斷的淘汰和改變，很多已失去原來的面目，名稱也因烹調的方法、採用的作料而日新月異，要追本溯源並非易事。大約在二千五百年前，《楚辭》的「招魂」中有云「家室遂宗，食多方些，粢糗蜜餌，有餛飩些」等句，照現代的解釋，說明了當時已有糖果甜食。先秦《周禮·天官》中亦有關於粉、糕小吃的記載，所用的名稱都非今人所熟悉的。

到了漢代，小吃已漸具規模，食市中熟食遍陳。北魏賈思勰著的《齊民要術》是我國第一本敘述烹調技法的書，其中關於小食的製法有餅法、饅頭法、煮煨法、醴醪法等。唐宋兩代太平盛世，社會繁榮，民生豐裕，小吃更為多樣。唐代宰相段文昌編的《食經》中，有載及餛飩、饅子、湯中牢丸、五色餅、飢食等等小吃。唐姚思廉在《梁書》中有說：「京師穀貴，太子因命菲衣減膳，改常饌為小食。」1972年在吐魯番發掘的唐墓中，發現一對餃子（當時叫餛飩），可見一千多年前，小食已經相當普遍。而「小吃」這個名詞，首見於宋代吳曾的《能改齋漫錄》上，有云「世俗例，以早晨小食為點心。」顯見當時的人認為「小食」就是「點心」的例子。該書接着說：「自唐時已有此語。按，唐鄭僞為江淮留後，家人備夫人晨饌，夫人顧其弟曰：「沿粧未畢，我未及飧，爾且可點心。」這裏的點心，是一個動詞，意思是稍吃一些。到了南宋，點心已用作名詞了。如周密的《癸辛雜識前集·健啖》有曰：「聞卿健啖，朕欲作小點心相請，如何？」

宋代吳自牧著的《夢梁錄》中，十分詳細描寫市井小吃生意的狀況，僅是早點已洋洋大觀。書內有云：「每日交四更，諸山寺觀已鳴鐘……御街鋪店聞鐘而起，賣早市點心，如煎白腸、羊鵝事件、糕、粥、血臟羹、羊血粉羹之類。又有賣燒餅、蒸餅、糍糕、雪糕等等點心者，以趕早市直至飯前方罷。」若再加上午、晚及日中

的點心，那就更多姿采了。而茶肆只有餛子，酒肆卻有灌漿饅頭，薄皮春蘭包子。

宋、元、明、清四代中國受了外族的影響，又與國內的少數民族接觸日見頻繁，小吃的範疇更加擴大。到了清末，小吃與點心開始分家。前者比較大眾化，後者則較精細。顧仲所撰《養小錄》，是一本雛形的食譜，其中「餌之屬」有酥餅、脆餅、餡餅、烙餅、燒餅、角子、糕、糰做法凡 16 種。袁枚著的《隨園食單》，點心單中，麵類有 5 單；鹹甜餅類共 18 單；餛飩餃子共 3 單；糕 12 單；湯糰甜湯 8 單；糰、饅頭、點心各 2 單；雜項 5 單共 55 單。這不過是袁枚個人特別喜愛之點心單而已。

北京為多朝首都，宮廷點心以精美見稱，連街頭小吃也花樣繁多，論質論量均比很多地區優勝。明、清二代，一擲千金的鹽商，促進了揚州（淮揚）飲食，備極繁榮，精緻點心尤其花式船點，一時無兩。四川物產豐盛，氣候適宜，人民極喜小吃，日常飯餐亦與小吃同用，花式之多馳名全國。廣東的點心更是登峰造極。清初從北方南移的滿人，終生受長俸而不准工作，藉着金錢與閒暇，終日流連茶室酒樓，掀起了一股美食風氣，引致廣東點心（及飲食）盛況空前。民國肇造，廣東點心繼續發展，至解放後經過一段時期的真空，到了 20 世紀 70 年代末期始向外開放，點心文化方行恢復。現時中國資金在海外經營的餐室無遠弗屆，南北點心供應無缺，把點心文化傳播到世界每一角落。廣東拼音的「點心」一詞（dimsum）已列入部分英文字典內。

香港在英國統治下 100 多年，受到西方烹調方法及外來作料的影響，點心製作中西合璧。近年香港的經濟地位日見重要，旅遊業極其蓬勃，大酒店從外地聘來國際性的名廚，飲食機構也紛紛邀請中國各菜系的名廚到港表演示範。中外廚子經歷到技術上與意見上前所未有的自由交流，點心的領域更形廣闊。

