



金 华 著

炒年糕



凤凰出版传媒集团
江苏美术出版社



水饺



包子



饼



炒饭



正宗川菜



水饺

定价: 15.00元

ISBN 978-7-5344-2798-5

包子

定价: 15.00元

ISBN 978-7-5344-2793-0

饼

定价: 15.00元

ISBN 978-7-5344-2794-7

炒饭

定价: 16.00元

ISBN 978-7-5344-2796-1

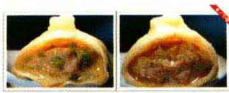
正宗川菜

定价: 16.80元

ISBN 978-7-5344-2799-2



馄饨·烧卖·春卷



小笼包



糕



上海煲·滚·炖家庭汤品



红烧肉



馄饨·烧卖·春卷

定价: 15.00元

ISBN 978-7-5344-2801-2

小笼包

定价: 15.00元

ISBN 978-7-5344-2795-4

糕·炒年糕

定价: 16.80元

ISBN 978-7-5344-2792-3

上海煲·滚·炖家庭汤品

定价: 16.80元

ISBN 978-7-5344-2791-6

红烧肉

定价: 15.00元

ISBN 978-7-5344-2797-8

图书在版编目(CIP)数据

糕·炒年糕/金华著;—南京:江苏美术出版社,2009.5

ISBN 978-7-5344-2792-3

I.糕...II.金...III.糕点—制作—中国 IV.TS972.142

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第073551号

本书由台湾笛藤出版图书有限公司委托北京鹏飞一力图书有限公司独家授权江苏美术出版社出版

出品人/顾华明

责任编辑/王林军 魏申申 洪艳

策划/贺鹏飞

特约编辑/张迪

责任校对/刁海裕

责任监印/贾炜

书 名/糕·炒年糕

作 者/金 华

装帧设计/Met 灵动视觉·秦霞

出版发行/凤凰出版传媒集团

江苏美术出版社(南京中央路165号 邮编210009)

集团网址/凤凰出版传媒网 <http://www.ppm.cn>

经 销/全国新华书店

支持网站/ <http://www.pfylbook.cn>

印 刷/山东新华印刷厂德州厂

开 本/889×1194 1/24 印 张/3.5

版 次/2009年7月第1版 2009年7月第1次印刷

标准书号/ISBN 978-7-5344-2792-3

定 价/16.80元

Introduction

前言

象征“年年高升”、“一路发”等吉祥含义的年糕、发糕和各式糕类，总是伴随着各种节庆活动喜气洋洋地热闹登场。忆起儿时，每逢过年，外婆总是在灶炉上放上大大的蒸笼准备蒸发糕，没耐心的我们，总是每隔不到5分钟就要探头问一次“蒸好了没？”就在我们的殷殷期盼下，终于盼到了掀笼盖的关键时刻，于是乎像一朵朵飘在云雾中的美丽花朵，伴随着阵阵香气的可爱发糕终于呈现在我们眼前……也因此一提到糕，我们的怀旧情感便油然而生。

随着时代的变迁，这些美味的糕点并未被时代的洪流所淹没，反而因为材料的取得容易、便利器具的创新发明而更容易制作了。就像施魔法般地，只要混合不同种类、不同比例的粉，再搭配各式配料，就能变化出各种多彩多姿的诱人糕点。

本书共收录7篇30余种糕点做法，甜咸兼具，除了千层糕、百果松糕、桂花赤豆糕、萝卜糕、芋头糕等令人耳熟能详的糕点外，其中最特别的属炒年糕了。其实炒年糕非常简单，其口感柔韧有咬劲的特色，再搭配各种时蔬鲜料，滋味鲜美绝不输给炒饭、炒面。但由于一般人并不擅长调理，因此本书特别介绍8种不同口味的炒年糕，期盼炒年糕也能成为您餐桌上的主角，让大家耳目一新，时时尝鲜。

想为每个平淡重复的日子增添一丝乐趣与惊喜吗？卸下重装备，以一颗单纯怀旧的心注入现代新意，亲手创造出恋恋怀旧情、精简现代风的糕点艺术吧！

作者简介：

金华 1950年生，1971年开始从事点心制作，迄今已30余年。1988年受聘于五星级饭店，专门主掌中式面点，深受中外宾客的赞赏。现为中式面点特级技师。在多年的厨艺生涯中，最擅长的点心为小笼包、水饺及各式面点。

蒸



炒

Contents 1

目录

	前言	P22.		百合糕
P3.	必备工具	P24.		重阳糕
P4.	(一)发酵面粉糕篇材料	P27.		豌豆黄
P5.	蛋黄千层糕	P30.		(三)生制黏质糕篇材料
P8.	蜂糕	P32.		桂花赤豆糕
P10.	三色糕	P34.		百果蜜糕
P12.	水蒸蛋糕	P36.		红枣花生糕
P14.	(二)松质糕篇材料	P38.		太白拉糕
P16.	百果松糕	P40.		红豆沙拉糕
P18.	黄松糕	P42.		椰蓉夹沙条头糕
P20.	薄荷糕	P44.		(四)熟制黏质糕篇材料



