

经典、热门、回味

中式点心大全

新凤凰工作室 ◆ 编著
汕头大学出版社



马蹄糕、虾饺、叉烧包、杂粮馒头、葱油饼、糯米糍……
近300种中式点心做法大集合，让你做出令人垂涎欲滴的好滋味！



图书在版编目 (CIP) 数据

中式点心大全 / 新凤凰工作室编著. — 汕头: 汕头大学出版社, 2006.8
(烹饪教材系列)

ISBN 7-81036-993-8

I. 中... II. 新... III. 面点—制作—中国—教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 087570 号

中文简体字版 ©2006 由汕头大学出版社发行
非经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。

中式点心大全

编 著: 新凤凰工作室

责任编辑: 廖醒梦 梁志英

责任校对: 蒋惠敏

封面设计: 王 勇

责任技编: 姚健燕 李 行

出版发行: 汕头大学出版社

广东省汕头市汕头大学内 邮编 515063

电 话: 0754-2903126

印 刷: 广州市美成印务有限公司

开 本: 787 × 1092 1/16

印 张: 10

字 数: 100千字

版 次: 2006年8月第1版

印 次: 2006年8月第1次印刷

定 价: 29.80元

ISBN 7-81036-993-8/TS·142

发行 / 广州发行中心 通讯邮购地址 / 广州市天河北路 177 号祥龙阁 3004 室
邮编 / 510620

电话 / 020-22232999 传真 / 020-85250486

马新发行所 / 城邦 (马新) 出版集团

电话 / 603-90563833 传真 / 603-90562833

E-mail: citeckm@pd.jaring.my

版权所有, 翻版必究

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系退换



☆每册29.80元



☆每册29.80元

责任编辑：廖醒梦 梁志英
封面设计：王 勇

烹饪教材 07 系列

中式点心

经典、热门、回味

大全

新凤凰工作室 ◆ 编著

汕头大学出版社





目录

第一篇 米糕家族

工具&材料 8

粉料制作步骤 9

清香滑软的米糕 10

蜜枣松糕	11
红糖松糕	12
芋头粿	13
传统萝卜糕	14
山药糕	16
脆皮马蹄糕	16
红豆松糕	17
原味发糕	18
桂花糖藕糕	19
椰蓉千层糕	20
茶糕小点	21
翡翠凉果	21
港式萝卜糕	22
马拉糕	24
桂花年糕	24
南瓜糕	25
木瓜糕	25
椰汁糕	26
绿豆粉粿	27

最速配的糕点酱汁 28

米酱	28
蒜味酱	28
辣味酱	29
甜辣酱	29
金桔酱	29



第二篇 饺子家族

制作饺子准备工作 32

皮	33
馅	34
包	36
煮	38
煎	39

颗颗有料好馅料 40

咸蛋鲜肉馅	41
蕃茄素鸡馅	41
香菇白菜馅	41
咖喱猪肉馅	42
芥末海鲜馅	42
鲜虾瘦肉馅	42
冬菇葱酥馅	43
肉桂豆肠馅	43
辣味鸡肉馅	43

令人举箸不停的

一口点心饺子 44

鲜虾饺	45
翡翠干贝蒸饺	46



卷心菜玉米煎饺	46
红金鱼蒸饺	47
一品芝麻酥饺	48
五香牛肉锅贴	48
香炸海鲜饺	48
墨鱼趣饺	49
杂烩鸡肉饺	50
一口鲑鱼饺	50
参须炖香饺	51
香椿鲑鱼水晶饺	51
山药蒸饺	52
胡瓜猪肉水饺	52
锦绣鱼翅饺	53
红黄素饺汤	54
鸭肉咸菜汤饺	54