在歐美各大城市，很多大菜館都兼賣點心。近年點心在日本大受歡迎，東南亞各國更不用說了，中國銷點幾乎與當地的食製平排並列。點心的前景實是一片樂觀。

中國點心主要派系

中國疆域遼闊，不同地區的風土、人情、氣候及產品的差異極大。以前交通不便，人民難以互相往來，在飲食習慣上各自保守傳統和風格，因而形成了不同的菜系。小吃和點心既是飲食的一部分，也跟着有派系之分了。雖然有人主張細分中國菜為八大菜系，但為方便討論，本書將現代中國點心分為（一）北京點心，（二）淮揚點心，（三）四川點心及（四）廣東及香港點心四大類，而歷史性的點心則在本節闡述之外。

北京點心

北京是中國金、元、明、清四個朝代的首都，古蹟文物匯集，一方面帶有濃厚的封建色彩，另方面卻民風淳樸，無論宮廷點心或民間小吃，都富有地方風味。

說到宮廷點心，首先要推「仿膳飯莊」。自滿清被推翻後，前御膳房的幾個廚子在北海公園內的漪瀾堂開設了一家飯莊，仿製清宮御用筵席和點心，尤其慈禧太后平日最心愛的幾種小點心，極受食客歡迎。「仿膳」在解放後停業，對外開放時重張旗鼓，外國遊客趨之若鶩，已成旅遊重點。御點中以豌豆黃、芸豆卷、小窩頭、肉末燒餅、千層糕、木樨糕、棗糖糕、金絲卷、小包酥盒為最著名。宮廷點心的最大特色是製作精緻，形狀美觀，可口怡人。

與宮廷點心對壘的民間小吃，蘊含濃厚的地方氣息，歷史悠久，可稽史料上溯至五百多年。只要漫步北京，大街小巷擺滿了小吃攤子，五光十色，蒸、炸、冷、熱、鹹、甜俱全，令人目不暇給，垂涎欲滴。北京更有不少的清真教徒，有他們特別的食製，尤好奶酪，乳酪、羊酪、牛酥酪等都屬回民小吃，不同季節，北京人有應時小吃，春天有艾窩窩（糯米夾着芝麻、乾果、果仁餡的涼糕，為回民之傳統小吃）、年糕、豌豆黃；夏天有杏仁豆腐、涼糕；秋高氣爽有江米藕、栗子糕；冬天有熱乎乎的羊肉麵。過年吃餃子，上元吃元宵。總之，還有經常食用的、既主食亦點心的鍋貼、花卷、饅頭、包子、燒麥（燒賣）、燒餅等等，難以計數，而北京的糕餅，品種之多，為全國之冠。不止小販食肆賣小吃，連在家庭自弄點心也是北京人的好習慣。在北京還可以吃到各式餃子、燒餅、烙餅和鄰近天津最著名的狗不理包子等。

淮揚點心

這一系包括上海、揚州（古稱淮揚）、蘇州及杭州一帶的點心，如此區分，全為方便而已。在香港這類的菜館，都自稱專賣淮揚菜點，其實要分清界限，殊為不易。

上海是中國今日最大的城市，早在南宋時便已設為市鎮。明初因黃浦江航運改善，商業日趨繁盛，至清朝時已成主要的通商口岸。加上鴉片戰爭後，列強割據，租界林立，上海與外國的接觸日見頻密，在飲食上相應地受到西方的影響。在傳統的點心外，出現了帶有英、法、俄風味的餅食。

上海的傳統點心品類眾多，精粗並陳。在城隍廟一帶，小吃店星羅棋佈，匯合了蘇州、揚州、無錫、杭州及其他鄰近地區的名食，一些大眾化的食店也不分地區派系，同時兼賣多種的地方菜點。近年上海在科技及工商業上迅速發展，國際性的大酒店紛紛建立，飲食業一片繁榮，精美點心及西式糕餅供應不虞，廣東點心亦甚受歡迎。

目前在香港及海外最流行的上海點心要數小籠湯包、生煎包子、菜肉雲吞、各色蒸餃、燒麥、湯糰、鹹甜酥餅、鍋餅等等。到了大閘蟹季節，用蟹粉作餡子的南翔式小籠包更是膾炙人口，香港人趁機大快朵頤。

