



饼

第二版



叶连海等 编著

农村读物出版社

2.1
农村读物出版社

家庭美食丛书

饼

第二版

叶连海等 编著

农村读物出版社

编著者 叶连海 郝淑秀 鹏 飞

家庭美食丛书

饼

第二版

叶连海等 编著

责任编辑 育向荣

出 版 农村读物出版社(北京市朝阳区农展馆北路2号 100026)

发 行 新华书店北京发行所

印 刷 北京市通州区京华印刷制版厂

开 本 787mm×1092mm 32 开本

印 张 6.25

字 数 132 千

版 次 1999 年 2 月第 2 版 1999 年 2 月北京第 1 次印刷

印 数 1~10 000 册

书 号 ISBN 7-5048-2907-2/TS·84

定 价 7.80 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误,请向出版社发行部调换)

目 录

一、烙 饼

大肉馅饼	1	西安萝卜饼	13
搅面馅饼	1	武城焜饼	14
酒酿肉馅饼	2	熏肉大饼	14
砸面馅饼	2	顺江薄饼	15
烫面馅饼	3	烫面夹心饼	15
玲珑馅饼	3	鲜肉酥饼	16
西葫芦羊肉馅饼	4	虾肉酥饼	17
牛肉青菜馅饼	5	金银烙饼	18
海城馅饼	5	葱花饼	18
蒙古馅饼	6	烫面葱花饼	19
猪肉韭菜馅饼	6	鸭油葱花饼	19
猪肉白菜馅饼	7	芝麻葱油饼	20
三鲜馅合子	7	韭菜饼	20
牛肉馅合子	8	蛋黄饼	20
猪肉饼	9	鸡蛋灌饼	21
肉丁饼	9	蛋肉麦饼	22
牛肉饼	10	茶油饼	22
羊肉饼	10	太后饼	23
腰子饼	11	通州饼	23
虾干萝卜饼	12	西安油酥饼	24
冬菜饼	12	香酥饼	25
		芝麻油酥饼	25
		景芝三盖饼	26

三角烙饼	26
家常酥饼	27
烫面家常饼	27
麻酱大饼	28
天津大饼	28
丝饼	29
春饼	29
白剂饼	30
盘丝饼	30
空心饼	31
筋饼	31
发面饼	32
发面麻酱饼	33
椿芽饼	33
软酥饼	34
珍珠烙饼	34
百果酥饼	35
什锦酥饼	35
豆沙青丝酥饼	36
红薯豆沙饼	37
烫面豆沙饼	37
南沙饼	38
埋沙酥饼	38
哈达饼	39
柿子饼	39
酒酿饼	40
香麻饼	41
芙蓉饼	41
玫瑰锅饼	42
糖饼	42

发面糖饼	43
鸡蛋糖饼	43
糖酥烧饼	44
麻酥烧饼	44

二、烤 饼

酥皮肉馅饼	46
肉酥饼	46
螺壳肉酥烧饼	47
叉烧酥饼	48
干菜油酥饼	48
牛舌酥饼	49
素馅酥饼	49
筒子饼	50
牛舌饼	51
缸炉饼	51
香油饼	52
菠菜快餐饼	52
蘑菇葱花快餐饼	53
石头巴饼	53
沙子饼	54
油切饼	54
麻汁酥饼	55
牛肉麻饼	55
酱肉烤饼	56
乐亭烧饼	56
明顺斋烧饼	57
梅干菜烧饼	58
梅干肉末烧饼	59

