

团 体 标 准

全国团体标准信息平台 T/YZPX 005—2018

淮扬面点通用规范

General specification for Huaiyang cuisine

全国团体标准信息平台

2018-11-28 发布

2018-11-28 实施

扬州市烹饪协会发布



前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写》给出的规则编制。

本标准由江苏省餐饮行业协会、扬州市烹饪协会提出。

本标准由江苏省餐饮行业协会、扬州市烹饪协会、扬州大学旅游烹饪学院、江苏旅游职业学院、扬州市富春饮服集团有限公司、冶春餐饮股份有限公司、扬州金擗杖面艺工作室起草。

本标准主要起草人：黄万祺、邱杨毅、徐永珍、刘顺保、周建强、李 增、施志棠、嵇步春、周 彤。

全国团体标准信息平台

引 言

淮扬面点以历史悠久、制作精致、品种多样、风味佳美闻名。

淮扬面点的产生，至迟不晚于秦汉时期。即已种植水稻、小麦等谷物。从考古成果来看，谷物加工工具除杵臼、碓等之外，已有旋转石磨。20世纪50年代以来，扬州先后出土汉代旋转石磨、铜蒸笼。这标志着汉代淮扬已能加工小麦面粉。

魏晋南北朝时期，淮扬面点品种已经较为丰富。

隋唐时期，淮扬面点品种较多。据《唐大和上东征传》，扬州高僧鉴真第二次东渡日本时，所携带的面点有“干胡饼2车、干蒸饼1车、干薄饼10000番、捻头（馓子）1车半。”唐代，扬州有胡饼店、胡食店。《入唐求法记》载：日本僧人圆仁看到唐代饮食市场“街店之内，百种饭食，异常弥满。”其中包括面点制品。

宋代，扬州面点在前代的基础上又有所发展。《东京梦华录》载，北宋都城汴京城中有不少“南食店”，专门供应南方风味的菜点。而“南食”以江、浙风味为主，亦称扬州风味，当包括淮扬面点。

明代扬州面点不仅品种多，而且口味随品种而变，制作也精，成熟方法已有煮、蒸、炸、烘、烤等多种。明万历《扬州府志·风俗》记载：“扬州饮食华侈，制度精巧，市肆百品，夸示江表……汤饼有温淘（热汤面）、冷淘（水冷面），或用猪肉杂、河豚、虾、鳝为之。又有春蠶粿饼、雪花薄脆、果馅餠、糗子、粢粉丸、馄饨、炙糕、一捻酥、麻叶子……。”

清代，扬州面点发展迅速，品种大增，技艺更精，影响日益扩大。

清代扬州的著名面点有百余种。康乾时期，包子已成为扬州民俗文化现象，谢溶生《扬州画舫录》序云：“梅花包子，争传于陌上楼头；芍药歌声，遍帜于河干桥畔。”乾隆南巡，扬州官绅多次进献裙褶包子。《扬州画舫录》卷十一：“城内食肆多附于面馆，面有大连、中碗、重二之分。冬用满汤，谓之大连；夏用半汤，谓之过桥。面有浇头，以长鱼、鸡、猪为三鲜。”清代扬州面点制作精致，主要表现在馒头重视发酵；烧饼讲究擦酥、用馅；包子皮薄馅丰，馅心荤素水鲜禽畜相配，品种繁富；糕追求松软黏糯等方面。

《民国江都县续志》记载了汤圆、粉团、麻团、粽、馄饨、烧卖、包子、馒头、糍糕、油条、切面、娼饼、烧饼、蒸饼、大饼、春饼、月饼、蜂糖糕、筒儿糕、馓子等近30种面点的制法。

扬州面点店铺鳞次栉比，特别是私家店铺，各以其新、优、奇、廉的特色，彼此竞争。更有提篮挑担串巷者填塞街市，吟叫百端。

二十世纪二三十年代，淮扬面点又有发展，扬州的三丁包、翡翠烧卖、千层油糕等脱颖而出。

2007年，国务院批准茶点制作技艺（富春茶点制作技艺）为国家级非物质文化遗产。2006年以来，江苏省人民政府批准扬州“三把刀”、共和春小吃制作技艺为省级非物质文化遗产。2014年，扬州市人民政府批准扬州面条、大仪草炉烧饼、公道草炉烧饼、陈集大椒盐、宝应卢记烧饼制作技艺、冶春面点制作技艺、曹甸小粉饺制作技艺为市级非物质文化遗产。

淮扬面点通用规范

1. 范围

本规范规定了淮扬面点的术语、定义、分类、构成、特色、要求、品鉴等。

本规范适用于淮扬面点。

2. 定义

2.1 淮扬面点。起源于长江中下游、淮河流域，在制法、风味上，具有江苏、浙江、上海、安徽为主的餐饮区域的鲜明特色，符合食风、食俗、饮食习惯的面点食品的总称。江苏地区是淮扬面点的核心区域，扬州是淮扬面点主要发源地之一。

3. 术语

3.1 面点：利用粉状的粮食(主要是面粉、米粉等)为原料调制而成的用以饱腹的食品。在南方习惯称之为“点心”，而在北方则习惯称之为“面食”，这类食品通常以手工作坊制作，一般作正餐的辅助食品，以早晨、午后或夜晚食用为多。从其供应的形式看，是特指饮食业供应的方便食品(包括早点、小吃和筵席点心等)。

3.2 轻肥慢长：将面粉与水调和在一起，再加酵肥，揉成面团。必须揉透揉匀。酵肥、水温和时间长短要根据季节而定。制坯要求是：“壮肥大酵，轻肥慢长”，才能实现紧捏细褶，兜汤成圆的目的。