淮揚點心特色是用料廣而品類多，適應時令，手工精細，味道佳美，多方承襲了揚州的美食傳統。遠在唐代，揚州已是一個富庶繁榮的城市，明代的《揚州府志》有曰：「揚州飲食華侈，市肆百品，誇視江表。」到了清代，淮揚一帶是鹽商、河工、稅吏及商賈聚合之地，飲食更加發達，揚州的茶社在清中葉時已十分盛行，供應近百種的點心麵食。今日揚州著名的「富春茶社」的點心，花色繁多，四時更換，包子的餡心更是多樣，諸如三丁包子、雪筍包子、野鴨包子、乾菜包子、薺菜包子、蟹黃包子、五仁包子、棗泥包子等。燒麥有肉丁燒麥、糯米燒麥、翡翠燒麥、蝦肉燒麥等。其他的食店也終年售賣點心，供應無缺。

此外蘇州、杭州、無錫都以餐舫的船點為著名，旅客泛舟湖上，一面瀏覽景色，一面欣賞美食，確屬稱心樂事。

四川點心

四川是一個富庶的省分，土地肥沃，氣候溫和，河流縱橫，可耕地大，自然環境優越，物產豐盛，素有「天府之國」之稱，禽畜、蔬果、調味品及香料均享盛名。

在不虞匱乏的有利條件下，四川人很早便建立了「以味為本」的飲食觀念，名菜名點名店迭出，有「一菜一格，百菜百味」的美譽。今日四川菜的口碑，風馳中外，而川味的多變，凡品嚐過的無不印像深刻，多番回味。川人嗜辣，而辣又分麻辣、酸辣、香辣；味有蒜味、葱味、薑味、陳皮味、椒麻味、麻醬味、醬香味、煙香味、香糟味、五香味、糖醋味 和家傳戶曉的家常味、魚香味和紅油味等等。在千變萬化的川味中，原產於四川的花椒，佔了非常重要的地位。後來引進的辣椒、胡椒，往往與花椒一同使用，致川菜的味更見渾厚深邃，難解難分。

重辛辣既是川菜的传统，點心餡子的調味也不能缺乏薑、葱、蒜、花椒和椒辣。四川人嗜小吃，在大城市如成都及重慶，到處都有小吃店，有些還專賣本家的拿手傑作如陳麻婆豆腐、譚豆花、王鴨子、賴湯圓、龍抄手等，每一種名菜點，背後都有一個歷史故事或傳說，眾口樂道。近年政府集中管理飲食業，為方便起見，遊客可在一家大飯店內，同時嘗到川式著名餚點，不必分頭四處尋找。例如在「陳麻婆」飯店，除了可以吃到正宗的「麻婆豆腐」外，還可品嚐整個四川小吃系列；在「龍抄手」飯店內，吃完抄手也可以一網打盡地淺嘗各式名點，餘此類推。但不論所標榜的是甚麼看家首本，家家飯店都少不了「四川擔擔麵」。目前最負盛名的四川小吃要推奇辣無比的紅油抄手（餛飩），肉餡內打進花椒水的餃子和燒麥，皮薄餡甘香的湯圓，以糯米為外皮的各式甜點諸如糍粑、珍珠丸子、葉兒粿等，確是洋洋大觀，數不勝數。

廣州及香港點心

雖然點心絕對不是廣州人的發明，但無可為諱，廣州人確把點心藝術發揚光大，傳遍世界各地。

千多年來，廣州一向是中國的主要口岸，唐時已與亞剌伯、波斯兩地通商，至清代時對外交通更形頻密。廣州人性格開放，容易接納外來事物，勇於創新，在飲食上處處可見到異於其他地區傳統的菜點。滿清入關，在廣州駐紮了不少清兵，後代繁衍。由於滿人終生食俸祿，不准工作，無所事事，於是流連飲食場所，茶樓酒家乃應運而生。鴉片戰後訂立南京條約，開廣州為五大通商口岸之一，與西方尤其香港的接觸更密切，外來的影響力在飲食上日見顯著。

