



第12期

美食选刊

首届通州美食
小吃节获奖品种
资料专辑



文史选刊

第 12 期

1992 年 10 月

中国人民政治协商会议
北京市通县委员会
文史资料委员会
主 办



本期编辑:

张伯林

张晨声

赵 玉

王文宝

池 源(特约)

封面题字:

欧阳中石

首届通州美食小吃节获奖品种资料专辑

目 录

题词.....	卢松华(3)
在首届通州美食小吃节开幕式上的致词.....	李瑞和(4)
小吃为媒,广交朋友,发展经济——《首届通州美食小吃节 获奖品种资料专辑》代序	阮国芳(5)
京都一绝——通州小吃.....	池 源(6)
首届通州美食小吃节小吃名谱	通县人民政府商贸委(43)

特 别 奖

糖塑燃灯佛舍利塔 (8)	通州美食小吃节节徽蛋糕 (8)
--------------	-----------------

一 等 奖

龙须面 (8)	炸肉火烧 (8)	小豆糕 (9)
山药卷 (9)	一品烧饼 (9)	炸油鬼 (9)
四喜蒸饺 (10)	糖火烧 (10)	芝麻糖火烧 (10)
五字饼 (10)	寿 酥 (11)	麻酱烧饼 (11)
萨其玛 (11)	南式绿豆糕 (11)	兰州牛肉拉面 (12)
驴打滚 (12)	烧 麦 (12)	吊炉烧饼 (12)
油炸芝麻羊肉串(13)	烧 麦 (13)	酥合子 (13)
珍珠翡翠白玉汤(13)	烤 肉 (14)	狗不理包子 (14)
贴饽饽熬小鱼 (14)		

二 等 奖

酥合子 (14)	枣泥麻团 (15)	豆豉糕 (15)
牛筋窝窝 (15)	京东肉饼 (15)	干糖麻花 (16)
芸豆饼 (16)	褡裢火烧 (16)	澄沙烧饼 (16)
枣泥酥皮 (17)	枣泥油酥 (17)	枣泥自来红 (17)
芙蓉糕 (17)	肉饼 (18)	精小桃酥 (18)
细花糕 (18)	褡裢火烧 (18)	仿宫廷小窝头 (19)
三鲜馅水饺 (19)	米线 (19)	芝麻羊肉 (19)
油炸大虾 (20)	炸春卷 (20)	灌肠 (20)
蓼花 (20)	白汤杂碎 (21)	酱狗肉 (21)
麻仁饼 (21)	炸鸡翅 (21)	崂山火烧 (22)
两面焦 (22)	佛手酥 (22)	芝麻鸡串 (22)
金吉肥肠 (23)	肉火烧 (23)	卤煮火烧 (23)
荞麦灌肠 (23)		

2096/35

三 等 奖

焦圈 (24)	艾窝窝 (24)	螺蛳转 (24)	烤馒头 (24)
小枣切糕 (25)	甜锅盔 (25)	甜卷果 (25)	锅贴 (25)
白汤杂碎 (26)	卐字花卷 (26)	芝麻火烧 (26)	甜咸麻饼 (26)
蜜排叉 (27)	蜜麻球 (27)	莲花酥 (27)	吧啦饼 (27)
四喜蒸饺 (28)	京东小肉包 (28)	耳酥 (28)	玉米饼子炖小鱼 (28)
糖卷果 (29)	盒子酥 (29)	驴打滚 (29)	乌麻饼 (29)
莲花素饼 (30)	肉馅烧饼 (30)	茯苓夹饼 (30)	炒肝 (30)
京东扣饼 (31)	快餐鱼 (31)	夹心肉 (31)	油酥火烧 (31)
水晶盏 (32)	喇嘛糕 (32)	苹果酥 (32)	金皇后面条 (32)
姜汁排叉 (33)	梅花糕 (33)	面包托司 (33)	螺蛳转 (33)
炸猪排 (34)	酥脆麻花 (34)	梅花卷 (34)	爆肚 (34)
糊饼 (35)	紫米粥 (35)	格渣片汤 (35)	油炸大虾 (35)
京东扣饼 (36)			

新 品 种

山楂桃 (36)	特白月饼 (36)	元宵 (36)	过桥米线 (37)
京东肉饼 (37)	芝麻炸糕 (37)	棒棒鱼条 (37)	莲花酥 (38)

名 店 · 名 厂

新华餐厅 (39)	小楼饭店 (39)
潞丰餐厅 (40)	东颐饭店 (40)
京津路餐厅 (39)	通县大顺斋糕点厂 (38)
通州大顺斋糕点二厂 (42)	

名 师

孔祥云 东颐饭店经理 (40)	袁永军 大顺斋糕点厂副厂长 (41)
李 琛 大顺斋糕点技师 (41)	韩小丽 大顺斋糕点二厂副厂长 (42)

图 片 资 料

获首届通州美食小吃节特别奖的节徽蛋糕和糖塑通州燃灯佛舍利塔	晨 声 摄(封面)
美食小吃精品(之一)——通县大顺斋糕点厂制作	晨 声 摄(封二)
美食小吃精品(之二)——通州大顺斋糕点二厂制作	崔维善等摄(封三)
美食小吃精品(之三)——小楼饭店制作	晨 声 摄(封底)
美食小吃精品(之四)——北京市农业干部培训中心等制作	晨 声 摄(插一)
八方名点荟萃古城,千种美食喜迎嘉宾——首届通州美食小吃节剪影	妹平等摄(插二、三)
美食小吃精品(之五)——狗不理包子通州分店制作	分店供稿(插四)

古城今朝呈盛势
美食佳节迎嘉宾

一九九二年十月 松华



中共通县委员会书记卢松华
为《首届通州美食小吃节获奖品种资料专辑》题词

在首届通州美食小吃节开幕式上的致词

(1991年10月6日)

