

中西面点的差异和融合创新发展策略分析

梁 佳

聊城高级财经职业学校, 山东聊城 252000

【摘要】随着我国经济水平不断提升,人们的消费理念及饮食需求也发生了不同程度的变化,面点作为人们日常生活中必备的食物,单一的中式面点制作及口味已经无法满足人们的饮食需求,随着中西文化的不断融合,中式面点制作也要紧跟时代的发展进行融合和创新,要从制作材料、制作工艺、造型艺术等多个方面进行融合创新,以此更好地满足人们对面点食物口味的需求。基于此,本文将简要阐述中西面点存在的差异,并为中西面点的融合创新提出相应的建议,促使面点食物更好地满足人们的审美需要和食用需要。

【关键词】中西面点; 差异; 融合创新; 策略分析

【中图分类号】TS213.2 【文献标识码】A 【DOI】10.12325/j.issn.1672-5336.2023.15.037

引言

由于中西方生活环境、生活习惯的不同,促使各地方饮食文化也具有不同的地域特征,以粉状食材制作而成的面点食品在我国历史发展进程中,不再是单纯充饥饱腹的食物,而是形成了一种民族精神,作为传统文化一般的存在。在全球经济一体化背景下,中西方文化融合已经充分逐渐让人们关注到中西面点之间的差异,将西方面点与中式面点相融合,不仅能够丰富中式面点种类和样式,同时还能够最大化地满足人们的消费饮食需求,从而推动中西方饮食文化融合获得长足性的发展。

1 中西面点的基本概念

1.1 中式面点

中式面点源于我国的点心,它是以各种粮食、畜禽、鱼、虾、蛋、乳、蔬菜、果品等为原料,再配以多种调味品,经过加工而制成的色、香、味、形、质俱佳的各种营养食品。面点在中国饮食中通常被称为“白案”,这一称号是因为它在饮食形式上呈现出多种多样,已成为当前人们不可缺少的主食。并且经过长时间的文化洗礼,部分地区的面点食品已成为地方的特色,比如苏州的糕团、太湖船店、北京驴打滚、山东煎饼等等,这些面点食品已逐渐发展成为了当地的风味流派。

1.2 西方面点

西点行业在西方通常被称为烘焙业,在欧美十分发达。现代西式面点的主要发源地是欧洲。西式面点熟制的方法主要是烘焙,西式面点多以乳品、蛋品、糖类、油脂、面粉、新鲜水果等为常用原料,其中蛋、糖、油

脂的比例较大,而且配料中干鲜水果、果仁、巧克力等用量大,这些原料含有丰富的蛋白质、脂肪、糖、维生素等营养成分。而且西点不仅营养丰富,造型美观,而且还具有品种变化多、应用范围广、口味清香、口感甜咸酥松等特点。此外,无论冷点心还是热点心、甜点心、咸点心,都具有味道清香的特点^[1]。

2 中西面点存在的差异

2.1 食材选择上的差异

由于我国农作物资较为丰富,所以人们在制作面点食物的选材上也具有较大的空间,通常面点师傅会根据材料的种类及加工方式来选择相应的食材,比如在制作面粉时,一般会选用高筋面粉作为主要制作材料。然而在制作打糕、汤圆、糍粑等食物时就会用糯米粉,所以中式面点通常都会根据材料特点制作出高品质的面点食物。而西式面点却与中式面点不同,西式面点通常会选择糖类、乳制品、油脂等材料来调剂面点的口味,并且还会配合水果、坚果等材料提升面点的营养价值。

2.2 加工工艺的差异

中式面点十分重视面点的加工工艺,面点制作基本是以手工制作为主,配合着煎、煮、蒸、炸等烹饪方式,比如烙制类较为出名的面点煎饼、馅饼;蒸制类面点有包子、馒头;煮制类面点有水饺、汤圆;油炸类面点有油条、麻圆等等,这些面点食品对于食材的用量和烹饪时间并没有过高的要求,但是对于面食的造型技法和调制工艺却有着较高要求。而西式面点在面点食物的造型上基本上都是采用机械化形式进行量产,西方人们会采

作者简介:梁佳(1989.12—),女,汉族,山东省聊城市,本科,讲师,研究方向:中餐烹饪。

用高标准的模具来实现对面点食物的统一造型,并且他们对于食材的用量也十分精准,严格控制每一种材料的应用比例,以此来保证面点食品的口味和造型能够达到统一的标准^[2]。

