

中西面点 100例

王瑞琴 主编



团结出版社

中西面点 100 例

王瑞琴 主编

团结出版社

图书在版编目(CIP)数据

中西面点 100 例/王瑞琴主编。—北京:团结出版社,1997.8

ISBN 7-80130-129-3

I. 家… II. 王… III. 食谱, 面点 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(97)第 11496 号

责任编辑 唐得阳

装帧设计 张文涛

团结出版社出版(北京东城区东皇城根南街 84 号)

北京印刷二厂印刷

激光照排:北京新创造高科技开发公司

各地新华书店发行

1997 年 8 月(32 开)第一版 1997 年 8 月第一次印刷

字数:150 千字 印张:7 插页:8

ISBN 7-80130-129-3/F·29

定价:16.90 元(平)



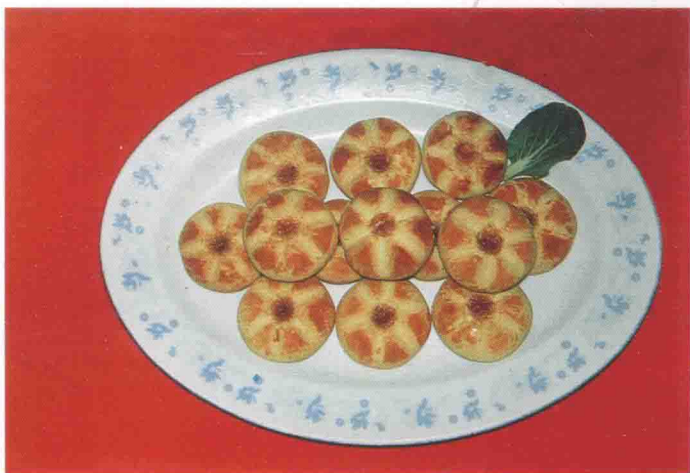
椒盐牛舌饼



鲜花玫瑰饼



酥合子



奶油开花酥



脆蜜果



开口笑



一品烧饼



奶油气鼓



白皮什锦月饼



葱油螺旋酥



枇杷梗



甜酥饼



脆香片



酒皮玫瑰月饼



蜜三刀



蜜耳酥

编写说明

我国的面点制作有着悠久的历史,技艺精湛,品种繁多。随着社会主义市场经济的发展,人们的生活水平正在不断提高,对饮食质量也提出了越来越高的要求。人们在主食的结构上已不再满足于传统的面食,而要求更多的制作精细、原料精美的点心和糕点充实到家庭的膳食结构中来。本书重点选择了适合家庭制作的供家常食用和家宴选用的 100 例中外面点品种,其中包括面食、点心、糕点以及部分西点,从其配料到制作方法逐一进行介绍。为了便于读者更好地掌握这些操作技术,书中还简要介绍了面点制作的基本知识。

本书由具有 20 余年面点制作实践经验及丰富教学经验的王瑞琴同志主编,参加编写的还有王珏同志。在编写过程中参考了有关的书籍和资料,在此一并致谢。由于编著者水平有限,书中难免有错误和疏漏之处,希望读者不吝指正。

编 著 者

1997 年 5 月 31 日

目 录

概述	(1)
第一章 制作面点的原料	(4)
第一节 面粉、油脂、甜味料	(4)
第二节 主要辅料	(12)
第二章 面团的调制	(21)
第一节 调面的基本要求	(21)
第二节 水调面团的调制	(24)
第三节 膨松面团的调制	(27)
第四节 油酥面团的调制	(32)
第五节 其它面团的调制	(35)
第三章 馅心的配制	(39)
第一节 馅心的制作特点	(39)
第二节 馅心的种类及包馅比例	(41)
第三节 常用馅心配制实例	(44)
第四章 面点的成形与熟制	(48)
第一节 面点的成形	(48)
第二节 面点的熟制	(55)
第五章 中式面点制作实例	(62)
蒸煮类	(62)
开花馒头	(62)

银丝卷.....	(64)
四喜蒸饺.....	(65)
灌汤包.....	(67)
鲜肉烧麦.....	(68)
翡翠烧麦.....	(69)
白蛋糕.....	(70)
八宝饭.....	(71)
江米豆沙糕.....	(72)
绿豆糕.....	(73)
什锦元宵.....	(74)
红豆粽子.....	(75)
盘丝饼.....	(76)
香油炒面.....	(77)
烘烤类	(78)
牛奶麻花.....	(78)
麻花角.....	(80)
脆香片.....	(81)
水果蛋糕.....	(82)
长寿糕.....	(83)
胜利果.....	(84)
鸡蛋杏元.....	(85)
娃娃糕.....	(86)
香酥蛋条.....	(87)
卷蛋糕.....	(88)
夹心蛋糕.....	(89)
鸡蛋糕.....	(90)

蛋糖反饼·····	(91)
香蕉条·····	(92)
卷心条·····	(93)
核桃酥·····	(94)
大杏仁酥·····	(95)
桂花酥·····	(96)
吧啦饼·····	(97)
鲜花藤萝饼·····	(98)
鲜花玫瑰饼·····	(100)
椒盐牛舌饼·····	(102)
葱油螺旋酥·····	(104)
甜酥饼·····	(106)
甜味牛舌酥·····	(108)
虾仁酥·····	(110)
葱油饼·····	(112)
雪球·····	(114)
新形饼·····	(116)
鸭尾酥·····	(118)
酥皮豆沙包·····	(120)
红酥麻花·····	(122)
如意酥·····	(124)
酥皮冰糖饼·····	(126)
枣泥双麻月饼·····	(128)
白皮什锦月饼·····	(130)
红皮椒盐月饼·····	(132)
酒皮玫瑰月饼·····	(134)

奶皮月饼·····	(136)
红油月饼·····	(138)
炸点类·····	(140)
桂花夹糖年糕·····	(140)
韭黄春卷·····	(141)
芝麻排叉·····	(142)
甜排叉·····	(143)
咸脆环·····	(144)
甜麻花·····	(145)
江米条·····	(146)
枇杷梗·····	(147)
甜脆条·····	(148)
开口笑·····	(149)
白双角·····	(150)
盘丝球·····	(151)
菊花酥·····	(152)
蜜三刀·····	(154)
小雪饼·····	(156)
炒糖果·····	(158)
小酥果·····	(159)
酥合子·····	(161)
一品烧饼·····	(163)
蜜耳酥·····	(165)
千层麻花·····	(167)
合页酥·····	(169)
百子糕·····	(171)

蜜麻花·····	(173)
脆蜜果·····	(175)
羊角蜜·····	(177)
萨其玛·····	(179)
第六章 西式面点制作实例 ·····	(181)
奶油梅花点·····	(181)
菊花点·····	(183)
菠萝酥·····	(184)
奶油开花酥·····	(185)
花生羊角·····	(186)
咸味酥·····	(188)
红心点·····	(190)
花生香酥·····	(192)
蛋白点·····	(194)
斑马西点(花纹点)·····	(196)
奶油起酥苹果排·····	(198)
奶油起酥排·····	(200)
奶油可可点·····	(202)
硬皮蛋糕·····	(204)
奶油螺丝卷·····	(206)
奶油气鼓·····	(208)
清蛋糕·····	(210)
奶油水点·····	(212)
奶油花糕·····	(213)
小棍面包·····	(215)