3.3 甩手包子：扬州包子的独特手法，左手托住面皮于胸前，腕部作前后水平摇摆运动，使掌中的面皮自左向右，有节奏的控制。

3.4 荸荠鼓形：扬州包子外形似荸荠形状。

3.5 鲫鱼嘴：扬州包子开口、收口形似鲫鱼嘴。

3.6 小笼杂什：扬州小笼杂什，选料考究，制作精细，有生肉包子、菜包子、洗沙包、千层油糕4个品种。经厨师制作成各种馅心后，由面点师傅加工成各种形状的点心，装入竹制笼中为一笼，蒸熟，即为成品杂什小笼。在二十世纪六十至九十年代，扬州的杂什小笼，是地方百姓宴请宾客，以及假日首选的理想美味小吃。亦可根据顾客要求，调整品种。

3.7 松毛包子：《扬州画舫录》记载，当清代盛期之时，扬州城茶楼茶馆茶坊普遍兼营松毛包子，为一种物美价廉的平民小吃。在笼屉里铺满马尾松针，将生包子坯排列在松针上蒸熟。包子一旦在蒸制中染上松针香气，能给食客提供愉悦感受。

3.8 醒面：指将和好的面，在进一步加工前静置一段时间，控制温度、湿度，使面团面筋质形似网状结构，这一过程就叫作醒面。醒面使和好的面更易加工，做出的面点更加筋道(有嚼劲)、柔软，口感更加的细腻和顺滑。

3.9 洗沙：一种馅料，通常指红豆沙。红豆、绿豆、蚕豆等经煮烂漂洗去皮的工艺称洗沙。洗得的豆沙加入糖、油熬煮翻炒，熬去部分水份，即是成品豆沙，俗称豆沙馅。

3.10 灌汤：指包子灌汤。灌汤包是一种传统特色小吃。制作原料主要有面粉、温水、猪五花肉、皮冻等。早在北宋市场上已有售卖。著名产地扬州。灌汤包子肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将吃肉、吃汤一体化，是一种整合的魅力。吃灌汤包子，汤的存在列第一位，肉馅次之，面皮次之。

3.11 皮冻：将猪肉皮煮烂，绞碎，加入高汤、葱、姜、胡椒粉、绍酒、虾籽、酱油，熬熟冷却。用于汤汁馅。

3.12 蟹油：指用螃蟹肉、蟹黄、蟹膏和猪油，经过熬制而成的油，适用于制作蟹肉包馅心等。

3.13 高汤：指用猪骨、鸡等煨成的汤，适用于烩制馅心。

3.14 菜末：将蔬菜拣洗、焯水，剁成 2mm 的末，挤去 70%水份的净料。

3.15 梳子面：扬州面馆所下面形状。下面者按顾客要求数量叉面，手拿长筷将面条叉入碗内，轻轻抽出长筷，使碗内面条呈梳子梳过状，整齐美观。

4. 分类

淮扬面点分为膨松类制品、实面类制品、酥松类制品、淀粉、米类及米粉类制品、其他原料制品。

5. 构成

淮扬面点主要由长江中下游、淮河流域，以江苏、浙江、上海、安徽为主的餐饮区域的风味面点，以及受其影响发展而成的符合该区域食风、食俗、饮食习惯的风味面点构成。

江苏省内的淮扬面点以扬州、镇江、淮安等地为主。

5.1 膨松面团

5.1.1 酵母膨松面团，又称生物膨松面团。酵母膨松面团利用酵母菌发酵的方法有两种：一种是面肥（又称酵种）发酵法，另一种是利用鲜酵母发酵法。

5.1.1.1 酵母发酵法 比较简便，发酵力强，省时，无酸味，面团韧性足，色泽洁白，不需兑碱，常用于制作包子、花卷、馒头等发酵制品。除添加酵母外，一般还使用油、糖、泡打粉等辅助发酵。

5.1.2 化学膨松面团，是把一些食用化学膨松剂按一定比例掺入到面团内调制而成的面团。利用食用化学膨松剂的化学特性，可使制品具有酥、脆、膨松的特点。

5.1.3 物理膨松面团（又称蛋粉面团），是用鸡蛋作为调搅介质，通过高速搅拌，然后加入面粉搅成的面团。调制面团一般可加入糖、油等辅料，膨松性不受生物化学条件的限制，具有良好的工艺效果，质地松软，一般用于蛋糕类制品的制作，如清蛋糕、三色蛋糕和各式裱花类蛋糕等。

5.2 水调面团 用水和面粉（有的须加入少量食盐等）调制的面团。因调制面团的水温不同，分为冷水面团、热水面团、温水面团。

5.2.1 冷水面团：用 30℃ 以下的冷水调制的面团，适宜制作水饺、馄饨、面条、春卷皮、汤包皮等。

5.2.2 热水面团：用 70℃ 以上的水调制的面团。适宜制作蒸饺、烧卖、春饼、苏式月饼等。

5.2.3 温水面团：用 50℃ 左右的水调制的面团。适宜制作各种花色饺子、家常饼等。

5.3 酥松类面团（又称油酥面团），是用油脂和面粉等原料，经过复杂而独特的工艺制作而成。调制时，有时还需用鸡蛋、白砂糖、化学膨松剂等辅料。其成品的主要特点是：体积膨松，色泽美观，口味酥香。

油酥面团酥皮皮料可分为水油酥皮、酵面皮、蛋面皮三类，按酥皮的种类分为明酥、暗酥、半暗酥三类，其中明酥因起酥方法和制法不同，又分为圆酥、直酥、排丝酥等。

5.4 米粉、淀粉类、米类制品

5.4.1 米粉面团，用米粉加水、糖、油等辅料调制而成的面团。米粉是由稻米加工而成，米粉使用的原料主要有糯米、粳米、籼米三种。按其磨制方法，一般分为干磨粉、湿磨粉、水磨粉，制作米粉面

团的方法一般有沸水烫粉拌制法、煮芡拌制法，熟白粉拌制法三种。可根据不同米粉面团特性，制作汤圆、五仁元宵、船点等。

5.4.2 米粉糕，是用米粉为主要原料，加糖、水或油拌制而成糕粉，然后采用蒸制后形成或成型后蒸制的方法制作的制品。米粉糕从其制作技术角度，一般可分为松质糕、粘质糕和发酵米糕，其制品有松糕、重阳糕、枣泥拉糕、猪油糖年糕、发糕、甑儿糕等。