通县县长

李瑞和

各位领导、各位来宾、朋友们：

在喜庆丰收的金秋十月，首届通州美食小吃节今天开幕了。首先，让我代表通县县委、县人大、县政府、县政协和全县60万人民，对各位领导、各位来宾和朋友们的光临表示最热烈的欢迎。

通县地处京津唐三角区内，是连结华北、东北的交通要道。县城通州镇是首都的重要卫星城，也是京东贸易中心。驰名中外的京杭大运河北始于此，形成了通州特有的地位和优势，历来文化比较发达。饮食文化是祖国传统文化的一个重要组成部分，通州的各种小吃，如至今已有350年历史的大顺斋糖火烧，有百年历史的小楼烧鲇鱼，还有失传几十年、这次新挖掘和恢复的通县的炸油鬼、豆汁等都享有很高的声誉，形成了具有通州特色的饮食文化。近年来，在改革开放的过程中，我们在加强各方面工作的同时，也注意了利用和发挥饮食文化这一优势，为发展经济与各项事业服务。饮食文化与经济发展向来是密切联系的。为了加快通县经济和各项事业的发展，我县决定从今年开始每年10月6日到8日举办通州美食小吃节。其宗旨就是发掘和弘扬传统文化，丰富人民生活，以小吃为媒，广交朋友，增进友谊，加强合作，发展经济。

本届美食小吃节不仅有全县城乡国营、集体、个体饮食单位参加，而且还吸引了一些外埠各具特色的名厨高手前来施展绝技。这次参加展出的各种风味小吃1200余种，其中挖掘和恢复历史传统小吃200余个，引进南北风味小吃120余种，并推出亚运村专供食品87个品种。美食小吃节活动，坚持以小吃为主，适当安排工业品展销和民间文艺活动，以丰富节日内容。小吃制作与出售的主场地安排在新华大街两侧，共有摊位近300个。在美食小吃节活动中，我们热情欢迎各位领导和朋友们前来品尝、指导，提出宝贵意见，并真诚地期望通州美食小吃节能给您留下美好的记忆。

各位领导，各位来宾和朋友们，党的十一届三中全会以来，通县人民在市委、市政府的领导下，同心同德，团结奋斗，全县经济和各项事业迅速发展。去年全县工农业总产值达到36.5亿元，财政收入完成1.77亿元，分别是1978年的12.6倍和6倍。今年全县经济和各项事业发展的形势更加喜人，农业全面丰收，工业持续发展，城乡建设加快，市场稳定繁荣，教育、科技、文化等项事业取得新的进步。在通县经济和各项事业发展的过程中，各位领导和朋友们都给予了大力支持和帮助。借此机会，我代表通县县委、县人大、县政府、县政协和全县人民表示最诚挚的谢意。同时，我们真诚期望各位领导一如既往，经常来通县检查指导工作，对通县经济和各项事业的发展给予支持和帮助；真诚地期望各位朋友，通过本届美食小吃节进一步增进友谊，加强联系，积极发展经济、技术合作；我们热忱地欢迎各界人士、企业家来通县投资办厂，与我们发展各种形式的经济技术合作，我们将提供优越的条件和环境，为彼此共同繁荣和发展，为早日实现小康、建设有中国特色的社会主义而努力！

预祝首届通州美食小吃节圆满成功。

小吃为媒 广交朋友 发展经济

——《首届通州美食小吃节获奖品种资料专辑》代序

政协通县委员会主席 阮 国 芳

首届通州美食小吃节以千种美食迎嘉宾,广交了朋友,增进了友谊,对发展经济起到了很大作用。为了总结成果,扩大宣传,我们政协《文史选刊》编辑部在第二届美食小吃节到来之际,编辑了这册《首届通州美食小吃节获奖品种资料专辑》。它的出版,对于发展通州饮食文化,促进我县经济繁荣具有重要意义。

历史悠久的通州自古以来就是水陆交通要道、商贾云集之地,各种小吃不仅兼有南北风味,而且更具有通州特色,形成了具有地方特色的通州饮食文化。但是,“文革”以来,一些深受广大群众喜爱的传统小吃相继断档失传。恢复和弘扬传统饮食文化,丰富人民生活,促进经济发展,既是广大群众的愿望和要求,也是各级党政领导义不容辞的责任。1987年,县委书记卢松华同志提出要求:弄清“原来通州小吃有多少,现在还有多少,断档的能不能恢复,不能恢复的原因是什么?”根据这一要求,我们县政协副主席王敬亭和工商联通县办事处副主任王再生同志,组织工商界人士多方调查,就“现在小吃品种和存在问题”、“断档的典型小吃和恢复意见”等问题写出了专题调查报告。应该说,这个调查报告为我们举办通州美食小吃节奠定了良好的基础。令人遗憾的是,当两位老人的“国营、集体、个人一齐上,恢复品种,提高质量,繁荣通州小吃市场”的建议变为现实时,他们已经作古了。

九十年代的第二个金秋,也就是1991年10月6日至8日,通县县委、县政府本着“务实、节俭、方便群众、服务经济”的原则,成功地举办了首届通州美食小吃节,达到了以小吃为媒,广交朋友,增进友谊,加强合作,发展经济的目的。从商业市场看,小吃节期间,小吃销售额达114万元,日平均38万元。闸桥商业区三大商场日销售额达34.7万元,比往日增长25%,其中10月6日一天比往常增长60%。县粮食局销售粮油38种,营业额达113.38万元,签订期货合同200万元。县工业品公司举办了秋季商品展销订货会,仅两天就成交200余万元。从经济技术合作方面看,小吃节期间,各单位同来宾达成意向46个,直接和间接引进各类资金19539万元,达成合作项目14个。大量事实证明,举办通州美食小吃节,确实促进了我县经济的发展。

饮食文化是中华民族传统文化的一个重要组成部分,在历史悠久的通州举办美食小吃节意义尤为深远。首届美食小吃节共制售小吃品种1296个,其中,挖掘和恢复品种380个,评选出获奖品种160个。现在我们将获奖品种的历史渊源、主要原料、制作工艺、风味特色等方面的文字资料征集上来,编辑成册,目的是为进一步办好美食小吃节,发展饮食文化,促进经济繁荣贡献一份力量。

