

Jiatingshiyong  
家庭实用

Zhongxi  
Miandian  
中西面点

制作方法

Zhizuofangfa

编：张淑琴 周春霞



延边大学出版社

Jiatingshiyong

家庭实用

Zhongxi

Miandian  
中西面点

制作方法

Zhizuofangfa

编：张淑琴 周春霞

延边大学出版社

**图书在版编目 (CIP) 数据**

家庭实用中西面点制作方法/张淑琴, 周春霞 编. —延  
吉: 延边大学出版社, 2010. 10  
ISBN 978 - 7 - 5634 - 3269 - 1

I. ①家… II. ①张… ②周… III. ①面点 - 制作  
IV. ①TS972. 116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 121580 号

## **家庭实用中西面点制作方法**

---

编: 张淑琴 周春霞

责任编辑: 张宏飞 李春花

出版发行: 延边大学出版社

社址: 吉林省延吉市公园路 977 号 邮编: 133002

网址: <http://www.ydcbs.com>

E-mail: [ydcbs@ydcbs.com](mailto:ydcbs@ydcbs.com)

电话: 0433 - 2732435 传真: 0433 - 2732434

发行部电话: 0433 - 2133001 传真: 0433 - 2733266

印刷: 大厂回族自治县兴源印刷厂

开本: 710 × 1000 毫米 1/16

印张: 16 字数: 197 千字

印数: 1—3000

版次: 2011 年 6 月第 1 版

印次: 2011 年 6 月第 1 次

ISBN 978 - 7 - 5634 - 3269 - 1

---

定价: 22.00 元



## FOREWORD

# 前言

随着人们物质生活水平的不断提高,人们对饮食的质量要求也越来越高。吃饱、吃好已不再成为饮食的最高目标。科学饮食、吃出健康、吃出文化、吃出品位,才是真正的饮食目的。为满足人们的这一需要,我们从中外传统面点中选出了若干种制作简易、风味独特的制作方法编辑成册,供广大朋友参考选用。相信它对广大读者朋友丰富、改善家庭饮食生活了解、品味中西传统饮食文化会大有裨益。





# CONTENTS

## 目 录

| 包           |    |
|-------------|----|
| 秋叶包 .....   | 1  |
| 苹果包 .....   | 1  |
| 刺猬豆沙包 ..... | 1  |
| 羊肉烤包 .....  | 2  |
| 香酥三鲜包 ..... | 2  |
| 鸡酥包 .....   | 2  |
| 奶油鸡尾包 ..... | 3  |
| 椰茸酥粒包 ..... | 3  |
| 墨西哥餐包 ..... | 4  |
| 椰馅角 .....   | 4  |
| 苹果酥角 .....  | 5  |
| 牛肉角 .....   | 5  |
| 鸡粒角 .....   | 6  |
| 戟           |    |
| 克戟 .....    | 7  |
| 煎克戟 .....   | 7  |
| 猪油戟 .....   | 7  |
| 牛油戟 .....   | 8  |
| 杏仁戟 .....   | 8  |
| 花生戟 .....   | 8  |
| 五仁戟 .....   | 9  |
| 香蕉提子戟 ..... | 9  |
| 火鸭丝斑戟 ..... | 9  |
| 卷           |    |
| 椒盐花卷 .....  | 11 |
| 葱油花卷 .....  | 11 |
| 豆腐花卷 .....  | 11 |
| 麻花卷 .....   | 12 |
| 金丝卷 .....   | 12 |
| 火腿葱油卷 ..... | 12 |
| 火腿卷 .....   | 12 |
| 千层卷 .....   | 13 |
| 菊花卷 .....   | 13 |
| 蝴蝶卷 .....   | 13 |
| 糖麻卷 .....   | 14 |
| 糖酥卷 .....   | 14 |
| 桃酥卷 .....   | 14 |
| 豆沙卷 .....   | 15 |
| 枣泥卷 .....   | 15 |
| 核桃肉卷 .....  | 15 |
| 鲜肉卷 .....   | 16 |
| 广式腊肠卷 ..... | 16 |
| 四喜卷 .....   | 16 |
| 韭黄春卷 .....  | 16 |
| 肉丝春卷 .....  | 17 |
| 脆皮红茶卷 ..... | 17 |
| 奶油卷 .....   | 18 |
| 奶油酥卷 .....  | 18 |
| 奶油螺丝卷 ..... | 18 |
| 香芋土司卷 ..... | 19 |
| 丹麦果子卷 ..... | 19 |
| 芝士香肠卷 ..... | 20 |





