

爱

· 征服味蕾

让您家的欢乐High到最高点!

美味。



e 时代 **DIY** 厨娘专辑

浙江美味编辑部 编著



陕西旅游出版社

(陕)新登字012号

责任编辑:李贺

封面设计:戴晓平

版式设计:管士军

责任监制:刘青海

e时代DIY厨娘专辑

浙江美味编辑部·编著

陕西旅游出版社发行

(西安长安路32号 邮政编码:710061)

新华书店经销 浙江省邮电印刷厂印刷

889×1194毫米 24/1开本 3印张 72插页 5000千字

2003年11月第一版 2003年11月第一次印刷

印数:1—3000(套)

ISBN7-5418-1404-0/J·269

定价:201.60元(套)

目录

鲜肉小笼·····04

三鲜菊花烧麦·····05

南宋八角酥·····06

奶黄卷·····07

素丝卷·····08

鲜奶水果班战·····09



玉带饺·····10

万象更新·····11

家乡青圆子·····12

萝卜干煎饼·····13

水乡菱角·····14

莫大茶糕·····15

苹果酥·····16

芽麦圆子·····17

防风熏豆茶·····18

精美菠萝·····19

四味金钱酥·····20



江南春色·····21

莲蓉荷花酥·····22

奶黄鸳鸯酥·····23

吴山酥油饼·····24

三鲜蜻蜓饺·····25

蟹黄梅花饺·····26

虾肉水晶盒·····27

枣泥西施舌·····28

南宋葱包桢·····29

红豆糯米糕·····30

西湖桂花年糕·····31

特色葱油饼·····32

火腿萝卜丝饼·····33

香酥蛋鞑·····34

蛋清豆沙包·····35

干菜饼·····36

椰丝糯米糍·····37



铁板饺子.....38

兰花酥.....39

茶花糯米卷.....40

萝卜酥.....41

鸡蛋麻糍.....42

红糖麻糍.....43

橘乡红白庆糕.....44

蕃薯老鼠.....45

供水鲜肉大包.....46

风味硬擂圆.....47

蟹粉炊圆.....48

供水食饼筒.....49



黄金豆沙包.....50

杏仁薄脆.....51

川味水饺.....52

如意南瓜馒头.....53

灌汤南瓜饼.....54

荞麦筒.....55

乡村水果塔.....56



蟹黄生煎包.....57

拿破仑.....58

提拉米苏.....59

巧克力慕思.....60

黑麦包、全麦包.....61

芝麻硬包.....62

牛角包.....63

丹麦包.....64

圣诞果皮蛋糕.....65



天下第一包.....66

炸凉瓜汤圆.....67

菠萝包.....68

糊啦叭.....69

鲍汁扣芋饺.....70

咸薄撑.....71

茶花芝麻饼.....72

e 时代 **DIY** 厨娘专辑

浙江美味编辑部 编著



陕西旅游出版社

目录

鲜肉小笼·····04

三鲜菊花烧麦·····05

南宋八角酥·····06

奶黄卷·····07

素丝卷·····08

鲜奶水果班战·····09



玉带饺·····10

万象更新·····11

家乡青圆子·····12

萝卜干煎饼·····13

水乡菱角·····14

莫大茶糕·····15

苹果酥·····16

芽麦圆子·····17

防风熏豆茶·····18

精美菠萝·····19

四味金钱酥·····20



江南春色·····21

莲蓉荷花酥·····22

奶黄鸳鸯酥·····23

吴山酥油饼·····24

三鲜蜻蜓饺·····25

蟹黄梅花饺·····26

虾肉水晶盒·····27

枣泥西施舌·····28

南宋葱包桢·····29

红豆糯米糕·····30

西湖桂花年糕·····31

特色葱油饼·····32

火腿萝卜丝饼·····33

香酥蛋鞑·····34

蛋清豆沙包·····35

干菜饼·····36

椰丝糯米糍·····37



铁板饺子.....38

兰花酥.....39

茶花糯米卷.....40

萝卜酥.....41

鸡蛋麻糍.....42

红糖麻糍.....43

橘乡红白庆糕.....44

蕃薯老鼠.....45

供水鲜肉大包.....46

风味硬擂圆.....47

蟹粉炊圆.....48

供水食饼筒.....49

黄金豆沙包.....50

杏仁薄脆.....51

川味水饺.....52

如意南瓜馒头.....53

灌汤南瓜饼.....54

荞麦筒.....55

乡村水果塔.....56



蟹黄生煎包.....57

拿破仑.....58

提拉米苏.....59

巧克力慕思.....60

黑麦包、全麦包.....61

芝麻硬包.....62

牛角包.....63

丹麦包.....64

圣诞果皮蛋糕.....65



天下第一包.....66

炸凉瓜汤圆.....67

菠萝包.....68

糊啦叭.....69

鲍汁扣芋饺.....70

咸薄撑.....71

茶花芝麻饼.....72





鲜肉小笼

◆原料:

