

Classical Brand 老店饼铺 Class

百年糕饼的新旧滋味 百年糕

依循老店的幽香 寻找失去的记忆

颜金满 著



科学出版社
www.sciencep.com

北京市版权局版权登记号: 01-2005-2269

内 容 简 介

本书包含了过去 50、60 年代的传统糕饼, 细说糕饼历史, 回味传统滋味并探究民俗, 传承糕饼文化。详细讲解了多种糕饼的制作过程, 配以精美图片, 形象、直观。糕饼都适于百姓日常食用, 简单可行, 是居家的食品制作好书。

图书在版编目(CIP)数据

老店饼铺: 百年糕饼的新旧滋味 / 颜金满编著. — 北京: 科学出版社, 2005
(开店致富·居家时尚)
ISBN 7-03-015229-8

I. 老… II. 颜… III. ①糕点—文化—中国 ②糕点—制作 IV. TS213

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 023923 号

书名 / 作者 老店饼铺 / 颜金满

本书中文繁体字版于 2004 年 10 月由“邦联文化事业有限公司”出版

中文简体字版于 2005 年 5 月由“邦联文化事业有限公司”授权

由科学出版社在中国内地出版发行



设计制作: 腾莺图文设计公司

责任编辑: 李 夏 邱志强 / 责任校对: 包志红
责任印制: 钱玉琴 / 封面设计: 明 社

2005 年 5 月第 一 版 开本: 787 × 1092 1/20
2005 年 5 月第一次印刷 印张: 5
印数: 1—6 000 字数: 70 000

定价: 26.00 元

(如有印装质量问题, 我社负责调换)

科学出版社出版

北京东黄城根北街 16 号

邮政编码: 100717

<http://www.sciencep.com>

中国科学院印刷厂印刷

科学出版社总发行 各地新华书店经销

新

老 店 饼 铺

Classical Brand

百年糕饼的新旧滋味

颜金满 著



科学出版社

北 京

作者序

自出版《节庆点心DIY》、《最想学会的中式点心》、《最赚钱的路边摊》(即《风味小吃店》)三本书后,陆续接获读者及学生的鼓励与响应。再次应邦联文化邀稿,继续写个人最喜爱的中式点心书籍《老店饼铺》。在写作期间,我不禁想起儿时常吃到亲友嫁娶的喜饼,那种滋味至今仍无法忘怀!

社会变迁,从农业社会到工业社会,再到如今的信息科技时代,美食也由粗茶淡饭,到梅花餐到如今的精致套餐,讲究“色、香、味”俱全,要求美观,讲究装饰摆设。在糕饼方面,也经过很多的变化,从传统手工的喜饼到现在机器制作的西式喜饼礼盒,但还是有许多人想再次回味地道手工制品,因为慕老师傅情感及味道于一身的手制中式糕饼,真是甜在嘴里,温馨在心里。

本书除了包含过去五、六十手代的传统糕饼,也有现今各家老店铺的创新口味,皆以最精心的制作呈献给各位,希望亲爱的读者也能制作出好味道的糕饼,与亲朋好友一起品味您的爱心与手艺喔!

顏金滿

如何使用本书

有味的故事 关于本道糕饼的名称由来及历史演变。

食谱名 本道糕饼的名称。

份量 根据本配方制作出来的食用数量。

赏味期 本道糕饼最新鲜美味的食用期限，即建议放室温可保存的期限。但月饼类的糕饼若吃不完，可以放到冰箱冷藏约保存14天，要食用前先放于室温解冻即可食用。

饼皮 根据糕饼的特色，制作适合的外皮。

整形 指糕饼的外形。



糕饼说明 简单介绍本道糕饼的特色及口味。

材料 制作本道糕饼所需要的材料及其份量。

做法 本道糕饼的详细制作程序。

小笔记 制作本道糕饼的过程中容易失败的重点提示，以及告知特殊材料的购买地点。

奶油酥饼

【份量】20个【赏味期】6~7天【难度】初级【类别】西点

奶油酥饼是西点中非常受欢迎的一种，其外皮酥脆，内馅丰富，适合作为下午茶或聚会的小点心。

材料	份量	材料	份量
奶油	100g	糖粉	50g
鸡蛋	1个	香草精	1/2茶匙
低筋面粉	200g	盐	1/4茶匙
柠檬汁	1茶匙		

制作步骤 1. 将奶油和糖粉放入碗中，用打蛋器打发至蓬松。2. 加入鸡蛋和香草精，搅拌均匀。3. 筛入低筋面粉和盐，揉成面团。4. 将面团分成20等份，滚圆后放入模具中压出形状。5. 放入烤箱烘烤15分钟，取出冷却即可。

