

粵.閩.京.滬.蘇.浙.魯.川

中國點心大全

區建公題詞



COLLECTION OF CHINESE PASTRY

葉榮華主編、香港萬里書店出版

粵閩京滬
蘇浙魯川

中國點心大全

區建公題



中國點心大全

主編者

葉榮華

出版者

萬里書店

香港北角英皇道四九九號北角

工業大廈十八字樓

電話機號：五六四七五一

發行者

萬里機構發行部

香港北角英皇道六五七號四字樓D座

承印者

力迅印刷有限公司

九龍觀塘觀塘道觀塘工業中心
第二期（3字樓）W1A、B

出版日期

一九九〇年九月版

版權所有・不准翻印

ISBN 962-14-0181-X

前言

中國點心正如中國名菜一樣，以精緻、味美、式多爲中外人士所津津樂道。

中國人很重視點心的製作方法，而且講究適時而食。就以一日來說，早有早點，午有午點，晚有晚點，風味大異其趣。廣東的茶樓，更以經常變換花樣的「星期美點」作招徠。有許多茶樓館子，往往以一兩樣巧手製作的點心而致聲名大噪。慣上茶樓館子的人，對於哪家的蝦餃燒賣最有特色，哪家的湯團最香滑，如數家珍，趨之若鶩。由此可見點心在食家的心目中佔有何等重要的地位。

一般來說，點心的製作比名菜烹調較爲容易。但要做得有特色，令人吃過之後留有深刻印象，却非要講究方法不可。在名點師傅中，亦不乏因製作「撚手」點心而馳譽的，即如著名的「娥姐粉果」，它的風味就與一般粉果迥然不同，因此人們在粉果上冠以創始人的名字。

中國幅員廣大，各地都有不少風味絕美、富有地方特色的點心小吃，它們的製法輾轉相傳，經過不斷改進與提高，點心花樣與時俱增，製法更臻完善。

本書收集了粵、閩、京、滬、蘇、浙、魯、川等地富有地方色彩的著名點心小吃的製法和用料分量，詳爲介紹，可說集南北名點之大成。因此本書也就取名「中國點心大全」了。

本書所介紹的點心製法，都是出自素有經驗的南北點心名師之手，可供食家們仿製家鄉美點自用或奉客，對點心師傅或作小本謀生者來說，亦不無參考價值。

本書採用斤兩悉爲司馬秤。

總目錄

粵閩點心

廣州著名點心小食

一、碗仔翅	一	一〇、百花滑雞甫	一五
二、荷葉飯	二	一一、鳳肝鱸魚塊	一六
三、糯米雞	四	一二、釀辣椒	一七
四、娥姐粉果	五	一三、豉汁叉燒包	一八
五、鮮蝦餃子	七	一四、酥皮蓮蓉包	一九
六、乾蒸燒賣	九	一五、麻蓉包	二〇
七、牛肉燒賣	一〇	一六、鷄粒芋角	二一
八、蟹黃灌湯餃	二	一七、雲腿明蝦盒	二三
九、百花鳳眼餃	三	一八、擘酥鷄粒盒	二四
		一九、家鄉鹹水角	二六
		二〇、叉燒焗餐包	二六
		二一、玻璃鷄蛋糕	二七

二二、焗鮮奶軟糕	二六	三七、猪及第粥	四六
二三、生磨馬蹄糕	二九	三八、艇仔粥	四九
二四、擘酥鮮奶撻	三〇	三九、猪紅粥	五〇
二五、擘酥雞蛋撻	三一	四〇、鹹煎餅	五一
二六、鮮奶凍雪蛋	三一	四一、笑口棗	五二
二七、鬆化雞蛋散	三二	四二、腸粉	五三
二八、山楂奶皮卷	三三	四三、裹蒸粽	五四
二九、奶油鷄蛋卷	三三	四四、蘿蔔糕	五五
三〇、五彩皮蛋酥	三三	四五、白糖倫教糕	五七
三一、椰黃甘露酥	三三	四六、黃糖鬆糕	五八
三二、蓮子蓉酥盒	三三	四七、雙皮牛奶	五九
三三、鷄仔餅	三四	四八、椰子奶糊	六〇
三四、雲吞麵	三四	四九、杏仁露	六一
三五、水餃	三五	五〇、芝麻糊	六二
三六、魚皮角	三六	五一、綠豆沙	六三

廣州著名燒烤滷味

一、片皮燒乳豬	三
二、明爐叉燒	六
三、蜜炙雲腿	六
四、金陵片皮鴨	七
五、桶子油鷄	七
六、白斬鷄	七
七、太爺鷄	七
八、掛爐烤鷄	七
九、蜜糖梅子甑鷄	七
一〇、西汁焗乳鴿	六
一一、焗釀禾花雀	六
一二、煎釀焗明蝦	八
一三、百花釀蟹鉗	八