创意饺子皮料理 55

洋葱鲔鱼饺	56
七彩披萨	56
酥炸饺子片	57
香烤奶酪饺皮	57
豆椒拌饺皮	58
木须饺皮炒	58

最速配的饺子蘸酱 59

第三篇 包子馒头家族

制作包子馒头准备工作 62

材料与工具	63
面团制作	64
蒸的基本功	67
煎的基本功	68

吃饱又吃巧的大众美食包子 69

馅 70

包 72

蚝酱叉烧包	74
酸菜红薯包	74
咸蛋黄肉包	75
海鲜包	75
素菜冬粉包	75
小笼汤包	76
枣泥寿桃包	76
芋泥玉米包	77
白豆沙包	77
枣泥盖印包	77
卤肉割包	78
破酥包	78
香煎牛肉包	78
绿豆沙蒸包	79
黑芝麻包	79
川味麻辣包	80
爵士奶皇包	80
红豆芋头三角包	80





第四篇 面饼家族

忆苦思甜多滋味馒头 81

色	82
形	83
白馒头	84
双色馒头卷	84
素蔬馒头	85
鲜奶馒头	85
金黄馒头卷	86
全麦健康馒头	86
五谷杂粮馒头	87
红枣馒头	87
乌龙茶花卷	87
葱香花卷	88
烘烤椒盐花卷	88
山药养生馒头	89
起酥馒头	89
抹茶蜜豆馒头	89



葱油饼	92
小米家常饼	94
油条蛋饼	94
葱抓饼	94
萝卜香菇丝饼	95
京酱肉丝卷饼	96
芝麻烧饼	96
杂粮大饼	97
卷心菜鲜肉饼	98
香菜肉末饼	98
叉烧卷饼	99
牛肉香葱饼	100
红茶松饼	100
荷叶饼	101
大饼包小饼	102
牛肉馅饼	103
鲜虾韭黄馅饼	103
椒盐三角馅饼	104
豆渣馅饼	104
猪肉高汤馅饼	105
雪菜盒子	106
茶馅卷饼	106



火腿洋葱盒子	107
韭菜盒子	108
春卷皮	110
炸春卷	112
健康蔬菜卷	113
养生活力卷	113
豆沙锅饼	114
抹茶桂花锅饼	115
盘丝卷饼	116
葱花摊饼	117
香肠蒜酥摊饼	118
五香鲜菇摊饼	118
韭菜虾米摊饼	119
双丝摊饼	119
花生蜂蜜煎饼	120
大锅饼	121
南瓜饼	122
芋头芝麻饼	123
山药饼	123
饼好吃的秘密	124

第五篇 最热门的茶楼点心

基本面包 128

Chapter 1 蒸 129

蟹黄蒸烧卖	130
番薯菇笋包	131
石榴包	131
蚝油凤爪	132
叉烧虾仁滑肠粉	133
荷叶珍珠鸡	134
豆豉蒸排骨	135
生蚝水晶包	136
椰丝糯米糍	137
腐皮牛肉丸	138
鸡丝韭黄河粉	139
茶叶红豆粿	140
四喜烧买	141
蛋黄紫米烧卖	142



Chapter 2 煎、炸 143

芝麻莲蓉球	144
香蕉榴莲酥	144
韭黄笋丝卷	145
威化芝麻虾	146
鸿图虾多士	146
腐皮鲜虾卷	147
家乡咸水饺	148
杏仁鲜虾卷	149
雪花鸡蛋球	149
椰丝莲蓉枣	150
甘蔗虾	150
杏仁山药球	151

Chapter 3 烤 152

千层叉烧酥	153
奶黄酥	154
茶香酥饼	154
金华杂锦饼	155
香酥萝卜丝饼	155
莲蓉甘露酥	156
酸姜皮蛋酥	156
花式烤酥饼	157

茶颜观色 —— 中国茶·新滋味 158

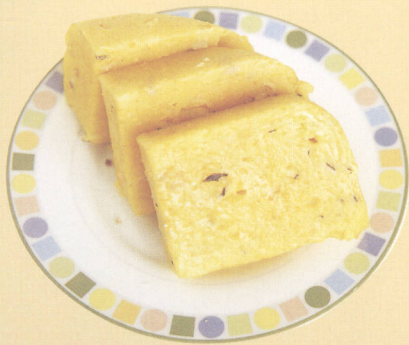


米糕家族

米糕类点心有着独特的米香，口感软黏绵密，令人回味无穷。在以前，常有小贩在小巷街道中叫卖，那切成一块块晶亮滑软的萝卜糕、桂花糖藕糕，随着小贩的叫卖声，流连在小巷里，清香悠远。