我们相信,在县委、县政府的正确领导和全县人民的大力支持下,通州美食小吃节会越办越好,小吃品种会越来越多,我们的文史资料也会越来越丰富。

京都一绝——通州小吃

池源

不知从何年何月起,通州人就传唱着一首歌谣,至今余音不绝。歌谣唱道:“高高山上一棵蒿,什么人打水什么人浇,浇来浇去成棵树,树根底下搭盐桥(一说石桥),盐桥底下一溜沟,曲里拐弯到通州,通州的买卖真不错,烧饼、果子(油果,一种通州特有的小吃)、豆汁粥”。歌谣成功地运用了顶针修辞格,好记易说,故久唱不衰,代代相传。歌谣的形成年代虽不可考,但它雄辩地说明了小吃当年在通州何等兴隆,简直成了通州买卖的代表行业。那通州小吃又何以这么繁荣兴旺呢?

优越的地理位置、悠久的历史是通州小吃源远流长的基本原因

通州地处华北平原,地势平坦,交通发达。早有“一京二卫三通州”的民谚,通州更有“小燕京”的美誉。京榆公路(今天已成为京哈公路的起始路段)早在秦汉时期就是著名的驰道,这条驰道恰恰通过通州地区。于2100多年前的西汉初,在通州地区就建了路县;王莽新朝时,路县改称通路亭;东汉初,又依古潞水(今天北运河开挖前的天然水道)改称潞县;金代又取漕运通济之意建通州,通州领县虽多有变更,但一直领潞县,直到清代雍正年间,潞县省入通州,成为

州府直辖区。通州的地名一直没有离开与交通运输相关的路、潞、通等字眼,可见,它很早以前就以优越的地理位置,成为交通要冲。京杭大运河开通后,辽代在北京设了陪都。金元明清相继定都北京。通州成为京杭大运河的北方起点,运河成为历代王朝补给的生命线,通州成为历代王朝的门户,从而更加繁荣。

驰道上的马夫、车夫,运河上的船夫、纤夫,万国朝拜的使者,进出京城的大官显贵、客商、僧侣、考生,多要路经通州。民以食为天,这些车船过客那个不食人间烟火?方便快捷的大众小吃,口味独特、工艺繁杂的宫廷小吃荟萃通州,使这些过客行人富者美食,贫者果腹。小吃中历史悠久的馐子,汉代文献中就有记载;奶酪,唐宋诗人就有吟咏。以通州历史之悠久,街市之繁华,说通州小吃与通州历史一样悠久,当不为过。

民族的交住、融合,居民的迁徙逐步丰富了通州的小吃品种

通州地区战国时属燕地,其后交替由汉族政权和少数民族政权管辖。如辽代为契丹族政权管辖(其间曾由北宋政权管辖三年),金代为女真族政权管辖,元代为蒙古族政权管辖,明代

由汉族政权管辖,清代又由满族政权管辖,且金元明清各朝都建都北京。民族的交往、融合,带来了汉、回、蒙、满各族风味小吃的荟萃交流;京杭大运河的开通、明初的三次大移民使南北各地的小吃与通州小吃交流融合,这也是通州小吃品种繁多、风味多样的一个重要原因。现在通州历史最悠久的工商企业就是开业于明末、距今已 350 年的大顺斋糕点厂,它的创办者回族人刘大顺就是沿着京杭大运河自南京来通州定居的。大顺斋依他的名字命名,起家就是靠“糖火烧”。大顺斋历代传人不懈努力,使“糖火烧”登上了大雅之堂,成为饮誉中外的名点。这“糖火烧”当年就是地地道道的大众小吃。仅此一件也可略见南北交流、民族交往对通州小吃影响之一斑。

据工商界人士回忆、调查,建国初期到公私合营前后,通州小吃品种曾达 113 种,这比市二服局 1981 年介绍的北京小吃品种还多一些。公私合营前,通州小吃的生产经营方式主要有专点经营、跨行兼营、露天设摊、走街串巷流动叫卖等多种形式。专点有一定规模,少者几人,多者十余人,主要生产“手拿食”,除自销外,还供批发,称发行(háng)。走街串巷流动叫卖的小贩,一般都不制作,而是由专点“发行”进货。露天设摊的多以供流食、半流食为主,自制或从“发行”进手拿食为辅。

当年通州的小吃随四季变化及时更换品种。柳枝吐绿、万物复苏的早春,艾窝窝、年糕、豌豆黄相继上市;骄阳似火、溽暑蒸人的盛夏,杏仁豆腐、奶酪、凉糕、漏鱼(凉粉)、果子干等为人们去热止渴;金风送爽、果实累累的深秋,江米藕、栗子糕、八宝莲子粥呈现在人们面前;冰雪连天、北风怒吼的严冬,热腾腾的盆糕、肉粥、白汤杂碎、煮炸豆腐等又应时给人驱寒送暖。

改革开放使通州小吃 真正成为京都一绝

俱往矣,封建社会末期的通州,小吃业随着京张铁路的开通、漕运的废止日趋衰落。人民共和国建立使其获得了新生,改革开放赋予了它强大的生命力。建国初期通州镇仅有两万人,今天城镇人口已近 20 万,成为北京最大的卫星城。今年 7 月,在国家评定的全国百强县中,通县排名第 17 位,居北京远郊区县之首。