閩潮美點

一四、香汁焗龍蝦	八
一五、酥鯽魚	八
一六、什錦冷拼盤	八
一、福建肉鬆	九
二、閩生果	八
三、福建鹵豆腐	九
四、福建炒米粉	九
五、福建杏仁凍	九
六、福建芋泥	九
七、福建卷尖	九
八、福建甜肉糕	九
九、潮州伊府麵	九
一〇、潮州凍肉(又名潮州豬腳凍)	九

一一、潮州甜金瓜丸……………九元

一二、潮州反沙勝方酥……………柒元

一三、潮州釀蜜浸枇杷……………九元

一四、潮州羔燒芋泥……………九元

一五、潮州縐紗甜扣肉……………九元

七、炒麻豆腐……………二元

清真小吃

一、爆胡……………二元

二、爆肚……………二元

三、豆腐腦……………三元

四、餡餅……………三元

五、酥燒餅……………三元

六、炒疙瘩……………三元

京滬點心

仿膳清宮風味

一、芸豆卷……………一元

二、豌豆黃……………一元

三、千層糕……………一元

四、小糖窩頭……………二元

五、一品燒餅……………二元

六、炒肉末……………一元

著名京點

一、蘇造肉……………三元

二、灌腸……………三元

三、炒肝……………一元

四、大鹵麵……………三元

五、炸醬麵……………一四〇

六、川鹵麵……………一四二

七、何禿麵……………一四三

八、蘿蔔絲餅……………一四三

九、一窩絲清油餅……………一四四

一〇、焦圈……………一四四

一一、水煎包……………一四六

一二、酥盒子……………一四六

一三、荷花酥……………一四八

一四、涼糕……………一五二

一五、杏仁豆腐……………一五二

一六、奶酪……………一五二

一七、兩色酪……………一五三

一八、奶油炸糕……………一五四

一九、豆汁……………一五五

上海小吃

一、菜飯及小菜四款……………一五八

甲、菜飯……………一五八

乙、美味辣醬……………一五九

丙、紅燒豬腳爪……………一五九

丁、油炸排骨……………一五九

戊、四喜肉……………一六〇

二、豬油夾沙八寶飯……………一六〇

三、鷄粥……………一六二

四、嫩鷄煨麵……………一六三

五、三蝦麵……………一六四

六、開洋葱油麵……………一六五

七、蒸拌冷麵……………一六七

八、香糟田螺……………一六八

九、油汆鮑魚……………一七〇

一〇、蝴蝶餃·····	一七	二五、聚泥盒子酥·····	一六
一一、晃頂餃·····	一五	二六、蘭花酥·····	一六
一二、蝦仁燒賣·····	一五	二七、蟹殼黃·····	二〇
一三、蝦肉蒸餛飩·····	一六	二八、桂花糖藕·····	二〇
一四、雞肉大包·····	一六	二九、桂花糖芋芳·····	二〇
一五、湯包·····	一六	三〇、桂花糖油山芋·····	二〇
一六、生煎饅頭·····	一六	三一、肉餡湯團·····	二〇
一七、南翔饅頭·····	一六	三二、擂沙圓·····	二〇
一八、油汆饅頭·····	一五	三三、鴿蛋圓子·····	二〇
一九、肉絲春卷·····	一七	三四、酒釀圓子·····	二二
二〇、蘿蔔酥餅·····	一八	三五、雞頭肉湯·····	二五
二一、鮮肉酥餅·····	一八	三六、蝦肉月餅·····	二六
二二、重油酥餅·····	一九	三七、江南鮮肉粽·····	二七
二三、棗泥鍋餅·····	一九	三八、猪油夾沙粽·····	二八
二四、盤香餅·····	一九	三九、猪油鬆糕·····	三〇

四〇、水磨年糕·····	二三	七、淮安銀鮑·····	二五
四一、油汆排骨年糕·····	三五	八、鷄肉湯小饅頭·····	二五
四二、豬油夾沙條頭糕·····	三七	九、灌湯蒸燙麵餃·····	二六
四三、豬油百果方糕·····	三八	一〇、青菜肉末燒賣·····	二七
四四、斗糕·····	三九	一一、翡翠燒賣·····	二八
		一二、糯米燒賣·····	二九
		一三、胡桃仁燒賣·····	三〇
		一四、黃蘿蔔絲餡大包·····	三一
		一五、蘿蔔絲餡薄餅·····	三二
		一六、蘿蔔絲餅·····	三三
		一七、蟹黃湯包·····	三四
		一八、三丁包子·····	三五
		一九、牛肉包子·····	三六
		二〇、蟹黃包子·····	三七
		二一、雪筍包子·····	三八

蘇浙點心

江蘇小吃

一、揚州餃麵·····	三七
二、白湯大麵·····	三八
三、刀魚麵·····	三九
四、小刀麵·····	四〇
五、翡翠麵·····	四一
六、野鴨飯·····	四二