2.3 造型艺术的差异

我国不同地区、不同民族的面点食物造型都有所不同,所以,我国面点食物的造型及特征呈多样化,比如,太湖船点的江苏著名点心。制作手法是将糯米粉裹馅心后,捏成动植物状,蒸制而成。馅心有荤、素,咸、甜之分,有豆沙、玫瑰、枣泥、火腿、葱油、萝卜丝、橘子、香蕉等品种。此点制作精细,味美可口,色彩和谐,造型逼真。太湖船点心是因太湖游船上的点心而得名,后历代名师不断研究改进,将花卉瓜果、鱼虫鸟兽等各种形象引入船点,终于形成小巧玲珑,栩栩如生,既可观赏,又可品尝的特色。现在船点不仅为太湖船宴所必备,与船菜交相辉映,也成了江南高档宴席的常用点心,为广大顾客所喜爱。可见,精细的面点造型不仅味道较好,而且还具有一定的象征寓意,能够予以人们更好的视觉享受。而西方面点造型艺术上基本上是以“几何造型”为主,通过揉、搓、浸、裱等拼摆形式,将整体造型拼摆出来,然后再应用花朵、巧克力及糖果等物品作为辅助,以此完成各式各样西点的造型^[3]。

2.4 应用技术及工具差异

在很多欧美国家,由于科技的不断进步和发展,在很长一段时间内,已经开始大量使用生产性的机械设备,取代传统的手工面点。西方的糕点,大部分都是采用模具,要求一气呵成。他们对食材的比例进行了精确的控制,所以即便是同样的面点,味道也不会有太大的差别。西方的面点在制作时,需要严格的仪器和器具,而中国的面点却不需要如此严格的条件。与西方的面点相比,中国的面点大部分都是由人工来完成的,这直接造成了它的外观比较简陋,但是它的整个制作过程却很有创意,而且步骤也比较复杂,正因为是由人工来完成的,所以中国面点得到了很多国家人民的喜爱。

2.5 烹制差异

烹饪的中国糕点,大多采用蒸煮煎的方式。在这些食物中,蒸制的糕点由于味道较轻,深受中老年人的喜爱。油炸和烙饼做出来的糕饼,味道会比较油腻,味道也会有很大的不同。西式面点的烹饪方式以烘焙和烤为主,一般都会使用模具一次性完成,而煎、煮、蒸等烹饪方式则很少使用,味道也以甜味为主。从烹饪角度来看,中国面点的烹饪方式更多一些。

3 中西面点融合创新发展策略

3.1 饮食文化的创新融合

在全球经济一体化背景下,我国与西方国家的交流合作也越来越频繁,这一发展举措也进一步推动了中西方饮食文化的高速发展,越来越多中西消费者对彼此的饮食文化有了认同感,对于中西面点饮食的认可度也有所提高。虽然中西面点文化存在明显的差异性,但是面点作为饮食文化的重要组成部分,彼此要充分吸收和借鉴对方的长处,进一步推动面点食品的长足性发展。比如可以通过举办面点技能大赛、面点论坛等多样化的活动,将西方面点制作纳入到职业教育当中,促使中西面点的融合与创新能够获得人们的喜爱和认可^[4]。

3.2 食材选择上的创新融合

中式面点美食的制作十分重视营养价值及食品安全,但是,中式面点基本上都是以谷物类原材料为主,很少会在中式面点中加入适量鸡蛋、牛奶及水果等食品作为辅料,这将大幅度降低了中式面点的营养价值。并且,煎、炸烹饪方式让食物成为了高油、高糖的食品,虽然味道鲜美,但是人们长时间食用会引发高血压、高血脂等疾病。并且采用西式糕点常用的奶油也会致使人们的血糖升高。所以,在中式面点在选择制作食材过程中,就要选择一些营养价值较高的材料作为辅材,比如在烹饪面点过程中可以适当的增加乳制品的调剂,精准把控食物糖、油、盐等应用比例,可以利用植物油来代替猪油的使用,这样不仅能够提高面点食物的安全性和营养价值,同时还能够进一步推动中西面点的创新融合发展,以此更好地满足消费者健康饮食的观念。其次,我国有很多中西方融合的面点食品,比如“抹茶蛋糕”是采用中国茶叶为原料,结合西方蛋糕制作而成,蛋糕具有浓浓的茶叶清香,已成为当前最受消费者欢迎的面点,可见,中西式面点的制作食材相互融合,能够创造出更多美味的面点食品。

3.3 制作工艺的融合创新

由于中式面点的制作工艺较为复杂,且制作过程基本上都是以手工为主,这样的制作方式不仅会耗费大量的时间,同时还不能够保证面点的形状与口感统一,从而导致面点成品的造型上会存在不同的差异,进而影响了面点的整体美观度。所以,在制作工艺上中式面点就要积极借鉴西方面点的制作工艺,利用各式各样的制作工具,精准把控面点材料的用量及烹饪时间,提升面点制作工艺标准,以此保证制作出的面点食品造型和味道能够统一。其次,中式面点制作在烹饪方式上也要进行创新,中式面点多以煎炸形式为主,这样的方式不仅脂肪含量较高,同时还会对人们的身体健康产生影响,因此,中式面点在制作工艺上还可以借鉴西方面点的烘焙方式,这样既降低了油脂含量,同时也保持了面点原有的口味,促使健康程度得到了有效的保证。此外,中式面点的制

作工艺也有可圈可点之处值得西方面点借鉴学习,如西式面点可以借鉴学习中式面点的多样化加工工艺,利用煎、煮、蒸、炸等烹饪方式创新西式面点的样式,或者西方面点还可以借鉴中式面点的调味方式,来丰富西式面点的口味及造型。

