

第三节 油酥面团调制技艺

油酥面团是用油和面粉作为主要原料调制而成的面团。用这种面团制作的品种具有体积膨松、色泽美观、口味酥香、富有营养的特点。其制作工艺精细、独特。常见的品种有黄桥烧饼、花式酥点、千层酥、广式月饼、杏仁酥等。

油酥面团的品种很多,制作要求也各不相同,按其制作特点大体可分为层酥面团和单酥面团两大类。

一、层酥面团的种类和调制方法

层酥面团是由皮面和酥面两块面团组合制成的,其成品色泽玉白,外形美观,层次清晰,是酥松类制品中的精品,也是酥松类制品的主要品种。层酥类制品制作工艺复杂、精细,制作要求高,根据使用的原料及制作方法的不同,又可分为包酥类及擘酥类两种。其中又以包酥类制品使用最为广泛,擘酥类制品主要在点心中使用。

(一) 包酥面团的调制方法

包酥面团又称酥皮面团,是由两块不同制法的面团互相配合擀制而成的面团。一块是皮料,另一块是酥心。皮料通常有水油面皮(即由水加油和面粉调制而成)、酵面皮(即用发酵面团中的烫酵面团作皮,如“黄桥烧饼”等)、蛋面皮(即鸡蛋加水、油和面粉作皮,如鸡蛋酥)三种;酥心即是干油酥。这类面团制成的品种质地酥松、体积胀大、层次分明。调制包酥面团尽管皮料不同,但做法基本相同。因水油皮包酥用途最为广泛,下面着重介绍水油皮包酥面团的性质、特点和调制方法。

包酥面团制作的一般工艺流程是:

干油酥(酥心)的调制
水油面(皮面)的调制 > 包酥——→ 酥皮的擀制

1. 干油酥的调制

(1) 干油酥的性能和特点。由于干油酥全部用面粉和油调制而成,不加任何辅料和水,所以干油酥松散软滑,丝毫没有韧性、弹性和延伸性,但具有一定的可塑性和酥性。干油酥虽不能单独制成面点,但可与水油面合作使用,使其层层间隔,互不粘连,起酥发松,成熟后体积膨松,形成层次。

(2) 干油酥的调制方法。干油酥调制的一般工艺流程是:

下粉→掺油→拌匀→擦透→成团

干油酥的调制与一般面团不同,采用擦制法,即先把面粉加油脂拌和,滚成团,再用双手的掌根推擦,擦透使之色白,用手指触摸面团无弹性即可。

(3) 干油酥调制的操作要领。

① 反复揉擦。这是保证油酥面质量的一个关键,在和粉过程中和捏制成成品之前,都必须反复擦透、擦顺,使其增加油滑性和黏性。

② 掌握配料比例。面粉和油脂的比例一般为2:1,即每500 g面中放250 g油,一般用猪油或素油。也有例外情况,如广式的干油酥用白脱油或麦淇淋制成,其油脂与面粉的比例约为4:1。这种干油酥经反复揉擦后,能吸收大量空气,因此具有很大的酥松性能,成品胀发较大。

③ 了解油脂性能。调制干油酥时所用油脂,一定要用凉油,否则黏结不起,制品容易脱壳与炸边。调制所用的油脂,以猪油为好,因为常温下,猪油呈固态,用它调制油酥时,呈片状;而用植物油调制时,因是液态,呈圆球状。所以用同量的油,猪油润滑面积比较大,制成成品则更酥一些,色泽也更好。

④ 掌握干油酥的软硬度。干油酥的软硬度应与水油面软硬度基本一致,否则,一硬一软,将影响酥层。例如,水油面太软,干油酥太硬,擀制时不易擀均匀,影响层次;水油面太硬,干油酥太软,擀制时会产生破酥现象,同样影响层次与成品质量。

⑤ 正确选用面粉。调制油酥面一般用筋力较小的面粉,这类面粉不易形成面筋质,起酥效果较好。

2. 水油面的调制

(1) 水油面的性能和作用。水油面是用油、水、面粉拌和调制而成的同时兼有水调面团和油酥面团两种性质特点的面团,既有水调面团的筋力、韧性和保持气体的能力(但能力比水调面团弱),又有油酥面团的润滑性、柔顺性和起酥松性(但松性不如干油酥)。如果单独用来制作面点,成品比较僵硬,酥性不足。它能与干油酥配合使用,形成层次,使皮坯具有良好的造型和包捏性能,并能使成品具有完美的形态和膨胀酥松的特点。