县委、县政府纵观古今,审时度势,看到通州小吃的优势,大力扶持小吃制作经营。早在 1987 年,县委书记卢松华同志就要求弄清:“原来通州小吃有多少种,现在还有多少,断档的能不能恢复,不能恢复的原因是什么?”为此,县政协副主席王敬亭和工商联通县办事处副主任王再生同志组织工商界人士座谈、回忆、访问、调查,专门写出了一份调查报告;1989 年 1 月,县饮食服务公司在县委、县政府领导下举办了百种小吃展评活动,挖掘、引进、恢复、展出小吃 180 余种,拉开了振兴通县小吃的序幕;1991 年 10 月 6 日至 8 日,县委、县政府按照“广交朋友,增进友谊,加强合作,发展经济,弘扬饮食文化,丰富人民生活”的指导思想在通州镇举办了首届通州美食小吃节,各处厂家店铺携带家具、原料来县城聚会,八方名点荟萃古城,千种美食喜迎嘉宾。献技三天销售 114 万元,推出美食小吃 1296 种,评出获奖品种 160 个。今年 4 月,县委、县政府又决定结合危旧房改造,专门开辟一条食品街。通州小吃作为京都一绝,它的再度辉煌已指日可待。

池 源 政协通县文史资料委员会研究员

糖塑燃灯佛舍利塔

获首届通州美食小吃节特别奖

(制作单位:大顺斋糕点二厂)

燃灯佛舍利塔又称通州塔,矗立在通州旧城北门内,全高 56 米,直径 11.6 米。始建于南北朝时的北周时期,其后几次遭受破坏,又几次重建。现存古塔是清康熙三十七年重修的,最近一次修缮完成于 1987 年 11 月。此塔历来被列为通州八景之首,景冠通州,成为名城的象征。

大顺斋糕点二厂职工为庆祝首届通州美食小吃节制作了糖塑燃灯佛舍利塔。糖塑以白糖和蛋白为主要原料,按塔的原型塑造,5 人工作了 70 小时,用去了白糖 65 公斤,蛋白 20 公斤。成品干燥后总重 75 公斤,高 2 米,直径 80 厘米。工艺精湛,造型逼真,首届美食小吃节期间陈放在中心展厅。现存大顺斋糕点二厂,是一件精美的工艺品。

通州美食小吃节

节徽蛋糕

获首届通州美食小吃节特别奖

(制作单位:大顺斋糕点厂)

通州美食小吃节节徽由通县美食小吃节指挥部主持,县教师进修学校高级教师高志中同志设计。主体图形系一笔回绕交叉而成的“三羊头”圆形适合纹样,表现了通州人民在党的领导下于羊年举办首届美食小吃节的改革开放意识和广交朋友的气概。

大顺斋糕点厂职工制作的节徽蛋糕,直径 80 厘米,高 15 厘米,总重 50 公斤,3 人工作了 30 小时,用去了富强面粉 10 公斤、鸡蛋 13 公斤、糖 16 公斤、奶油 12 公斤,陈列在首届美食小吃节中心展厅,既是精美的工艺品,又是精美的食品。

龙须面

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:新华餐厅)

明代宫廷小吃,因其细如发丝,起名“须子”,为皇帝每年吃春饼不可少的佳肴之一。因是皇帝爱吃的食品,称“龙须面”。制龙须面用普通面粉,经和面、饧面、溜面、出条、抻面而成。和面时加入适量的盐和清水;饧面要 2 小时左右;溜面是将面团在案板上揉成 70 厘米长、7 厘米粗的长面条,手执两端,反复溜,把面筋顺直;出条是将长面条对折成两根,放在案板上,撒上面粉;抻面是将面两端提起,随着上下摆动向外抻拉,然后对折成 4 根再抻拉,如此 13 次即成 8192 根细如发丝的龙须面。吃时可煮食、炸食、烙食,口味各有千秋。

地址:通州镇新华大街 57 号

电话:954. 4632 邮编:101100

经理:张民族

炸肉火烧

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:清真惠园春饭馆)

这是通州清真传统小吃,俗称“肉火烧”,已有近 300 年历史,久负盛名。它的主要原料有三鲜馅(羊肉、虾仁、鸡胸肉)、富强粉、花生油。制作时先制成三鲜馅,将面粉烫面晾温后揉匀,饧约 30 分钟。将饧好的面团按每 50 克 4 个做剂,摺成圆皮包入馅后再摺成圆饼。在旺火上將油烧到六成热,将圆饼下到油中炸,包一个炸一个,炸至金黄色时即成。本品皮酥脆,馅肥嫩,香鲜可口,随炸随吃味道最佳。

地址:通州镇新华大街 19 号

电话:954. 2554 邮编:101100

经理:王 祥

小豆糕

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:清真京州餐厅)

本品原为宫廷小吃,后来传到民间,因主要原料为红小豆,故名。原料除红小豆外,还有白糖、琼脂、糖桂花。制作时,采用精选红小豆,去掉杂质,洗净,放入盆中加水,上笼用旺火蒸烂,再擦碎过罗去皮,即成豆沙。同时,将琼脂放在碗中上笼蒸化。将豆沙放入铝锅加入白糖和糖桂花,再放入蒸化的琼脂,去掉浮沫,用微火炒至稠糊状,取出放入瓷盘晾凉。再放入冰箱冷却凝结。吃时切成菱形小块。成品颜色褐红,凉、软、沙、香、甜,清爽利口,宜在夏季制作食用。

地址:通州镇北苑 145 号

电话:952.1451 邮编:101100

经理:龙元

山药卷

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:清真小楼饭店)

山药卷的用料:山药、枣泥、金糕、白糖。
制作方法:将山药洗净、蒸烂、去皮、搓成泥,枣泥、金糕揉成条;然后用一块干净的白布将山药泥抹成 15 公分厚的薄片,将揉好的枣泥、金糕条放在抹好的山药泥上,卷成鸳鸯卷,切成 2 厘米厚的小段,刀锋朝上摆在盘内,撒上白糖即成。它不但色美,而且吃起来甜软、清凉,非常适口。

地址:通州镇南大街 12 号

电话:954.4368 邮编:101100

经理:杨志国

一品烧饼

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:东颐饭店)