5.4.3 淀粉面团，淀粉面团调制方法与烫制面团基本相同，用100℃的水调制，加水量与淀粉量的比例为1:1.4左右。为了便于工艺制作，通常在和制时加少量的生粉和油脂，其比例为1:0.5，另外在和面时，一般制作咸点加盐，甜点加糖，使面皮有味，增加成品的风味特色。

5.4.4 米类制品，其种类繁多，主要可分为饭、粥、粽子等，熟制方法以蒸煮为主，每类制品都有一定的特点，是面点技术的组成部分，其制品有粳饭糕、八宝饭、糍粑、火腿粽、鲜肉粽、凉糕、米团等。

5.5 其他原料制品，是指用稻米、小麦以外的各种谷物以及食用原料加工而成的制品。利用这些原料制作的面点，选料广泛，制作精细，制品有独特的风味，其他原料制品包括根茎、薯类制品，瓜果类制品及其他制品。

5.5.1 杂粮类制品，是以玉米、高粱、小米及各种豆类为主要原料制作而成的食品，如桂花绿豆糕、金银糖卷、豌豆拉糕、玉米糕、面丝糕等。

5.5.2 根茎、薯类制品，是以植物的根茎为主要原料制作而成的食品，如山药糕、三鲜雪梨、马蹄糕、桂花糖藕、土豆丝饼、山芋沙方糕、藕粉圆子等。

5.5.3 瓜果类制品，是以瓜类、果类（干鲜果）为主要原料制作而成的制品，如：油煎南瓜饼、炸仙桃果、樱桃糕、核桃糕、芋蓉冬瓜糕等。

6. 特色

淮扬面点以米、面为主料，应时迭出，制作精巧，馅心多样，并随着季节的变化和群众的习俗应时更换品种。淮扬面点品种繁多，造型别致。同一种面团，能制出不同造型、不同色彩、不同口味的面点；不同面团，更能制出丰富的面点品种。尤以软松糯韧、香甜肥润的包子、饼、糕见长。重视调味，咸点略带甜味，馅心注重掺冻，汁多肥嫩，味道鲜美。在馅心的配制上，春夏有荠菜、笋肉、干菜等，秋冬有虾蟹、野鸭、雪笋等。淮扬船点形态各异，栩栩如生。

7. 要求

分为原料、工具、制作要求。

7.1 原料

7.1.1 坯皮。常用的坯皮原料有面粉、米粉和杂粮粉。它们不仅有韧性、疏松性、可塑性，而且还具有营养价值，是人们日常生活中所需能量的主要来源之一。常见的有：

7.1.1.1 面粉。面粉是制作面点的重要原料。用小麦加工而成，可分为特制粉、标准粉和普通粉。主要成分为蛋白质、碳水化合物、脂肪、矿物质、维生素、水等。

7.1.1.2 糯米粉。特点是黏性大，涨发性小，硬度低，成熟后有透明感。调制的粉团不能发酵。可直接制作各种黏软糕点，如拉糕、粉团、汤圆等。

7.1.1.3 粳米粉。粳米硬度高，半透明，涨发性大于糯米，黏性低于糯米。一般用于制作米饭和粥，其磨成的粉可用于制作点心。一般不发酵。

7.1.1.4 粳米粉。粳米硬度适中，黏性小，涨发性能强，半透明。粳米一般用于制作米饭、粥，磨成粉后也可制作糕点。

7.1.1.5 玉米粉。可制作窝头、丝糕以及冷点中的白粉冻、各式水糕。与面粉掺和后，可作各式发酵点心。又可制作各式蛋糕、饼干等。

7.1.1.6 荞麦粉。含有丰富的蛋白质、硫胺素、核黄素和铁，既可制作主食，也可与面粉掺和制作扒糕等食品。

7.1.1.7 甘薯。亦称山芋、红薯等。淀粉含量较高，质软而味香甜，与其它粉料掺和有助酵作用。鲜甘薯煮（蒸）熟捣烂，与米粉、面粉等掺和后，可制作各类糕、团、包、饺、饼等。

7.1.1.8 澄粉。一种不含筋的面粉。用澄粉制作的糕点半透明，色泽洁白，质感细滑。可制作水晶饼、虾饺、象形点心等。

7.1.2 其它原料

7.1.2.1 鸡蛋。营养价值高。在面食制作中，用途极广。它加工简便。加热可以凝固，搅拌可起泡，蛋黄有乳化作用。鸡蛋清放入面粉可以增白增加柔性与延伸性，亦可作点心收口的粘合剂。除了可制作馅心外，主要是可使制品增加香味和鲜艳色泽，并能保持制品的松软性。

7.1.2.2 酵母。又称伊士粉，是取代老肥发酵，调制发酵面团的重要物料。可使面团组织膨松胀大，使制品体积增大，口感暄软。主要有液体鲜酵母、压榨鲜酵母和活性干酵母3种。

7.1.2.3 发粉。又名泡打粉，由多种物质复合而成。将发粉和入面粉中，加热后，其所含的物质产生化学反应，并产生气体，使面团膨胀，如小苏打、发酵粉。

7.1.2.4 天然色素。制作面点时常用植物天然色素着色。如菠菜汁、艾叶粉、麦青汁、南瓜粉等。

7.1.2.5 熟猪油。又称大油和白油。猪油属于油脂中的“脂”，常温下为白色或浅黄色固体。低温下呈膏状，加热后变成液体状，是制作面点的常用辅料。

7.1.3 馅料

制馅原料多种多样。一般来讲，能制作菜肴的原料，均可作为面点馅心原料。馅心原料的选择必须根据原料自身特点和面点品种要求确定。

7.1.3.1 猪肉。结缔组织少，质地细嫩柔软，一般无膻臊异味。含有不饱和脂肪酸和人体必需脂肪酸，风味良好。

7.1.3.2 鸡肉。味道鲜美，结缔组织少，肌纤维较柔软细嫩。适合多种烹调方法，并富有营养，有滋补养身的作用。

7.1.3.3 竹笋。中国传统食材，味香质脆。《调鼎集》称“笋为素食要物”，《随息居饮食谱》称“味冠素食”。味甘、微寒，无毒。具有低脂肪、低糖、多纤维的特点。

7.1.3.4 赤豆。又名赤小豆。是制作豆沙的主要原料。淀粉含量高，蒸煮后呈粉沙性，具独特的香气。多选用圆形稍扁，直径4~6mm，脐平而不突起，中央不凹陷的赤小豆。