咖喱牛肉烧饼	59	井字酥皮饼	78
僧帽双瓢烧饼	60	水晶酥饼	78
石塔油酥烧饼	61	麻蓉酥饼	79
周村酥烧饼	61	香蕉酥饼	80
河南油酥烧饼	61	糖酥罗汉饼	80
发面烧饼	62	松酥饼	81
咸酥烧饼	63	烤酥饼	81
卷酥烧饼	63	方酥饼	82
朝牌烧饼	64	糖油酥饼	82
芝麻烧饼	64	甜酥烧饼	83
起酥芝麻烧饼	65	佛手酥皮烧饼	83
气鼓烧饼	66	果酱烧饼	84
起酥烧饼	66	豆馅烧饼	85
葱花油酥烧饼	67	一品烧饼	85
瓢子烧饼	68	五连烧饼	86
麻酱烧饼	68	糖鼓烧饼	86
椒盐气鼓烧饼	69	糖合面烧饼	87
红糖麻酱烧饼	69	甜咸烧饼	87
吊炉螺蛳烧饼	70	炉干烧饼	87
缸炉油酥烧饼	71	牛舌烧饼	88
缠丝油酥烧饼	71	回族烧饼	89
肉末酥烧饼	72	螺旋酥烧饼	89
葱花烧饼	73	金鱼饼	90
蟹壳黄烧饼	73	菊花饼	90
盘香烧饼	74	葵花饼	91
白蛇烧饼	75	金钱饼	92
萝卜丝烧饼	75	冰花豆沙饼	92
割边枣泥饼	76	双麻饼	92
五仁酥饼	77	豆沙大饼	93
八宝酥饼	77	豆沙蛋黄饼	94

太师饼	94
冰花饼	95
果仁蛋黄饼	95
椰丝蛋黄饼	96
芝麻蛋酥饼	96

三、煎 饼

山东煎饼	97
椒盐煎饼	97
玉珠煎饼	98
煎饼馃子	98
肉丁煎饼	99
瓢子煎饼	99
银芽韭菜煎饼	100
填馅煎饼	100
红面煎饼	101
豆面煎饼	101
肉丝春饼	102
萝卜丝春饼	103
煎饼盒子	103
牛肉煎饼	104
牛肉焦饼	104
咖喱饺饼	105
茄丝饼	105
南瓜煎饼	106
鲜肉米粉油煎饼	107
煎茄饼	107
倭瓜煎饼	108
蛤蜊煎饼	108

青虾煎饼	109
小米煎饼	109
鸡蛋煎饼	110
鸡蛋饼包油条	110
双黄煎饼	111
淮南酥饼	111
火腿乳饼(一)	112
火腿乳饼(二)	112
糖酥煎饼	113
糖酱煎饼	114
甜蛋煎饼	114
豆沙蛋饼	114
香蕉蛋饼	115
牛奶饼	115
香麻豆沙饼	116
洋河煎饼	116
万载卷饼	117
金钱煎饼	118
香麻莲蓉饼	118
樱桃枣泥软饼	119
枣泥锅饼	119

四、炸 饼

火腿焦饼	121
炸牛肉饼	121
笋肉锅饼	122
炸虾饼	123
肉蛎饼	123
萝卜炸饼	124

火腿萝卜饼	124	三鲜塔丝饼	140
葱油酥饼	125	素香饼	141
五香炸饼	126	千层肉饼	141
酥层饼	126	荷叶肉饼	142
炸油饼(一)	127	荷叶饼	142
炸油饼(二)	127	月牙饼	143
菊花酥饼	128	葱花千层饼	143
枣泥酥饼	128	千层饼	144
江米豆沙饼	129	莲蓉喜字饼	144
米粉豆沙煎饼	130	莲蓉水晶饼	145
豆沙香酥饼	130	水晶桃花饼	145
豆沙炸饼(一)	131	豆沙晶饼	146
豆沙炸饼(二)	131	千层鸳鸯饼	146
豆沙炸饼(三)	132	白果饼	147
枣泥炸饼	132	桂花饼	147
一品酥饼	133	盘香饼	148
蛋丝饼	134	翻边饼	148
玫瑰花饼	134	豆馅蒸饼	149
藤萝花饼	135	什锦蒸饼	149
果馅炸饼	135	团圆饼	150
灌县鲜花饼	136	情侣饼	150
薯丁炸饼	137	甜咸蒸饼	151
红酥饼	137	红枣桂花饼	151
糖面油饼	137	红枣豆沙饼	152
糖馅油饼	138	半月枣饼	152
香酥饼	138	枣泥蒸饼	153
五、蒸 饼		芸片桂花饼	153
鸡肉豆芽饼	140	金银饼	154
		混糖饼	154