Contents 2

目录

- | | | | | | |
|------|---|-----------|------|---|-----------|
| P46. |  | 台式萝卜糕 | P64. |  | 黄瓜冻糕 |
| P48. |  | 五香芋头糕 | P67. |  | (七)炒年糕篇材料 |
| P50. |  | 马蹄糕 | P68. |  | 排骨年糕 |
| P52. |  | 西米嫩糕 | P70. |  | 芹菜虾米炒年糕 |
| P55. |  | 广式腊味萝卜糕 | P72. |  | 咸菜墨鱼炒年糕 |
| P58. |  | (五)米制糕篇材料 | P74. |  | 芥菜肉丝炒年糕 |
| P59. |  | 粢饭糕 | P76. |  | 白菜熏肉炒年糕 |
| P60. |  | 糯米豆沙糕 | P78. |  | 韭黄牛肉炒年糕 |
| P62. |  | (六)冻糕篇材料 | P80. |  | 蟹粉白菜炒年糕 |
| P63. |  | 茄汁冻糕 | P82. |  | 净素炒年糕 |

蒸

炒

必备工具

擀棍



油刷



打蛋器



面包刀



刮刀



刨丝刀



筛篮



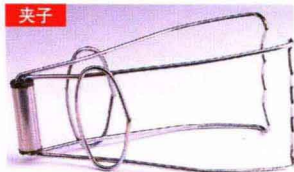
蒸笼



量杯



夹子



模具



盒子





(一) 发酵面粉糕篇 材 料



澄粉



由小麦面粉精制而成。透明且洁白爽脆。主要用于制作糕点或烹调用。

可可粉



由可可精制而成的棕褐色粉末。香味浓郁。主要用于调色或增香。也可直接冲调饮用。

白砂糖



是一种颗粒状的白糖。由甘蔗、甜菜等制成。用于制作糖馅或增加糕点的甜味。

鸡蛋清



鸡蛋的蛋白。可用来制作蛋泡糊或上浆。

中筋面粉



小麦磨成的粉。是制作面点的重要原料。

活性干酵母



经过脱水的粒状酵母。主要用于面粉的发酵。

黄油



一种西式油脂。香甜软滑。营养丰富。常用于制作高级点心。

红枣



枣树的红色果实。甘甜软糯。具有补血保肝、抗肿瘤的功效。常用来作馅或点缀。

咸鸭蛋黄



经过腌制鸭蛋的蛋黄。咸香油润。色泽金黄。主要用于调味或配色。

低筋面粉



面筋含量较少的面粉。黏度也比较低。

发酵粉



粉状的酵母。用于面粉的发酵。使用较方便。

草莓酱



用草莓制成的果酱。口感酸甜。主要用于调色。

葡萄干



用葡萄制成的一种蜜饯。酸甜清香。主要用于调味或点缀。

鸡蛋



味道鲜美。营养丰富。主要用于增香和上色。还可以保持糕点的松软性。

蒸



糕



蛋黄千层糕
Egg Yolk Layer Cake



蛋黄千层糕

咸香油润 软滑诱人

材料：中筋面粉500克 活性干酵母3克 发酵粉3克 咸蛋黄5个
调味料：白砂糖225克 冷水约350毫升 奶油适量



奶油搅拌成稀糊状。



在盛器中放入中筋面粉、活性干酵母、发酵粉拌匀。



咸蛋黄切成粒。



再加水揉成三光的软面团（三光：手光、面团光、盛器光）。



在案板上撒些干面粉，把软面团拿出。



将软面团搓成长条形。



用手掌将面团压扁。



再用擀面棍将面团擀成长片。



擀面棍放在面片一头，顺势将面片卷拢。



然后再把卷拢的面片轻轻地擀卷放开。



反复几次后，将长片擀成约30厘米宽、2毫米厚的长方形薄片。



先在面片上涂奶油，再平铺一层白糖。



在面片的一头（约1/3处），撒上咸蛋黄粒。

蒸

糕



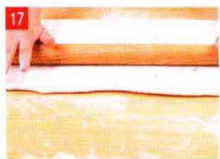
14 从有咸蛋黄粒的一头折起。



15 一直顺势折成长条状。



16 再把折起的长条压扁。



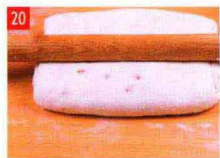
17 再上下擀成1厘米~1.5厘米厚的片。