(2) 水油面的调制。水油面调制的一般工艺流程是:

下粉 $\xrightarrow{\text{油、水搅匀}}$ 拌和 \rightarrow 揉搓 \rightarrow 成团

具体的操作程序与水调面团基本相同,和面时,一般将油与水同时加入面粉中抄拌,然后揉搓成面团。如果先加油、后加水或先加水、后加油都会影响面粉和水、油的结合,难于拌和。用水温度应随天气的冷暖而灵活掌握,一般温度以 $30 \sim 40^{\circ}\text{C}$ 为宜,这样制成面团松酥而有一定韧性。为了使调制的水油面既具有一般水调面团的性质,又具有油酥面团的特点,在调制时必须掌握其操作要领。

(3) 水油面调制的操作要领。

① 正确掌握水、油的配料比例。一般情况下,面粉与水 and 油的比例为 $1:0.4:0.2$,即每 500 g 面粉掺水 200 g 、油 100 g ,其中水与油的比例为 $2:1$,这个比例还应视品种要求而灵活掌握。行业中检验水和油的比例是否恰当的方法是:将手指插入面团内立即抽出,一要看是否有油光,二要看是否不粘手。如果有油光、不粘手,则说明用油量正好。如果用油过多,影响分层,使成品过于散碎,容易漏馅;用油过少,成品则僵硬、坚实。

② 反复揉搓。面团要反复揉搓,揉匀搓透,否则,制成成品容易产生裂缝。

③ 防干裂。揉成面团后,上面要盖一层湿布,以防开裂、结皮。

3. 包酥

包酥又称破酥、开酥、起酥等。包酥就是将干油酥包入水油面中,经反复擀薄叠起,形成层次,制成层酥的过程。包酥是制作油酥制品的关键,包得好与差,直接影响成品质量。包酥一般可分为大包酥和小包酥两种。

(1) 大包酥。大包酥,又称大酥,用的面团较大,一次可作几十个剂坯。具体做法是:先将干油酥包入水油面内,然后封口、按扁,擀成厚薄均匀的长方形薄片,再一折为三,即左边的1/3和右边的1/3分别折向中间成为重叠的三层,如此重复一到二次然后再擀薄(厚薄与第一次一样,这样酥层就较均匀)卷成圆筒形(卷时用力均匀,筒形大小一致),再根据制品的分量与规格要求,切或揪成面剂。大包酥的特点是制作速度快、层次多、效率高,适用于一般油酥品的大批量生产,但要使酥层起得均匀美观,必须具有基本功。一般情况下,成品质量没有小包酥好。

(2) 小包酥。小包酥,又称小酥,用的面团较少,一般一次只能制1至几个坯剂。可用叠和卷两种方法制作。具体做法是:先将干油酥包入水油面内,收口后,按扁擀薄,如用卷的方法时,将剂擀成长方形面片,由一面向另一面卷拢,按扁再擀开卷成,再根据不同品种的要求制皮。如用叠的方法,将擀薄的面片一叠三层,再擀薄,再叠三层,反复三次,有27层即可,擀叠次数不宜太多,不然层次不清。小包酥的优点是酥层均匀,层次多,面皮光滑,不易破裂,适合制作精美小巧的品种,但制作速度太慢,效率低。

(3) 包酥的操作要领。

① 水油面与干油酥的比例必须适当,如油酥过多,不仅擀制容易发生破皮现象,而且会出现漏馅、成熟时易碎等问题;而如油酥过少,成品坚实,酥层不清,会影响酥松。一般应根据成熟方法、空气湿度、品种要求确定水油面与干油酥的比例。如成品是用烘烤成熟的,水油面与干油酥的比例为1:1;如在油中余炸成熟的,水油面与干油酥比例则为6:4,干油酥与水油面的软硬度要一致,这在前面的面团调制中已提到,面团宜软不宜硬。