小贴士 1. 奶油需要提前软化。2. 糖粉要过筛，以免结块。3. 烘烤时注意火候，避免烤焦。



赏味期 6~7天

类别 西点

难度 初级

材料 奶油、糖粉、鸡蛋、香草精、低筋面粉、盐、柠檬汁

做法 1. 将奶油和糖粉放入碗中，用打蛋器打发至蓬松。2. 加入鸡蛋和香草精，搅拌均匀。3. 筛入低筋面粉和盐，揉成面团。4. 将面团分成20等份，滚圆后放入模具中压出形状。5. 放入烤箱烘烤15分钟，取出冷却即可。

小贴士 1. 奶油需要提前软化。2. 糖粉要过筛，以免结块。3. 烘烤时注意火候，避免烤焦。

备注 1. 奶油需要提前软化。2. 糖粉要过筛，以免结块。3. 烘烤时注意火候，避免烤焦。

备注 1. 奶油需要提前软化。2. 糖粉要过筛，以免结块。3. 烘烤时注意火候，避免烤焦。

备注 1. 奶油需要提前软化。2. 糖粉要过筛，以免结块。3. 烘烤时注意火候，避免烤焦。

备注 1. 奶油需要提前软化。2. 糖粉要过筛，以免结块。3. 烘烤时注意火候，避免烤焦。

备注

1. 本道糕饼的制作方法，可以参考《烘焙入门》一书，该书详细介绍了各种糕饼的制作方法。2. 本道糕饼的材料，可以在各大超市或烘焙材料店购买。3. 本道糕饼的赏味期，仅供参考，实际赏味期可能会因环境因素而有所不同。4. 本道糕饼的难度，为初级，适合烘焙新手尝试。5. 本道糕饼的材料，已经按照20个的份量进行了标注，可以根据需要进行调整。



目录

第一篇 习得糕饼功夫

002 作者序

003 如何使用本书

042 细说糕饼历史，回味传统滋味

064 探究民俗，传承糕饼文化

086 饼香与茶香的邂逅，谱出完美的协奏曲

008 饼皮的制作

油皮·油酥皮·糕皮

016 糕饼的包馅与整形

双层内馅捏制法

圆形·三角形·扁圆形·椭圆形

菊花形·枕头形·螺旋形·压模



- 025 绿豆椪
- 027 肉肉饼
- 027 肉脯饼
- 029 台式月饼
- 030 苏式月饼
- 031 澎湖冬瓜糕
- 033 凤凰酥
- 033 杂粮酥
- 034 扁月烧
- 035 萝卜酥
- 037 竹塹饼
- 039 仪式喜饼
(卤肉)
- 041 芝麻喜饼

- 045 奶油酥饼
- 045 养生酥饼
- 046 柴梳饼
- 047 栗子酥
- 049 咖喱酥
- 051 太阳饼
- 052 牛舌饼
- 053 雷古多唱片饼
- 055 咸蒸蛋糕
- 055 胚芽红豆蒸蛋糕
- 057 老婆饼
- 059 老公饼
- 061 白片酥

- 063 黑糖糕
- 067 桃酥
- 067 杏仁酥
- 069 橙饼
- 071 酥皮椰塔
- 073 花莲薯
- 075 菊花酥
- 077 香妃酥
- 079 芋头酥
- 079 抹茶酥
- 081 收涎饼
- 083 咸麻薯
- 083 素麻薯

- 085 养生山药饼
- 088 蜜饯稻穗
- 089 茯苓糕
- 091 咸饼
- 093 红豆羊羹
- 093 雷豆羊羹
- 093 抹茶栗子羊羹
- 095 口酥饼
- 087 莲蓉二Q饼
- 097 枣泥三Q饼
- 098 莲子酥饼
- 099 面茶



第二篇 回味饼香世界



第一篇

习得糕饼功夫



中式糕饼甜、咸、酥、脆、软、硬，千变万化，各具特色。

其口感多来自于饼皮微妙的配方比例，本篇将让你了解它们的奥妙与差别，包括层次分明的油酥皮、质地柔軟的油皮，以及酥松的糕皮。而糕饼的外形除了喜气的圆形，还可以变化成扁圆形、椭圆形、三角形、枕头形……只要一根擀面棍，就可以随心所欲制作出传承百年的迷人滋味！

