

名菜精华

中西点心



福建科学技术出版社

名菜精华

中西点心

福建敬业酒店管理有限公司 编

陈建新 主编
林国珊 编著

福建科学技术出版社

(闽)新登字 03 号

· 名菜精华 ·

中西点心

陈建新 主编 林国册 编著

*

福建科学技术出版社出版、发行

(福州市东水路 76 号)

各地新华书店经销

福建省科发电脑排版服务公司排版

福建彩色印刷有限公司印刷

开本 850×1168 毫米 1/32 2 印张 图文 64 码

1997 年 10 月第 3 次印刷

印数: 20 201—30 300

ISBN 7-5335-0901-3/Z · 65

定价: 10.00 元

书中如有印装质量问题,可直接向承印厂调换

前 言

世界之大，无所不至、无奇不有。中华美食，就是这浩瀚乾坤中一朵盛开了五千多年的奇葩。

作为炎黄子孙，作为烹饪工作者，面对这份宝贵的遗产，有引为自豪的骄傲，更有弘扬光大的历史责任。这就是我们之所以要编撰这套《名菜精华》的目的。

这套丛书分为6册：一、热菜·海鲜类；二、热菜·肉禽类；三、热菜·素菜类；四、冷菜·拼盘艺术；五、中西点心；六、果蔬雕刻·菜肴围边。为使初学者易学易懂，内行者更为实用，我们为每款都配上彩图，详细介绍了用料、佐料、加工要点等。

我们聚集了几位青年厨师，他们酷爱烹饪事业，近年来在国内外各项烹饪大赛中，频频获奖。受福建科学技术出版社的约稿，经过数月的努力，今天这套书终于出版了。我们非常高兴地将她奉献给广大读者，希望这套书能给广大读者的生活带去一份美的享受。

我们烹饪工作者是食品的创作者和生产者，是视觉、味觉、嗅觉、触觉综合美的艺术加工者。但是，我们把这种艺术加工过程归纳总结写成书却是一种新的尝试，其中一定存在不足，希望同仁指正。

陈建新

1994年12月

目 录

- | | | | |
|------------------|------|------------------|------|
| 1. 椰汁马蹄糕 | (1) | 31. 麻茸煎软饼 | (31) |
| 2. 奶皇西米饺 | (2) | 32. 水蜜桃花篮 | (32) |
| 3. 蜂巢炸芋饺 | (3) | 33. 新奇橙汁球 | (33) |
| 4. 港式葱油饼 | (4) | 34. 炸多力士圈 | (34) |
| 5. 冰糖杏仁红毛丹 | (5) | 35. 清凉竹叶卷 | (35) |
| 6. 香蕉莫司蛋糕 | (6) | 36. 锦绣糯米鸡 | (36) |
| 7. 豌豆黄 | (7) | 37. 鲜奶棉花杯 | (37) |
| 8. 莲茸玉米酥 | (8) | 38. 凤凰马蹄露 | (38) |
| 9. 玻璃蛋糕 | (9) | 39. 美味锅贴饺 | (39) |
| 10. 鸡肉千层酥 | (10) | 40. 家乡韭菜糍 | (40) |
| 11. 核桃盏 | (11) | 41. 哈密瓜小果塔 | (41) |
| 12. 蝴蝶酥 | (12) | 42. 艳丽水晶包 | (42) |
| 13. 榄仁鸡粒盏 | (13) | 43. 芦笋海鲜饺 | (43) |
| 14. 三角油糍 | (14) | 44. 椰子巧克力球 | (44) |
| 15. 三色啫喱糕 | (15) | 45. 绿豆糕 | (45) |
| 16. 荔茸酥盏 | (16) | 46. 蚝油鸡子饼 | (46) |
| 17. 香麻炸软枣 | (17) | 47. 脆皮马蹄卷 | (47) |
| 18. 莲茸牡丹酥 | (18) | 48. 天福虾饺皇 | (48) |
| 19. 豆沙樱花酥 | (19) | 49. 架央煎班戟 | (49) |
| 20. 天鹅酥 | (20) | 50. 荷塘水晶鸭 | (50) |
| 21. 柑仔花卷 | (21) | 51. 棉花兔 | (51) |
| 22. 冰花炸蛋球 | (22) | 52. 红萝卜布丁 | (52) |
| 23. 芒果酥 | (23) | 53. 水晶奶皇花 | (53) |
| 24. 棹梨酥 | (24) | 54. 牛油布甸 | (54) |
| 25. 腊味萝卜糕 | (25) | 55. 丹麦水果面包 | (55) |
| 26. 金秋柿子 | (26) | 56. 牛角包 | (56) |
| 27. 西瓜汁凉糕 | (27) | 57. 五香芋头糕 | (57) |
| 28. 椰香奶皇卷 | (28) | 58. 柠檬派 | (58) |
| 29. 蜂巢咸蛋酥 | (29) | 59. 芋头派 | (59) |
| 30. 椰汁马豆糕 | (30) | 60. 芒果布甸 | (60) |

