

高档面点精解



Gaodang Miandian
Jingjie 150 Li

150例

扬州金擀杖面艺工作室 组织编写
刘顺保 方志荣 龙业林 主编



化学工业出版社



高档面点精解



Gaodang Miandian jingjie 150 Li

扬州金擀杖面艺工作室 组织编写
刘顺保 方志荣 龙业林 主编

150 例



化学工业出版社

本书精选饭店、中高档餐馆时下流行的150例高档面点,介绍其原料配方、分步图解和操作要领等,既有传统经典品种,又有近年创新品种,配方精细,图解详细,更有贴心小贴士提示操作。扬州面点大师倾囊相授,可帮助饭店餐馆中式面点师、面点小吃制作经营商户掌握操作技巧,迅速学以致用。

图书在版编目(CIP)数据

高档面点精解150例 / 刘顺保,方志荣,龙业林主编.
北京:化学工业出版社,2010.8
ISBN 978-7-122-08976-2

I. 高… II. ①刘… ②方… ③龙… III. 面点-制作 IV. TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第121812号

责任编辑:温建斌

装帧设计:春天书装工作室

责任校对:宋 玮

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 装:北京画中画印刷有限公司

889mm×1194mm 1/16 印张10 字数251千字 2010年9月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价:65.00元

版权所有 违者必究

蒸类面点 / 1

ZHENG LEI MIAN DIAN

野鸭菜包.....	2
蟹黄灌汤包.....	3
养生蟹黄包.....	4
木瓜糯米糍.....	5
杯盏青团.....	6
玉米面窝窝头.....	7
原笼蒸粉果.....	8
鱼翅灌汤饺.....	9
翡翠烧卖.....	10
鲜虾烧卖皇.....	11
鸡油马拉糕.....	12
香芋糯米卷.....	13
蟹柳糍条.....	14
黑米菊花包.....	15
核桃包.....	16
榴莲包.....	17
水晶小笼包.....	18
金山饺.....	19
四喜蒸饺.....	20
奶黄西米饺.....	21
花篮烧卖.....	22
双色糯米糕.....	23
紫芋凉糕.....	24
松仁玉米糕.....	25
爽口马蹄糕.....	26
黑麻松仁糕.....	27
山药绿茶糕.....	28
椰丝奶黄球.....	29
草莓水晶饼.....	30
苔菜香米饼.....	31
蒜头包.....	32
翡翠凤尾包.....	33
精致蜜柿.....	34
月季花包.....	35
绣球菊.....	36
绽放秋菊.....	37
兰花饺.....	38
飞轮饺.....	39
象形船饺.....	40

橄榄青果.....	41
傲雪梅果.....	42
五角连环饺.....	43
岭南茭笋.....	44
农家茨菇.....	45
向阳葵花.....	46
蚝油紫茄.....	47
绿影茶果.....	48
玉兰香怡.....	49
象形绿樱桃.....	50
珍珠软糕.....	51
鲤鱼跃龙门.....	52
深海墨鱼.....	53
百花金鱼饺.....	54
虾仔包.....	55
天鹅饺.....	56
燕雀踩梅.....	57
飞燕归来.....	58
松鹤延年.....	59
海豚逐浪.....	60
牛头饺.....	61
熊猫戏竹.....	62
玉兔拔萝卜.....	63
子孙满堂.....	64
琵琶情缘.....	65
吉庆宫灯包.....	66
素蟹黄烧卖.....	67
金丝卷.....	68
蛋黄千层糕.....	69

煎炸类面点 / 70

JIAN ZHA LEI MIAN DIAN

农家菜盒.....	71
芝麻酒酿饼.....	72
香煎芋丝烙.....	73
带子银丝酥.....	74
果味麻球串.....	75
沙拉蔬菜角.....	76
酒酿面包盒.....	77

Contents

脆皮红薯卷.....	78
鸡丝春卷.....	79
咸肉韭菜角.....	80
脆皮黄瓜饼.....	81
橙香马蹄饼.....	82
三鲜豆皮.....	83
茼蒿烙.....	84
丝网虾肉卷.....	85
金薯面包卷.....	86
豆皮芋薹卷.....	87
蜂巢蛋黄角.....	88
杏仁凉瓜枣.....	89
清爽金丝球.....	90
金沙汤丸.....	91
充气南瓜饼.....	92
金钱山芋饼.....	93
脆皮萝卜糕.....	94
果脯桃丝酥.....	95
枇杷酥.....	96
荷花酥.....	97
萱花酥.....	98
苹果酥.....	99
绿茶酥.....	100
至尊鲍鱼酥.....	101
墨鱼酥.....	102
花瓶酥.....	103
竹节酥.....	104
蟹粉秋菊.....	105
水乡菱角.....	106
莲藕飘香.....	107
荷塘蛙鸣.....	108
美味雪梨.....	109
飘香菠萝.....	110
憨猪出栏.....	111
薯蓉香兔.....	112