|              |    |              |    |
|--------------|----|--------------|----|
| 奶油蛋卷 .....   | 20 | 牛肉月饼 .....   | 32 |
| 起司紫菜卷 .....  | 20 | 鸡肉月饼 .....   | 32 |
| <b>饼</b>     |    | 烤鸭月饼 .....   | 32 |
| 春 饼 .....    | 21 | 虾肉月饼 .....   | 33 |
| 黄金大饼 .....   | 21 | 双酥月饼 .....   | 33 |
| 合 饼 .....    | 21 | 酥皮月饼 .....   | 34 |
| 酥脆紫薇饼 .....  | 22 | 奶油蛋白饼 .....  | 34 |
| 芝麻煎饼 .....   | 22 | 空心蛋白饼 .....  | 35 |
| 糖 饼 .....    | 22 | 香煎苹果薯饼 ..... | 35 |
| 糖酥饼 .....    | 22 | 洋葱煎饼 .....   | 35 |
| 红糖酥饼 .....   | 23 | 英式烤饼 .....   | 36 |
| 芝麻酥饼 .....   | 23 | 英式松饼 .....   | 36 |
| 椒盐酥饼 .....   | 24 | 美式松饼 .....   | 36 |
| 蛋奶酥饼 .....   | 24 | 俄罗斯杏仁饼 ..... | 37 |
| 枣泥酥饼 .....   | 24 | 意大利杏仁饼 ..... | 37 |
| 果仁酥饼 .....   | 25 | 法式薄饼 .....   | 37 |
| 素馅酥饼 .....   | 25 | 面包小饼 .....   | 37 |
| 叉烧酥饼 .....   | 26 | 奶油芝麻饼 .....  | 38 |
| 鲜肉酥饼 .....   | 26 | 蛋卷饼干 .....   | 38 |
| 蔬菜饼 .....    | 26 | 爱司饼干 .....   | 38 |
| 蘑菇肉饼 .....   | 27 | 西凡尼饼干 .....  | 39 |
| 奶香玉米饼 .....  | 27 | 雪布玲夹饼 .....  | 39 |
| 鸡蛋葱花饼 .....  | 27 | 果酱饼干 .....   | 40 |
| 南瓜饼 .....    | 27 | 果酱薄饼 .....   | 40 |
| 芝麻南瓜饼 .....  | 28 | 椰丝饼 .....    | 40 |
| 奶油土豆饼 .....  | 28 | 苏打饼干 .....   | 41 |
| 饼干土豆饼 .....  | 28 | 花生小饼 .....   | 41 |
| 肉土豆饼 .....   | 29 | 牛奶煎饼 .....   | 41 |
| 醉心土豆饼 .....  | 29 | 香草薄脆饼 .....  | 42 |
| 奶油月饼 .....   | 29 | 香煎可丽饼 .....  | 42 |
| 什锦月饼 .....   | 30 | 印度烧饼 .....   | 42 |
| 鲜肉月饼 .....   | 30 | <b>披</b>     |    |
| 果肉月饼 .....   | 31 | 酥脆披萨 .....   | 43 |
| 五仁甜肉月饼 ..... | 31 | 橙汁忌廉批 .....  | 43 |





