

## 中西面点融合发展回顾与教学启示

祁恩红<sup>1</sup>

(1. 云南文化艺术职业学院, 云南 昆明 650111)

**摘要:** 中式面点与西式面点的融合, 是饮食文化交流、食品工业技术进步、消费场景变化和烹饪教育内容更新共同推动的结果。中式面点以米麦粉、杂粮、豆类等为基础, 形成了蒸、煮、烙、煎、炸、烤等多元熟制体系, 并与节令礼俗、地域风味和主食结构紧密相连; 西式面点则以烘焙体系、乳蛋糖脂配方、精确计量、装饰造型和标准化生产见长。二者的融合并非简单地把中式馅料放入西式外壳, 或把西式奶油装饰移植到中式点心中, 而是涉及原料、工艺、风味、形态、消费场景、生产管理、文化叙事与教学转化的系统重组。本文在现有研究基础上, 梳理中西面点融合的历史脉络、现实形态、主要问题与未来方向, 并进一步讨论其对烹饪类专业课程建设、实践教学、创新能力培养和产教融合的启示。研究认为, 中西面点融合已经从早期的产品模仿和风味叠加, 进入以文化识别、健康化、标准化和场景创新为核心的复合发展阶段。面向教育教学, 其价值不仅在于拓展面点课程内容, 更在于为学生理解传统技艺现代转化、跨文化食品创新和职业岗位能力重构提供具体载体。

**关键词:** 中式面点; 西式面点; 融合创新; 烹饪教育; 面点教学; 课程改革

DOI: doi.org/10.70693/jyxb.v2i3.551

## Chinese–Western Pastry Integration: Development and Pedagogical Implications

Enhong Qi<sup>1</sup>

<sup>1</sup> College of Applied Technology, Yunnan Vocational College of Culture, Kunming, China

**Abstract:** The integration of Chinese and Western pastries results from the combined influence of dietary cultural exchange, technological progress in the food industry, changes in consumption scenarios, and the renewal of culinary education. Chinese pastries, based on rice flour, wheat flour, coarse grains, and beans, develop diverse cooking methods such as steaming, boiling, griddling, pan-frying, deep-frying, and baking, and are closely connected with seasonal customs, regional flavors, and staple food structures. Western pastries are characterized by baking systems, formulas based on dairy, eggs, sugar, and fat, precise measurement, decorative modeling, and standardized production. Their integration is not a simple combination of Chinese fillings with Western shells or the transfer of Western cream decoration to Chinese pastries, but a systematic reconstruction of ingredients, techniques, flavors, forms, consumption contexts, production management, cultural narratives, and pedagogical transformation. Based on existing studies, this paper reviews the historical development, current forms, major issues, and future directions of Chinese–Western pastry integration, and further discusses its implications for curriculum development, practical teaching, innovation training,

**作者简介:** 祁恩红(1969—), 女, 硕士, 副教授, 研究方向为烹饪与食品科学。

and industry-education integration in culinary programs. The study argues that Chinese-Western pastry integration has moved from early product imitation and flavor layering to a compound development stage centered on cultural identity, health orientation, standardization, and scenario innovation. In terms of education, its value lies not only in expanding pastry course content, but also in providing a concrete medium for students to understand the modern transformation of traditional techniques, cross-cultural food innovation, and the restructuring of professional competencies.

**Keywords:** Chinese pastry; Western pastry; integration and innovation; culinary education; pastry teaching; curriculum reform

## 一、概念界定：从“品类相加”到“体系融合”

中式面点通常指以面粉、米粉、杂粮粉及相关淀粉性原料为基础，配合馅心、调味、发酵和多种熟制工艺制作的食品，其功能既包括日常主食，也包括节令点心、宴席点心和地方小吃。相关教材与面点工艺资料显示，中式面点的特点在于地域类型丰富、熟制方法多样、成形技艺复杂，并与节庆、礼俗和地方饮食结构关系密切[1][2]。西式面点则主要依托面包、蛋糕、饼干、派、塔、酥皮点心等烘焙品类，强调面筋、油脂、糖、乳制品、蛋品、膨松剂、发酵控制、烘焙温度和装饰体系之间的配方平衡[6]。