1. 椰汁马蹄糕



【原料】

马蹄粉 250 克，白糖 750 克，清水 450 克，椰汁 2 罐，生粉 125 克，粟粉 125 克，炼乳 200 克。

【制作】

(1) 先将马蹄粉用 750 克水开稀，把白糖 350 克加清水 225 克烧开，冲入 $\frac{1}{3}$ 马蹄浆烫熟后，再冲入生浆里搅熟待用。

(2) 将粟粉、生粉加椰汁开稀待用，锅上放入白糖 350 克，炼乳和清水 225 克烧开，冲入 $\frac{1}{3}$ 生浆搅

熟后，冲入剩下的生浆里搅匀。

(3) 将九寸方盘放入蒸笼内，用中火将椰汁奶糊和马蹄糕间开来蒸。先倒一层椰汁奶糊，约蒸 6 分钟，再倒入马蹄糕浆，约 6 分钟后再倒入椰汁，蒸 30 分钟熟透即可。出笼后待冷却按需要切成糕件，款式随意。

【特点】

层次鲜明，软滑带爽，椰香味浓。

2. 奶皇西米饺



【原料】

一级西米 500 克，猪油 50 克，白糖 125 克，澄面 75 克，奶皇馅 375 克。

【制作】

(1) 先将西米用水浸 2 小时，隔去水分。

(2) 西米、白糖、澄面拌匀，放入蒸笼蒸 5 分钟，即成半熟。

(3) 加入猪油搅匀，倒入有粟

粉的案板上。

(4) 抹一层薄薄生油于多眼板上，放在蒸笼里，将 5 克奶皇馅包入 10 克的西米饺皮内，制成饺形排在多眼板上，用旺火蒸 10 分钟即熟，取出。

【特点】

晶莹光亮，软韧适中，洁白香滑。

3. 蜂巢炸芋饺



【原料】

皮：芋头 500 克，熟澄面 250 克，猪油 250 克，精盐 10 克，白糖 20 克，味精、盐、五香粉各少许，臭粉 2.5 克；馅：瘦肉 400 克，熟肥肉 100 克，大虾 200 克，鸡肝 100 克，鸡蛋 150 克，叉烧 150 克，冬菇 100 克，调料适量。

【制作】

(1) 先将瘦肉等馅料切成细粒，用调味腌好，然后泡油。

(2) 起油锅，放下馅料用旺火炒匀，炮料酒，加入鸡汤以及其他调味，熟时加入马蹄粉勾芡，加入

鸡蛋和生油一起拌匀，便成芋饺馅。

(3) 将芋头切成若干块，蒸熟后置打蛋机里打烂，加入熟澄面 250 克和调料等，最后再加入猪油和臭粉 25 克打匀，即成芋饺皮。

(4) 将芋饺皮分成 40 份，包入馅，捏成三角形角胚。生油下锅烧沸至 160~170℃ 时，下角胚，将角胚炸至金黄色，捞起即成。

【特点】

爽中带脆，芋香纯厚。

4. 港式葱油饼



【原料】

高筋面粉 275 克，低筋面粉 275 克，糯米粉 50 克，精盐 25 克，味精 1.5 克，南乳半块，清水 250 克。

【制作】

- (1) 取 $\frac{1}{3}$ 面粉用开水烫熟。
- (2) 将所有的原料放在一起，加入清水 250 克，用打蛋机打匀，再用压面机反复压几次，压至长方形块形，随即将面团段放在案台上，

采用卷筒的方法，由内向外卷成圆柱形面团。

- (3) 将面团切成 50 克重的 10 块，用面杖擀薄，锅里放入生油 1000 克，待油烧至 $180 \sim 200^{\circ}\text{C}$ 时，将葱油饼放入快速炸一下，呈金黄色即成港式葱油饼。

