

吃遍天下

小小05
面点馆

馄饨



37种馄饨的精妙做法大公开

5元钱
吃遍天下
只买好的 不买贵的

详细的制作过程图，让人仿佛亲临现场；
温馨的操作方法解说，让人有如聆听一堂生动的课程；
靓丽的家常面点成品图，让人有一试身手的冲动。

图书在版编目(CIP)数据

馄饨 / 深圳市金版文化发展有限公司主编. —广州: 广州出版社, 2006.6
(吃遍天下丛书. 小小面点馆)

ISBN 7-80731-025-1

I. 馄... II. 深... III. 面食—食谱—中国 IV. TS972.132

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第102101号

吃遍天下 · 小小面点馆 ⑤

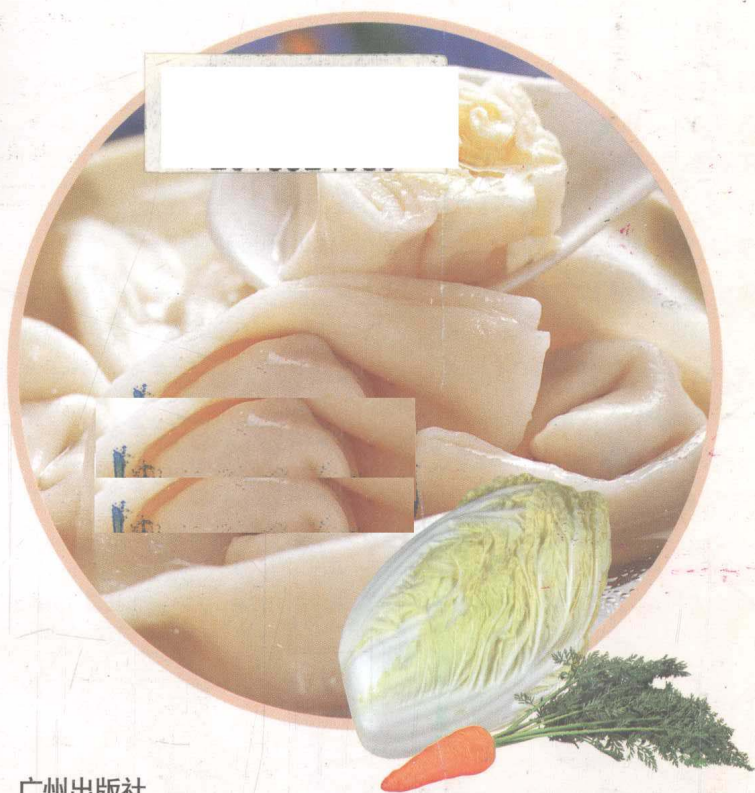
馄饨

出版发行 广州出版社(地址: 广州市人民中路同乐路12号 邮政编码: 510121)
主 编 深圳市金版文化发展有限公司
责任编辑 易 文
技术指导 苏凤霞
封面设计 共 鸣
印 刷 深圳市极雅致印刷有限公司
开 本 787mm × 1092mm 1/32
总 印 张 20
总 字 数 800千
版次印次 2006年6月第1版第1次
书 号 ISBN 7-80731-025-1
总 定 价 50.00元(全10册)

《小小面点馆》05

andianguan

馄饨



广州出版社

向您推荐

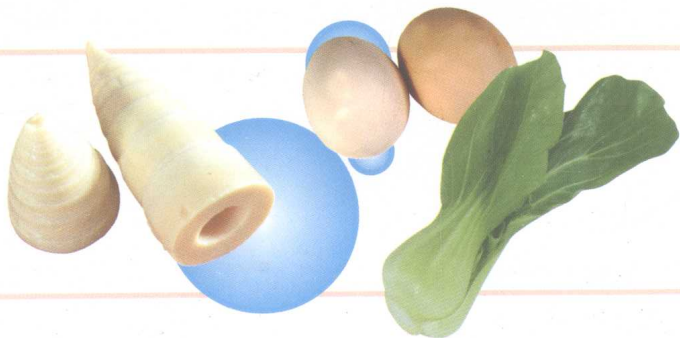
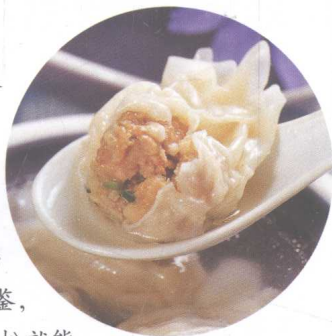
《馄饨》以通俗的文字介绍了37例精美的馄饨的制作方法，教您轻松制作出营养丰富的面点美食。书中介绍的馄饨品种繁多，南北风味兼具，可读性和可操作性强，方便，实用。

