

1.2 广式点心的特点

（1）中西结合，博采众长

广东地处沿海，毗邻港澳，较多地受到西方饮食文化的影响。广式点心在继承传统制作工艺的基础上，吸取了西点的特长，其品种新颖，工艺独特。如拿破仑酥、奶油蛋糕、布丁蛋糕等。

（2）选料考究，品种丰富多彩

广式点心皮有四大类、23 种之多；馅有三大类、47 种之多；能制作各式点心 2000 多种。按大类可分为长期点心、星期点心、节日点心、旅行点心、早晨点心、中西点心、招牌点心等等。广东小吃更为历史悠久，光是小店经营的米面制品小吃，就有三百来种，广东地域广阔，有山区，有平川，有海岛，有内陆，群众的生活习惯又各不相同，故取材于当地小吃也各具特色，品种丰富。如潮州地区小吃以海产品、甜食著称。

（3）重糖重油。

广式点心多数品种较甜，用油量较多，这与南方饮食习惯有关。

（4）成品制作严格，皮薄馅厚，花纹清晰。

广式点心注重馅料丰满，清香油润，荤素兼备。并要求皮薄馅厚，并且皮馅丰满相帖，饼身边角分明，花纹清晰，成品精小雅致，并规格完整。

（5）季节性强

广式点心的品种依据一年春、夏、秋、冬不同季节的变化而变化。一般夏季宜清淡，春季浓淡相宜，冬季宜浓郁。这使用广式点心品种繁多，形态、花色突出。如春季供应人们喜爱的浓淡相宜的礼云子粉果、银芽煎薄饼、玫瑰云霄果等；处长季应市的是生磨马蹄糕、西瓜汁凉糕等；秋季是蟹黄灌汤饺、荔浦秋芋角等；冬季则主供滋补御寒点心，如腊肠糯米鸡等等。

广式点心的代表品种有：广式月饼、合桃酥、叉烧包、莲茸酥、龙江煎堆、伦教糕、肠粉、虾饺等等。