在物质极度丰裕的现代，平素里就食肥饮甘的我们，也许已经很少吃糕点，取而代之的，更多的是麦当劳或肯德基的汉堡，但是年纪稍长一些的人们却不会忘记糕点曾经给我们带来的甜蜜时光。那些美妙的味道，在我们的童年记忆中永难忘却，而由糕点生发的许多故事在不同的年代里，也总纷纷演绎，意趣悠久。

在下面图文并茂的多彩世界里，你可随着寻找萝卜糕、南瓜糕、马蹄糕等那久违的绵香……





工具 & 材料



磅秤

用以准确称量所需材料之重量。



大漏勺

用于捞取锅内较多量的材料，例如油炸、川烫等。



小漏勺

用于捞取体积较小的材料，以及去除液体中细碎的杂质、碎屑。



擀面棍

擀面团使其平坦的棍子。



蒸笼

用于蒸熟食物或点心的器皿。



量匙

为粉类和调味料等材料的计量单位。



搅拌器

用以将两种以上的材料混合均匀而不至于产生颗粒。



纱布

垫在蒸笼内，作为隔离并防止食物与容器沾黏。



不锈钢点心盆

用于装盛各种材料，方便混合及搅拌而不至流出。



刮刀

用以刮取容器内的细软材料，如粉浆混合糊状物，刮刀多属塑料材质不易刮伤容器。



面粉筛

将各种粉料过筛使粉末松散并去除颗粒，以方便与其它材料混合。



蜜枣

蜜枣类干果，味道清甜，除了做点心之外，也常用于广式煲汤中代替味精的调味品。



青红丝

青红丝是木瓜切丝腌制而成，可在食品行及大型杂货店买到。



桂花酱

将桂花蕊腌渍后拌入蜂蜜，气味香甜，用于点心中提香之用。



黑芝麻 & 白芝麻

一般用于添加物或装饰点心使用。



椰子粉

由椰子内层的果肉加工研磨而成，色泽洁白气味清香。



奶水

奶水的香味可使点心更好吃。



糖粉一

(又称糖霜)