因此，中西面点融合至少包含四个层面。第一是原料融合，例如将红豆、莲蓉、黑芝麻、枣泥、桂花、茶、米粉、杂粮等中式元素与黄油、奶油、奶酪、巧克力、酥皮、蛋糕胚等西式体系结合。第二是工艺融合，例如把中式蒸制、包馅、层酥、发酵经验与西式烘焙、冷冻面团、模具成形、装饰裱花和配方标准化结合。第三是风味与文化融合，即让消费者既能识别中国地域、节令或礼俗符号，又能接受西式烘焙的口感与消费场景。第四是产业融合，包括研发、教育、门店运营、中央厨房、冷链物流和质量控制体系的协同。已有中文研究多从差异比较与创新策略角度讨论中西面点的融合问题，指出二者在原料、风味、造型、工艺和消费习惯上的差异，是创新的基础而不是障碍[3][4][5]。

从教育教学角度看，中西面点融合具有天然的课程整合价值。它既能连接中式面点、西式面点、食品营养、餐饮文化、产品研发和门店运营等课程内容，也能把“会做某一类点心”的技能训练提升为“理解差异、设计产品、解释文化、验证工艺”的综合能力训练。因此，本文所讨论的历史、现状和未来发展，不仅面向产业实践，也面向烹饪专业教学内容更新与人才培养模式优化。

## 二、历史脉络：从本土面食传统到现代烘焙交汇

中式面点的发展具有深厚的农耕与地域基础。小麦、稻米、杂粮和豆类等原料经过长期地方化实践，形成了北方面食、江南糕团、广式点心、川渝小吃、清真面点等多种谱系。传统中式面点的历史不仅体现为食品形态的演进，也体现为节令制度、礼仪消费和家庭手工技艺的积累[1][2]。这一传统为后来的融合提供了稳定的文化资源：包馅、层酥、发酵、蒸制、节令造型和吉祥如意，都是能够与西式烘焙发生连接的核心要素。

西式面点进入中国后，最初更多表现为外来食品、饭店点心、城市消费品和专业教育内容。随着近现代城市商业、餐饮业和食品工业的发展，面包、蛋糕、饼干、酥皮点心等逐渐从外来食品转化为城市日常消费品。改革开放以后，烘焙门店、酒店餐饮、职业教育、连锁品牌和食品机械进一步推动西式面点技术普及。此时的融合主要有两类：一类是“中式口味的西点”，如红豆面包、肉松面包、抹茶或乌龙茶蛋糕、月饼风味酥点；另一类是“西式表达的中点”，如以蛋糕、慕斯、巧克力、奶油装饰重塑传统节令点心的外观与礼品属性。

进入新消费阶段后，融合从单点产品扩展为品牌策略和产业议题。中文研究对中西面点差异与融合策略的讨论，集中在技艺互补、口味调适、营养改良、造型创新和文化表达等方面[3][4][5]。这说明中西面点关系已经从“谁影响谁”的线性问题，转变为如何在本土文化识别与全球化食品技术之间建立平衡的问题。

对面点教学而言，这一历史脉络能够帮助学生理解技艺并非静止的传统，而是在原料流通、城市消费、职业教育、食品机械和品牌经营共同作用下不断重组的知识体系。教学中若只分别讲授中式面点和西式面点，容易造成品类割裂；若以融合发展为线索组织案例，则更有利于学生形成跨品类比较和创新设计意识。

### 三、现状：产品创新活跃，但系统能力仍不均衡

当前市场中的中西面点融合，首先表现为产品形态和风味表达的快速更新。较常见的做法，是以西式烘焙载体承载中式风味，例如在面包、可颂、蛋糕卷、泡芙、曲奇、塔类和酥皮点心中加入红豆、芋泥、黑芝麻、莲蓉、枣泥、桂花、茶粉、米酒、咸蛋黄、肉松等元素；也有一些产品以中式节令点心吸收西式工艺，如冰皮月饼、流心月饼、巧克力月饼、奶黄酥和慕斯化节庆糕点等。除此之外，传统早茶、茶点、伴手礼和下午茶场景也在相互靠近，使面点不再只是日常主食或节令食品，而逐渐进入社交消费、礼品消费和休闲消费之中。