烘烤类面点 / 113

HONG KAO LEI MIAN DIAN

中式小汉堡.....	114
咖喱酥饺.....	115

可口香蕉盒.....	116
黄桥烧饼.....	117
蟹壳黄.....	118
芒果酥.....	119
铜锣酥.....	120
一品蛋黄酥.....	121
香辣鸡酥派.....	122
叉烧酥角.....	123
腐香鸿运酥.....	124
夹心凤梨排.....	125
豆花蛋挞.....	126
千层奶黄派.....	127
酥皮焗青汁.....	128
金铃子.....	129
棋子酥.....	130
芒果布丁挞.....	131
香芋西米挞.....	132

其他类面点 / 133

QI TA LEI MIAN DIAN

红枣银耳羹.....	134
赤豆元宵.....	135
茯苓山药盅.....	136
飘香雪影.....	137
燕窝核桃露.....	138
雪蛤南瓜露.....	139
杏仁豆腐.....	140
奶油冻糕.....	141
香芋布丁.....	142
香芒布甸鱼.....	143
绿茶冻糕.....	144
阳春面.....	145
五彩银针面.....	146
鲜味皇米线.....	147
美味腊八粥.....	148
鸡汁猫耳朵.....	149
南瓜荠菜圆.....	150
皮蛋瘦肉粥.....	151
三色珍珠饺.....	152
玫瑰汤圆.....	153
咖喱土豆饼.....	154

ZHENG LEI MIAN DIAN

蒸类面点





特点

- 皮薄馅多、口味鲜美、吃口松软。

原料

- 面粉500克、酵母7克、泡打粉7克、白糖20克、温水50克、野鸭菜馅500克。
- 野鸭菜馅：熟荠菜泥500克加入生姜50克、盐15克、白糖45克、味精10克、鸡精10克、猪油150克拌匀；熟野鸭肉150克切成丁放入锅中加生姜5克、葱5克、酱油4克、白糖6克烧煮入味，勾芡加入麻油25克，盛起晾凉后与荠菜馅拌匀即可。

野鸭菜包

YE YA CAI BAO



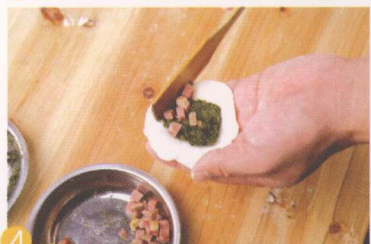
1



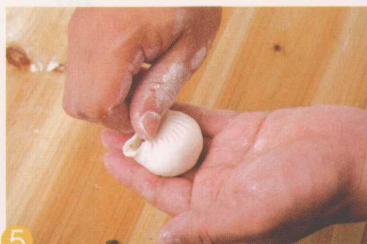
2



3



4



5



6

制作

- ① 面粉放在案板上，中间开窝，加入酵母、泡打粉、白糖、温水调成发酵面团。
- ② 将面团揉匀，放在案板上醒15分钟。
- ③ 将发酵面团搓成条，摘成25克的面剂。
- ④ 用手掌拍成直径7厘米、中间厚四边薄的圆皮，用馅挑刮上野鸭菜馅。
- ⑤ 左手托皮，右手拇指和食指从右向左捏褶子，捏到半圈的时候收口即成包子生坯。
- ⑥ 生坯醒发20分钟，上笼蒸8分钟即可。

小贴士 包子褶子只需捏半圈，但收口要收紧。

TIPS/

蟹黄灌汤包

XIE HUANG GUAN TANG BAO

原料

- 高筋面粉500克、盐3克、陈村枧水5克、水250克、皮冻750克、螃蟹150克。
- 皮冻：猪肉皮去毛、去肥膘洗净，加光鸡一只、猪蹄膀一只煮至肉皮烂，然后将肉皮绞碎加高汤（1斤肉皮加2斤汤）、葱、姜、料酒、虾子、盐、味精熬制，熬到起稠盛起，冷却备用。

特点

- 皮薄汤多，味道鲜美醇厚，淮扬特色名点。

制作

- ① 高筋面粉中加盐、陈村枧水、水和匀调成面团。
- ② 将新鲜螃蟹煮熟，剔取出蟹黄、蟹肉待用。
- ③ 皮冻绞碎，加新鲜蟹黄、蟹肉拌匀。
- ④ 将面团搓成条，摘成每只30克的剂子，擀成直径15厘米的圆皮。
- ⑤ 左手托住圆皮，右手拿馅挑刮入馅心。
- ⑥ 左手托住包皮，右手拇指、食指由右向左捏出30道皱褶，收好口。
- ⑦ 将制作好的汤包生坯放入笼内，用旺火蒸10分钟。