|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| 鲜奶忌廉批 ..... | 44 | 蛋黄核桃酥 ..... | 59 |
| 樱桃批 .....   | 44 | 六瓣酥 .....   | 59 |
| 奶油苹果批 ..... | 45 | 兰花酥 .....   | 60 |
| 火腿鸡批 .....  | 45 | 百合酥 .....   | 60 |
| <b>饺</b>    |    | 白菜酥 .....   | 60 |
| 红心糯米饺 ..... | 47 | 马蹄酥 .....   | 61 |
| 果味酥饺 .....  | 47 | 大虾酥 .....   | 61 |
| 咖喱牛肉饺 ..... | 48 | 滚花酥 .....   | 62 |
| 狗肉酥饺 .....  | 48 | 合油酥 .....   | 62 |
| 三鲜酥饺 .....  | 49 | 金钱酥 .....   | 62 |
| 苹果酥饺 .....  | 49 | 绣球酥 .....   | 63 |
| 韭菜猪肉饺 ..... | 50 | 白皮酥 .....   | 63 |
| 酥皮鸡肉饺 ..... | 50 | 香辣酥 .....   | 63 |
| 元宝炸饺 .....  | 50 | 枣泥酥 .....   | 64 |
| 金银蛋饺 .....  | 51 | 核桃酥 .....   | 64 |
| 蛋皮蒸饺 .....  | 51 | 桃仁酥 .....   | 64 |
| 四喜蒸饺 .....  | 51 | 椒盐桃酥 .....  | 65 |
| 四喜烫面饺 ..... | 52 | 葱油桃酥 .....  | 65 |
| 三鲜蒸饺 .....  | 52 | 蛋黄桃酥 .....  | 65 |
| 灌汤蒸饺 .....  | 53 | 桃麻酥 .....   | 66 |
| 百花凤眼饺 ..... | 53 | 芝麻酥 .....   | 66 |
| 飞轮蒸饺 .....  | 53 | 芝麻条酥 .....  | 66 |
| 知了蒸饺 .....  | 54 | 椒盐芝麻酥 ..... | 67 |
| <b>挞</b>    |    | 花生酥 .....   | 67 |
| 蛋 挞 .....   | 55 | 五仁酥 .....   | 67 |
| 鲜奶蛋挞 .....  | 55 | 杏仁酥 .....   | 68 |
| 果酱鲜奶挞 ..... | 56 | 栗子酥 .....   | 68 |
| 巧克力蛋挞 ..... | 57 | 盒子酥 .....   | 68 |
| 豆蓉蛋挞 .....  | 57 | 苹果酥 .....   | 69 |
| <b>酥</b>    |    | 香蕉酥 .....   | 69 |
| 爽糖酥 .....   | 58 | 荔枝酥 .....   | 70 |
| 面包酥 .....   | 58 | 川式龙眼酥 ..... | 70 |
| 蛋黄酥 .....   | 58 | 佛手酥 .....   | 70 |
|             |    | 樱花酥 .....   | 71 |





|               |    |              |    |
|---------------|----|--------------|----|
| 海棠酥 .....     | 71 | 包酥苹果 .....   | 86 |
| 枣花酥 .....     | 71 | 炸酥圈 .....    | 86 |
| 荷花酥 .....     | 72 |              |    |
| 荷叶酥 .....     | 72 | 团            |    |
| 奶油核桃酥 .....   | 73 | 麻 团 .....    | 87 |
| 奶油花酥 .....    | 73 | 挂浆麻团 .....   | 87 |
| 奶油条酥 .....    | 73 | 炸麻团 .....    | 87 |
| 奶油三角酥 .....   | 74 | 水晶麻团 .....   | 88 |
| 奶油蝴蝶酥 .....   | 74 | 糯米麻团 .....   | 88 |
| 奶油千层酥 .....   | 75 | 芝麻团 .....    | 88 |
| 三角千层酥 .....   | 76 | 糯米团 .....    | 89 |
| 奶油鸳鸯酥 .....   | 76 | 奶果团 .....    | 89 |
| 奶油香蕉茶酥 .....  | 77 | 豆沙汤团 .....   | 89 |
| 炸到口酥 .....    | 77 | 猪油夹沙汤团 ..... | 90 |
| 烤到口酥 .....    | 77 | 芝麻汤团 .....   | 90 |
| 一捏酥 .....     | 78 | 核桃汤团 .....   | 90 |
| 川式一口酥 .....   | 78 | 花生蜜饯汤团 ..... | 91 |
| 开口酥 .....     | 78 | 百果汤团 .....   | 91 |
| 韭黄酥盒 .....    | 79 | 荠菜汤团 .....   | 91 |
| 双鱼魂酥盒 .....   | 79 | 肉菜汤团 .....   | 92 |
| 鸡蛋香酥 .....    | 79 | 鲜肉汤团 .....   | 92 |
| 奶香酥 .....     | 80 | 猪肉汤团 .....   | 93 |
| 黄油花酥 .....    | 80 | 鲜肉珍珠团 .....  | 93 |
| 青豆千层酥 .....   | 80 | 珍珠团 .....    | 93 |
| 肉香酥 .....     | 81 |              |    |
| 肉汁酥 .....     | 82 | 糕            |    |
| 叉烧香酥 .....    | 82 | 椒盐香糕 .....   | 94 |
| 牛肉角酥 .....    | 82 | 酸枣糕 .....    | 94 |
| 海鲜脆皮酥 .....   | 83 | 赤豆糕 .....    | 94 |
| 甘露酥 .....     | 83 | 绿豆糕 .....    | 95 |
| 果酱小起酥 .....   | 84 | 绿豆沙冻糕 .....  | 95 |
| 荷花小起酥 .....   | 84 | 豆沙糕 .....    | 95 |
| 菠萝起酥排 .....   | 85 | 豆沙卷糕 .....   | 96 |
| 德式水果起酥排 ..... | 85 | 山楂糕 .....    | 96 |
|               |    | 桃 糕 .....    | 96 |