18 随后将两头对称折起。



19 再对折成方形。



20 用擀面棍轻轻擀压。



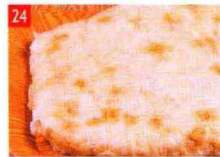
21 擀成约2.5厘米厚的糕胚。



22 把糕胚放入垫有湿布的笼内静置10分钟后，放在沸水锅中蒸。



23 约45分钟熟后取出。



24 撕去笼布后冷却，食用时按需要切块，再蒸热吃。





蜂糕

Sponge Cake With Red Date

蒸

糕

蜂糕

雪绵缀红 松软香甜

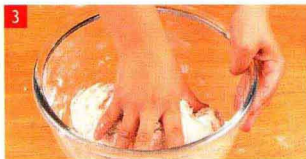
材料：中筋面粉500克 红枣若干 活性干酵母5克 发酵粉5克
调味料：白砂糖125克 温水150~200毫升



红枣洗净切成片。



将中筋面粉、白砂糖、活性干酵母、发酵粉放在盛器内加温水。



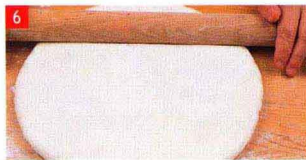
用手将湿粉反复揉和。



揉成光滑的面团，放在盛器内盖上保鲜膜，静置2小时。



取出发酵好的面团放在案板上压扁。



再擀成一个约2厘米厚的糕胚。



将糕胚放入垫有湿布的笼中，用手掌沾清水在糕胚表面涂磨出黏性。



将红枣片依次排在糕胚上。



随后静置30~40分钟后上沸水锅蒸。



蒸30分钟左右熟后取出冷却，食用时按需要切块。





三色糕

Three-Color Sponge Cake

蒸

三色糕

缤纷香甜 创意无限

材料：低筋面粉350克 澄粉150克 发酵粉20克 白砂糖350克 鸡蛋清1个 油50毫升 草莓酱150克 可可粉少许 水约250~270毫升



在盛器中加入白糖、蛋清、油和水搅拌均匀。



将搅拌均匀的糖水加入放有三粉(干粉先拌和)的容器中。



将其搅拌均匀至无颗粒状。



再将面糊分别倒入三个盛器中(按需要做几种颜色来分)。



将草莓酱倒入其中一个盛器中拌匀(粉红色)。



再将可可粉倒入另一盛器中拌匀(咖啡色)。



将不同色的面糊分别舀入套有模具的纸杯中(不要满,到2/3处即可)。



将各色纸杯放入蒸锅上笼。上汽猛火蒸15分钟左右。



熟后取出从纸杯倒出即可。



这就是笑逐颜开的三色糕,也可以做成五颜六色糕,发挥你的想像力吧!提示:火要大,汽要足,否则不易开花。





蒸

水蒸蛋糕

Steamed Sponge Cake



糕

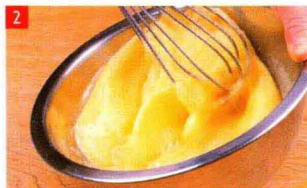
水蒸蛋糕

造型活泼 营养丰富

材料：鸡蛋250克 低筋面粉150克 澄粉50克 发酵粉1克 白砂糖250克 葡萄干适量



1 白糖放入盛器中，打入鸡蛋。



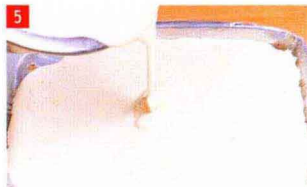
2 用打蛋器将蛋液反复搅打。



3 直至打成比原液多3倍的蛋泡糊。



4 加入面粉、澄粉、发酵粉轻轻搅拌成蛋糕糊。



5 将蛋糕糊倒入垫有保鲜膜的方盘中匀平。



6 均匀撒上葡萄干。



7 上笼用中火蒸约20分钟熟后取出。



8 冷却，食用时按需要切块或压模。
提示：发酵粉、葡萄干不放也可以。





(二) 松质糕篇材料

糯米粉



糯米磨成的粉，软滑柔糯，主要用来制作黏软的糕点。

大米粉



由大米磨成的细微粉粒，黏性小，多用来制作松质的糕点。

可可粉



由可可豆精制而成的棕褐色粉末，香味浓郁，主要用于调色或增香，也可直接冲调饮用。

琼脂



海藻石花菜的萃取物，是制作糕点的胶冻剂。

糖粉



很细的白色粉状物，作用与白砂糖等同，但更易溶化，使用也更方便。

红糖



红褐色，有独特的甜味，益气补血，可用来调色或药用。

碱粉



食碱制成的粉，可以使面团膨松体大，中和面团中的酸味。

白豌豆



豌豆的一种，口感软糯清香，是制作豌豆黄的重要原料。

蒸