小贴士 包子收口处一定要捏紧，否则汤汁易泄漏。
吃汤包口诀：轻轻提、慢慢移、先开窗、后喝汤、最后一扫光。



养生蟹黄包

YANG SHENG XIE HUANG BAO

原料

· 面粉300克、酵母3克、泡打粉7克、白糖5克、温水180克、蟹黄肉馅500克。

· 蟹黄肉馅：蟹黄、蟹肉加葱、姜、料酒、豆油熬制10分钟，然后与肉馅搅拌均匀即可。

小贴士

■ TIPS/ 蟹黄包子包制时要留口。

特点

· 皮薄馅多、口味鲜美、蟹香扑鼻、吃口松软。

制作

① 面粉放在案板上，中间开窝，加入酵母、泡打粉、白糖、温水调成发酵面团。

② 将面团揉匀，放在案板上醒15分钟。

③ 将发酵面团搓成条，摘成25克的面剂，用手掌拍成直径7厘米、中间厚四边薄的圆皮。

④ 取圆皮用馅挑剔上蟹黄肉馅。

⑤ 左手托皮，右手拇指和食指从右向左捏褶子。

⑥ 共计捏褶子30道，收口捏紧成包子生坯。

⑦ 将做好的包子生坯醒置15分钟后上笼蒸制8分钟即可。



木瓜糯米糍

MU GUA NUO MI CI

小贴士

IPS/ 粘滚椰蓉时要趁热。

原料

· 糯米粉200克、白糖80克、沸水120克、木瓜丁100克、椰蓉50克。

特点

· 南国风味，口感绵甜。



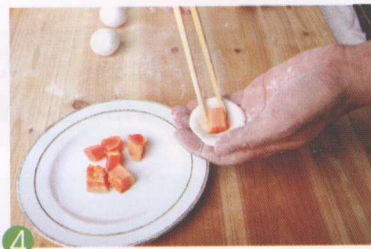
1



2



3



4



5



6

制作

- ① 糯米粉放入盆中，加入白糖拌匀，加入沸水烫熟成雪花状。
- ② 将烫熟的米粉揉制成团。
- ③ 将面团搓成条，用刀切成30克大小的剂子。
- ④ 将剂子按扁包入木瓜丁，收好口，再搓成球。
- ⑤ 将包好的生坯上笼蒸制5分钟。
- ⑥ 生坯出笼趁热粘滚上椰蓉，装盘点缀即可。



杯盏青团

BEI ZHAN QING TUAN

原料

· 糯米粉500克、澄面100克、麦青汁150克、沸水200克、白糖50克、莲蓉馅250克。

制作

小贴士 蒸制时间不能太长，否则容易变形，且影响口感。



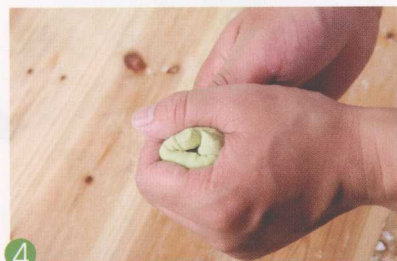
1 · 糯米粉中加入麦青汁、白糖拌匀。



2 · 澄面加沸水烫熟，与加入麦青汁的糯米粉揉匀成团。



3 · 将面团搓成条，摘成剂子，再将面剂捏成空窝包入莲蓉馅。



4 · 收好口捏紧，搓成圆球。



5 · 将圆球放入锡纸杯中，上笼用旺火沸水蒸10分钟出笼即可。

特点

· 麦青清香、软糯香甜。

玉米面窝窝头

YU MI MIAN WO WO TOU

原料

· 玉米粉150克、面粉350克、白糖150克、泡打粉10克、酵母5克、吉士粉80克、温水280克。

特点

· 松软甜美、色泽金黄、粗粮食品。

制作



1 将玉米粉、面粉拌匀后加入白糖、泡打粉、酵母、吉士粉、温水和成面团。



2 将面团揉制均匀，放在案板上醒15分钟。



3 将玉米面团搓成条，摘成剂子，将剂子搓成圆锥形。



4 用左手中指在底部旋成孔洞，成窝窝头形状。



5 将窝窝头生坯上笼蒸8分钟即可。

小贴士

■ IPS/ 面粉与玉米粉比例要适当，否则很难保证口感松软。



原笼蒸粉果

YUAN LONG ZHENG FEN GUO

原料

澄面250克、生粉100克、沸水350克、花生碎50克、肉丁200克、胡萝卜丁30克、竹笋丁50克、西芹丁30克、虾仁100克、葱花10克、盐6克、味精8克、白糖5克、色拉油30克、胡椒粉1克。