|              |     |             |     |
|--------------|-----|-------------|-----|
| 鲜肉方糕 .....   | 96  | 百果凉糕 .....  | 106 |
| 松 糕 .....    | 97  | 百果油糕 .....  | 107 |
| 夹层松糕 .....   | 97  | 水晶凉糕 .....  | 107 |
| 猪油百果松糕 ..... | 97  | 仙桃水晶糕 ..... | 107 |
| 扒 糕 .....    | 98  | 菠萝水晶糕 ..... | 107 |
| 麻 糕 .....    | 98  | 菠萝冻糕 .....  | 108 |
| 白面发糕 .....   | 98  | 果脯红薯糕 ..... | 108 |
| 猪油发糕 .....   | 98  | 什锦蜜糕 .....  | 108 |
| 切 糕 .....    | 99  | 芝麻萝卜糕 ..... | 108 |
| 豆馅切糕 .....   | 99  | 千层糕 .....   | 109 |
| 三色糕 .....    | 99  | 千层油糕 .....  | 109 |
| 四色方糕 .....   | 99  | 炸油糕 .....   | 110 |
| 五味沙糕 .....   | 100 | 山楂夹层糕 ..... | 110 |
| 九层糕 .....    | 100 | 山楂蛋白糕 ..... | 110 |
| 碗蒸糕 .....    | 100 | 山楂黄米糕 ..... | 110 |
| 蜜糖糕 .....    | 101 | 果仁山楂糕 ..... | 111 |
| 马蹄糕 .....    | 101 | 荸荠糕 .....   | 111 |
| 蜜汁桂花糕 .....  | 101 | 山药糕 .....   | 111 |
| 麻酱糕 .....    | 102 | 白糖山药糕 ..... | 112 |
| 枣糖糕 .....    | 102 | 山药健脾糕 ..... | 112 |
| 枣蒸糕 .....    | 102 | 金丝糕 .....   | 112 |
| 枣泥拉糕 .....   | 102 | 豆面糕 .....   | 113 |
| 糯米枣糕 .....   | 103 | 芙蓉糕 .....   | 113 |
| 枣泥松仁糕 .....  | 103 | 猪油糕 .....   | 113 |
| 枣仁桂圆糕 .....  | 103 | 黄油香糕 .....  | 113 |
| 藕枣糕 .....    | 104 | 酥油糕 .....   | 114 |
| 杏仁糕 .....    | 104 | 酥面炸糕 .....  | 114 |
| 杏仁凉糕 .....   | 104 | 耳朵眼炸糕 ..... | 115 |
| 芝麻糕 .....    | 104 | 奶油炸糕 .....  | 115 |
| 芝麻卷糕 .....   | 105 | 豆沙炸糕 .....  | 115 |
| 核桃糕 .....    | 105 | 山楂炸糕 .....  | 116 |
| 双仁糕 .....    | 105 | 什锦炸糕 .....  | 116 |
| 莲子糕 .....    | 106 | 炸桂花年糕 ..... | 116 |
| 百果糕 .....    | 106 | 大米凉糕 .....  | 117 |