7.1.3.5 扬州青。植株头大，棵矮，束腰，叶茎宽而肥厚。扬州青富有绿纤维素，细润，食后无渣。

7.1.3.6 萝卜丝。萝卜助味而不掩味，吸味而不乱味。多选用球形白萝卜，质地脆嫩，吸附性强。经初加工，萝卜丝易吸入肉鲜、河鲜、海鲜、野味的鲜汁，更加味美。

7.1.3.7 豆腐皮。豆腐皮营养丰富，柔性强。明代，将豆腐皮、香菇、笋丁制成馅心，素有荤味。

7.1.3.8 梅干菜。取材于扬州大菜,又称汤菜。入冬后腌制。开春后,取出煮,晒干。可制作馅心。与猪肉相得益彰。

7.1.3.9 荠菜。荠菜富含鲜氨基酸,其味较般常蔬为鲜美。营养价值高,冬春绿色野蔬。有“宁吃荠菜鲜,不吃白菜馅”之说。

7.1.4 调辅料

有色拉油、芝麻油、酱油、胡椒粉、盐、食糖、桂花酱、芝麻、花生、栗子等。

7.2 选料

7.2.1 选料考究,根据不同面点工艺选料。

7.2.2 就地取材,根据当地原料资源选料。

7.2.3 因时选料,根据不同的季节选择相应的原料。

7.3 常用工具

7.3.1 擀面杖。分大、中、小三种,大的长约 50cm,中的长约 35cm,小的长约 20cm,直径 3cm。用于擀制花卷、糕坯、酥皮、面条等。

7.3.2 饺擀。枣核型,两根为一副,长约 20cm,两头尖,中间直径约 1.8cm,用于擀制饺皮、烧卖皮。(淮扬面点多用此擀杖)

7.3.3 竹刮。又称刮子、竹挑子。长约 20cm。一头稍薄且顶部呈椭圆形,一头为柄子,手握部位有一定厚度,主要用于上馅。

7.3.4 筛罗。又称粉筛,用棕丝、马尾、钢丝等材料编织成筛底,网眼有粗细之分。筛眼的粗细以单位面积多少眼为标准。14 目即每平方米 196 眼。目越大,筛眼越细。用于筛粉,制作糕点等。