饼皮的制作

油皮·油酥皮

单纯只用油皮制作的饼皮，口感呈现较软的质地，较无酥松感，如竹筴饼、芝麻喜饼。而油酥皮是将油皮（经醒面，具弹性）包裹油酥（只用面粉加油脂揉制，很软并具有可塑性），由两种面团多次擀卷而成，形成组织有层次，入口松酥的特性，又称酥皮、起酥皮。油皮和油酥的比例不同所擀制成的油酥皮，吃起来的口感也不同，油皮多的口感较软，如绿豆椪、芋头酥。相反，油酥较多口感就比较酥，如苏式月饼、养生山药饼。

使用的油脂种类以猪油为最佳选择，因为其延展性强，易与油皮面糊融合。制作出的饼皮较有层次与酥松感，颜色也较洁白，也可替换成奶油、酥油或雪白乳化油等固体油，但香酥感不如猪油。不建议用液体油制作，因为做成的面皮比较硬，较无层次，口感不佳。

油皮拌揉时务必加水以形成面筋，才有能力将油酥包住，这个动作又称“包酥”。包酥是制作油酥类糕饼的最重要步骤，成功与否会影响

到产品的品质。其包酥方法有两种“大包酥”、“小包酥”。

大包酥

大包酥又称大酥，就是用未分割的大油皮包入未分割的大油酥，擀卷之后再分割成小油酥皮。其优点是速度快，可大量制作，缺点是因不容易擀卷均匀，多会造成油酥层次较少，产品品质稍差，这种制作方式适合需大量制作的店家。

小包酥

小包酥又称小酥，就是将油皮与油酥分别制作后分割成所需的份量，再一个个地将油酥包入油皮中，再分别擀卷（或2~3个排列好一起擀卷），其优点是擀卷容易，油酥层次明显均匀，油皮不易破裂，产品品质较佳。缺点是速度慢，无法大量生产。这种制作方式适合想品尝精致口感与美观外型的自制者。本书所有油酥皮糕饼均属于小包酥。

油皮

范例：芝麻喜饼

材料

中筋面粉	200g
绵白糖	40g
猪油	80g
水	80g



tip 粉类：高、中 低筋面粉
糖类：绵白糖、糖粉
油类：猪油、雪白乳化油、奶油、色拉油

混合材料→



- 1 将粉类(中筋面粉)过筛于桌面,筑成粉墙。



- 2 中间放入过筛的糖类(绵白糖)、油类(猪油)略拌匀。再加入水略混合拌匀。



- 3 再用刮板辅助,边拌边将材料往内拨,拌揉至呈无粉粒的光滑油皮面团。

松弛→



- 4 将油皮面团装入塑料袋中(或盖上保鲜膜),静置松弛30分钟。

分割→



- 5 将松弛过的油皮面团搓成长条,再根据所需大小分割成小油皮面团,即可进入包馅阶段(芝麻喜饼每个分割为40g)。

TIP

调制油皮时所添加的水分其实建议不一次加完,这是因为面粉有一定的吸水力并不相同,且也会受空气中的湿度影响,所以面团软硬度也会有些差异,所以最好视揉制状况来增减水分,而掌握面团一部分水量时则测试软硬度,以免油皮太湿黏。

油酥皮

范例·绿豆糕

材料

中筋面粉…280g

糖粉 ……11g

猪油 ……112g

水 ……112g

低筋面粉…200g

猪油 ……100g



制作油皮

混合材料→



- 1 将粉类(中筋面粉)过筛于桌面,筑成粉墙。



- 2 中间放入过筛的糖类(糖粉),油类(猪油)略拌匀,再加入水略混合拌匀。



- 3 再用刮板辅助边拌边将材料往里拨,拌揉至呈无粉粒的光滑油皮面团。

松弛→



- 4 将油皮面团装入塑料袋中(或盖上保鲜膜),静置松弛30分钟。

制作油酥

分割一



- 5 将松弛过的油皮面团搓成长条，再根据所需大小分割成小油皮面团备用(绿豆每个分割为 25g)