这种活跃的产品创新降低了传统面点进入年轻消费场景的门槛，也使西式烘焙获得更强的本土化表达。但值得注意的是，当前不少产品仍停留在“中式元素标签化”的阶段，只是把茶、芝麻、红豆、咸蛋黄或国潮包装作为卖点，尚未真正处理好口感结构、营养结构、文化叙事和稳定量产之间的关系。换言之，市场上的融合产品数量已经不少，但能够长期沉淀为稳定品类的案例并不多。这也说明，中西面点融合的难点并不在于发现一个新奇组合，而在于让组合经得起技术、消费和文化三方面的检验。

从技术角度看，中西面点融合正在形成相互补充的趋势。西式面点体系的优势在于配方精确、工艺参数清晰、设备适配度高和质量控制链条完整。面包及烘焙技术研究强调面粉品质、发酵条件、油脂糖蛋比例、搅拌与烘烤控制等因素对成品结构的影响[6]，这对中式面点产业化具有启发意义。传统经验可以通过称量、温湿度控制、醒发曲线、质构测试和感官评价转化为更可复制的流程。与此同时，中式面点自身也为融合提供了独特资源。以馒头等中式发酵面制品为例，原料组成、化学成分和加工条件会显著影响体积、色泽、质构和感官品质[7]；杂粮和豆类加入中式发酵面制品，可以改善营养结构，却也可能带来面筋稀释、组织粗糙、体积下降和口感变硬等问题[8]。这些研究提示我们，融合创新不能只追求概念新颖，还必须解决原料相容性、面团流变、保水性、老化速度和货架期等基础技术问题。

消费者对融合面点的接受，也并不只是由“新奇感”决定。融合食品能否成功，取决于消费者是否能够理解其“新”和“旧”的关系。相关研究指出，成功融合通常不是任意混搭，而是要在熟悉性和惊喜感之间建立可接受的平衡[9]。对应到中西面

点，消费者愿意尝试“茉莉茶可颂”“黑芝麻巴斯克”“莲蓉拿破仑”等产品，往往是因为这些产品既保留了可识别的西式形态，又提供了熟悉的中式风味。如果产品只有概念组合，缺少口感逻辑和文化解释，就容易停留在短周期营销，难以形成稳定复购。

从产业和教学两方面看，目前中西面点融合虽然具有明显活力，但系统性沉淀仍显不足。品牌端新品迭代较快，季节限定、节日礼盒、国潮包装和社交媒体传播推动了产品扩散；但许多融合产品缺少长期验证，配方稳定性、冷链适应性、营养评价、消费者复购和区域接受度的数据积累不足。职业教育和企业研发也共同面临“会做单品”与“能建立体系”之间的差距。对院校教学来说，这一差距提示面点课程不能只停留在配方复现和成品展示，还应引入产品分析、工艺记录、成本核算、感官评价、文化表达和市场定位等训练环节。中文研究提出的融合创新策略，大多强调提升技术、吸收差异、重视文化与营养，但这些建议仍需要更多可量化的研发工具和案例验证[3][4][5]。

### 四、主要问题：符号化、健康化和标准化的三重挑战

从现有实践看，中西面点融合最容易出现的问题，是把“融合”理解为视觉符号或风味标签的叠加。国潮包装、中式命名和地域风味确实能够提高产品识别度，但如果这些元素没有与原料结构、制作工艺和食用场景形成内在联系，文化表达就会停留在表层。真正有价值的融合，应当能够解释某种中式风味为什么适合某种西式结构，或某种传统点心为什么需要借助现代烘焙工艺重新表达。换言之，融合产品不仅要“看起来有中国元素”，更要在口感、工艺和消费语境上成立。

健康化也是中西面点融合必须面对的现实矛盾。西式面点常依赖糖、油脂、乳制品和精制面粉形成风味与质构，而中式饮食观念中又包含杂粮、低糖、低脂、高纤维等健康期待。当二者结合时，产品往往会在营养目标和感官品质之间出现拉扯。杂粮与豆类可以提升营养价值，但也可能带来面筋稀释、组织粗糙、体积下降和口感变硬等问题[8]。因此，健康化不能简单等同于减少糖油或加入粗粮，而应建立在配方平衡、质构控制和消费者接受度验证的基础上。