六、炒饼、焖饼、烩饼

肉丝炒饼	156
肉丝榨菜炒饼	156
肉丝白菜炒饼	157
肉丝扁豆炒饼	157
肉丝鸡蛋炒饼	158
鸡蛋菠菜炒饼	158
三鲜炒饼	159
虾仁鸡蛋炒饼	159
圆白菜炒饼	160
绿豆芽炒饼	160
白菜炒饼	161
肉丝焖饼	161
白菜焖饼	162
河南烩饼	162
三鲜烩饼	162
咸肉烩饼	163
火腿冬瓜烩饼	164
肉丝烩蛋饼	164
豌豆烩饼	165
酸辣烩饼	165
素烩饼	166
卤煮饼	166
扣饼	166
番茄饼块	167
鸡血胡辣饼汤	168
香辣饼汤	168

七、西式饼

法式煎蔬菜饼	169
橄榄乳酪热松饼	169
咸起子饼	170
德式煎土豆饼	170
清煎土豆饼	171
法式煎饼	171
英式苹果饼	172
匈牙利蛋饼(一)	172
匈牙利蛋饼(二)	173
煎酸奶饼	173
煎台子饼	174
果酱馅煎饼	174
奶油鲜果煎饼	175
酒汁桔子煎饼	175
核桃芝麻煎饼	176
果干煎饼	176
番茄煎饼	177
奶豆腐饼	177
酒香饼	178
奶油薄饼	178
蜂蜜牛奶松饼	179
糖蜜面饼	179
果仁烤饼	180
芝麻脆饼	180
黄油酥饼	180
黄油清酥饼	181
蛋黄酥饼	182

椰蓉酥饼	182
双色饼	183
葡萄干烤饼	183

八、其 它

百果糯米饼	184
麻蓉饼	184
蜜汁江米饼	185
桂花栗子饼	185

米粉饼	186
红薯桂花饼	186
山芋金钱饼	187
白薯酥饼	187
冰糖果饼	188
蜜汁山药饼	188
炸山药饼	189
土豆饼	189

一、烙 饼

大 肉 馅 饼

原料：面粉 500 克，猪肉 500 克，豆油 100 克，精盐、花椒面、葱、姜各适量。

制法：

1. 将面粉放入盆内，加入适量温水和成软面团，稍饧。
2. 将猪肉洗净剁碎，放入盆内，加入精盐、花椒面、葱末、姜末、豆油，拌匀成馅。
3. 随用随揪。揪出一块面团置于油案上，搓成长条，揪成每个 25 克重的小剂，擀成皮，包上馅，揪下剂子头，按扁成圆饼，放入平锅内刷上油，翻个烙，呈金黄色即成。

搅 面 馅 饼

原料：面粉 500 克，肉馅 500 克，韭菜 150 克，香油、精盐、姜末、花椒水各适量。

制法：

1. 将肉馅放入盆内，加入精盐、香油、姜末、花椒水拌匀，再放入洗净切碎的韭菜搅拌均匀。
2. 将面粉放入盆内，加入适量温水 350 克和成面团。
3. 将面团放在撒有干面的案板上，稍饧后抻长，按量