|               |     |              |     |
|---------------|-----|--------------|-----|
| 糯米凉糕 .....    | 117 | 蜜饯蛋糕 .....   | 127 |
| 江米凉糕 .....    | 117 | 棉花蛋糕 .....   | 128 |
| 红豆凉糕 .....    | 117 | 长圆蛋糕 .....   | 128 |
| 豆沙凉糕 .....    | 118 | 琼脂蛋糕 .....   | 128 |
| 山药凉糕 .....    | 118 | 方格蛋糕 .....   | 129 |
| 栗子凉糕 .....    | 118 | 方烤蛋糕 .....   | 129 |
| 三色凉糕 .....    | 119 | 海绵蛋糕 .....   | 130 |
| 夹糖年糕 .....    | 119 | 玻璃蛋糕 .....   | 130 |
| 夹沙年糕 .....    | 119 | 水晶蛋糕 .....   | 131 |
| 瓜子仁年糕 .....   | 119 | 香草蛋糕 .....   | 131 |
| 松子桂花糖年糕 ..... | 120 | 奶油蛋糕 .....   | 131 |
| 桂花糖年糕 .....   | 120 | 方巧克力蛋糕 ..... | 132 |
| 鸡油年糕 .....    | 120 | 圆巧克力蛋糕 ..... | 132 |
| 杏仁糖年糕 .....   | 121 | 咖啡蛋糕 .....   | 133 |
| 红枣年糕 .....    | 121 | 白天使蛋糕 .....  | 133 |
| 枣泥拉糕 .....    | 121 | 五彩蛋糕 .....   | 134 |
| 奶油花生糕 .....   | 122 | 酥皮花蛋糕 .....  | 134 |
| 花生酥糕 .....    | 122 | 起酥蛋糕 .....   | 134 |
| 花生烘糕 .....    | 122 | 奶油裱花蛋糕 ..... | 135 |
| 重阳糕 .....     | 123 | 裱花礼糕 .....   | 136 |
| 可可奶糕 .....    | 123 | 忌廉花蛋糕 .....  | 136 |
| 牛奶冻糕 .....    | 123 | 奶油花蛋糕 .....  | 136 |
| 牛奶冻香糕 .....   | 123 | 酸奶油蛋糕 .....  | 137 |
| 脆皮鸳鸯糕 .....   | 124 | 椰丝蛋糕 .....   | 137 |
| 脆皮八宝糕 .....   | 124 | 葡萄干蛋糕 .....  | 137 |
| <b>蛋 糕</b>    |     | 莲子蛋糕 .....   | 138 |
| 蒸蛋糕 .....     | 125 | 奶油栗子蛋糕 ..... | 138 |
| 凉蛋糕 .....     | 125 | 果仁甘薯蛋糕 ..... | 138 |
| 椰汁香糕 .....    | 125 | 什锦蛋糕 .....   | 139 |
| 奶酪蛋糕 .....    | 126 | 奶豆蛋糕 .....   | 139 |
| 奶油蜂蜜蛋糕 .....  | 126 | 杏酱蛋糕 .....   | 140 |
| 西式鸡蛋糕 .....   | 126 | 奶油杏仁蛋糕 ..... | 140 |
| 豆沙夹心蛋糕 .....  | 126 | 杏仁蛋糕 .....   | 140 |
| 夹沙糯米蛋糕 .....  | 127 | 水果蛋糕 .....   | 141 |