1



2



3



4



5



6

制作

- ① 将澄面与生粉拌匀，加入沸水烫熟，揉成团。
- ② 花生碎、肉丁、胡萝卜丁、竹笋丁、西芹丁、虾仁、葱花与盐、白糖、味精、色拉油、胡椒粉拌和成馅。
- ③ 将面团搓成条，切成剂子，用片刀拍成直径约8厘米的圆皮。
- ④ 左手拿皮，右手拿馅挑刮上馅心适量。
- ⑤ 两手将圆皮合成半圆形，同时向中间挤推成鸡冠形状。
- ⑥ 将做好的生坯上笼用旺火蒸制5分钟即可。

特点

- 味道鲜美、造型美观、色泽透明。

小贴士 包馅时封口处一定要捏紧。



YU CHI GUAN TANG JIAO

鱼翅灌汤饺

原料

· 面粉250克、菠菜汁160克、皮冻150克、肉馅50克、鱼翅40克。

制作

- ① 将面粉加入菠菜汁调成面团，揉至光滑，放置案板上醒15分钟。
- ② 将皮冻用刀切碎，与肉馅一起拌匀；鱼翅从汤中捞出，汤留着待用。
- ③ 将面团搓成条，摘成剂子，擀成直径9厘米的圆皮。
- ④ 左手托住圆皮，右手拿馅挑刮入馅心，再在馅心上放少许鱼翅。
- ⑤ 用右手拇指、食指、中指将皮子托起，中指放下面，食指护住皮子的外边，拇指顶住皮子的内边，右手的食指将饺皮的外边向内边贴，边贴边捏出瓦楞形的褶裥12个。最后捏出饺子右边的一只角，捏合并整理成月牙形生坯。
- ⑥ 将灌汤饺生坯放入鱼翅汤盅中，上笼蒸制11分钟即可。

特点

· 风格独特、汤汁醇厚鲜美，鱼翅入馅更提高了点心的档次。

小贴士
IPS/

因为隔汤蒸制，所以时间
略微比正常蒸饺长一点。





翡翠烧卖

FEI CUI SHAO MAI

原料

- 皮：面粉500克、水220克。
- 馅：青菜叶1000克、白糖200克、盐3克、猪油200克。
- 辅料：香肠末少许。

特点

- 色泽碧绿、皮薄如纸、造型精美，淮扬面点双绝之一。



制作

- ① 面粉加水调和匀成团。
- ② 将面团揉匀放置案板上醒15分钟。
- ③ 青菜叶洗净、烫熟、斩碎，挤去水分，加白糖、盐、猪油拌匀。
- ④ 将面团搓成条，摘成每只重7克的剂子，用擀棍擀出荷叶边。
- ⑤ 左手托皮，包入馅心。
- ⑥ 将皮向上捏拢，中间稍细成花瓶状，收口处点上香肠末。
- ⑦ 将制作好的生坯用旺火沸水蒸3分钟即可。

小贴士



TIPS/

包制时馅心不可一次刮入太多，否则容易破裂。



鲜虾烧卖皇

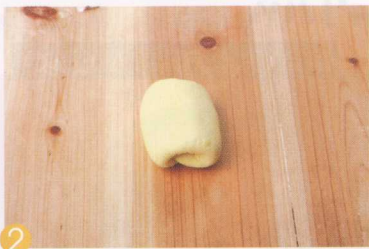
XIAN XIA SHAO MAI HUANG

原料

· 面粉500克、吉士粉75克、水280克、瘦肉400克、肥肉100克、鲜虾仁100克、盐10克、味精5克、白糖20克、猪油20克、麻油10克、鸡精5克、蟹粉10克。



1



2



3



4



5



6

制作

- ① 面粉中加吉士粉、水和匀。
- ② 调成面团，放置案板上醒15分钟。
- ③ 将瘦肉和肥肉切粒，肉中加盐、味精、鸡精、猪油拌匀搅上劲，加麻油拌匀成干蒸馅。虾仁和蟹粉放一边。
- ④ 将面团擀成薄片，用圆吸刻成圆皮。
- ⑤ 圆皮中包入馅心，用手提起成圆柱形，烧卖口处放上一粒虾仁和少许蟹粉。
- ⑥ 将生坯放入笼内蒸8分钟即可。

特点

- 色泽悦目、馅心鲜美。

小贴士 干蒸烧卖的形状是圆柱体，要与传统烧卖区分开来。



鸡油马拉糕

JI YOU MA LA GAO

原料

面粉200克、鲜奶200克、白糖150克、吉士粉15克、泡打粉15克、鸡油50克、鸡蛋100克。

特点

口感松软、香甜。

小贴士

TIPS/ 蒸制时要用旺火。

制作



1 面粉中加入鲜奶、泡打粉、白糖、鸡油、鸡蛋、吉士粉搅拌成糊。



2 将稀糊倒入方盘中。



3 将方盘入笼中蒸20分钟即成熟，晾凉后改刀装盘即可。