一品烧饼是大众化食品,其主要原料有面粉、食油、白糖、桂花、金糕等。制作时将面粉用 750 克油和成 1500 克油面,用 1500 克水和成 3500 克水面;然后将和好的水面擀成薄片,把用油和成的油酥面均匀地抹在水面苦子上,折合成三层,再擀成薄片,这样反复两次,卷成长条揪成每个 25 克的剂子,包入用白糖、桂花、麻仁、芝麻油、金糕等拌成的糖馅 7.5 克,用水摁成圆形,最后将做好的烧饼蘸上水沾上芝麻仁放入烤盘中烤熟,呈金黄色即可,特点:酥、香、脆、甜。

地址:通州镇北苑 30 号

电话:954.2464 邮编:101100

经理:孔祥云

炸油鬼

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:清真向阳小吃店)

这是一种通州独有的小吃,别处虽也有此种小吃名称,但形、味均与之不同。制作炸油鬼的主要原料是面粉和食油,调料有:矾、碱、盐。先将调料按比例加水制成调料溶液,再用溶液和面,经饧面、搓条、成型等工序制成面坯,面坯长 50 厘米,两根条并列,中间隔 3~4 厘米又是两根条并列,两端成环形,四根条都在同一平面上,形似一个大小圈相等的回形针。将花生油在旺火上烧至六成热,放入油鬼面坯炸制,勤翻个,炸至两面均是深黄色即成。成品深黄油亮,酥焦香脆,横放竖放、堆叠码放均不变形。

经理:杜书桐

四喜蒸饺

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:潞丰餐厅)

四喜蒸饺是传统的北京风味小吃,主要原料有面粉、精瘦猪肉、鸡蛋、黑木耳、植物油、调料等。用 500 克面粉加入沸水 250 克和成面团后,每 50 克揪成 4 个面剂子,擀扁擀成圆面皮;左手托皮右手打馅,将用瘦猪肉、鸡蛋、虾仁拌成的三鲜馅放在面皮上,用两手拇指扣食指把面皮捏成四角形,四角留出四个空腔,在空腔内分别装上蛋青、蛋黄、黑木耳、青豆末四种颜色的馅后上屉蒸 8 至 10 分钟即成。特点:造型美观、味道鲜美,是喜庆筵席的佳品。

地址:通州镇新华大街 69 号

电话:952.1996 邮编:101100

经理:李国友

糖火烧

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:大顺斋糕点厂)

糖火烧是“通州三宝”之一,从明崇祯年间流传至今,已 350 多年,名扬国内外。历来受到各界顾客,特别是回族人民的好评。1982 年被评为北京市优质产品,在第十一届亚运会期间,被指定为亚运村运动员的专用食品,得到运动员的赞扬。

糖火烧用面粉、红糖、麻酱、桂花、香油为原料,经和面、抹苔子、成型、抢脸、烤制而成。每个均 42 克左右,糖火烧酥松绵软,味道香甜醇厚,如果同时喝一杯香茶,更能品出产品的独特风味,回味无穷。

厂址:通县河东魏庄

电话:954.4269 邮编:101100

经理:李亮

芝麻糖火烧

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:大顺斋糕点厂)

芝麻糖火烧 1990 年被指定为亚运会运动员的专用食品,得到运动员和亚运会组委会的好评。

芝麻糖火烧是用面粉、红糖、麻酱、桂花、香油、麻仁经和面、团制、饰表、烤制而成。和面时加入适量的面肥和水;团制是面皮抹上红糖、麻酱,团制成层次疏松的扁圆形生坯,每块重 25 克;饰表是把生坯表面均匀地沾上一层芝麻仁;烤制是将生坯入炉烘烤 10 分钟,即为成品。芝麻糖火烧色泽精美,口感酥绵,口味醇香,外观小巧,食用方便。

厂址:通县河东魏庄

电话:954.4269 邮编:101100

经理:李亮

五字饼

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:大顺斋糕点厂)

五字饼是大顺斋糕点厂 1990 年开发的新产品,在第十一届亚运会上得到组委会的好评和运动员的赞扬。

五字饼用富强粉、奶油、鸡蛋、绵白糖、枣茸馅、瓜仁经和面、折馅、包制、磕模、烤制而成。和面时加入适量的绵白糖、鸡蛋和奶油;折馅是将枣茸馅折入瓜仁;包制是按皮馅比例五比五包制成每块重 25 克的生坯;磕模是将生坯分别用“福、禄、寿、喜、财”五种模具成型;烤制是将生坯入炉烘烤成深奶黄色,即为成品。五字饼外观花纹清晰,小巧精致,口感绵酥细腻,清香利口,有奶油和枣茸的香味,是四季可口的茶点和佳美的礼品。

厂址:通县河东魏庄

电话:954.4269 邮编:101100

厂长:李亮

寿 酥

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:大顺斋糕点厂)

奶油风味糕点。因其选料上乘,外观漂亮营养价值高,一直深受广大顾客欢迎。

寿酥是用富强粉、奶油、鸡蛋、绵白糖、枣茸馅、瓜仁,经和面、折馅、包制、磕模、烤制而成。和面时加入适量的绵白糖、鸡蛋与奶油,揉搓成滋润的面团;折馅是把枣茸馅掺入瓜仁;包制是用面皮包入枣茸芯,皮馅比例是五比五;磕模是用“寿”字模具磕制成型;烤制是将生坯入炉烘烤为成品。寿酥皮面绵润酥松,馅芯细腻甜香,食之奶油味浓郁,有入口即化之感,是精美的礼品和老年人最佳食品之一。

厂址:通县河东魏庄

电话:954.4269 邮编:101100

厂长:李 亮

麻酱烧饼

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:大顺斋糕点厂)

麻酱烧饼用面粉、芝麻、食油、花椒面、盐、麻仁经和面、抹苦子、团制、烙制而成。和面是将面粉加入适量的面肥和水和匀;抹苦子和团制是把面团揪剂擀成长方形薄片,均匀地抹上调好的芝麻酱,边抻长边卷起,然后按每个50克揪成小剂,由外往里团制,挤口朝上摁扁,擀成薄厚适当的圆饼,再将饼面刷水沾上芝麻;烙制是将饼铛烧热,放上饼坯干烙,火力适中,时间稍长,烙完一面再烙另一面,两面成熟即为成品。麻酱烧饼外皮香脆,内部层多柔软,口味咸香,芝麻和麻酱香味浓郁。是佳美的早餐和涮羊肉时最好吃的面点。