更深层的问题在于传统经验与现代标准之间的衔接。许多中式面点依赖师傅经验、手感判断

和地方口味，具有鲜明的手工性和地域性；西式烘焙则强调计量、设备、温湿度和流程控制。两套体系各有优势，也各有局限。本文认为，中西面点融合不宜走向单一标准化，而应形成“基础指标可复制、风味表达有弹性”的分层标准。安全、成熟度、稳定性、成本和货架期需要标准化；地域风味、造型寓意和手工审美则应保留一定开放性。这一点对产业研发和院校教学都具有启示意义，因为学生未来面对的并不是单一配方，而是不断变化的消费需求和生产条件。

在教学层面，传统面点课程常以教师示范、学生模仿和成品评分为主，评价重点集中在外观、成熟度和口味。面向融合创新的教学若仍沿用这种评价方式，容易把复杂的产品开发过程压缩为一次作品展示。更合理的做法，是把方案设计、原料选择理由、工艺参数记录、失败原因分析、消费者定位和文化说明纳入评价，使学生从“完成作品”进一步走向“解释作品”和“优化作品”。这种变化并不是增加教学环节，而是把产业真实研发过程转化为课堂学习过程。

### 五、未来发展：从混搭创新走向可持续融合体系

未来的中西面点融合，应当从“做出新奇产品”转向“形成稳定体系”。目前市场中不缺红豆面包、茶味蛋糕、咸蛋黄酥点、国潮礼盒等融合案例，真正缺少的是能够持续迭代的研发逻辑。本文认为，较成熟的融合路径应至少同时回答三个问题：文化上能否被理解，技术上能否稳定复现，消费上能否形成持续需求。只有这三个问题同时成立，融合才不会停留在短周期营销。

文化识别仍是未来发展的基础。月饼、糕团、花馍、酥点、茶点等传统品类都具有丰富的节令意义、地域记忆和礼俗功能，它们与现代烘焙体系结合时，不应只被处理为馅料或装饰，而应被转化为可以讲述、可以体验、可以消费的文化场景。例如节令礼品强调仪式感，茶点强调搭配关系，旅游伴手礼强调地域识别，社区烘焙则更强调日常性和亲近感。由此看，中西面点融合的关键不是把传统符号放进现代外壳，而是重新组织传统符号与当代生活之间的关系。

技术互嵌将决定融合能否走向专业化。中式面点可以吸收西式烘焙在配方计量、设备控制、冷冻面团、货架期管理和感官评价方面的经验；西式面点也可以借鉴中式包馅、蒸制、发酵、层酥、节令造型和低油熟制方式。未来研发需要更多关注面团流变、淀粉老化、发酵风味、复合馅料稳定性和冷链复热品质，而不是只在外观或命

名上创新。健康化趋势同样要求研发更精细：杂粮化、减糖化、低油化、高蛋白和清洁标签都需要与质构、风味和货架期一起验证，不能以牺牲基本食用品质为代价。

从市场场景看，中西面点融合不应只依赖节日礼盒和网红单品。早餐、下午茶、茶饮配套、旅游伴手礼、校园餐饮、社区烘焙和预制烘焙，都可能成为融合产品的稳定入口。未来餐饮研究关注技术、可持续、健康、体验和跨文化创新等趋势[10]，这与中西面点融合的发展方向具有较高一致性。对企业而言，更重要的不是不断推出一系列新品，而是建立从文化主题、技术验证、营养评价、场景测试到规模化生产的闭环。对学校而言，这一闭环也可以转化为课程项目，使学生在真实问题中理解产品研发的复杂性。

### 六、教学启示：面向课程改革与人才培养

把中西面点融合引入烹饪教育，并不是简单增加几个创新点心案例，而是为面点课程提供一种重新组织知识的方式。传统教学往往按照中式面点、西式面点、烘焙工艺、食品营养等课程边界展开，学生容易形成“分门别类学技术”的认知。融合主题能够把这些知识重新连接起来：学生既要理解中式面点的历史、原料和成形技法，也要掌握西式烘焙的配方逻辑、设备控制和标准化方法，还要进一步考虑产品定位、文化表达和消费场景。这种教学组织方式更接近真实岗位中的综合任务。

从人才培养角度看，中西面点融合最有价值的地方，是能够把技能训练转化为创新能力训练。教师可以围绕传统节令点心现代化、地方风味西点化表达、健康杂粮面点开发、茶饮配套点心设计等主题设置项目，但项目的重点不应只是做出成品，而应要求学生完成资料检索、配方设计、工艺试制、感官评价、成本测算和展示说明。学生在这一过程中会发现，融合不是随意组合，而是不断取舍、验证和修正的过程。这样的训练比单纯复现配方更能培养职业判断力。