混合材料一



- 6 将粉类(低筋面粉)过筛于桌面，筑成粉墙，再加入油类(猪油)混合(制作有色的饼皮时，可在此步骤中加入材料一起拌揉，如芋头香料、抹茶粉)。



- 7 用刮板边拌边将材料往里拨，拌揉至呈无粉粒的油酥面团。

分割一



- 8 将油酥面团搓成长条，再根据所需大小分割成小油酥面团(绿豆粒每个分割为 15g)。



- 9 将小油酥面团分别搓圆备用。

制作油酥皮

包酥一

成功制作油酥皮的重点

油酥皮的油皮与油酥比例必须恰当，若油酥太多，则包酥时不易擀制或漏酥，若油皮太多，则油皮较硬，层次不清楚或松酥性变差。一般若以油皮为100%时，则油酥比例则近似66%、60%、50%为最理想（如油皮总重量为600g时，则油酥重量应为400g）。

制作油皮与油酥时，须注意擀制动作要轻且力道均匀，才能做出漂亮的油酥皮。若擀制时会黏手，可撒些手粉预防破酥露馅状况。



10 取1个小油皮，
将两端往中间
压合。



11 包入1个油酥，用
虎口包住油皮，
边捏边旋转并用
拇指将油酥按压
于油皮中，再用
虎口捏合开口。



12 收口转紧，再将
多余的油皮向下
按压黏在油皮面
团上，收口朝上
排列于桌面。

TIP

步骤10中将饼皮两
端往中间压扁，可让
饼皮层次更明显且口
感较松酥。

折卷一



- 13 将捏制完成的油酥皮，略压扁，由中间向两端擀成椭圆形薄片。



- 14 由下向上卷起，收口朝上，将油酥皮转90度后，依次排列于桌面，盖上塑料袋（或保鲜膜），松弛10~15分钟。



- 15 用手略压扁，再由中间向两端擀成椭圆形薄片。



- 16 由下向上卷起，收口朝下。

松弛一



- 17 盖上塑料袋（或保鲜膜），静置松弛20~30分钟，即成油酥皮，可进入包馅阶段。

面团松弛的目的

- 面团在包馅前后的松弛，主要是让面筋松弛，以便于之后的擀制（较容易伸展）；而经擀制后的糕饼，在进入烤箱烤焙之前的松弛，主要是预防面筋遇热而造成断裂，有可能会漏馅。
- 松弛时务必盖上塑料袋（或保鲜膜）以防表面结皮或干裂。

糕皮

糕皮类糕饼是用单层皮直接包馅整形制作的，又称混糖皮、硬皮、蛋皮。主要是由糖、油、面粉与鸡蛋调制而成，因所含水分由鸡蛋或奶水代替，且未经过包酥法及擀卷，所以无法呈现油酥类糕饼的层酥层次。通常糕皮类糕饼为甜、酥、松的特性，但有些强调脆硬口感的饼干，如桃酥、口酥饼、收缩饼等，在糕皮配方中会添加适量膨胀剂（如小苏打粉、碳酸氢铵、泡打粉），以呈现出产品的特性。

成功糕皮的制作重点

糖量不足则面团容易出筋，可塑性差；糖量过多时面团容易松散，饼皮颜色容易变深，油量不足时较不酥松，面团易出筋，可塑性差；油量过多时面团易松散，蛋量不足时则膨胀性差，口感色泽差；蛋量过多时则面团易松散，且口感太松酥。

根据以上描述，建议不要任意增减书中的配方，务必根据作者的份量与作法实地操作，才能做出口感正确且完美外形的糕饼。

糕皮

范例：凤凰酥

■材料

A 奶油	98g
酥油	70g
糖粉	58g
盐	3g
B 全蛋	60g
蛋黄	20g
C 低筋面粉	280g
奶粉	15g



混合材料一



1 将油类（奶油、酥油）、糖类（糖粉）、盐放入钢盆中搅打至6分后，呈现乳白色。



2 加入鸡蛋（全蛋、蛋黄）搅打均匀。

松弛→

分割→



3 将粉类(低筋面粉、奶粉)过筛于桌面,筑成粉墙。



4 将拌匀的蛋糊加入粉墙中间,用刮板辅助,边拌边将材料往里拨,揉揉至呈无粉粒的糕皮面团。



5 盖上塑料袋(或保鲜膜),静置松弛 20~30 分钟。



6 将糕皮面团搓成长条,再根据所需大小分割成小糕皮,即可进入包馅阶段(凤凰酥每个分割为 25g)。

TIP

糕皮面团材料中若有磷酸氢铵、小苏打粉或泡打粉等膨脹剂,通常于蛋糊打匀后再加入拌匀即可。