将砂糖磨成粉末状，并加入少许的玉米淀粉制成。



糖粉二

由椰子内层的果肉加工研磨而成，色泽洁白气味清香。



豆沙



红糖

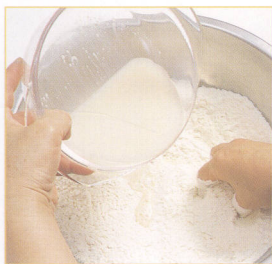


绿豆粉

发面制作步骤



1 酵母粉用温水溶解



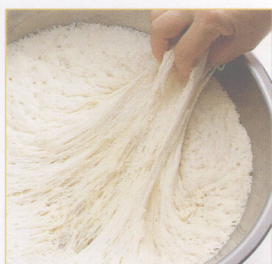
2 溶解的酵母水拌入面粉内



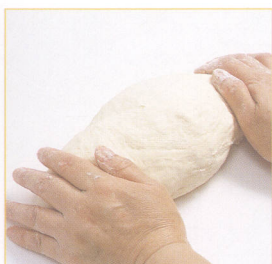
3 加入少许冷水揉成团放置发酵



4 待其膨胀成双倍高



5 撕开面团检视发酵状态



6 再度揉匀面团搓长条

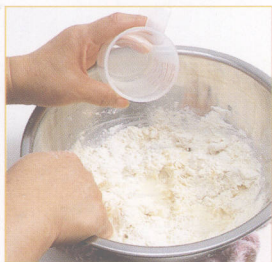


7 分成小等份面剂



8 整型后即可制作各式发面点心

油酥面制作步骤



1 中筋面粉放盆内，加入水、油与糖揉匀



2 低筋面粉放盆内，加入猪油



3 分别揉成油水面和油酥面



4 分成等份小粒，每粒油水面包入1粒油酥面

澄粉皮制作步骤



5 擀成长片再卷起，反复3次，形成多层次



1 澄粉放在盆内冲入开水



2 用面棍搅匀



3 酌量加入冷水和色拉油揉成团



清香滑软的米糕

搜集你最怀念的红糖松糕、发糕、粉粿等米糕点心，并且提供跟米糕最速配的5种酱汁，不但让你追忆曾有过的甜蜜时光，还能亲自尝试做糕点的乐趣，也许它还能激起你创作出更多不同风味的灵感，为生活增添乐趣哦！





蜜枣松糕

[材料]

蜜枣 2 杯
 低筋面粉 2 杯
 糖 1/2 杯
 泡打粉 2 大匙
 奶油 4 大匙
 小苏打 1 茶匙
 青红丝 4 大匙
 玻璃纸 1 张

[做法]

1. 蜜枣加 1.5 杯水用电饭锅蒸 20 分钟取出 (图 1), 稍凉时去核、切碎, 汤汁留用 (图 2)。
2. 将低筋面粉、泡打粉、小苏打一同过筛备用。
3. 将蜜枣与汁混合, 加糖拌匀后 (图 3) 拌入奶油再分次拌入面粉 (图 4) 调成糊状, 最后加入青红丝。
4. 用小蒸笼先铺下玻璃纸再倒入面糊后 (图 5), 大火蒸 20 分钟后, 取出后放凉再切块分食。



小叮咛...

1. 青红丝是木瓜切丝腌制而成, 可在食品行及大型超市买到。
2. 面粉拌入时不可一次倒入, 以免未搅匀时即起颗粒, 且要等蜜枣汁稍凉时才可加入。
3. 蒸好的松糕在熄火后要等 10 分钟再掀盖, 才不会因冷空气骤然进入而塌陷。



红糖松糕

[材料]

粘米粉3 杯
糯米粉1 杯
红糖2 杯
黄砂糖1/2 杯
酵母粉1 大匙
温水1/2 杯
清水2 杯

[做法]

1. 先将酵母粉放入温水中溶解，另将粘米粉和糯米粉混合，红糖过筛去除颗粒（图1），盛出2杯的分量，和黄砂糖一同放入生粉中混合（图2）。
2. 倒入酵母水调匀，再加冷水调成粉浆状，盛入模型内（图3），放置2小时，使其完成发酵（图4）。
3. 移入蒸笼，大火蒸半小时，熄火后取出，放至稍凉即可切片食用。

小叮咛....

1. 发酵完成与否，可看糕面是否有小泡沫浮起，但若是泡沫太大，表示发酵过度，口感会有酸味。
2. 红糖一定要筛过才容易溶解，否则带有颗粒会影响成品及甜度。
3. 除粘米粉外，加一点糯米粉，蒸好的糕口感较黏较好吃。



小叮咛....

粘米即普通大米，其实是不带粘性的。粘米粉在一般的食品行都有售，它是制作糕点的一项重要材料，有了它才能使糕点定形，糕点的软滑口感也来自于浓稠度适中的米浆。

芋头糕

【材料】

粘米粉 300 克
芋头 600 克
香菇 6 朵
水 1200ml

【调味料】

酱油 2 大匙
盐 1 大匙
糖 1 小匙
白胡椒粉 1/2 大匙

【做法】

1. 将芋头洗净，去皮后切大丁，放入蒸锅中蒸 20 分钟；香菇洗净后泡软，切丝备用。
2. 粘米粉放入大碗中，加入 400ml 水调匀成米浆备用。
3. 热锅倒入 3 大匙油，烧热后先放入香菇以中火炒香，加入 800ml 水以中火煮至滚，再加入芋头与调味料以小火继续焖煮 2 分钟。
4. 将做法 2 分次倒入做法 3 锅中，以小火拌搅至成糊状，盛入铺上玻璃纸的模型中，装至约八分满，抹平后放入蒸锅中以大火蒸 40 分钟即成。

