

现 代 家 庭 必 备 实 用 特 色 菜 谱

风味



Fengwei
XiaochiZhizuo

张洪山◎编著

小吃制作



★★★

生活类畅销书

汇聚五湖四海名吃
品味独具特色美食

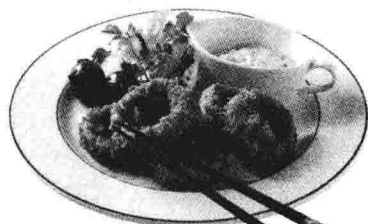
驰名中外的特色
小吃汇总集

★★★★★

内蒙古出版集团
内蒙古人民出版社

现代家庭必备实用特色菜谱

风味 小吃制作



Fengwei
XiaochiZhizuo

张洪山◎编著



★★★
生活类畅销书

汇聚五湖四海名吃
品味独具特色美食
驰名中外的特色
小吃汇总集

★★★★★

内蒙古出版集团
内蒙古人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

风味小吃制作 / 张洪山编著. - 呼和浩特: 内蒙古人民出版社, 2014. 3

ISBN 978 - 7 - 204 - 12799 - 3

I. ①风… II. ①张… III. ①风味小吃 - 菜谱 - 中国
IV. ①TS972. 142

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 049689 号

风味小吃制作

作 者 张洪山
责任编辑 罗 婧
封面设计 汇集山水
出版发行 内蒙古出版集团 内蒙古人民出版社
地 址 呼和浩特市新城区新华大街祥泰大厦
印 刷 北京龙跃印务有限公司
开 本 710 × 1000 1/16
印 张 16
字 数 330 千
版 次 2014 年 7 月第 1 版
印 次 2014 年 7 月第 1 次印刷
印 数 1 - 20000 册
标准书号 ISBN 978 - 7 - 204 - 12799 - 3/Z · 945
定 价 30.00 元

如出现印装质量问题, 请与我社联系。

联系电话: (0471) 4971562 4971659

网址: <http://www.nmgrmcbs.com>

前 言

小吃是中国历史悠久、品种丰富、外观精美、风味独特的美食,同时也是中国传统文化的一部分。

本书重点介绍了七百多种风味小吃的传统配料、制作方法、特点以及有关习俗和掌故。书中介绍的小吃,原料易得,制作简便,只要按照书中的要领去做,读者完全可以在自己家里亲手制作出真正的风味小吃来,这将为您的家庭生活增添许多情趣,本书适宜广大家庭及小吃制作爱好者阅读、模仿,也可供餐饮业工作人员参考。

目 录

风味包子类

淮安汤包	1	叉烧肉包	11
文楼汤包	1	层酥包子	11
蟹黄汤包	2	白菜肉包	12
镇江汤包	2	银芽肉包	12
小笼汤包	2	干菜肉包	12
馨香汤包	3	冬菜肉包	13
保定汤包	3	榨菜肉包	13
美味汤包	3	鲜肉大包	13
金华汤包	4	酱汁肉包	14
麻肉汤包	4	鸭油肉包	14
灌汤肉包	4	火腿肉包	14
鸡汤包子	5	金华腿包	15
狗不理包子	5	三鲜肉包	15
上海小笼包	5	中和轩包	15
茯苓肉包	5	蒙古包子	16
四川包子	6	薄皮包子	16
山东包子	6	羊肉大包	16
煎鸡肉包	6	羊肉菜包	17
煎鲜肉包	7	羊眼包子	17
油余肉包	7	羊肉煎包	17
猪肉包子	7	油酥焦包	17
小蚝包子	8	牛肉大包	18
龙眼小包	8	牛肉菜包	18
凤球包子	8	鸡球肉包	18
咸蛋肉包	9	鸡丁肉包	19
水煎肉包	9	龙凤包子	19
生煎肉包	9	鸭肉菜包	19
沟帮肉包	10	玫瑰鸭包	20
会友发包	10	野鸭菜包	20
三丁大包	10	鱼肉包子	20
雪笋肉包	11	石门素包	21
蚝油烧包	11	僧帽包子	21