【特点】

油饼香酥爽脆，南北兼味。

5. 冰糖杏仁红毛丹



【原料】

杏仁 150 克，琼脂 10 克，牛奶 100 克，白糖 400 克，水 1400 克，红毛丹 1 罐，菠萝罐头 1/4 罐。

【制作】

(1) 杏仁用 250 克清水泡 1 小时，然后放入搅拌机里磨成浆，过筛去渣。

(2) 琼脂用凉水洗净，加入 100 克水上笼蒸化。锅内加入 650 克清水，加白糖烧开后，倒入一盘内，待晾凉后，放入冰箱内。

(3) 把蒸化的琼脂倒入锅内，

把杏仁浆也倒入锅内，加入牛奶 100 克、白糖 100 克、清水 500 克，上火煮熟后，倒入方盘内，待稍凉后，放入冰箱。

(4) 上菜时，把杏仁豆腐用小刀划成菱形片装入碗内，放上两粒红毛丹，三至五片菠萝，灌入冰水即可上桌。

【特点】

白奶豆腐，清凉香甜，为夏季甜汤。

6. 香蕉莫司蛋糕



【原料】

鱼胶粉 7.5 克，水 50 克，巧克力 150 克，三花淡奶 250 克，蛋黄 3 个，白糖 75 克，鲜奶油 250 克，蛋糕胚 1 片，香蕉 3 根。

【制作】

(1) 先把巧克力溶化，蛋糕片铺在面包模子里，待用。

(2) 将水烧开，冲入糖和鱼胶粉，拌匀，加蛋黄、巧克力拌匀，

待冷些再拌入鲜奶油。

(3) 装入铺有蛋糕片的面包模子里：先倒一半，放下香蕉，再倒入剩下的一半，后盖上一层蛋糕。入冰箱冷藏 3 小时，取出切片即可。

【特点】

柔软香甜，有香蕉巧克力味。

7. 豌豆黄

【原料】

豌豆 500 克，白糖 500 克，碱粉 1 克，清水 1500 克，琼脂 10 克。

【制作】

(1) 琼脂洗净泡透，加入 250 克清水，蒸化过箩待用。

(2) 把豌豆洗净磨成渣，盛入盆内，加入清水和碱粉，上锅用旺火蒸烂，取出过箩，成为细沙浆。

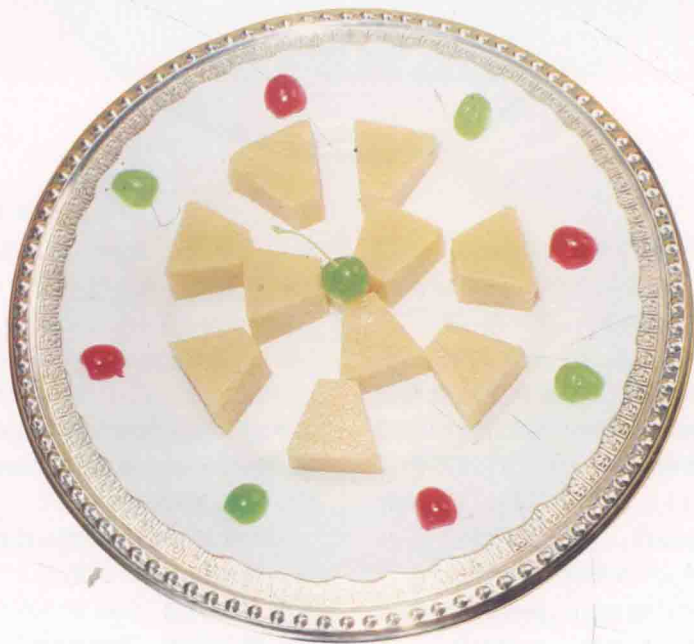
(3) 将细沙浆放入铜锅（或不

锈钢锅），加白糖拌匀，熬沸，边熬边翻动，勿使粘锅翻底，翻炒至水分蒸发稠厚时，将琼脂液加入，再炒片刻即成。

(4) 将炒好的豌豆泥倒入九寸方盘内，待其冷却，放入冰箱，食时切块，便成豌豆黄。

【特点】

豌豆黄是清代宫廷点心之一，色泽金黄美观，味美甜软。



8. 莲茸玉米酥



【原料】

面粉 500 克，吉士粉 150 克，白糖 350 克，鸡蛋 2 个，忌廉油 400 克，莲茸 400 克，苏打 8 克。

【制作】

(1) 先将沙糖、鸡蛋、忌廉油、苏打等原料，用蛋糕机约打 20 分钟。

(2) 慢慢加入面粉和吉士粉，继续打约 5 分钟，打成粉团。

(3) 将粉团切成粒状，放于掌心压薄。

(4) 加入莲茸馅，捏成半长形后，再用小刀于粉团上平均划横竖格，模仿玉蜀黍状。

(5) 用蛋黄扫酥皮，放进烤箱烤 8 分钟即成。

【特点】

形似玉米，味甜酥香。

9. 玻璃蛋糕



【原料】

蛋糕坯：鸡蛋 300 克，白糖 150 克，面粉 150 克，冻粉 35 克；