② 将干油酥包入水油面中,应注意水油面皮子四周厚薄均匀,以免在擀制时酥层的厚薄不均匀。

③ 擀皮起酥时,两手用力轻重要适当,使皮子的厚薄一致,如用力过重,会使油酥压向一面,或使水油面与油酥黏结在一起而影响分层起酥。用力的方向一般是向前而不是向下。

④ 擀皮起酥时,尽量少用生粉,卷圆筒时要尽量卷紧,否则酥层间不易黏结,容易造成脱壳,同时还会因生粉过多而影响成品质量。

⑤ 擀皮时速度要快,尤其在冬季,面团在擀制时易发硬,擀制不当,成品层次会受到影响。在擀皮时要避免风吹,以免结皮。

⑥ 起酥后切成的坯子应盖上一块干净湿布,或盖上保鲜膜,防止外表皮子起壳而影响成形,一般要边起酥边包捏成形。

4. 酥皮的种类和制法

油酥面团制品品种繁多,外形美观精细,口感香酥,具有独特的风味特色,是中式面点中既可体现基本功又可变换式样的一种面团。酥皮擀制的方法很多,根据制品层次外露的情况,一般把油酥皮分为明酥、暗酥、半暗酥三种类型。

(1) 明酥。不论是大包酥还是小包酥,凡成品酥层外露,表面能看见非常整齐均匀的酥层,都是明酥,如盒子酥、荷花酥等。酥层的形式因起酥方法(卷和叠)及刀切的方向(直切和横切)的不同而不同,一般酥层有呈螺旋状态以及直线状态的两种。前者叫圆酥,后者叫直酥。

① 圆酥。是用小包酥或大包酥的方法制成长条以后,根据品种规格与要求,用刀一段一段地切下来(每段为一个剂子),取一段向上放,用擀面杖自上向下按扁,再用擀面杖自中心向外轻轻擀开,呈圆形皮子,接着放上馅料,包捏成形,使圆形纹路外露。如果用圆酥来制作成品,起酥卷长条时一般要卷得粗一些,剂子要切得短一些,这样可使制品表面层次多而清晰,使成品更加美观。

② 直酥。直酥的起酥方法基本上与圆酥相同,只是切法不同,用大包酥或小包酥的方法卷成长条以后根据品种的规格和要求,切下一段,然后将切下的段顺纵向剖开,截面向上,成为一个剂;再用擀面杖轻轻按压,擀成薄片,包入馅料制成成品。

③ 明酥制品的质量要求。明酥制品的质量要求较高,除油酥制品的一般要求外,特别要求表面要酥层清晰,层次均匀,因此操作时要注意以下几点:起酥要注意起得整齐,即在擀长方形薄片时,厚薄要一致,宜用卷的方法起酥,卷时要卷紧,不然在成熟时易飞酥;用刀切剂时,下刀要利落,以防相互粘连;按皮时要按正,擀时从中间向外擀,用力要适当、均匀;包馅时将层次清晰的一面朝外,如用两张面皮时,可用起酥好的一张做外皮。

(2) 暗酥。暗酥就是指在成品表面看不到层次,只能在其侧面或剖面才能看到层次的酥皮制品。暗酥制品要求膨胀松发,形态美观,酥层不断,清晰,不散不碎。大包酥与小包酥都能制成暗酥,苏式月饼就是用暗酥的方法制成的。暗酥的制作方法有卷酥法和叠酥法两种。其操作要求是:

① 起酥时,干油酥要均匀地分布在水油面团中,擀皮不要擀得太薄,卷拢时,筒状的两头不要露酥。

② 起酥时可根据品种的需要采用卷酥或叠酥的方法。卷酥的特点是酥层较薄,层次较多,均匀;叠酥的特点是酥层厚,层次清楚,胀性大。

③ 切剂时,刀口要快,下刀要利落,防止层次粘连,但要求没有明酥那么高。

④ 多采用烘制方法成熟。因烘烤时油脂挥发,使成品口感较干,故在烘制暗酥成品时应适当地放一些油脂,使成品口感更滋润。

(3) 半暗酥。半暗酥皮,一般使用大包酥的起酥方法,将酥皮卷成筒形后,按制品需要用刀切成段,用手或擀面杖向 45° 方向按剂,制成半暗酥剂,用擀面杖将剂子擀成皮,包入馅料,包捏成形。