7.3.5 小簸箕。以铝、铁皮或柳条等制成,扫粉时盛粉用。有时也用于从缸中取粉料。

7.3.6 面刮刀。材料有塑料、不锈钢等,用于铲除吸附在案板上的面屑。

7.3.7 粉帚。以高粱苗干或棕制成,供清扫粉料用。

7.3.8 印模。有木制,也有金属、食用塑料材质的,有方形、圆形等。底部刻有花纹、文字,用于刻印各式米糕、蛋糕、烤制月饼等品种。

7.3.9 模具。常见铝皮、锡纸、纸杯等。形状多样,用于蒸制、烤制时盛装点心。

7.3.10 花钳。大小、形状各不相同,有铜、不锈钢等材料,用于制作各种花草的叶瓣。

7.3.11 骨针。用有机玻璃或牛骨制成,长约 15cm,一头圆、一头尖。用于制作象形面点。

7.3.12 剪刀。用于剪制造型面点的鳞、羽毛、翅膀、尾巴、叶子等。

7.3.13 成熟工具。有箴篱、铁勺、筷子等。箴篱一般是用铁丝编制而成的一个凹圆形网状体,带有长柄,用于捞面、油炸食物沥油等。

7.3.14 常用刀具。有批刀、面包刀、花滚刀、小片刀、剪刀等。

7.3.15 其它工具。有排笔、毛笔、牙刷、印子、馅挑、梳子等。

7.4 常用设备

7.4.1 蒸笼。用于蒸制各种点心等。蒸笼的规格很多,直径从 10~78cm (3~24 寸) 不等,材料有竹子、不锈钢等。随之配套的有笼垫。

7.4.2 平锅。一般采用铁质材料。现在有不粘锅。多用于煎制、烙制饼、饺子、包子等。

7.4.3 烤箱。主要用于烘烤各类中西糕点。常用的有单门式、双门式、多层式烘烤箱。烤箱的使用

主要是通过定温、控温、定时等按键来控制，温度一般最高能达到 300℃。经烤箱烤出来的制品具有酥、松、香、脆等特点。

7.4.4 烤盘。烤箱中的金属盘。用作烘烤时存放食品，一般是将生坯先放入烤盘内，然后进行烘烤。

7.5 制作

7.5.1 制馅

7.5.1.1 馅心。是用各种不同的制馅原料，经过精细加工制成的形式多样、味美适口、包入面点坯皮内的“心子”。

7.5.1.2 馅心分类

7.5.1.2.1 按口味，主要分为咸馅和甜馅两大类。此外，还有一种甜咸混合馅，以甜味为主，略带咸味，是在甜味基础上稍加一些盐调制而成的。

7.5.1.2.2 按原料，一般分为荤馅和素馅两大类。也有是荤素互相掺和的。这种馅料或者以荤为主，稍加一些素料；或以素为主，配一些荤料。

7.5.1.2.3 按制法，分为生馅、熟馅两大类。生馅调制方法以拌和为主，习惯称为拌馅。熟馅调制方法很多，如炒、烩、水焯、蒸、煮等。

7.5.1.3 常用馅原料组成

7.5.1.3.1 生肉馅：前夹猪肉泥、猪皮冻、白砂糖、酱油、芝麻油、葱、姜、绍酒、胡椒。

7.5.1.3.2 香菇青菜馅：青菜、笋丁、香菇、白砂糖、盐、生姜、熟猪油。

7.5.1.3.3 豆沙馅：赤豆、白砂糖、熟猪油、桂花。

7.5.1.3.4 蟹黄肉馅：蟹肉蟹黄、熟猪油、精盐、熬制蟹油、肉馅。

7.5.1.3.5 五仁馅：金桔饼、青梅、冬瓜糖、熟猪油、白砂糖、瓜子仁、松仁。

7.5.1.3.6 枣泥馅：红枣、白砂糖、熟猪油。

7.5.1.3.7 水晶馅：去膜猪生板油丁、白砂糖。

7.5.1.3.8 荠菜冬笋馅：荠菜、冬笋、熟猪油、盐、白砂糖。

7.5.1.3.9 三丁馅：肉丁、笋丁、鸡丁、葱姜末、高汤、酱油、盐、虾籽、熟猪油。

7.5.1.3.10 五丁馅：海参丁、虾仁、肉丁、笋丁、鸡丁、葱姜末、高汤、酱油、盐、虾籽、熟猪油。

7.5.1.3.11 干菜馅：梅干菜末、肉丁、葱姜末、酱油、盐、白砂糖、高汤、熟猪油。

7.5.1.3.12 雪笋馅：雪菜末、笋丁、肉丁、姜末、盐、高汤、熟猪油。

7.5.1.3.13 萝卜丝馅：萝卜丝、肉丁、酱油、盐、熟猪油

7.5.1.3.14 马齿菜馅：马齿菜末、肉丁、葱姜末、酱油、盐、白砂糖、高汤、熟猪油。

7.5.1.3.15 野鸭菜馅：青菜、野鸭丁、笋丁葱姜末、酱油、盐、白砂糖、高汤、熟猪油。

7.5.1.3.16 翡翠菜馅：青菜叶、白砂糖、盐、熟猪油、熟火腿茸。

7.5.1.3.17 松籽糯米馅：松籽仁、糯米、肉丁、白砂糖、熟猪油、酱油、葱姜末、盐、高汤、虾籽。

7.5.1.3.18 蝉螯糯米馅：蝉螯、糯米馅、肉丁、蟹油、白砂糖、酱油、盐、葱姜、熟猪油、胡椒粉。

7.5.1.3.19 冬瓜馅：冬瓜、鸡丁、香菇、鲜笋、虾米、熟猪油、葱姜末、盐、白砂糖、鸡汤、火腿末。

7.5.1.3.20 茼蒿馅：茼蒿、蘑菇丁、白砂糖、盐、虾籽、葱姜末、熟猪油、虾米。

7.5.2 面点制作基本技术

工艺程序为和面、揉面、搓条、下剂、制皮、成型。

7.5.2.1 和面。将粉料与水或其他辅料掺和在一起，揉成面团的过程。它是面点制作的最初一道工序，也是最重要的一个环节。方法步骤：①、两脚分开，站成“丁字”步；②、将面粉堆放在案板上或放入盆内；③、倒入部分水，五指张开，由内向外，逐层拌匀成雪花面；④、继续加水，揉成软硬适中的面团。

7.5.2.2 揉面。将面团揉匀、揉透的过程。反复揉面，可使粉料中的淀粉膨胀，使面的蛋白质接触水份，产生弹性，增加成品的光洁度，利于成品后期制作成型。手法有揉、揣、擦、摔、捣等。

7.5.2.3 搓条。将揉好的面团搓拉成粗细均匀、圆滑光润的条状。搓条时用力均匀，轻重有节。双手掌跟压住面团，不能用掌心。稍加揉长后，再用双手掌同时来回推搓，滚动面团，使之向两侧慢慢延伸，成为粗细均匀的圆形长条。搓条手法灵活、轻松，连贯自如。两手用力均匀，使劲平衡，防止因用力不均产生粗细不匀的现象。

7.5.2.4 下剂。

7.5.2.4.1 摘剂，又称揪剂、揪坯。将搓好的长条摘成小面剂（即剂子，或称坯子）。其手法是：一手握住剂条，使剂条从虎口处露出相当剂子大小的截面；另一手的大拇指、食指和中指靠紧虎口，捏住截面，顺势往下一摘即可。每摘下一个剂，趁势将剂条露出一个剂的截面，并转动一下，以保持剂条圆整。

7.5.2.4.2 控剂，又称扣剂、铲剂。面团搓条后，放在案板上，左手按住，从虎口处露出坯段，右手指弯曲成铲形，手心向上，从剂条下面伸入，四指向上挖断，即成一个坯子，然后左手向左移动，让出一个坯段，重复操作。一般用于烧饼、火烧等下剂的操作。

7.5.2.4.3 拉剂，又称掐剂。右手抓住适当剂量的面团，左手抵住面团，顺势拉下一个坯子，如馅饼，汤团的剂子就采用此法。

7.5.2.4.4 切剂，有的面团如层酥面团，讲究酥层清晰，必须采用快刀切剂的方法，以保证截面酥层清晰，例如藕酥、鸳鸯酥盒等下剂即采用此法。

7.5.2.4.5 剁剂，剁剂和切剂都是用刀具进行分坯。剁剂是将搓条的坯条，平展在案板上，右手拿刀，从一头开始，顺序剁。

7.5.2.5 制皮。将面团或面剂，按照品种的生产要求或包馅操作的要求，加工成坯皮的过程。常用的制皮方法有以下几种：

7.5.2.5.1 按皮，将剂子揉成球形，或用右手掌边、掌跟，按成边缘薄、中间较厚的圆形皮子。

7.5.2.5.2 敲皮，敲皮是一种较特殊的制皮方法。操作时用敲皮工具在面团上轻轻敲击，该坯剂慢慢展开。要求用力均匀，皮子厚薄一致。如鱼皮馄饨制皮。

7.5.2.5.3 拍皮，又称揪皮，把下好的剂子毛头向上立起，用右手指揪压后，再用手掌边沿着剂子周围拍边、转边，把剂子拍成中间厚、边缘薄的圆皮。适用于大包皮子的制作。