除此之外，本书还具有三大特点：

一、五元定价，绝对超值。此书不仅价格超低，而且质量一流，非常注重装帧的精美和图片的美观，一览便知。

二、图文并茂，过程详细。书中面食大都配有详细的制作过程图，并配有通俗易懂的文字解说，为您提供更为直观的参考借鉴，使操作更加方便、简单、实用，让您轻轻松松就能做出营养美味的馄饨。

三、专业实用，科学讲究。书中的制作方法灵活多变，制作出来的味道不尽相同，方便您根据不同的口味制作出适合您及家人的味道。另外，专业的面点师为您详细讲解面点的分量搭配、造型、烹饪制作时间及操作过程中的一些小技巧，让您在品尝营养美味的面食之余，更能感受到亲手制作面食的乐趣！



羊肉馄饨	4	牛肉馄饨	38
淮园馄饨	6	上海小馄饨	40
鲜虾馄饨	8	萝卜馄饨	42
王师傅馄饨	10	芹菜牛肉馄饨	44
鸡肉馄饨	12	梅菜猪肉馄饨	46
酸辣馄饨	14	红油抄手	48
孜然牛肉馄饨	16	韭菜猪肉馄饨	50
韭黄鸡蛋馄饨	18	花素馄饨	52
玉米馄饨	20	鱿鱼馄饨	54
三鲜小馄饨	22	甘麦大馄饨	56
菜肉馄饨汤	23	荠菜馄饨	57
鱼肉雪菜馄饨	24	枸杞馄饨	58
鸡蛋馄饨	26	冬瓜馄饨	59
虾米馄饨	28	蒜薹馄饨	60
鱼肉馄饨	30	珧柱馄饨	61
双色馄饨	31	鱼馄饨	62
清汤馄饨	32	卷心菜馄饨	63
猪肉馄饨	34	蘑菇馄饨	64
过桥馄饨	36		