豆腐包子	21	红果包子	29
地耳包子	22	一品素包	29
三丁素包	22	小白菜包	29
素菜包子	22	干咸菜包	29
素什锦包	23	豌豆包子	30
水煎素包	23	枣泥包子	30
香菇素包	23	水晶菜包	30
蒸葛粉包	24	河南菜包	31
奶黄馅包	24	什锦包子	31
莲蓉蛋包	24	炸鸡子包	31
九圆包子	24	天津素包	32
石柱米包	25	五仁包子	32
四味菜包	25	伏山包子	32
白菜大包	25	茯苓枣包	32
黄菜大包	26	猪脑菜包	32
素肉大包	26	蒜苗包子	33
素蟹粉包	26	莲蓉香包	33
秋叶包子	27	素馅包子	33
寿桃包子	27	千张肉包	33
梅花包子	27	白菜肉包	34
金鱼包子	28	银芽肉包	34
蒸香甜包	28	干菜肉包	34
果酱包子	28	冬菜肉包	35
豆沙包子	28	淮安汤包	35

烧卖馒头类

马家烧卖	35	菊花烧卖	41
参肉烧卖	36	什锦烧卖	41
猪肉烧卖	36	金丝烧卖	41
肉葱烧卖	36	珍珠烧卖	41
牛肉烧卖	37	临清烧卖	42
肉米烧卖	37	鲜肉烧卖	42
糯米烧卖	37	火腿烧卖	42
油肉烧卖	38	羊肉烧卖	43
鸭油烧卖	38	草菇烧卖	43
翠油烧卖	38	灌汤烧卖	43
翡翠烧卖	39	切馅烧卖	43
玻璃烧卖	39	干蒸烧卖	44
鸡虾烧卖	39	茼蒿烧卖	44
咸肉烧卖	40	萝卜烧卖	44
肉虾烧卖	40	都一处烧卖	45
蛋皮烧卖	40	南翔馒头	45

宁夏馒头	45	黄花馒头	48
小笼馒头	45	门钉馒头	48
喉口馒头	46	果料馒头	49
八宝馒头	46	千层馒头	49
阆中馒头	46	素菜馒头	49
酵面馒头	47	开花馒头	49
钱面馒头	47	奶香馒头	50
高桩馒头	47	豆蔻馒头	50
酒酿馒头	47	油炸馒头	50
云层馒头	48	油余馒头	50
蛋形馒头	48	生煎馒头	51
压花馒头	48	烤香馒头	51

酥脆香卷类

三鲜须卷	51	蒸荷叶卷	60
腊肠肝卷	52	蒸蜜桃卷	60
奶油蛋卷	52	马蹄花卷	60
炸佛手卷	52	蒸鸳鸯卷	60
蒸菊花卷	53	蒸千层卷	60
蒸蝴蝶卷	53	蒸银丝卷	61
蒸双桃卷	53	盘香花卷	61
双色香卷	54	五色香卷	61
蒸四喜卷	54	红枣花卷	62
蒸金丝卷	54	蒸麻花卷	62
蒸鸡丝卷	55	南式花卷	62
蒸肉馅卷	55	如意豆卷	62
蒸果酱卷	55	葱油火腿卷	62
蒸蛋丝卷	55	炸甜卷果	63
麻蓉糖卷	56	米饭春卷	63
鸡腿丝卷	56	豆沙春卷	63
煎肉饼卷	56	芦笋春卷	64
炸咸卷果	56	油皮春卷	64
山楂鱼卷	57	鸡丝春卷	64
肉蛋菜卷	57	韭肉春卷	65
拉皮筒卷	57	银芽春卷	65
油盐花卷	58	荠菜春卷	65
蒸葱花卷	58	马蹄奶酥	66
脂油花卷	58	炸三角酥	66
椒盐花卷	58	炸螃蟹酥	66
麻酱花卷	59	菊花蛋酥	67
虎头花卷	59	炸鸳鸯酥	67
蒸佛手卷	59	炸玉叶酥	67