7.5.2.5.4 捏皮，又称捏窝。是把剂子搓圆，再用双手指捏成圆壳形，包馅收口。适用于米粉面

团制作汤圆之类的品种。

7.5.2.5.5 压皮，将剂子截面向上，用手略摁，右手拿刀放平，压在剂子上，稍使劲旋压，成为圆形皮子。常用于澄粉制品。

7.5.2.5.6 摊皮，主要手于浆、糊状或较稀软面团面皮，需借助加热和锅具，制春卷皮、锅饼皮即为摊皮。

7.5.2.5.7 擀皮，擀皮是当前最主要、最普通的制皮法，其技术性较强，适用品种多。擀皮的工具和方法多种多样，如擀水饺皮，馄饨皮，烧卖皮等。主要擀法：

a、用小面杖擀制，分单杖和双杖两种。单杖擀皮时，先将剂子按扁，一手捏住边沿，一手擀制（擀到剂皮的五分之二处为宜），双手密切配合，擀一下，剂皮顺一个方向转动一个角度，直至大小适当，中间稍厚，四周略薄，成圆形即可。（如擀蒸饺皮、汤包皮等）

b、用大面杖擀制。先将面团揉、折成方形团块，再用大面杖向四周擀开成矩形，然后卷在面杖上，双手压住向前推滚。每推滚几次，打开，拍一次粉（多用淀粉），直至擀成薄而匀的大薄皮。叠起，切成梯形、三角形或方形小片。擀制过程中，也可采取压的方法，即在卷起后将面杖抽出，适当用力在卷起的条上顶杖或斜向压1~2遍。然后打开，卷起再压，最后卷起推擀几次。这种擀、压结合的方法，厚薄均匀，且效率高。适用于比较硬的面团，如馄饨皮、手擀面等。

c、用特种擀面杖（腰鼓形小走槌、橄榄杖等）擀制。擀成中间稍厚的荷叶边（即边上有皱纹）圆形，擀时先将剂子按扁，放在多倍于剂子的淀粉堆中，再用两手捏住面杖两端，适当用力压住剂子的边缘，边擀边沿一个方向转动，直至完成。如烧卖皮。擀制烧卖皮的关键在于两手用力均衡，着力点放在剂子边上，并使面杖灵活转动。

7.5.2.6 上馅，又称打馅，包馅等，是有馅品种的一道必需工序。

7.5.2.6.1 包馅法，最常用的上馅方法，根据品种质量要求和成形方法不同，分为无缝包法、捏边包法、提褶包法，卷边包法等。

7.5.2.6.2 拢馅法，上馅时的操作与成形同时进行，例如烧卖上馅后，用手拢起皮捏住，不封口，上面露馅。

7.5.2.6.3 夹馅法，是指加入的馅心在成品或半成品中层层间隔，可以夹一层或多层。如三层蛋糕，千层糕等上馅即用此法。

7.5.2.6.4 卷馅法，是将坯料擀成片状或在片形熟坯上，抹上馅心，然后卷拢成形的方法。如果酱、蛋糕卷等。

7.5.2.6.5 滚黏法，常与成形方法同时进行，如摇元宵、藕粉圆子，即是把馅心搓圆打湿，放于干粉中滚动，使粉料逐步黏上。

7.5.2.6.6 酿馅法，此类品种如鸳鸯卷饺、四喜饺、梅花饺等，是成形后再酿装不同颜色的馅。

7.5.2.6.7 注入法，是采用挤注的方法上馅，常用于膏状馅心的品种上馅。

7.5.3 成型

将调制好的面团按照制品的要求，运用不同的手法，该成品定型和生坯定型，面点成形的技法决定了成品的形态，面点成形的技法很多，但主要有两种基本形式组成，一种是手工成形操作技法，另一种是借助各种工具及机械成形。常用的成形方法有：揉、包、捏、卷、捲、抻、切、削、拨、叠、摊、擀、按、钳花、模压、滚沾、镶歇、挤、用模具成形等。