用小指侧面轻搓成剂，把剂压成锅底形，将馅打入剂中，收严剂口，呈馒头状，按扁，呈饼形，上平锅烙制呈金黄色即熟。

酒 酿 肉 馅 饼

原料：面粉 500 克，肥瘦猪肉末 250 克，甜酒酿 100 克，葱花 50 克，植物油、酱油、味精、料酒、白糖、姜末各少许。

制法：

1. 将面粉放入盆内，加入甜酒酿和适量水，和成面团，置温处发酵。

2. 将肉末放入碗内，加入葱花、姜末、料酒、精盐、酱油、白糖，搅匀成馅。

3. 将发酵好的面团，加适量碱水揉匀，揪成 25 克重的小剂，捏成杯状，包入肉馅后捏拢口，按扁并擀薄成圆饼，放在盘内饧 10 分钟。

4. 将平底锅置火上，把饧好的饼放入锅内，在饼面上刷上一层植物油，将饼翻个身，烙至饼皮金黄时再翻烙另一面，烙至饼皮鼓起有弹性时，即可出锅。

砸 面 馅 饼

原料：面粉 500 克，净菜 150 克，肉馅 350 克，精盐、香油、植物油、面酱、葱花、姜末、花椒适量。

制法：

1. 将肉馅放入盆内，加入精盐、姜末、花椒水、面酱、

葱花、香油、净菜拌匀成馅。

2. 将面粉放入盆内，加入温水、精盐适量，和匀后，用手蘸少许水砸面团，稍饧，待面团柔软光滑即可。

3. 将案板上刷一层油，把面团放在案板上，抻成长条，揪成 25 克重的剂子，按成薄皮，左手托皮，右手打馅，双手同时收严剂口呈馒头状，稍饧备用。

4. 将生坯按成饼，放入平锅内，稍加植物油烙制，视饼呈金黄色鼓起即熟。

烫 面 馅 饼

原料：面粉 500 克，猪肉 300 克，大葱 200 克，香油、花生油、酱油、精盐、姜各适量。

制法：

1. 将猪肉切成小丁，大葱、姜切成末，加入酱油、精盐、香油拌匀成馅。

2. 将面粉用开水烫好，揉匀，揪成 50 克重的小剂。

3. 将面剂擀成圆形皮，包上馅，剂口朝下平放，擀成圆饼，放平锅内翻烙，两面烙至金黄色时，往锅内加适量凉水，盖锅焖熟（不要焖干）即成。

玲 珑 馅 饼

原料：面粉、肉末、青菜各 500 克，豆油 50 克，香菜 25 克，香油、酱油、精盐、葱末、姜末各少许。

制法：

1. 将面粉放入盆内，加少许盐及适量水和成面团，揉

匀。

2. 将青菜洗净，切碎，挤去水分（芹菜、卷心菜等需用开水烫一下）备用。

3. 将猪肉末放入盆内，加入葱末、姜末、酱油、精盐、香油搅至发粘，加入菜馅拌匀成馅。

4. 将面团搓成条，揪成 30 个小剂，逐个按扁，包上馅收口包严，放在面案上按成圆形的小饼。

5. 将平锅置火上，放入豆油烧热，把小饼摆放锅内两面烙，待饼鼓起呈金黄色即成。

西葫芦羊肉馅饼

原料：面粉 500 克，羊肉、净西葫芦馅各 250 克，香油 25 克，酱油 75 克，精盐适量，葱花 25 克，姜末 3 克，花椒水 100 克。

制法：

1. 将面粉放入盆内，加入适量温水和成软面团备用。

2. 将羊肉剁碎放入盆内，先加入精盐、花椒水（不能一次加入）搅匀，要随倒随搅，朝一个方向搅，否则搅不上劲，容易搅懈，再放酱油、葱花、姜末、香油搅匀，最后放入西葫芦馅搅匀备用。