3.4 造型艺术的融合创新

要知道我国不同地区、不同民族的面点制作造型,都是岁月的洗礼所形成的,这些造型不仅美观耐看,同时还代表着不同的寓意,比如“以桃子为依据制作出的仙桃,桃寓意着长寿,所以它还有仙桃、寿果的美称。在中国家中有老人过寿的时候,儿女们就会在桌子上摆上寿桃,希望老人可以延年益寿”。但是现阶段,传统的造型形象已经无法满足消费者的审美需求,所以,在中式面点制作过程中,可以借鉴西方面点的一些简单而又时尚的造型,并以机械化量产的形式来统一提升面点的美观程度,打破消费者认为中式面点制作粗糙的观念,为消费者提供良好的购买体验。其次,西式面点要想提升面点食品的艺术性,获得消费者更多的关注和喜爱,西式面点就要针对中式面点中蕴含的传统文化及受众心理展开深入研究,基于图案寓意、植物、动物造型汲取灵感,通过西方面点的烹饪技巧,制作出更多具有中国特色的面点造型,从而让西式面点获得更多消费者的喜爱^[5]。

3.5 中西面点融合活动的创办

要想进一步推动中西面点融合发展,首先就要转变面点工作人员的思想观念和操作形式,不断丰富中西面点融合活动的创办形式,让中西式面点师傅能够在不断切磋和交流中提升自身的制作工艺及技能。并且在相关的竞赛活动的驱动下,每个中西式的面点师傅都会积极发挥自身的特长,创造出更多面点制作形式,以此丰富面点美食的样式。其次,中西面点融合活动的开展不仅能够促进面点食品企业竞争,同时还能够保障行业始终保持活力,进而为中式面点企业可持续发展提供全方位的保障。比如,现阶段汉糕堂企业认识到传统糕点并不能满足当代年轻人对糕点的需求,无论是从口感、审美、造型、消费场景和文化的表达上,所以糕点企业做出改变与创新,与西方先进的设备和烘焙技术做融合,打造出了令中国人喜欢,也能满足中国人口感的新中式糕点。并且这一企业现在新中式点心的代表点心有“蛋黄酥,肉松小贝,乳酪挞,泡芙”等融合了西式的一些做法风格,不再局限于传统点心的做法,充分满足了大家对于点心的需求。

3.6 面点人才培养创新

现阶段,要想进一步提升面点人才的培养质量,推

动中式面点更好地发展,首先就要针对面点从业人员开通技能培训服务通道,地方政府及劳动部门可以专门增设“西方面点”培训班,可通过搭建线上学习平台,让面点从业人员积极踊跃地报名,这样才能够进一步提升中式面点从业人员的技能水平及创新能力。其次,地方政府还要加强面点职业课程的建设,在职业课程中融入中西面点文化,加强人才培养力度,为职业院校设计相应的竞赛,可设置专项奖学金,激发学生的学习动力和创新能力,从而保证学生通过相关面点烹饪工艺及技巧,真正成为中西面点融合创新人才。

3.7 紧密结合食用者的需求

随着人们品位的不断提高,各种西方糕点“网红”商品进入中国后,迅速在年轻人中间流行起来,对中国糕点产业的发展产生了巨大影响。如今,不少匠人都在尝试着革新,尝试着做“洋气”的糕点,牢牢地俘获了年轻人的芳心。如果要实现可持续发展,那么就必须要跟上时代的发展步伐,对食客的口味进行深入的研究,不断地创造出更多美味、更漂亮的产品,并吸取西方面点的长处,使其种类更加丰富,以适应广大群众的多元化要求。要掌握好质量与美感,抓住更多顾客的“胃”,得到顾客的认同。

4 结束语

综上所述,在全球经济一体化背景下,随着我国与西方国家合作交流机会越来越多,使得中西方面点融合脚步逐渐加快。当然中西面点融合创新远不止食材选择、制作工艺、造型艺术这些内容,同时还要加强面点人才的培养力度,只有不断拓宽面点人才的视角,才能够保证中式面点和西式面点更好地融合创新,针对中西面点之间存在的差异,要切实做到取其精华、去其糟粕,不断汲取中西方面点制作优势进行互补,以此创造出营养丰富、色香味俱全的面点美食,更好地满足现代化人们的口味需求和审美需求。

参考文献:

- [1] 黄骏. 中西面点的异同及融汇创新策略分析[J]. 现代食品, 2021(24):36-38.
- [2] 唐敏. 中西面点之异同及融汇创新[J]. 食品安全导刊, 2021(22):135-136.
- [3] 武奔月. 论中西式面点加工制作的差异[J]. 食品安全导刊, 2019(24):136.
- [4] 李晶. 中西式面点加工制作的差异分析[J]. 食品安全导刊, 2018(27):175.
- [5] 时蓓. 中西式面点加工制作的差异性研究[J]. 食品界, 2018(04):70.