7.5.3.1 揉。揉是比较简单的成形方法，一般只用于制作馒头。

7.5.3.2 包。包括大包、馅饼、馄饨、烧卖、春卷、粽子等，都采用包的成形方式。

常有以下几种包法：

(一) 提褶包法，多用于包子类制品。

(二) 捏边包法，大多用于饺类制品。

(三) 卷边包法，在两张坯皮中间夹馅，然后将边捏严实，不能露馅，有些品种还需捏上花边，如酥盒、酥饺。

(四) 烧卖包法，托皮上馅法同提褶包法，在上馅的同时，左手五指将皮往上拢，拇指和食指以上腰处勒住，挤出多余馅心，亦可用刮子刮平，成石榴形。

(五) 馄饨包法：馄饨包法有多种，最常见的是捻团包法，即左手拿一张皮子，右手拿筷子往皮上挑馅心，朝内滚卷，包裹，抽出筷子，两头一捻即成。

(六) 汤团包法：将米粉坯剂捏成碗形，放入馅心，收拢口，掐去剂头，搓成圆形即成。

(七) 春卷包法，将加馅的春卷皮平放在案板上，将一边盖在馅上，左右两边也往里相对折叠，再翻身向下叠在皮上，收口边沿抹少许面糊黏连即可。

(八) 粽子包法：粽子形状很多，有三角形，四角形等，包法有所不同。

7.5.3.3 捏。捏是在包的基础上进行的一种综合性的成形法，需要借助其它工作和动作配合。

如：包子成形：

- a) 用左手托住面皮，掌心略向内凹，使面皮中心下陷，呈一浅窝塘状，挑入馅心，放在面皮中心处。
- b) 左手托住面皮于胸前，腕部作前后水平摇摆运动，使掌中的面皮自左向右有节奏的转动。
- c) 右手半握拳，拇指在上，与食指和中指配合，捏住面皮右边1cm左右处，右手腕配合左手，有节奏的摇动。
- d) 右手在面皮转动时包入馅心，包捏时右手中指抵在拇指的边缘，拇指与食指、中指配合，经捏（在包口处捏褶纹），提（将面皮垂直向上拉起），翻（将包口面皮向外略翻），在包口处从右向左，捏成24~32褶纹，并形成包子的“颈项”。
- e) 在起步捏成的第三个褶纹处，将包口连接牢，继续收口。在包口只有5mm孔隙时抿口。抿口时左手拇指、食指、中指将包口处面皮略提，同时捏成荸荠鼓子鲫鱼嘴子、呈辐射状的花纹包子嘴。

7.5.3.4 搓，分搓条和搓形两种手法。

搓条与面团的搓条相似，双手搓动坯子，使其成为粗细均匀、光滑的细长条，如麻花、辫子面包等。搓形有两种方法，一种是用双手搓，另一种是用单手揉搓。揉搓手法成形常用于馒头、面包、团子等，形状一般有圆形、半球形、蛋形、高桩形等。

7.5.3.5 卷，一般是将擀好的坯料，经加馅、抹油或直接根据品种要求，卷合成不同的形状，并形成间隔层次，然后改刀，即可成为成品或半成品，操作中常与擀、切、叠连用，正常与压、夹等配合成形。按制法，卷可分为单卷和双卷。

7.5.3.6 捏，分一般捏法和捏塑法两种方法。

(一) 一般捏法

把馅心放在面皮子上，用双手将皮子边缘，按要求黏合在一起即成。挤捏时，将放入馅心的面皮对折捏严。用力要均匀，防止用力过大，将饺皮挤破。

（二）捏塑法

常见的捏塑法有：提褶捏，如汤包；推捏，如月牙饺；捻捏，如冠顶饺；折捏，如鸳鸯饺；叠捏，如四喜饺；按捏，如酥饺。捏塑法工艺要求高，制作要求精细，是花式面点的主要制作方法。

7.5.3.5 擀

擀是运用擀面杖，橄榄杖或通心槌等工具，将坯料制成不同形状的一种技法，具有坯皮成形与品种成形的双重作用，几乎所有的饼类制品用擀法成形，其它制品一般常与包、捏、卷、叠等连用才能成形。

7.5.3.6 叠

叠是将坯皮重叠成一定形状，然后再经其他手法制成制品的一种间接成形法。常与擀、卷、切、剪、钳等结合使用。

7.5.3.7 摊

摊是将较稀的水调面在烧热的铁锅上平摊成形的一种技法。按照摊制方法的不同，可分为旋摊、括摊和手摊。

旋摊是将糊浆倒入热锅内，迅速将锅倾斜旋转，使糊浆流动受热成圆皮的方法。

括摊是将糊浆倒入烧热的平底锅内，迅速用刮子将其刮平、刮圆的方法。

手摊是用手抓稀软面团在热平底锅或铁板上摊转成圆形薄皮的方法。

7.5.3.8 按

亦称压、揸。用手掌按扁、压成圆形。

7.5.3.9 切

切是以刀为主要工具，将加工成一定形状的坯料分割成形的一种技法，常与擀、压、卷、揉、叠等成形手法连用。一般用于面条、刀切馒头、花卷、糍粑等，以及成熟后改刀成形的糕制品。

7.5.3.10 钳花

钳花是运用钳花小工具整塑成品或半成品的的方法，其常与包配合使用，该制品更加美观。

7.5.3.11 滚黏

滚黏是将馅心加工成球状或小方块后，通过着水增加黏性，在粉料中滚动，该表面黏上多层粉料而成形的的方法。如制作藕粉圆子、麻团、椰茸球等。

7.5.3.12 挤注

挤注与裱花手法相似，区别在于用途不同。挤注用于成形，已成为点心制作中的一项必学技艺。挤注是将装有坯料的布袋，通过手指的挤压，该坯料均匀地从袋嘴流出。根据品种的不同要求，更换袋嘴上的挤注器，直接挤入盘，形成各种不同形态的成品或半成品。

7.5.3.13 剪

剪是利用剪刀工具，在坯的表面剪出独特形态的一种成形技法。常配合包、捏等成形。该制品更加形象化。剪可以在包馅以后的半成品上进行，如海棠酥；也可以在成熟后剪出形状，如刺猬包、荷花包等。

7.5.3.14 镶嵌，镶嵌是通过在坯料的表面镶装或内部填夹其它原料，而达到美化成品、增调口味的一种方法。镶嵌时，须利用食材性原料本身的色泽和美味，经过合理组合与搭配，使成品的色、香、

形更加完美。

7.5.3.15 夹，夹是借助于工具，如竹筷、花钳或花夹，将坯料夹制出一定形状的方法。

7.5.3.16 模具，是利用各种特制形态的工具，将生或熟的坯料注入、筛入或按入其中，使之成形的一种方法。由于制品的成形要求不同，模具一般有印模、套模、合模、内模等。

7.5.3.17 油酥面团成型，包括调制面团和包酥两个步骤。

7.5.3.17.1 调制面团。调制面团酥皮面团的皮大体可分为二种，即：水油面皮、酵面皮和蛋面皮。水油面是面粉加水 and 油脂调制的。和面时，一般将油和水同时加入，然后与面粉炒拌，揉搓成团。一般情况下，每 500g 面粉掺水 225~250ml，油 125ml。干油酥是用油脂与面粉“擦”制而成。将油脂掺入面粉中拌匀，双手掌跟压住在案板上层层地向前推擦。擦成堆后，滚成团再擦，反复多遍，直至擦透为止。一般以每 500g 面粉掺油脂 250ml 为宜。调制干油酥须用凉油，以熟猪油为佳。