厂址:通县河东魏庄

电话:954.4269 邮编:101100

厂长:李 亮

萨 其 玛

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:大顺斋糕点二厂)

萨其玛又称金丝糕,原是满语的音译,是切成方块,然后码放起来的意思。

萨其玛的制作较为复杂,工艺要求高,用料讲究。方法是:选用上等的面粉与鲜蛋液和面,经过饧发,擀成薄片,切成细丝,然后过油炸成糕丝;再用白砂糖与麦芽糖制成糖浆,把糕丝和糖浆混合搅拌均匀放在事先放好芝麻的面案上,压实,并在上面撒适量的青丝、金糕、葡萄干等原料,最后把它切成长4.5厘米、宽2.5厘米的长方块。此产品的特点是:上浆光亮、口感松软、清香。

厂址:通州镇运河东大街玉桥小区

电话:954.2249 邮编:101100

厂长:李庆国

南式绿豆糕

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:大顺斋糕点二厂)

南式绿豆糕是城乡居民消暑解热的夏令佳品,民间素有端午节吃绿豆糕的习俗。

制作绿豆糕的工序较为复杂:首先要将绿豆煮熟、晾干、去皮、磨粉、过罗;然后把绿豆粉与绵白糖、食用油混合,充分搅拌,成为糕料;最后把糕料筛入刻有图案的板模内,并在中间放入馅料,略加摁实,进行蒸制。在蒸后的糕坯表面还要刷上香油,待其冷却以后就可以食用了。大顺斋糕点二厂生产的南式绿豆糕1990年曾荣获商业部优质产品称号,产品特点为口感松软、清香。

厂址:通州镇运河东大街玉桥小区

电话:954.2249 邮编:101100

厂长:李庆国

兰州牛肉拉面

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:富乐食品厂洪兴餐厅)

牛肉拉面是兰州人喜爱的一种大众面食,随着改革开放的深入、饮食文化的交流传入北京,也深受北京人的喜爱。制作牛肉拉面是在面粉中放入拉面精和盐,加水和成面团,经饧面、溜条、出条、抻制等工序制成。一般饧好后,大致抻6~8扣,放入开水锅中煮熟捞出,趁热放上事先切好的牛肉丁,浇上牛肉汁和汤即可食用。本品熟练的技师可抻出各种花样的条,依外形可分为宽、扁、圆、棱、粗、细等十几种,食之口劲不同,味也有别。

地址:通州镇佟麟阁街1号

电话:952.2739 邮编:101100

经理:侯君山

驴打滚

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:梨园供销社)

“驴打滚”是通州地区的传统风味小吃,它以黏面、黄豆面、红糖为主要原料。制作方法是:(1)把黏面用沸水和成面团,做成窝头,上屉蒸熟,然后放在案子上合一起;(2)把去净杂质的好黄豆在微火上炒成棕黄色时碾碎、过细罗后掺入红糖粉备用;(3)用掺匀红糖粉的黄豆面作铺面,把黏面擀成长方形片,撒上黄豆面,卷起来切成条。它的特点是柔软香甜、营养丰富,有浓郁的香气。

地址:梨园镇梨园

电话:954.4787 邮编:101101

经理:陈立海

烧麦

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:清真通北餐厅)

烧麦是通州传统风味小吃,历史悠久。传说,清代康熙皇帝到通州私访时曾在一家饭馆吃过烧麦。

烧麦馅的主要用料是:羊肉、西葫芦,再配适量的葱、姜、盐、酱油、味精、花生油、香油等调料,也可以用牛肉大葱馅或三鲜馅。

制作时把用温水和成的面团分成50克4个的小面剂,将剂摁扁,撒上淀粉,然后用擀面杖把面剂擀成花边皮子,再包上调制好的馅,上锅蒸5至6分钟即可。

地址:城关镇后窑2号

电话:954.4911 邮编:101101

经理:杨顺祥

吊炉烧饼

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:王子贵烧饼铺)

吊炉烧饼是北京传统风味小吃。因烧饼要在一个上下有火的吊炉中烤熟,故称吊炉烧饼。王子贵师傅多年潜心研制,他制作的吊炉烧饼方法独特(别人作烧饼用发面,而他则不用发面),用料考究,色、香、味、形俱佳,很受人们青睐。原料有面粉、香油、盐、麻酱、茴香面、花椒面、芝麻仁等。制作时将普通面粉一次加足水,和成面团后饧20分钟。然后将麻酱、茴香面、花椒面、盐、香油等放在擀好的面苦子上摊均匀卷起,揪成面剂儿做成烧饼坯,再将芝麻仁沾在烧饼坯表面。最后将做成型的烧饼坯放入吊炉中烘烤10分钟左右出炉。特点:外焦里嫩,香酥可口,老幼皆宜。

地址:马桥镇百货商场东、路南80米处

油炸芝麻羊肉串

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:张家湾镇京东餐厅)

芝麻羊肉串是在新疆风味烤羊肉串基础上改进而成的,用料考究,做工精细,味道咸、鲜、麻、辣,回味长久。油炸芝麻羊肉串,必须选用现屠宰的鲜羊肉,经切肉片、味口、穿串、炸制等工序;首先选精质鲜羊肉切成薄厚大小如杏干的薄片(称杏干片);而后用孜然、辣椒面、胡椒面、番茄酱、蛋液、淀粉、味精、料酒等佐料将羊肉片味几小时;再用竹、钢扦穿上羊肉后,沾上芝麻;最后将羊肉串放入热油锅中炸熟后即可食用。

地址:张家湾镇西南凉水河大桥北、路西

邮编:101113 经理:李朝海

烧 麦

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:紫丁香酒家)