羊肉馄饨



【原材料】

羊肉片100克、葱50克、馄饨皮100克

【调味料】

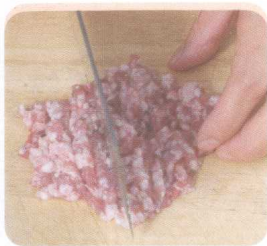
食盐10克、味精12克、白糖16克、香油少许

【特别提示】

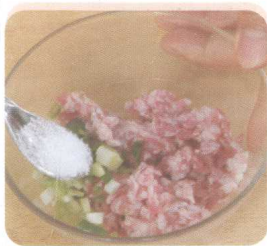
馄饨入锅不要煮太久，久则会烂。



【制作过程】



1. 羊肉片剁碎，葱择洗净切花；



2. 将羊肉放入碗中，加入葱花，调入调味料拌匀；



3. 将馅料放入馄饨皮中央；



4. 慢慢折起，使皮四周向中央靠拢；



5. 直至看不见馅料，再将馄饨皮捏紧；



6. 将头部稍微拉长，使底部呈圆形；



7. 锅中注水烧开，放入包好的馄饨；



8. 盖上锅盖煮3分钟即可。



淮园馄饨



【原材料】

面团100克、五花肉末200克、韭黄30克、冬笋30克

【调味料】

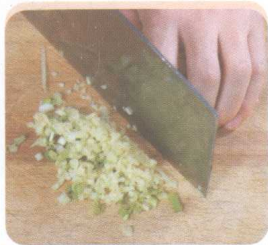
鲜汤40毫升、胡椒粉少许、盐少许、味精少许、姜少许、葱少许

【特别介绍】

皮薄透明，馅多鲜嫩。



【制作过程】



1. 香菜、姜、葱切末，韭黄切段，冬笋切粒；



2. 胡椒粉、盐、味精、姜、葱放入肉末内，用筷子顺时针拌成黏稠状；



3. 馄饨皮取出，取1小勺肉馅，放于馄饨皮中央；



4. 用手对折捏紧，馅朝上翻卷；



5. 手两边向内收缩，把馅轻挤至中央，从皮两边向中间转180度；



6. 逐个包好；



7. 待锅中鲜汤烧开时加入韭黄段、冬笋粒，煮入味后，盛入碗中；



8. 净锅烧开水，下入馄饨煮，待煮开后，反复加水煮开，待馄饨浮起后，捞出盛入汤碗中即成。



鲜虾馄饨



【原材料】

鲜虾仁200克、韭黄20克、馄饨皮100克

【调味料】

盐10克、味精12克、白糖16克、香油少许

【特别提示】

包时要将边缘捏紧，以免煮时散开。



【制作过程】



1. 鲜虾仁洗净，每个剖成两半，韭黄切粒；



2. 将虾仁放入碗中，加入韭黄粒，调入调味料拌匀；



3. 将馅料放入馄饨皮中央；



4. 慢慢折起，使皮四周向中央靠拢；



5. 直至看不见馅料，再将馄饨皮捏紧；



6. 将头部稍微拉长，使底部呈圆形；



7. 锅中注水烧开，放入包好的馄饨；



8. 盖上锅盖煮3分钟即可。



王师傅馄饨



【原材料】

面团100克、肉末200克、
鲜虾仁50克、葱、姜少许

【调味料】

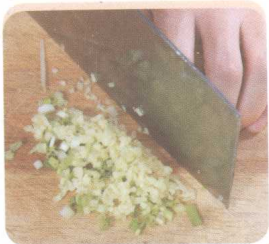
鲜汤40毫升，红油、酱油、胡椒粉、盐、
味精各少许

【特别提示】

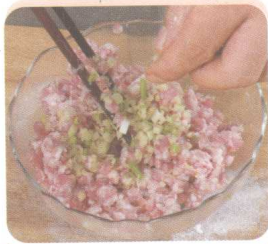
馅要抹紧，两手拇指要对折至中央。



【制作过程】



1. 姜、葱切末；



2. 肉末、姜末、葱末、胡椒粉、盐、味精放入碗中；



3. 再用筷子顺时针拌成黏稠状；虾仁切碎待用；



4. 馄饨皮取出，取适量肉馅和虾仁，放于馄饨皮中央；



5. 用手对折捏紧，馅朝上翻卷，手两边向内收缩；



6. 把馅轻挤至中央，从皮两边向中间转180度，逐个包好。



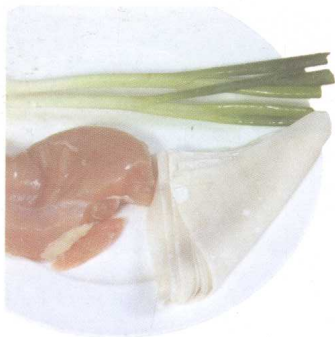
7. 净锅烧开水，下入馄饨煮，水开后，加少许冷水，煮开，重复加水；



8. 煮至馄饨浮起后，捞出盛入有鲜汤的碗中食用即成。



鸡肉馄饨



【原材料】

鸡脯肉100克、葱20克、馄饨皮50克

【调味料】

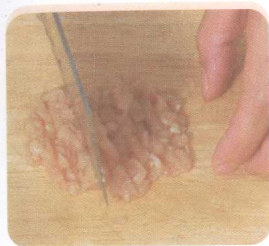
盐10克、味精12克、白糖16克、香油少许

【特别提示】

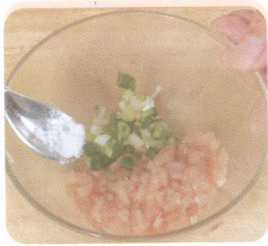
调制馅料时加少许油，鸡肉会更香滑。



【制作过程】



1. 鸡脯肉洗净剁碎，葱切花；



2. 将鸡脯肉放入碗中，加入葱花，调入调味料拌匀；



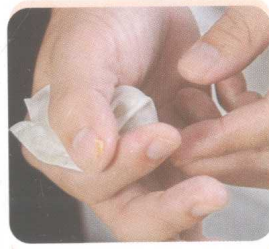
3. 将馅料放入馄饨皮中央；



4. 慢慢折起，使皮四周向中央靠拢；



5. 直至看不见馅料，再将馄饨皮捏紧；



6. 捏至底部呈圆形；



7. 锅中注水烧开，放入包好的馄饨；



8. 盖上锅盖煮3分钟即可。



酸辣馄饨



【原材料】

面团100克、肉末200克、红油10毫升

【调味料】

鲜汤40毫升，胡椒粉、盐、味精、醋、姜、葱、蒜、香菜、麻油各少许



【特别提示】

皮柔软润滑，馅多而鲜嫩，汤清香爽口。



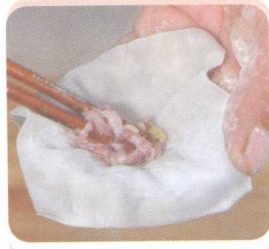
【制作过程】



1. 香菜切末，姜、葱、蒜切末，加醋、红油、麻油、盐调成调味料，备用；



2. 胡椒粉、盐、味精、肉末放入碗内，再用筷子顺时针拌成稠状；



3. 馄饨皮取出，取适量肉馅，放于馄饨皮中央；



4. 用手对折捏紧，馅朝上翻卷；



5. 手两边向内收缩，把馅轻挤至中央，从皮两边向中间转180度，逐个包好。



6. 净锅烧开水，下入馄饨煮；



7. 水开后，加少许冷水，煮开，重复加水；



8. 待馄饨煮至浮起，捞出盛入有鲜汤的碗中，加入调料拌匀即可。