烤合味酥	68	炸太极酥	69
拿酥蛋挞	68	炸兰花酥	69
油炸酥角	68	炸酥麻花	69
炸酥腰子	69	夹沙酥球	70

圆粽馄饨类

桂花元宵	70	嘉兴肉粽	79
麻心元宵	70	枣米粽子	79
山楂元宵	71	叉烧肉粽	79
四馅元宵	71	咖喱肉粽	80
针锦元宵	71	赤豆粽子	80
鸽蛋汤圆	72	咸肉粽子	80
山城汤圆	72	清水粽子	80
鸡肉汤圆	72	上海肉粽	81
芝麻汤圆	72	什锦莲粽	81
鸡油汤圆	73	八宝粽子	81
红米汤圆	73	豆沙粽子	82
人参汤圆	73	川味灰粽	82
参芪汤圆	73	过桥馄饨	82
花生汤圆	74	红汤馄饨	82
赖汤圆子	74	鱼肉馄饨	83
汤水圆子	74	原汤馄饨	83
刺毛圆子	74	清汤馄饨	83
酒酿圆子	74	淮园馄饨	83
核桃圆子	75	酸辣馄饨	84
菜心圆子	75	虾仁馄饨	84
鲜肉剪团	76	鲜肉馄饨	84
姊妹团子	76	肉仁馄饨	85
汤粢团子	76	菇丁馄饨	85
炒肉团子	77	三鲜馄饨	85
黄金团子	77	翡翠馄饨	85
油煎团子	77	海鲜馄饨	86
虾肉汤团	78	鸡丝馄饨	86
萝卜团子	78	捶鸡馄饨	86
麻心汤团	78	羊肉馄饨	87

其他小吃类

山西帽盒	87	三鲜盒子	88
肉韭黄盒	87	翡翠肉盒	89
韭菜肉盒	88	鸳鸯肉盒	89
菜牛肉盒	88	蒸炸肉盒	90

炸酥盒子	90	酸味疙瘩	102
香芋肉盒	90	甜豌豆黄	103
肉虾菜盒	91	杏仁豆腐	103
示灯粑粑	91	烤一捆柴	103
灌肠血粑	91	西安栲栳	103
遵义黄粑	92	蒸一捧雪	104
酥油糍粑	92	煮猫耳朵	104
包谷粑粑	92	黄州烧梅	104
粽叶粑粑	92	三鲜豆皮	104
艾窝窝头	93	虾肉云吞	105
武汉面窝	93	大良膏煎	105
淮安茶馓	93	安虾水饺	106
椒盐馓子	93	西藏布鲁	106
蝴蝶馓子	94	新疆那仁	106
家常油条	94	炒肉豆丝	106
焦杠油条	94	玉林肉蛋	107
过桥米线	95	蜂巢蛋角	107
小锅米线	95	象生雪梨	107
炒虾米线	95	凤凰椰球	108
肉炒面线	96	椰黄西米	108
锅卤饵块	96	娥姐粉果	108
虾炒米线	96	荔浦香芋	109
牛肉米粉	97	涪陵醪糟	109
什锦米粉	97	蒸叶儿把	109
豆芽米粉	97	香味奶酪	110
虾沙河粉	97	糊汤米酒	110
虾仁肠粉	98	炸甜奶炼	110
鸡丝河粉	98	安徽笼糊	111
乾州锅盔	98	臊子马舌	111
红枣锅盔	99	鸡汤面条	111
新疆烤馕	99	水晶门钉	112
新疆肉馕	99	蜜糖麻花	112
新疆油馕	100	油炸焦圈	112
龙江煎堆	100	八批果子	113
圆墩饽饽	100	山西茶食	113
油酥饽饽	100	炸狮子头	113
炒疙瘩	101	炸大救驾	114
鸡鸭疙瘩	101	鸡蛋布袋	114
红油疙瘩	101	炸欢喜蛇	114
番茄疙瘩	102	怀化侗果	115
鲜蘑疙瘩	102	油炸三角	115
关中辣团	102	油炸元宝	115

油炸回头	116	炸糖排叉	118
炸酥油饼	116	耳朵炸糕	118
油炸排叉	116	炸面鲫鱼	118
油炸松塔	116	脆糯麻球	118
油炸薯片	117	酥白牡丹	119
炸红薯条	117	炸白牡丹	119
泡泡油糕	117	驴子打滚	119
炸豌豆饼	117	蒸糯米丸	119