烧麦是一种宫廷小吃。制作三鲜馅烧麦的主要原料有海参、虾仁、瘦肉、葱、姜、香油、味精、酱油及精制面粉等。调料配好后一并放入盆中同食油搅拌均匀备用。制烧麦时用精制面粉和面,经饧面 15 分钟左右做剂,轧剂时用轴心面杖将剂轧成花边状装馅,然后在花边底提褶顺捏即可,每个 25 克,上屉蒸 20 分钟便可食用。特点是皮薄里嫩、油而不腻,口感好,香味浓。

地址:通州镇新华大街 59 号

电话:954.2457 邮编:101100

经理:张建忠

酥 合 子

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:西集镇机关食堂)

酥合子源于宫廷小吃,由皮、酥、馅三部分组成。皮是用普通粉加水 and 面,擀成薄片;酥是用油和的面团,皮和酥各 25 克左右;馅是枣泥。制作时,先用皮包酥捏紧,压扁擀成皮,然后从一头卷成长卷,从中间切成两段,每段均竖着擀成圆形薄片,呈立层。擀完后,两个皮中夹馅,四周捏紧,然后用温油炸七八分钟捞出。成品两面呈螺蛳形状,每面有 20 个层左右,吃起来酥脆爽口,外焦里嫩,老幼皆宜。

地址:西集镇政府院内

电话:954.1817 邮编:101106

珍珠翡翠白玉汤

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:永乐店畜牧水产总公司)

宫廷奶制小吃珍珠翡翠白玉汤,起源于明朝初年。相传朱元璋品尝此汤后,非常赏识,赞不绝口。它的主要原料是初乳即奶牛产犊后,头三天出的奶,这种奶的乳脂、蛋白、维生素含量相当于普通鲜奶的 10 倍。

由于初乳这一主要原料特别稀有,又不易储存,加上制作工艺复杂,所以过去只有宫廷内院的达官贵人才能享用。

这一小吃的特点是鲜嫩、可口、营养丰富,常食可延年益寿。

地址:永乐店乡德仁务北

电话:954.6950 转 邮编:101105

总经理:张万平

烤 肉

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:煤炭公司零售管理站)

烤肉古已有之。铁板烤肉,起源于清末,最初时只是在社会下层流传,深受拉洋车、卖苦力、扛大个儿的穷苦人的欢迎,后来随着用料精细,味道鲜美逐渐进入上流社会,进而已成为一种独特风味小吃,很受人民群众的喜爱。制作烤肉选用鲜牛里脊和牛脑心肉切成寸刀片,用姜末、料酒、香油、虾油、盐拌匀,吃时先将切好的葱丝铺在烧热的铁板上,再把拌好的肉片铺在葱丝上,撒上孜然粉,等味出来后撒上切好的香菜,待到翻匀后便可食用。本品肉质鲜嫩、味道独特。

地址:通州镇新华大街 86 号

电话:952.1747 邮编:101100

经理:张建国

狗不理包子

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:狗不理包子通州分店)

狗不理包子居久负盛名的“天津三绝”之首。清光绪年间,直隶总督袁世凯曾把它贡奉给慈禧太后,它也从那时起便闻名海内外,至今畅销不衰。狗不理包子制馅选料精细,投料准确;使用特级面粉,半发面,每个包子的褶数十五六个。由于各项工艺严格把关,使狗不理包子做到营养丰富、肥而不腻,清香适口,老少皆宜。

地址:通州镇通惠南路 10 号

电话:954·7155 邮编:101100

经理:李文德

贴饽饽熬小鱼

获首届通州美食小吃节一等奖

(制作单位:京津路餐厅)

源于天津宁河一带农家,是一道历史悠久的农家风味小吃。饽饽,选用新玉米面,按十比一掺入黄豆面,放入盆内加开水烫,用筷子搅匀;小鱼选用长 3~5 厘米左右的鲜活河杂鱼,破膛洗净;用葱、姜、蒜、白酒、辣椒、花椒、大料、黄酱、酱油、盐等调料调成混合汁。制作时用 9 印双边锅,烧农家柴禾,锅内放大油烧热,把小鱼两面煎成上色,烹入混合汁。锅开后把玉米面团按 25 克 1 个,用手掌对贴成型后贴至锅边,盖上屉帽,小火烧 40 分钟,饽饽、小鱼一锅熟。饽饽上暄底焦嚼之脆香,小鱼味醇鲜美,鱼头也酥。鱼粮同出一锅,香味混合,食之与众不同。

地址:通州镇杨富店 108 号

电话:952·2228 邮编:101100

经理:许万山

酥 合 子

获首届通州美食小吃节二等奖

(制作单位:东颐饭店)

制作酥合子的主要原料有白面、食油、白糖、桂花、果料等。制作时用开水烫面,用油和成油酥面,用面粉、白糖、桂花、果料等做成糖馅,然后用烫面做皮,包入油酥面,揪成 50 克一个的剂子,擀成长条,然后卷起来,这样反复 3 次成卷状,用刀一破为二,再分别擀成薄片,中间放入 15 克糖馅,周边捏严,呈花边饺子形,放入油锅中炸至金黄色即可。特点:色泽金黄,外皮酥脆,馅心香甜。

地点:通州镇北苑 30 号

电话:954·2464 邮编 101100

经理:孔祥云

枣泥麻团

获首届通州美食小吃节二等奖

(制作单位:东颐饭店)

枣泥麻团是一种油炸小吃,以江南糯米为原料,食之外焦里嫩,香甜可口很受群众喜爱。

主要原料:糯米面 5000 克,枣泥 1500 克,麻仁 1500 克,桂花 100 克,食油若干。

制作时将糯米面和好(一般糯米面 500 克用水 300 克)发酵;然后将发酵好的糯米面用手揪一块揉成面球,用手指在中间摁一坑,放入撒有桂花的枣泥馅,将包口封严成球状,沾上芝麻仁,最后放入温油锅中炸,熟后捞出即可食用。