3. 将面搓成条，揪成 50 克重的剂子，擀成皮，包入馅，捏成包子备用。

4. 将平锅置中火上烧热，淋入油，放入馅饼生坯，按扁，两面烙至金黄色即成。

牛肉青菜馅饼

原料：面粉 500 克，牛肉、青菜各 300 克，花生油、黄酱、精盐、葱、姜末适量。

制法：

1. 将牛肉洗净，剁成末；将青菜洗净做成菜馅。
2. 将牛肉末放入盆内，加入葱末、姜末、黄酱、精盐、花生油搅至发粘，加入菜馅拌匀备用。
3. 将面粉放入盆内，加入适量温水和成面团，稍饧，揉匀搓成条，揪成 10 个小剂，按成边薄中间厚的扁圆形，包上馅，把口封严按成圆形备用。
4. 将平锅置火上烧热，放入馅饼，两面烙至金黄色即成。

海城馅饼

原料：面粉 500 克，肉馅 250 克（肥瘦猪肉 150 克，牛肉 100 克），净白菜馅 250 克，豆油、香油、酱油、精盐、面酱、料酒、葱末、姜末各适量。

制法：

1. 将肉馅放入盆内，加入酱油、精盐、姜末、面酱、料酒拌匀，再加葱末、豆油、香油、净白菜馅拌成馅备用。
2. 将面粉放入盆内，加入少许精盐拌匀，再加入适量温水和成面团。
3. 将面团抻成长条，揪成 25 克重的面剂，按扁，打入馅，收严剂口成馒头形备用。

4. 将生坯按成圆饼，用平锅烙至金黄色即成。

蒙 古 馅 饼

原料：面粉 500 克，猪肉 250 克，牛羊肉 100 克，新鲜蔬菜 50 克，豆油 125 克，酱油、精盐、花椒粉、葱、姜各适量。

制法：

1. 将面粉放入盆内，加适量水和成软面团。

2. 将新鲜蔬菜择洗净，挤干，剁成细末；将猪肉同牛羊肉一起，剁成泥，将菜拌入肉中，加入各种调料。取清水适量加豆油 75 克，逐渐拌入馅中。

3. 将和好的面放在撒有干面的案板上，搓成粗条，切成大小一致的 10 个面剂，按成圆饼形皮，打入馅，收严剂口。

4. 将平锅置火上烧热，刷上少量油，贴上馅饼，先用中火，接近熟时改用微火，见饼皮鼓起即熟。

猪 肉 韭 菜 馅 饼

原料：面粉 500 克，猪肉末 500 克，韭菜 250 克，香油、花生油、精盐、姜末各适量。

制法：

1. 将面粉放入盆内，加入适量温水和盐和成面团，稍饧。

2. 将猪肉末放入盆内，加入姜末、精盐、香油和少许水搅至发粘，加入洗净切碎的韭菜拌匀成馅。

3. 将面团搓成条，揪成 10 个剂子，按扁，打上馅，收严剂口，按成圆形小饼。

4. 将平锅置火上烧热，淋油，摆入小饼，用小火将两面反复煎烙，待饼鼓起即成。

猪肉白菜馅饼

原料：面粉、猪肉、白菜各 500 克，香油 100 克，酱油 50 克，葱花 100 克，精盐、料酒、胡椒粉、姜末各少许。

制法：

1. 将面粉放入盆内，加入温水和成面团，表面刷一层香油，盖上湿布备用。

2. 将猪肉剁碎；白菜洗净剁成末，压去水份备用。

3. 将肉末放入盆内，加入精盐、料酒、胡椒粉、姜末、葱花搅至发粘，加入香油、白菜拌匀成馅。

4. 将面放在案板上揉好，揪成 20 个剂子，包入馅按扁。

5. 将平底锅烧热，加少许油，放入饼，烙至两面金黄色即成。

三鲜馅合子

原料：面粉 500 克，鸡蛋 5 个，猪肉馅、韭菜各 250 克，豆油 150 克，香油 25 克，酱油 50 克，面酱 25 克，精盐、姜末、花椒面少许。

制法：

1. 将面粉用适量沸水烫匀，稍凉后揉成面团。