乡村风味小吃

叶儿粑	120	虾仁炒面	129
凉面	120	炒麻糖糕丝	129
凉蛋糕	120	炒疙瘩	130
珍珠圆子	121	扬州蛋炒饭	130
核仁豌豆泥	121	咖喱牛肉饭	131
青城白果糕	121	回勺面	131
小笼粉蒸牛肉	121	炒肉冒面	131
糯米糍粑	122	牛肉焦饼	131
金钩包子	122	缠丝酥焦饼	132
红油蒸饺	122	京东肉饼	132
豆沙凉糍粑	123	羊肉脆皮饼	133
八宝枣糕	123	蒙古馅饼	133
豆沙水晶饼	123	煎虾饼	133
盐城摊饼	123	湘鄂茶油饼	134
肉丝炒饼	124	回族油香饼	134
蜜汁山药饼	124	吴小酥油饼	134
胡岗南瓜饼	124	月牙馅饼	135
肉丁蒸饼	125	台湾咸菜饼	135
千层肉饼	125	吉林矾泡馅饼	136
泸州黄粑	125	肉和尚	136
糖酥排骨	125	淮凤酥饼	136
水晶肉皮冻	126	又一新馅饼	137
凉拌什锦丝	126	狗肉酥饼	137
五香鸡胗	126	小葱饼	137
红油百叶	127	叉烧酥饼	138
芥末粉皮	127	火腿饼	138
辣味黄瓜	127	酥皮糯米球	138
樟茶鸭	128	炸馄饨	139
香熏鱼	128	带馅麻花	139
酸辣炒面	128	江米条	139
羊肉烩面	128	炸酥饺	140
肉丝炒饼	129	炸三角	140

核桃酥	140	冰糖绿豆羹	154
鸡丝春卷	141	橙汁冻糕	154
百酥油糕	141	棒棒鸡丝	154
炸萝卜丸子	141	凉拌北风菌	154
炸鲜藕夹	142	麻辣兔丁	155
海南煎饼	142	夫妻肺片	155
沔阳酥饼	142	彭州胡子兔	155
鲜肉锅饼	143	缠丝兔	156
怪味鸡片	143	张飞牛肉	156
香辣萝卜干	143	灯影牛肉	156
姜汁黄瓜	144	麻辣牛肉	157
盐水仔鸭	144	香炸牛排	157
凉拌墨斗鱼	144	金银糕	157
蒜蓉口条	145	炸牛肉饼	157
蒜泥白肉	145	炸山药饼	158
糖醋藕片	145	炸麻团	158
醉香银丝	145	炸芝麻蜜枣	159
葱油海蜇	146	油布袋	159
椒盐鳝鱼段	146	油食子	159
五香花生米	146	炸大果子	159
红油猪肚	146	鸡丝炒饼	160
太极饼	147	炒玉米饼	160
香酥鸭饼	147	油炸糕	160
油葱糖薄饼	147	肉火烧	161
荠菜锅饼	148	炸酥棍	161
汴梁炒饼	148	酥皮糯米球	161
肉丝炒饼	149	奶油马蹄酥	162
炸虾饼	149	金线一窝酥	162
荞面煎饼	149	焦饼	162
炸南瓜饼	149	缸炉饼	162
糖油饅子	150	千层饼	163
窝子油糕	150	擦酥肉饼	163
方块油糕	151	红脸烧饼	163
橘饼苕蛋	151	肉馅糊塞饼	164
三合泥	151	小螯菜饼	164
玉米饼	151	羊肉里抓	164
鸡丝凉面	152	鸡蛋油摊	165
川北凉粉	152	江米丸	165
米凉粉	152	红枣切糕	165
蒜香茄子	153	龙凤面	165
冰汁豆花	153	红豆糕	166
石磨豆花	153	羊肉泡馍	166

胡辣面筋汤	166	芝麻油酥饼	174
金银花卷	167	瓢子烧饼	174
腊肉小米饭	167	蛋黄糕	174
五香甜沫	167	卤肉锅盔	175
驴打滚	168	顺江薄饼	175
马哈鱼肉面	168	三鲜锅贴	175
三鲜疙瘩汤	168	水煎包	176
吉林汤包	169	煎鲜虾酥	176
天津包子	169	韭菜烙盒	176
腊味萝卜糕	169	单饼	177
三鲜酥饼	170	褡裢火烧	177
芝麻方酥饼	170	煎鸡仔饼	177
淄川肉烧饼	170	马家锅烙	178
浏阳酥面饼	171	东北肉饼	178
麻蓉酥饼	171	黄米面饼	179
果酱烧饼	171	黏豆包	179
桂花饼	172	玉面蒸饺	179
松子枣泥宫饼	172	熏馅饺子	180
椒盐姑嫂饼	172	糯米烧卖	180
象州鸡仔饼	172	黑香米窝头	181
太谷饼	173	八宝甜饭	181
周村酥烧饼	173	卿鱼汤煨面	181
发面烧饼	173	豆腐面	182
芝麻烧饼	173	担担面	182