半暗酥的特点是酥层大部分藏在里面,仅有一部分酥层露在外面,成熟后胀大性较暗酥制品大,较宜制作果形的花色酥点。暗酥制作的操作要点如下:

① 宜采用卷酥法,酥层要求薄而均匀,现市场上有一种专用于制作油酥面团的面粉,用这种面粉起酥,酥层清晰,没有毛边,成品较为美观。

② 擀皮时中间稍厚,四周稍薄。

③ 包馅时,层次清晰且多的一面向外,层次较少的一面向里。

④ 成熟方法可用炸与烘,炸的要领与明酥一样,用烘的方法成熟时,在制品有酥层的地方可

涂上一些猪油,使烘好的成品酥层更清晰。

(二) 擘酥面团调制法

擘酥是广式面点吸取西点制作技术调制而成的一种油酥面团,在广式面点中叫千层酥。它是由多层酥面折叠而成,其制法与酥皮面团有相似之处,也是由两块面团组成,一块是用凝结猪油掺面粉调制而成的油酥面,另一块是用水、糖、蛋等与面粉调成的面团,通过叠酥手法制作而成。

擘酥皮由于它使用油脂量较多(比酥皮面团多),起酥膨松的程度比一般酥皮都要高,各层张开。成品特点是成形美观、层次分明,入口酥化。

1. 油酥面调制法

油酥面调制的一般工艺流程是:

冷却熟猪油→掺入面粉→搓揉→压形→冷冻→油酥面

具体做法是:将猪油熬好,冷却,凝结,掺入少量面粉(猪油与面粉的比例为1:0.3左右),搓匀擦透,压成板形,放入特制器具内,加盖密封(以避免冰水渗入)放到冰箱内,成为硬中带软的结实板块体即成擘酥的油酥面。

2. 水油面调制法

水油面调制的一般工艺流程是:

下粉→掺入蛋液、白糖、清水→揉搓(揉搓起筋、光滑)→冷冻→水油面

具体做法基本上和调制冷水面相同,但加辅料较多,如鸡蛋、白糖等。一般用量是375 g面粉,加鸡蛋2个,白糖35 g和清水175 g,拌和后,用力揉搓,揉至面团光滑上劲为止。同样要放入特制器具内,和油酥面一起,置入冰箱冷冻,最好使水面与油面冻得一样硬。

3. 开酥法

擘酥面团虽然也是由两种面团组成,但它的开酥方法与酥皮面团完全不同,采用的是折叠成酥的方法。具体做法如下:

把冻硬的油酥面取出,平放在案板上,擀平压薄,再取出水调面也擀压成和油酥面大小相同的扁块,放在油酥面上,对好对正擀成长方形,再进行折叠,将两端向中间折入轻轻压平,折成四折,然后在第一次折的基础上,再擀成长方形,按以上方法重复三次后,将其轻轻放入箱内,摆平,再放入冰箱冷冻约30 min,即制成擘酥面团酥皮。

擘酥面团的操作要领是:

- (1) 油脂需用凝结的熟猪油、奶油或麦淇淋。
- (2) 水油面和油酥面的软硬度要一致,水油面皮要有筋力且有韧性。
- (3) 操作时落槌要轻,开酥手力要均匀。
- (4) 注意用料比例和冷冻时间的控制。

二、单酥面团的种类和调制方法

单酥面团又称松酥面团,它是以面粉、油脂、蛋、糖等为主要原料调制而成的。单酥面团制品一般具有松酥、香甜等特点。常见的品种有广式月饼、开口笑、杏仁酥等。

单酥面团由于原料、制作方法的的不同,可分为浆皮类面团和混酥类面团两大类。

(一) 浆皮类面团的调制

浆皮类面团是以面粉、油脂和糖浆为主要原料调制而成的,根据制品的特点及使用糖浆的不同,可分为砂糖浆面团和麦芽糖面团两种。

1. 砂糖浆面团的调制

砂糖浆面团以面粉、砂糖、油脂为主要原料调制而成的。因调制时砂糖用量较多,必须将糖熬制成糖浆才能使用。这样可使面团具有良好的可塑性,成形时不酥不脆、柔软不裂,烘烤成熟时容易着色,成品存放两天后回油,使制品更加油润,松酥。常见的砂糖浆面团制品有广式月饼等。