二二、野鴨菜包·····	二〇	三七、黃橋燒餅·····	二七
二三、乾菜包·····	二三	三八、酥油燒餅·····	二六
二四、薄皮包子·····	二二	三九、千層油糕·····	二八
二五、菱粉棗泥蒸餃·····	二五	四〇、清蛋糕·····	二〇
二六、紅冰糖乾燉紅心山芋·····	二六	四一、蘇州棗泥拉糕·····	二二
二七、紅冰糖乾燉湘蓮(又名蜜蠟蓮心)·····	二六		
二八、新鮮藕粉羹·····	二六		
二九、川新鮮嫩蠶豆·····	二七	一、寧式鱸絲·····	二三
三〇、紅果羹·····	二七	二、蝦爆鱔麵·····	二四
三一、松子酪·····	二八	三、片兒川麵·····	二六
三二、棗子糯米胡桃酪·····	二八	四、貓耳朵·····	二七
三三、地栗棗泥餡圓子·····	二九	五、吳山酥油餅·····	二八
三四、霉乾菜酥餅·····	二九	六、幸福雙·····	二九
三五、揚州酥餅·····	二〇	七、西施舌·····	二〇
三六、徽州餅·····	二七	八、寧波湯團·····	二一

浙江小吃

魯川點心

山東小吃

一、五香晚骨扒鷄	二五
二、五香扒猪蹄	二六
三、罐兒蹄	二七
四、罈子肉	二七
五、酥菜	二八
六、鷄湯牛肉慘	三〇
七、濟南南腸	三〇
八、萊蕪南腸	三〇
九、濟南米粉	三一
一〇、饅餅	三一
一一、糖酥煎餅	三七

一二、厚鍋餅	三〇
--------	----

一三、糖鼓子燒餅	三〇
----------	----

一四、高桩饅頭	三一
---------	----

一五、八批果子	三一
---------	----

一六、細鐵子	三三
--------	----

一七、油饅	三四
-------	----

一八、薄脆	三五
-------	----

四川小吃

一、毛肚火鍋	三六
二、燈影牛肉	三八
三、煙熏牛肉	三二
四、鹵牛肉	三三
五、毛牛肉	三四
六、涼拌牛肉	三五

七、粉蒸牛肉·····	三六	二二、少子麵·····	三五
八、麻辣牛肉絲·····	三七	二三、担担麵·····	三五
九、夫妻肺片·····	三八	二四、成都素麵·····	三五
一〇、牛骨髓酥油茶·····	三九	二五、涼麵·····	三五
一一、棒棒雞·····	三九	二六、羊肉粉·····	三九
一二、燉鷄汁·····	四〇	二七、八寶鍋珍·····	三八
一三、蒜泥白肉·····	四〇	二八、賴湯圓·····	三六
一四、軟燒大蒜鱸魚·····	四一	二九、珍珠圓子·····	三六
一五、陳麻婆豆腐·····	四二	三〇、撈糟·····	四四
一六、抄手·····	四二	三一、芝麻鍋炸·····	四六
一七、紅油水餃·····	四三	三二、冰凍豆茸·····	四六
一八、鍋貼餃·····	四三	三三、川北涼粉(黃涼粉)·····	四七
一九、九園包子·····	四四	三四、重慶棗糕·····	四九
二〇、宋嫂麵·····	四五	三五、江北提絲發糕·····	五〇
二一、成都酸辣麵·····	五一	三六、猪油鷄蛋熨斗糕·····	五三

廣州著名點心小食

一、碗仔翅

用料

水發鮑翅一兩五錢(按一碗計)	
瘦火腿(切絲).....	一錢五分
蔥.....	二條
上湯.....	四兩
味精.....	五分
豬油.....	七錢
蒜末.....	一兩
薑.....	五片

料酒.....	六錢
深色醬油.....	二錢
濕荸薺粉.....	一錢五分

製法

一、先將翅邊剪開，使其外形整齊並易吸收水分，用冷水浸六小時取出。再換水，（浸過翅面）用慢火煮兩小時，端離火位，密蓋，焗至水涼後，刮淨翅沙，用竹筴逐排放好夾住，放入瓦燉盅內。再加水煮兩小時，然後用水沖洗並剔除其骨。再排在筴內夾住（同時放生薑十餘片以去淨灰味）連煮

三次，每次兩小時，同時每次須換水沖洗，其沙方淨，待翅身有八成軟爛即取出。再用清水煮二次，每次十分鐘。

把鍋燒熱，放入豬油三錢、蔥、蒜末炒香，再放料酒五錢，加水，把翅放入鍋裏連煨二次（每次十分鐘）後取出。

二、把鍋放在旺火上，放入豬油二錢，待燒至冒烟後，先放入料酒一錢，再放入上湯、味精、深色醬油拌勻，然後放入翅，再放入濕荸薺粉、豬油二錢勾芡。隨後取出盛在碗內，撒上火腿絲即成。

特點：翅羹香軟，營養豐富，吃時盛以小碗，每客一碗，故名碗仔翅。

二、荷葉飯

用料

占米	一斤六兩
叉燒	二兩
鮮蝦肉	四兩
雞蛋	一隻
鮮荷葉	十張
料酒	五錢
小磨香油	一錢
精鹽	四錢
濕團粉	少許
瘦豬肉	四兩
水發冬菇（切丁）	二兩
豬油	八兩（實耗三兩）
二湯	六兩
濕荸薺粉	五錢