风味烧烤

北京烤肉	182	土耳其羊肉丸子	188
烤小猪	183	吉利羊排	188
沙茶烤肉	184	麻辣羊方	188
新疆烤羊肉串	184	瑞士烤牛扒	189
新疆炒羊肉	184	英式烤牛扒	189
烤川味香肠	184	法式烤牛扒	189
烤广东香肠	185	哥斯达黎加式牛扒	190
啤酒香肠	185	朝鲜式烤牛肉	190
乌克兰式烤肠	185	苏丹式牛肉排	190
南斯拉夫式烤猪肉	186	烤牛肉串	191
德式烤猪腿	186	烤蔬菜牛肉串	191
法式烤羊腿	186	烤酸菜肉杂拌	191
英式烤羊腿	186	奶油烤肉杂拌	191
叙利亚式烤羊腿	187	烤六味牛肉脯	192
叙利亚式烤羊肉片	187	烤牛肉	192
叙利亚式烤羊肉串	187	烤小牛肉	192

烤牛排	193	烤里脊	206
烤小牛排	193	烤酥肉	206
烤牛肉脊	193	烤白菜肉卷	206
牛肉干	193	烤肉饺	206
五香牛肉干	194	烤猪肉脯	207
麻辣牛肉	194	炒羊肉	207
奶汁烤牛排	194	串烤牛肉	207
烤金银卷	195	姜汁肉排	208
烤羊腿	195	苹果烤猪肉	208
烤羊腿肉	195	蒜蓉烤肉排	208
烤羊肉	196	酒香排骨	209
玫瑰花烤羊心	196	菠萝烤火腿	209
烤猪肝	196	麻辣猪腿	209
烤火腿	196	网油猪蹄	210
烤猪排	197	串烤猪肉	210
熏血肠	197	烤菠萝瓢羊腿	210
串烤羊肉	197	鲜薄荷烤羊肉串	210
烤肉串	198	酒香羊肉串	211
烧烤排骨	198	串烤加味羊肉	211
豉汁叉烧肉	198	串烤糖醋羊肉	211
蜜味叉烧肉	198	炸烤羊舌	212
钩吊香肉	199	烤羊肉灌肠	212
明炉串肉片	199	糖酥羊尾	212
串烤猪通脊块	199	酒香羊肉丁	212
生烤金银卷	199	五香羊柳	213
钩吊香腰	200	干酪小牛排	213
叉烤腰子	200	烤牛腿	213
烤肠	200	钩吊香肉	214
焦香味美	201	明炉串肉片	214
烤小牛肉和猪肉	201	串烤猪通脊块	214
烤牛柳	201	生烤金银卷	214
烤咖喱猪肝	202	钩吊香腰	215
五香辣驴肉干	202	叉烤腰子	215
烤猪肝串	202	烤小牛肉和猪肉	216
烤牛肉	203	烤牛柳	216
五香辣味牛肉干	203	烤咖喱猪肝	216
鲜香牛肉条	203	五香辣驴肉干	216
烤牛排	204	五香辣味牛肉干	217
烤羊肉卷	204	鲜香牛肉条	217
烤牛肉扒	204	烤牛排	217
烤羊肉串(一)	205	烤羊肉卷	218
烤羊肉串(二)	205	烤牛肉扒	218