(1) 糖浆调制方法。

原料:白砂糖 500 g,清水 175 ~ 200 g,柠檬酸 0.25 ~ 0.3 g。

制法:先将清水的 1/4 倒入锅中,放入白砂糖后加热煮至沸腾,可将剩余的清水逐渐加入,以防止糖液溅泻,煮沸后用文火煮约 30 min,煮至剩下的糖液约为 620 g 时加入柠檬酸搅匀即可取出,再放入器皿中储存 15 ~ 20 天后取出使用。

(2) 面团调制方法。

原料:面粉 500 g,糖浆 400 ~ 410 g,花生油 120 g,枳水(一种含有 Na_2CO_3 和 K_2CO_3 的添加剂)8 ~ 9 g。

制法:将面粉放在案板上,中间扒一凹坑,将糖浆和枳水混合后,放入花生油搅拌成乳状,再倒入面粉内拌和揉制成面团。砂糖浆及面团的软硬应根据馅心的软硬灵活掌握。

2. 麦芽糖面团的调制

麦芽糖面团是以面粉、麦芽糖、糖粉为主要原料调制而成的。不同的品种,使用麦芽糖的量均不相同,无麦芽糖时,可用转化糖浆代替。常见的品种有鸡仔饼、炸肉酥等。

(二) 混酥面团的调制

混酥类面团是由面粉、油脂、糖、蛋或少量清水原料混合擦制而成的。在制作过程中投放原料的种类和比例应依据品种的需要而定。混酥类面团一般都要加入化学膨松剂,以使成品成熟后更酥松,如开口笑、甘露酥、杏仁酥、桃酥等。

三、油酥面团的形成原理

油酥面团所以能形成成品酥松、膨大、分层的特点,主要是因为调制面团时用了一定量的油脂。油脂是一种胶体物质,具有一定的黏性和表面张力,当油渗入面粉内,面粉颗粒被油脂包围,黏结在一起,因油脂的表面张力强,不易化开,所以油和面粉黏结只靠油脂微弱黏性维持,故不太紧密(比面粉与水结合松散得多),但经过反复揉擦,扩大了油脂颗粒与面粉颗粒的接触面,充分增强了油脂的黏性,使其粘连逐渐成为面团。

油酥面团虽然揉擦成团,但是油酥面团的面粉颗粒并没有结合起来(只是油脂颗粒包围面粉颗粒,并依靠油脂黏性黏接起来),不能像水调面那样蛋白质吸水形成面筋网络,淀粉吸水膨润增加黏度。所以,油酥面团仍然比较松散,没有黏度和筋力。这也就形成了与水调面团不同的性质——起酥性。油酥面团酥松起层的原因具体如下:

(1) 面粉颗粒被油脂颗粒包围、隔开,面粉颗粒之间的距离扩大,空隙中充满了空气。这些空气受热膨胀,使成品酥松。

(2) 面粉颗粒吸不到水,不能膨润,在加热时更容易“炭化”变脆。根据以上所述,完全由油与面粉调制的面团,虽具有良好的起酥性,但面团松散,不易成形,加热散开,无法加以利用。因此,必须采用其他方法与之配合,这就形成了加水、糖、膨松剂的单酥、包入其他面皮内的炸酥、与干油酥水油面结合的酥皮、擘酥等各种油酥面团。

(3) 酥皮面团的起酥原理是在调制干油酥时,面粉颗粒被油脂包围,面粉中的蛋白质、淀粉被间隔,不能形成网状结构,质地松散,不易成形。而调制水油面时,由于加水调制使其形成了部分面筋网,整个面团质地柔软,有筋力,延伸性强。这两种面团合在一起,形成一层皮面(水油面),一层油酥面(干油酥)。干油酥被水油面间隔,当制品生坯受热时,水分就会汽化,使层次中有一定空隙。同时,油脂受热也不粘连,产生酥化作用,便形成非常清晰的层次。