地址:通州镇北苑 30 号

电话:954·2464 邮编:101100

经理:孔祥云

豆 醋 糕

获首届通州美食小吃节二等奖

(制作单位:清真向阳小吃店)

是北京地区秋冬季节的传统小吃,因成品面上沾有芸豆或绿豆醋,故名。制作时先将芸豆洗净,放入锅中加凉水用旺火煮涨后再蒸半小时,然后放在案板上用刀剁成碎瓣,制成豆醋。再将米淘净,按 1 比 15 加凉水浸泡两小时,连米带水磨成稀糊,沥净水,用旺火蒸半小时即熟。将熟面趁热连同屉布一起放在案板上,淋上凉开水,反复揉摁至面团光滑后撤去屉布,将面团分成相等的 2 厘米厚的长方形面块。在案板上铺上一半豆醋放上面块,在面块上平摊上豆馅,再将另一面块覆于豆馅上,最上面撒匀豆醋,即成豆醋糕。吃时将大块切成各种形状的小块,上笼蒸热(凉吃亦可),再撒上糖。此糕共分 5 层,白、黄、褐各色分明,质地软糯细润,香甜爽口。

经理:杜书桐

牛筋窝窝

获首届通州美食小吃节二等奖

(制作单位:清真向阳小吃店)

传统的北京风味小吃。因成品色白光滑润,质地象牛筋一样柔韧而得名。主要原料有粳米、红糖、糖桂花、芝麻油。制作时要先将粳米淘洗干净,用凉水浸泡 4 小时,沥净水后碾成面,面要细,将面上笼蒸 20 分钟即成熟面,趁热留出少量(约 5%)备用。用开水烫面,和成面团备用。再将红糖擀碎,加入糖桂花和余下的熟米面,一起用手搓成细末,制成红糖馅备用。最后在案板上刷芝麻油,把面团搓成圆条,揪成 50 克一个的剂,将剂摁成直径 8 厘米的圆皮,包入 25 克糖馅,摁成直径 6.5 厘米的圆饼,上屉旺火蒸 15 分钟,取出晾凉,在表面刷一层芝麻油即可食用。食之香甜耐嚼,爽口不黏。

经理:杜书桐

京东肉饼

获首届通州美食小吃节二等奖

(制作单位:通县旅馆餐厅)

源于京东一带,素负盛名。主要原料为面粉及馅心。制作本品选用普通面粉加水和成面团,饧 30 分钟左右。肉馅是按七比三采用瘦肉、肥肉绞成肉末混合,加入葱、姜、豆豉、五香粉、盐、香油拌匀而成。将面团按 1500 克一个做剂,擀皮后包入馅心,再擀薄成型,厚约 1 厘米,放入擦好油的热铛内,经三翻六转,至两面焦黄,馅心熟透时取出,切成 100 克一块的牙形块即成。本品皮薄而不破,馅细而均匀,肥而不腻,最宜趁热食用。

地址:通州镇新华大街 67 号

电话:952·4652 邮编:101100

经理:白跃东

干糖麻花

获首届通州美食小吃节二等奖

(制作单位:清真小楼饭店)

干糖麻花用标准粉、白糖、桂花、饴糖、碱等原料制作而成。制作程序是:(1)用饴糖与少量标准粉拌合在一起,作“里子”用。(2)将少量发面兑上碱,加白糖、桂花,和好以后分成两块并分别擀开。(3)把“里子”均匀地铺在已擀开的一块面上,然后把另一块面覆在上面,形成上下三层,厚5厘米。(4)用刀切成宽5厘米的长条,然后合在一起,切成小块,每小块中间开一刀口打开,将一头往里翻过去,另一头折成耳朵形。(5)用温油炸成表面金黄色。本小吃的特点是甜而酥。

地址:通州镇南大街12号

电话:952·4368 邮编:101100

经理:杨志国

芸豆饼

获首届通州美食小吃节二等奖

(制作单位:清真小楼饭店)

芸豆饼是小楼饭店的传统小吃,所用原料是经过精心挑选的上好芸豆、小茴香和少量食盐。制作时先把芸豆煮烂、擦碎,与小料拌均匀,然后整理成扁圆形,码放在盘里,点上樱桃。此小吃外形美观,吃起来爽口、鲜香,深受老年人的欢迎。

地址:通州镇南大街12号

电话:952·4368 邮编:101100

经理:杨志国

褡裢火烧

获首届通州美食小吃节二等奖

(制作单位:新华餐厅)

这是一种煎烙小吃。以面团做皮,包以馅心,经饼铛煎烙而成。它的风味特点是色泽焦黄油亮、皮薄而柔软,馅嫩而香鲜,外形似旧时装物的褡裢(比实物小得多),因此得名。每50克面剂包两个。新华餐厅制作的这种小吃,得到已故的四五十年代通州著名面点艺人志全友的真传,面软硬适度,皮薄而均匀,馅心选用肥瘦适度的猪肉配以时令蔬菜为辅料,加上精盐、味精、料酒等调料制成,肥而不腻,瘦而不柴。

地址:通州镇新华大街57号

电话:954·4632 邮编:101100

经理:张民族

澄沙烧饼

获首届通州美食小吃节二等奖

(制作单位:清真惠园春饭馆)

这是北京传统小吃,因成品能吐露出澄沙馅,又名蛤蟆吐芯。主要原料为面粉、澄沙馅、芝麻仁。制作时先将面粉搥成边薄中厚的面皮,包上澄沙馅,搥成圆饼。再将圆饼立着提起,在盛有清水的浅盘中滚动,使饼周围沾上水后,再在芝麻仁中滚动一下沾上一圈芝麻仁。将圆饼放入烤箱烤制,温度为220℃,直到将圆饼侧面烤裂一口,吐露出澄沙馅即成。每个用面粉25克,澄沙馅30克。本品颜色黄白,周围有一圈金黄色的芝麻仁,并在一侧露出褐红色的澄沙馅,松沙甜香。

地址:通州镇新华大街19号

电话:954.2554 邮编:101100

经理:王 祥