糖酥肥羊尾	218	铁板大虾	231
北京烤鸭(一)	219	太子烤鳗片	231
北京烤鸭(二)	219	微波鳗片	231
洪湖烤鸭	220	熏五香虾	232
广式烤鸭	220	烟熏基围虾	232
八珍烤鸭	220	熏对虾	232
奶油烤鸡排	221	烤鲥鱼	233
烤鸡肝	221	烤鳊段	233
叉烧肥鸭	221	烤鲳鱼	233
沙茶酱烤鸭	222	烤明虾	234
烤鸭丝盖菜	222	生烤龙虾	234
叫化童鸡	222	烤大虾	234
鸡肉火腿	223	熏鱼	235
烤鸭肝鸡肉饼	223	五香熏鱼	235
烤鸡肉饼	224	烤鲥鱼	235
熏鸡	224	熏鱼	236
烤石歧乳鸽	224	烤鱼排	236
香葱辣子烤野鸭	224	干烘甜酱鱿鱼	236
凤还巢	225	烤石鱼干	236
烤香茶鸭	225	烤黄鱼	237
虾茸乳鸽	226	烤带鱼	237
烤荷包竹鸡	226	鲜辣海米	237
八珍烤鸡	226	瓦钵红鲤	237
烤油鸡	227	红油干炯鱼	238
明烤竹节鸡	227	奶粉黄鱼	238
烤野鸭	227	烤明虾	238
家常烤鸭	228	烤鱼	239
美味烟香鸡	228	鱼松	239
烟熏鸭子	228	烤鳊鱼	240
烤笋鸡	229	蛋黄烤墨鱼	240
烤乳鸽	229	糖醋熏鱼	240
烤酿馅火鸡	229	烤马哈鱼	240
酱汁烤鱼	229	瓢烤鲈鱼	241
蜜汁鱿鱼	230	醉烤鲤鱼条	241
印式鱼肉蘑菇串	230	杏烤鳊鱼	241
法式烤鱼	230	醉烤虾段	242

地方风味名优小吃

风味包子类

淮安汤包

【原料】 面粉 550 克,光油鸡和带皮猪蹄膀各 2000 克,鸭掌 1500 克,蟹粉 500 克,猪油 200 克,虾子、酱油和精盐各 10 克,白糖 5 克,味精 5 克,胡椒粉 3 克,料酒 150 克,葱、姜末 25 克,食用碱少许。

【制法】 1. 将光油鸡去杂洗净,猪蹄膀刮净毛污后洗净。鸭掌脱净黄衣洗净后,与猪蹄膀、油鸡一起投入开水锅中氽烫一下,捞起洗净血污,放入锅内,加入冷水、葱、姜末和料酒,用大火烧开后转用小火煨至鸡、蹄膀八成熟时捞起,削下蹄膀皮剁碎,放入原汤内,继续用大火将汤熬浓后,用筛子滤净汤渣;鸡和蹄膀拆去骨头,将肉切成绿豆粒大小,与虾子一起下入汤锅内略熬一下。

2. 锅置火上,放入猪油烧至微热,将蟹粉、葱姜末、精盐同时下锅略炒几下,烹入料酒,待炒透后,倒入汤锅内用大火收一下汁,加入精盐、酱油、白糖、味精和胡椒粉,搅匀起锅后装入盘内,冷却凝结成汤冻后,再捏碎即成淮安汤包馅心。

3. 将 300 克面粉对好食用碱,另将 250 克面粉和适量的清水和成水面团,两块面放在一起揉匀搓成长条,揪成 30 个小面剂子,压扁,经反复揉搓,擀成圆面皮,放入馅料,捏出 24 道花纹,口作小鲫鱼嘴状,摆入小笼内,置于沸水上。上锅用旺火蒸 10 分钟左右,原笼上桌即可。

【特点】 鲜脆浓香,皮薄汤多。

文楼汤包

【原料】 面粉和活母鸡各 1250 克,猪五花肉 750 克,活螃蟹和猪肉皮各 750 克,猪骨头 500 克,葱末和姜末各 12.5 克,白胡椒粉 1 克,料酒和白酱油各 50 克,绵白糖 8 克,熟猪油 150 克,食用碱 5 克,精盐适量。

【制法】 1. 将母鸡宰杀去内脏后洗净,猪肉皮和猪骨头洗净,猪肉切成大薄片。将上述原料一起下入烧沸的水锅中氽过后捞起。换水 2500 克,将鸡肉、猪肉皮、猪骨和猪肉片一起下入锅中,用大火煮至猪肉六成熟、鸡肉七成熟时取肉,均切成 0.3 厘米见方的小丁;肉皮酥烂时捞出搅碎;猪骨捞出另作他用。

2. 将活螃蟹刷洗干净,捆绑后入锅置火上蒸熟,去壳取肉,晾干后碾成粉状。锅置火上,放入熟猪油烧热,将姜末和葱末各 7.5 克炒出香味,再倒入蟹粉、料酒 12.5 克、精盐 7.5 克、白胡椒粉炒至入味后即成蟹粉馅。