精制面粉、夹心肉、皮冻、盐、
太太乐鸡精各适量

◆制作:

- 1、肉末中加盐、太太乐鸡精、皮冻制成馅待用。
- 2、面粉和成团后摘成小剂擀皮。用皮子包上馅后捏成菊花形小笼包子状。上笼蒸熟即可。

◆特点:

皮薄、馅多、味鲜、汁多。
清晰美观。

◆制作单位：杭州知味观



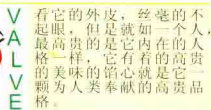
这是一道中国人常吃的
最普通不过的一点点心
了，随处都可以见到它
的身影，与众不同是
生在知味观的它，吃起
来更加的美味而已。

2

三鲜馅（按自己口味喜好）、面粉、鸡蛋黄

面粉和团，摘剂，擀成皮子，包入三鲜馅，卷包成菊花样，再点上鸡蛋黄末，蒸熟即可。

色泽鲜艳、味鲜。





南宋八角酥

3

◆原料:

面粉、精制油、细沙馅

◆制作:

将油酥包入水面团中，擀开，卷成细圆筒状，摘剂，擀成皮子包入馅心，再用刀在外围均匀切八刀，捏出角，刷上蛋液，入烤箱烤熟即可。

◆特点:

香脆可口。

◆制作单位: 杭州知味观



VALVE
它起源于南宋，流传至今，香脆的外皮代表的是甜美的一颗向往和平的美丽心灵。

奶黄卷

4

◆原料:

糯米粉、黄油、生粉、奶黄馅、椰丝咸蛋黄

◆制作:

糯米粉、生粉拌成糊状蒸熟，擀开，放上奶黄馅，从两边卷起，切成一寸长的坯，放上咸蛋黄撒椰丝再蒸一下即可。

◆特点:

香、糯

◆制作单位: 杭州知味观



VALVE

加高它的子。
蛋黄使它王。
咸美地爱马。
咸的，正的喜。
感，香味，真一位的。
口的表，高一位的。
糯的油外，每一她。
糯的为我们客就。
香上贵成而食。





素丝卷

5

◆ 原料：

豆腐皮、胡萝卜、茼蒿、银芽

◆ 制作：

先将胡萝卜、茼蒿、银芽制成素丝馅，用豆腐皮将素丝馅包成条状，煎成金黄色即可。

◆ 特点：香、清口

◆ 制作单位：杭州知味观



它菜饭的吃得
说妈的已它觉
如多食自是我
不是偷是许正
点，或己许或反
面佳好，了味。
是酒做点，空美吃。
它下没小子的好
说是还前肚正它

鲜奶水果班战 6

◆原料:

鸡蛋、糖、黄油、鲜奶油、水果

◆制作:

水果切丁，鲜奶打起备用，鸡蛋、黄油、糖打匀，下锅摊成皮包入鲜奶水果即可。

◆特点:

香、甜适中

◆制作单位: 杭州知味观



VALVE

看起来是中规中矩的中式甜点，咬一口下去，里面却是类似的水果沙拉，中式西食，是现在时尚





玉带饺

7

◆原料:

澄粉、虾仁馅、火腿、葱

◆制作:

澄粉和成团，摘剂，拍成皮，包上馅后，捏成生坯，放上火腿、葱花，上笼蒸熟即可。

◆特点:

色彩鲜艳、味鲜。

◆制作单位: 杭州知味观



VALVE
有一位美丽的仙女，她为了救饥饿的平民，为了自的哈心，师面。
有一位美丽的仙女，她为了救饥饿的平民，为了自的哈心，师面。
有一位美丽的仙女，她为了救饥饿的平民，为了自的哈心，师面。

万象更新

8

◆原料:

澄粉、莲蓉馅

◆制作:

澄粉和成团。摘剂，放入馅心捏成大象状蒸熟，装盘点缀即可。

◆特点:

色泽洁白、形态可爱、味甜而不腻、质地滑糯。

◆制作单位: 杭州知味观



VALVE

形态的起，
各种新口感看
组合它因为我
的小景致，因
可爱的小象了
可爱的我不知
形态的我忘了



家乡青圆子

9

◆原料:

- A、糯米粉200克、粳米粉100克、
南瓜青50克；
B、猪油20克、水100克；
C、冬菜、扁尖笋、青毛豆。

◆制作:

将A和B抖匀揉成面团下剂，包入
C的馅心，做成半成品上笼蒸熟
(5分钟)装盘即可。

◆特点:

色泽鲜艳

◆制作单位：湖州莫干山大酒店



VALVE

清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂，清明的传统习俗是吃青团子。这天，家家户户都会吃青团子。