7.5.3.17.2 包酥，又叫开酥、破酥、贴酥、起酥，即以水油面作皮，干油酥作心，将干油酥包在水油面面团内，制作成酥皮的过程。一般分为大包酥和小包酥两种。大包酥是先将干油酥包入水油面团内，封口，按扁，擀制成矩形薄片，卷成适当粗细的条，再根据制品的定量标准下剂。小包酥面团较小，一般一次只制 1 个或几个剂坯。如枇杷酥、酥合等。

7.5.4 成熟

面点制作中最后一道工序，即运用各种方法，将成形的生坯加热，使其在热的作用下发生一系列变化，成为色、香、味、形俱佳的熟制品。面点熟制方法，主要有蒸、煮、炸、烙、煎、烤（烘）等单加热法，以及为了适应特殊需要而使用的蒸煮后煎、炸、烤、炒或烙、烩等综合加热法。

7.5.4.1 蒸，蒸是面点熟制中运用较为普遍的一种方法，指在常压或高压下，利用蒸汽对流，生坯成熟的一种方法。蒸的方法主要适用于发酵面团、水调面团、米粉面团等制品。

7.5.4.2 煮。即把成形的生坯，投入沸水锅中，利用水受热后产生的热量的传导和对流作用，使制品成熟。煮制法使用品种有：饺子、面条、馄饨、汤圆、元宵、粥、粽子等。

7.5.4.3 炸。用油传热的熟制方法。主要用于油酥面团、矾碱盐面团、米粉面团等制品。油温大体分为温油（90~130℃）、热油（150℃左右）、旺油（180~220℃）3 类。

7.5.4.4 煎。用油传热的熟制法。煎制法用油量较少，一般用平底锅煎制，主要用于馅饼、锅贴、煎包等。煎法又分为油煎和水油煎两种。

7.5.4.5 烤。又称烘、炕，即利用各种烘烤炉内的高温，把制品加热烤熟。目前使用的烤炉，式样较多，并出现了电动旋转炉、红外线辐射炉、微波炉、光波炉等。烤制范围主要用于膨松面、油酥面等制品。

7.5.4.6 烙。把成形的生坯，放入平锅中，架在炉火上，利用金属传热的熟制法。烙制法适用于水调面团、发酵面团、米粉面团、粉浆面团等制品。烙分为干烙、刷油烙和加水烙 3 种。

8、品鉴要求

淮扬部分面点品鉴要求

| | |
|-------|--|
| 发酵面包子 | 抿口包子呈正圆形（“荸荠鼓”形），开口包子形似鲫鱼嘴。饱满，褶皱清晰，数量在24~32个之间。收口正中，端正不漏馅。形状均匀一致，不漏馅。包子横截面圆形，半径在2.5~4cm之间，形态完整美观。呈乳白色，有光泽，表皮光滑。手按有弹性，柔软。纵剖面孔小且均匀。突现原料的本味以及调味料的复合味。细腻滑润，不粘牙。包皮膨松绵软有弹性，馅心滋润。具有小麦粉经蒸制后特有的滋味和气味。 |
| 千层油糕 | 层次清晰，菱形块，芙蓉色，半透明。层层糖油相间。绵软甜润，油而不腻。 |
| 鸡丝卷子 | 包裹的面像一缕缕鸡丝。面皮薄，切丝细，坯皮一致。薄绵柔软，葱香鲜浓。 |
| 蒸饺 | 外形犹如一轮弯月，褶皱细匀。皮薄、汁多。肉馅味鲜、丰腴，卤汁盈口。 |
| 汤包 | 呈正圆形，褶皱清晰，收口正中，端正不漏馅。形状均匀一致，不漏馅。表皮光滑。形态完整美观。皮薄色白，有光泽。外皮如壳，壳皮均衡。包皮有韧性，兜住卤汁。突现原料的本味以及调味料的复合味。皮薄晶莹，味鲜卤足，稠而不黏，油而不腻。具有小麦粉经蒸制后特有的滋味和气味。 |
| 烧卖 | 呈石榴形，褶皱清晰。形状均匀一致，不漏馅。表皮光滑。形态完整美观。皮薄色白，有光泽。外皮有韧性，滋润。壳皮均衡。突现原料的本味以及调味料的复合味。具有小麦粉经蒸制后特有的滋味和气味。 |
| 饺面 | 宽汤窄面。汤清不糊，馄饨皮薄，馅嫩而有卤。饺象朵朵荷花。面条皮薄，有韧性，有毛孔，丝丝分清，有咬嚼。面条纯和，有咬嚼。柔韧均匀，厚薄适度。生骨硬，弹性强，不糊汤。馄饨肉馅鲜美，面条筋道爽滑，绵柔适口，汤汁鲜醇微辛。 |
| 烩面 | 面条浇头合一。面条纯和，柔韧均匀，厚薄适度。面条柔软入味，汤汁鲜美醇厚。浇头呈其本味。 |
| 萱花酥 | 色泽金黄，层次清晰。酥层松酥，油润不腻。薄酥香脆，酥香扑鼻，滋味甜美。 |
| 油饺 | 形似元宝，边纹清晰。黄色。外微脆里软糯。香甜爽口。 |
| 春卷 | 长条，皮薄酥脆，色泽金黄。外脆内嫩。馅心香软，鲜香可口。 |
| 火烧 | 金黄色，油亮亮。外壳硬脆松酥，内层软脆油润。葱香扑鼻，香甜味美。 |
| 锅贴 | 咸鲜丰满，边纹清晰。面皮软韧，底脆肉嫩。馅鲜卤多。香味扑鼻。 |
| 四喜汤圆 | 有圆有长。细腻黏糯。有咸有甜，糯滑爽口，各具鲜香。 |

9 面点名称

传统面点有典故和文化内涵的建议用原名，创新面点鼓励使用新颖的名称，但应名称与制品相符。

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台