配料：白糖 600 克，水 1350 克，蛋白 650 克，香草粉少许，杂果半罐。

【制作】

(1) 先将面粉过筛，放在纸上，再将鸡蛋磕开，放入蛋桶内加白糖 150 克，加入香草粉拌匀，倒入垫好纸的烤盘内摊平，烤熟。

(2) 将蛋白放入蛋桶，加入白糖 350 克打至洁白，再将 20 克冻粉用 600 克水烧开，慢慢地搅入蛋

白内，边倒边搅至全部倒完为止。然后将其倒到烤熟的蛋糕上，抹平，铺上杂果粒。

(3) 将清水 750 克，加入洗净的冻粉 150 克，放入锅内烧开，溶解后加上白糖 250 克和香蕉精，过筛稍凉后倒在蛋白上面，冷却后切块即成。

【特点】

外形美观，凉甜适口，略有香蕉味。

10. 鸡肉千层酥



【原料】

皮：奶油 500 克，中筋面粉 500 克，鸡蛋 75 克，清水约 150 克，白糖 25 克；馅：400 克。

【制作】

(1) 取奶油 50 克，与面粉 300 克，白糖等拌合成酥皮，剩余奶油与面粉拌合成酥心。

(2) 将酥皮、酥心分别放在平底盘内，存冰箱冷藏，待酥心凝结，取出，用酥皮包酥心的方法将粉团擀成长方形，然后将头尾对折，按

此做法作第二三次擀皮、折皮，成为掰酥皮，候用。

(3) 将鸡粒馅分作 26 份，掰酥皮擀薄，切去头、尾及左右酥边，用光身铁质印模印出酥皮 26 块（每块约重 35 克）。

(4) 将酥皮包入鸡粒馅捏成角形，排放在烤盘上。并涂上蛋液，用中火烤熟即成。

【特点】

甘香酥化，层次分明。

11. 核桃盏



【原料】

馅：蛋白 1 个，白糖粉 400 克，核桃肉 400 克；皮：牛油 250 克，面粉 400 克，鸡蛋 1 个，面糖粉 75 克，三花淡奶 50 克。

【制作】

(1) 先将面粉过筛置案板上。

(2) 糖粉、牛油搓溶后，再将花奶、鸡蛋搅匀，面粉拌入，用复叠方法，不可起筋。

(3) 将拿酥面捻在盏内，核桃肉炸过放在盏上。

(4) 蛋白和白糖粉搅匀后，用羹匙将糖水舀到盏中，摆入烤盘，面用慢火，底用中火，烤 20 分钟呈金黄色，即成。

【特点】

营养丰富，松酥甜香。

12. 蝴蝶酥

【原料】

面粉 500 克，猪油 375 克，白糖 350 克，泡打粉 10 克，食粉 5 克，鸡蛋 2 个，吉士粉 50 克，奶粉 50 克，水油皮 500 克。

【制作】

(1) 将面粉和泡打粉过筛置案板上，加白糖、猪油、食粉、黄色素搓匀，再加鸡蛋一起揉匀。

(2) 将面粉和泡打粉拌入，以反叠方法叠匀，不可起筋，即成甘露酥皮。

(3) 把水油皮搓成粉红色。

(4) 将甘露酥皮放在开薄的水油皮上，卷成直径 3 厘米的圆形。

(5) 在圆酥上切 4 刀，切下相连的 4 片用手翻开，即摆成蝴蝶的 4 扇，绿色素用水开稀拌入椰丝，放在中央，成蝴蝶头、胸、腹部，在前翅边切出两根触须。之后，入锅，烤熟，用黑芝麻作眼睛，即成。

【特点】

象形酥点，酥条清晰。