3. 锅置火上,放入猪肉汤烧沸,加入肉皮蓉略煮片刻后倒出过滤一下,再倒入锅内置火上烧沸,撇去浮沫,待汤稠浓时,下入鸡肉粒、猪肉粒及白酱油、胡椒粉、绵白糖和精盐。调好味后撒入蟹粉馅煮沸。

4. 将汤馅装入馅盆中并不断搅拌,待汤馅冷却凝固后捏碎即成馅。将面粉 1125 克、清水 400 克、精盐 7.5 克和食用碱同放一盆内揉成面团,搓成粗条后用湿布盖好饧置片刻。将饧好

的粗条面搓细,揪成小面剂 50 个,擀成直径为 16 厘米左右、中间稍厚的圆形面皮。取面皮一张,包入馅心 100 克,将面皮对折,左手夹住,右手推捏收口成圆腰形汤包坯。

5. 将包坯置于笼内,置于沸水锅上,以旺火蒸制 7 分钟左右即熟。

【特点】 包大皮薄,汤饱味鲜,肥而不腻。淮安名点。

蟹黄汤包

【原料】 面粉 750 克,酵面 350 克,蟹油和熟猪油各 250 克,猪肋条肉 950 克,鲜猪肉皮和猪腿骨各 500 克,绵白糖、生姜和葱姜汁各 50 克,酱油 150 克,料酒和葱末各 25 克,味精 1 克,香葱 100 克,食用碱 10 克,白胡椒粉 1.5 克,香油 75 克,精盐适量。

【制法】 1. 将猪肉皮去毛和肥膘后刮洗干净,与猪腿骨一起放入沸水锅中稍烫一下,捞出沥干水分。锅置火上,放肉皮、猪腿骨、清水 200 克、香葱和生姜,煮至肉皮酥烂、猪腿骨汁溢出,取出猪腿骨,肉皮搅蓉备用。锅置火上,放入原骨汤 750 克、料酒、酱油 50 克、绵白糖 25 克、精盐、白胡椒粉 1 克和肉皮蓉,熬至汤汁黏稠。待皮冻汤凝结后开条,搅成碎粒状。将猪肉搅成蓉,加入酱油、精盐、绵白糖、香油 25 克和白胡椒粉搅拌上劲。将蟹油、熟猪油、味精、香油、葱、姜汁、葱末、皮冻和肉馅同放一盆内拌匀成馅料。

2. 将面粉、酵面、清水 350 克和食用碱同放一盆内调制成柔软光滑的面团,搓成条,揪成小面剂 100 个,按成直径为 5 厘米左右的圆形面皮。取面皮一张,包入馅心 25 克,捏成 20~24 道花纹,收口似鲫鱼嘴状的包坯。

3. 将汤包生坯置于已抹过油的笼内,用旺火沸水锅蒸 7~8 分钟即成。

【特点】 皮薄馅大,汤浓味鲜。镇江名点。

镇江汤包

【原料】 面粉和猪瘦肉各 500 克,母鸡 1 只;肉皮 100 克,料酒、白糖、麻仁、白胡椒、姜末、味精、酱油、香油、猪油、酵面、食用碱、葱段和姜块各适量。

【制法】 1. 将鸡去内脏、头和爪后洗净,放入水锅内置火上煮 10 分钟,取出用凉水冲洗一次。锅置火上,放入适量的清水、洗净的肉皮、鸡、葱段、姜块和料酒,用大火烧沸,小火煮烂后捞出。原汤不动,拣去葱和姜,鸡肉另作它用。将肉皮剁碎;倒入原锅内,搅匀后冻成冻。

2. 将猪瘦肉剁碎后放入盆内,加酱油、姜末、料酒、白糖、麻仁、白胡椒粉、味精和香油调好肉馅。

3. 将汤冻剁碎,倒入搅好的肉馅内,拌匀后放入冰箱再冻一下。取 250 克面粉对好食用碱以及酵面揉匀成面团;另将 250 克面加水和成水面团,两块面放在一起揉匀,搓成长条,揪成 30 个剂子,压扁,擀成圆皮,包入馅料,收拢成圆形包子,摆入小笼内,置于沸水锅上用旺火蒸 10 分钟左右,原笼上桌。食用时,另带细姜丝和镇江香醋。