初時的茶樓，設備簡陋，俗稱「二厘館」，以茶費只收二厘錢而得名。當時賣的是一般大眾小吃，盛在大蒸籠內，由堂倌捧着向客人叫賣的。後來方始有以專賣點心為主的茶室或茶樓出現，點心改放在小車上。多由女工推着出售，點心的品種也日漸多樣。這種茶室，以早、午二市為主，間亦設有夜市的。至 20 世紀 20 年代初，廣州的飲食達到巔峰，蓬勃異常，酒樓茶室數達二百多家，最著名的有十大茶室及四大酒家，各展所長，形成「食在廣州」的特有風氣，競爭日趨劇烈。

為了招徠，甚負盛名的「陸羽居」，在平日固定售賣的點心諸如叉燒包、蝦餃、燒賣外，首先推出順應季節的「星期美點」，任人按單點食，每星期變換一次，大受食客歡迎。同業爭相倣效，不斷推出更多、更新的花樣，本來已是品類極盛，廣州的點心至此更見精美多變。

中日戰爭後，一切尚未完全回復舊觀，接踵而至是解放後長期的困苦歲月，廣州的飲食業滯留不前，至 20 世紀 70 年代末期向外開放，旅遊事業日見興旺，加上廚師有機會到香港及外國作技術交流，廣州的點心業有如雨後春筍，迅速復原成長。有「點心狀元」之稱的羅坤師傅，可以做出千多種揉合中西，不分東西南北，既是傳統又是創新的點心。在他服務於「泮溪酒家」的全盛時代，他始創了以點心為主的筵席。80 年代初羅師傅曾到過多個美國大城市表演點心製作技術，把廣州點心的聲譽推向更廣的層面。

總括來說，廣州點心的特色是用料精廣，口味清鮮，品類多樣，重質不重形，因此手工不若外省點心細緻。在多變靈活如許的廣州點心中，要推選其中表表者，殊屬不易。身為廣州人，作者未免會有偏愛，當然不能不提蝦餃、燒賣，但皮薄如紙的粉果，透出五色瑰麗、幼嫩味鮮的餡料，真是百吃不厭。碗樣大的灌湯餃，微

帶咬勁的外皮，包着蟹肉、蟹黃、甚或魚翅、燕窩，大大一口的，湯濃味腴，遠勝淮揚湯包多矣。西法為用，中味為本的鵪鶉千層酥，又比平平無奇的北方油酥點心更為佳趣。化整為零、既菜饌亦點心的碟裝燒賣，作料自由配搭，任人選擇。至於中西結合、多變多樣甜點的花式及滋味，絕不是其他地區的傳統點心可比的。

香港與廣州毗鄰，原先居民多屬廣東人，經過兩次戰亂，外省人紛紛移居香港，人口的組成於是有了頗大的改變。在謀求適應之際，來自不同地區的外省人，同時保留各自的飲食傳統，不同口味的食店，遍佈港九，連街頭小吃也充滿鄉土風味，不讓廣東菜點專美於前。

香港受英國統治百餘年，香港人或多或少受到西風的薰陶，「西餐」及「西餅」已納入香港飲食文化之內。70年代經濟起飛，在貿易、金融及旅遊業的帶動下，香港人生活條件大大改善，消費力增強。在地狹人多的情況下，「食」已成為居民的主要享受，飲食行業日趨興旺。香港更成為世界知名的「美食天堂」。

香港點心本與廣州一脈相承。由於現代交通及運輸的進步，世界各地的作料從四方八面相繼湧到，補足了土產食品的不足。無論在水產、肉類、蔬果、穀麥、奶品及各類食貨均供應無缺，香港人對飲食的要求日高一日。在點心的製作上，除了多樣多變、質素高、味道好之外，還講求精美和格調。近年新派點心標榜珍貴作料，以魚翅、燕窩、鮑魚、龍蝦為主料的品種，陸續出現。很多高檔酒樓供應廣東傳統點心外，兼賣外省點心。又因租金及工資高昂，酒樓為減低成本，乃把一些街頭小食諸如鴨腳、鴨血、雞腳、豬皮、牛雜等廉價作料，提升與點心平排並列，精粗俱備。而本屬製作西點的作料及技巧，經過香港廚子的採納，利用及靈活的變化，在本來已是珠玉紛陳的廣州點心上，更添繽紛姿彩，尤其甜點方面，有了奶品及烤焗的幫助，極多既中亦西的結合。潮州式的點心諸如水晶包、粉果、魚餃、芋泥等流行點心亦佔相當的比重。