产教融合也可以在这一主题中获得更具体的落点。企业新品研发、门店运营、节令产品开发和地方文旅食品，都可以成为课程案例或实践任务。学校可以引入企业真实命题，也可以把地方特色食材、非遗面点、社区消费和伴手礼开发纳入课程项目。通过校企共同命题、共同评价和成果展示，学生能够更早理解行业对稳定品质、成本控制、食品安全、审美表达和消费者沟通的综合要求。本文认为，这类教学设计比单纯参观企

业或短期实习更能体现产教融合的实质，因为它把企业问题转化为了课堂中的学习任务。

此外，中西面点融合还具有文化育人的意义。面点融合教学不应简单追逐“网红化”和“西式化”，而应引导学生理解中国面点传统的文化价值和现代转化路径。通过比较月饼、糕团、花馍、茶点、酥点等传统品类与现代烘焙产品的关系，学生可以认识到传统文化并非只能被保存，也可以通过科学工艺、现代审美和消费场景获得新的表达。对于烹饪类专业而言，这种认识有助于把技能教育、文化理解和职业精神结合起来，使学生在掌握手艺的同时形成更清晰的专业认同。

## 七、结论

总体来看，中式面点与西式面点的融合经历了从外来食品接受、城市烘焙普及、本土口味改造，到当代国潮化、健康化和场景化创新的发展过程。当前融合已经表现出较强的市场活力，但也暴露出文化表达表层化、健康化与口感稳定难以兼顾、传统经验与现代标准衔接不足等问题。未来的融合不应停留在“中式风味加西式外形”或“西式技术包装中式符号”的层面，而应在文化解释、技术验证、营养评价和场景适配之间建立更稳定的关系。

本文进一步认为，中西面点融合的专业价值，正在从产品层面的创新转向教育层面的知识重组。它既能为食品企业提供产品研发方向，也能为烹饪教育提供课程改革抓手。对于院校而言，融合主题能够把传统技艺传承、现代工艺训练、产品研发实践、文化表达和职业素养培养放在同一教学框架中，使面点教学从单一技能传授走向综合能力培养。这种转向符合餐饮行业对复合型、创新型技能人才的需求，也有助于增强学生对中国面点传统的现代认同。

因此，中西面点融合不只是一个食品创新话题，也可以成为烹饪教育观察产业变化、更新教

学内容和提升人才培养质量的切入点。后续研究可进一步结合具体课程案例、学生作品评价、企业项目反馈和消费者感官数据，验证融合主题在教学实施中的实际效果。只有把文化、技术、市场和教学真正联系起来，中西面点融合才能从概念性创新走向具有持续价值的教育与产业实践。

## 参考文献:

- [1] 方志荣, 徐惠荣, 刘顺保, 龙业林. 中式面点工坊[M]. 长春: 吉林科学技术出版社, 2008.
- [2] 臧雪妍. 中式面点的传承与创新[J]. 食品安全导刊, 2023(8).
- [3] 高嘉诚. 中西面点的差异和融合创新发展策略研究[J]. 食品安全导刊, 2022(15):155-157.
- [4] 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.
- [5] 刘永智, 黄树文. 浅谈中西式面点的差异及融合创新[J]. 轻工科技, 2019, 0(8):10-13.
- [6] Cauvain S P. Technology of Breadmaking[M]. 3rd ed. Cham: Springer, 2015.
- [7] Zhu F. Influence of ingredients and chemical components on the quality of Chinese steamed bread[J]. Food Chemistry, 2014, 163:154-162.
- [8] Yang Y, Wang X. Effects of coarse cereals on dough and Chinese steamed bread: a review[J]. Frontiers in Nutrition, 2023, 10:1186860.
- [9] Spence C. Contemporary fusion foods: How are they to be defined, and when do they succeed/fail?[J]. International Journal of Gastronomy and Food Science, 2018, 13:101-107.
- [10] Yıkmış S, T ü rköl M, Abdi G, İmre M, Alkan G, T ü rk Aslan S, Rabail R, Aadil R M. Culinary trends in future gastronomy: A review[J]. Journal of Agriculture and Food Research, 2024, 18:101363.