【特点】 皮软喧香,馅心鲜嫩。

小笼汤包

【原料】 面粉和猪后腿肉各 500 克;水发海米、香油 15 克,鸡汤(或骨头汤)400 克,味精 6 克,精盐适量。

【制法】 1. 将猪后腿肉用绞肉机绞成碎肉,放入盆内,加入海米、精盐和味精,用筷子顺着

一个方向搅动,分几次加入鸡汤搅至黏稠适宜时,淋入香油搅拌均匀即成馅料。

2. 将面粉用适量的清水调制成软硬适度的面团,揉匀后搓成圆条,揪成50个小面剂,擀成薄面皮,抹入20克馅料,捏成有16个密褶的小包子,入笼置旺火沸水锅上蒸7分钟左右即成。

【特点】 皮薄馅大,汤多醇美,鲜香不腻。哈尔滨名点。

馨香汤包

【原料】 面粉500克,酵面100克,食用碱10克,猪肥瘦肉和鸡汤各250克,葱末150克,精盐和料酒各5克,酱油75克,姜末25克,甜面酱50克,味精1克,八角和豆油各适量。

【制法】 1. 将猪肉剁成碎末,与精盐、酱油、姜末、料酒和甜面酱同放一盆内腌渍3小时左右,对入鸡汤搅拌成粥状,用八角、姜末加豆油熬成佐料油,凉后对入馅中,撒入葱末和味精,拌匀即成金黄色汤包馅。

2. 将面粉中放入撕碎的酵面及适量的清水和成面团,饧置几分钟后对食用碱水揉透揉匀,搓成长条,揪成15个面剂,擀成圆形面皮,逐个包入馅心,捏成菊花形包子生坯,放入笼内,用旺火沸水蒸10分钟左右即熟。

【特点】 造型美观,色白如玉,皮薄馅稀,鲜香味美。沈阳名点。

保定汤包

【原料】 面粉10克,猪肉馅700克,香油70克,酱油50克,面酱30克,姜末10克,味精8克,料酒20克,精盐和鸡汤各适量。

【制法】 1. 将猪肉馅加入酱油、精盐、面酱、姜末、味精和料酒拌匀,分数次搅入鸡汤或肉汤成稀糊状,淋入香油即成馅。

2. 将面粉加温水600克和成面团,揉匀搓成2厘米粗细的长条,揪成15克1个的面剂,擀成直径为7厘米左右的圆皮,包入馅料,捏出18个褶,收口呈金鱼嘴形,入笼用旺火蒸至熟透即成。

【特点】 馅大汁多,滋味鲜美,皮薄美观。河北风味。

美味汤包

【原料】 面粉475克,酵面38克,鲜猪腿肉650克,猪肉皮200克,白糖10克,香油12克,酱油25克,精盐和味精各5克,胡椒粉1克,生姜40克,淀粉和醋各适量。

【制法】 1. 将猪腿肉剁成蓉;生姜去皮洗净后,用15克切姜末,其余切成姜丝。

2. 将猪肉皮刮洗干净,置旺火沸水锅中煮至七成熟时捞出绞碎,将其放入汤内,加入清水150克复煮至烂后盛入盆中,不断搅动,直搅至皮汤融合,冷却成冻后切成长条,再绞成粒状。

3. 将猪肉蓉放入盆内,加入姜末和精盐1.5克搅匀,慢慢洒入清水150克继续边搅边加入猪皮冻、白糖、酱油、味精、精盐3.5克、胡椒粉和香油等调料,拌匀成胶状肉馅。

4. 将面粉倒在案板上,加入清水200克拌匀,用酵面反复搓揉使其上劲后搓成长条,揪成面剂70个,撒上淀粉,逐个擀成边薄中厚、直径为5厘米左右的圆皮,包入肉馅置皮中心按紧,旋捏成18~20个细花纹(不封口),包成鲫鱼嘴形的小包。

5. 将小包边做边放小笼内,置旺火沸水锅上蒸熟。连笼上桌,带姜丝和醋碟蘸食。

【特点】 汤包色白,皮薄馅嫩,汤鲜花匀,无油腻感。武汉名点。