近年大量香港人移民外國，其中不乏資深的廚子。又由於大量的香港投資，港式餐館遍佈世界，而港式「飲茶」已成外國飲食時尚。在歸還中國後，相信香港的點心包容更廣，領域更闊，中西交融，不分東西南北派系的點心將日趨普及。

常用點心工具

點心的製作，除了一般的烹具外，需要有各種特別工具的輔助，方能做不同的花式和形狀。現分為成熟工具及成形工具兩大類如下：

成熟工具

蒸具

點心成形以後，一定要煮熟。「蒸」是最常用的方法，所以蒸籠不可或缺。傳統式的竹蒸籠是圓的，疏底，可以單層用或多層用、多層疊起來，上面有個拱形的蓋，蒸時放置一口鑊內，而鑊的直徑一定要比蒸籠大纔不會洩氣。這種竹蒸籠其實最好用，蒸氣結集的水點，會沿拱形的蓋流回鑊內而不致掉到點心。但竹器比較難於清洗，遇天氣潮濕時洗後又難晾乾，不過若蒸大量的點心，則非竹蒸籠莫屬了。

竹蒸籠沒有一定的大小，大規模製作用的，直徑大至 1 米以外，家庭用的大小隨人，視乎所需。酒樓茶室按籠出售的蒸點心，諸如餃子、包子、燒賣等，多盛在小竹蒸籠內，一來方便供食，二則易於計算。至於筵席上用的蒸籠，手工比較細緻，個子也小，旨在盛精巧的點心，一口一個。

蒸糕可用白布墊墊籠底，蒸包子可以貼上墊包底紙以防黏底。若是蒸皮薄的餃子和燒賣，便要放入一塊有疏孔的墊底鋼片，上面稍掃些油，方可排上點心，熟時便易於夾出，不致黏在籠內，鋼片的直徑應比蒸籠的略小。

現代廚具日見進步，不銹鋼做的多層式蒸籠十分流行，一般家庭主婦均樂於採用，因其容易清洗，美觀而又耐用。但鋼蒸籠的蓋多是平的，蒸氣凝結的水點，會積聚在籠蓋內，多時掉到點心，留下了水印，影響成品的外形和質素。若蒸的是包子，掉下過多的水點還會阻礙包子的鬆發。一個補救的善法是用清潔白布把蒸籠



蒸具：a 普通竹蒸籠 b 鋼蒸籠 c 有孔墊底鋼片
d 小蒸籠 e 席用精美小蒸籠

蓋包住，這樣水點便由白布吸收了而不致掉在點心上。

又有一種鋁製的蒸籠，外觀不若鋼的，但用途無殊，價格也較便宜，而且還有個拱形的蓋，不過並不耐用。

炸具

「炸」也是烹製點心的主要技巧，而鑊是不可缺少的烹具。為了易於將點心生坯放進油內，和炸後把成品從熱油中移出，用有疏孔的炸籬最是方便。

炸籬有大、小，孔有疏、密；放入及移出點心應用疏孔的，若要隔去油中碎屑，便要用密眼的了。用炸籬移出了點心後，最好整籬擱在一個耐熱的盆上，把多餘的油瀝去。

烤具

很多點心都是烤爐中烤熟的。要用烤法，當然不能沒有烤爐，也要有輔助用具。單是盛蛋糕用的烤盆便有很多種：方的、長的、圓的，還有深的和淺的，而每種又分大、小。烤餅要用淺盤，烤撻要用撻蓋。總之，所需工具之多寡，完全由用者去決定。

煎具

煎點心最宜用平底鍋，好處是熱力能平均分佈，而點心可以平鋪在鍋內，成品的金黃度比用圓底鑊煎得更為均勻，放置及移出亦較易。若能用易潔的平底煎鍋則更佳，點心不會黏在鍋底而且易於清洗。

一般烹具

任何廚房都有現成的烹具，只要適合需要，隨時可以用來烹製點心，諸如炒菜的鑊，燒湯的鍋，木杓、炒杓，甚至各種新式的盛器都可以按不同情況而加以使用。在此不另臚列。



- 1 炸具：a 炸籬 b 盛油碗
c 隔油炸籬 d 盛物炸籬
e 小刮刀
- 2 a 長形糕盆 b 圓形糕盆
c 球形揮打器
- 3 a 大小玻璃碗 b 大小籬斗 c 刮刀