|                |     |               |     |
|----------------|-----|---------------|-----|
| 奶油水果糕 .....    | 141 | 糯米馒头 .....    | 155 |
| 苹果蛋糕 .....     | 141 | 空心馒头 .....    | 155 |
| 苹果烤蛋糕 .....    | 142 | 开花馒头 .....    | 155 |
| 苹果酒蛋糕 .....    | 142 | 鸭蛋馒头 .....    | 156 |
| 草莓蛋糕 .....     | 143 | 奶白馒头 .....    | 156 |
| 草莓奶油蛋糕 .....   | 143 | 压花馒头 .....    | 156 |
| 草莓鲜奶蛋糕 .....   | 144 | 糖馒头 .....     | 156 |
| 杨梅蛋糕 .....     | 144 | 红枣馒头 .....    | 157 |
| 菠萝水果糕 .....    | 144 | 花生馒头 .....    | 157 |
| 柠檬蛋糕 .....     | 145 | 八宝馒头 .....    | 157 |
| 山楂蛋糕 .....     | 145 | 肉丁馒头 .....    | 158 |
| 玫瑰双层糕 .....    | 145 | 小笼馒头 .....    | 158 |
| 雪花玫瑰卷心蛋糕 ..... | 146 | 刀切馒头 .....    | 158 |
| 黄桃奶油卷 .....    | 146 | 炸馒头片 .....    | 159 |
| 奶油卷筒蛋糕 .....   | 147 | 烤馒头片 .....    | 159 |
| 巧克力卷筒蛋糕 .....  | 147 | 夹肉馒头片 .....   | 159 |
| 可可卷 .....      | 148 |               |     |
| 巧克力海绵卷 .....   | 148 | <b>锅 贴</b>    |     |
| 核桃香草卷 .....    | 149 | 猪肉黄瓜锅贴 .....  | 160 |
| 双色卷筒蛋糕 .....   | 149 | 牛肉锅贴 .....    | 160 |
| 虎皮卷筒蛋糕 .....   | 149 | 韭菜羊肉锅贴 .....  | 161 |
| 彩虹卷层蛋糕 .....   | 150 | 白菜羊肉锅贴 .....  | 161 |
| 三文治蛋糕 .....    | 150 | 狗肉锅贴 .....    | 162 |
| 水晶肉蛋糕 .....    | 151 | 三丁锅贴 .....    | 162 |
| 火腿蛋糕 .....     | 151 | 三鲜锅贴 .....    | 162 |
| 布丁蛋糕 .....     | 151 | 鸡蛋锅贴 .....    | 163 |
| 生日蛋糕 .....     | 152 |               |     |
| 圣诞蛋糕 .....     | 152 | <b>面 包</b>    |     |
| 婚礼蛋糕 .....     | 153 | 披 索 .....     | 164 |
|                |     | 法式短棍 .....    | 164 |
| <b>馒 头</b>     |     | 花结面包 .....    | 164 |
| 发面馒头 .....     | 154 | 起酥面包 .....    | 165 |
| 硬面馒头 .....     | 154 | 酥皮面包 .....    | 165 |
| 酵面馒头 .....     | 154 | 甜面面包 .....    | 166 |
| 饅面馒头 .....     | 155 | 意大利棒形面包 ..... | 166 |





|         |     |        |     |
|---------|-----|--------|-----|
| 丹麦牛角面包  | 167 | 主食面包   | 182 |
| 奶油咸面包   | 167 | 黑面包    | 182 |
| 油余可可面包  | 168 | 清糖面包   | 183 |
| 酥底罗宋面包  | 168 | 豆沙面包   | 183 |
| 车轮面包    | 169 | 枣泥面包   | 184 |
| 不倒翁面包   | 169 | 蛋奶面包   | 184 |
| 葱油卷花面包  | 170 | 芝麻餐包   | 184 |
| 桂皮卷筒面包  | 170 | 夹沙面包   | 185 |
| 香蕉面包    | 170 | 叉烧面包   | 185 |
| 草莓咖啡面包  | 171 | 桧木面包   | 186 |
| 椰丝核桃面包  | 171 | 辫子面包   | 186 |
| 什锦面包    | 172 | 咖喱面包   | 187 |
| 奶油什锦面包  | 172 | 餐肉面包   | 187 |
| 果酱面包    | 173 | 蘑菇鲜虾面包 | 188 |
| 芝麻小红肠面包 | 173 |        |     |
| 沙拉米起司面包 | 174 | 麻 花    |     |
| 热狗面包    | 174 | 鸡蛋酥麻花  | 189 |
| 火腿面包    | 175 | 脆麻花    | 189 |
| 维也纳肉排面包 | 175 | 梅花麻花   | 189 |
| 肉堡面包    | 176 | 芝麻麻花   | 190 |
| 澳式小面包   | 176 | 干糖麻花   | 190 |
| 德式小面包   | 177 | 夹馅麻花   | 190 |
| 意大利面包   | 177 |        |     |
| 长形法式面包  | 177 | 布 丁    |     |
| 法式面包圈   | 178 | 焗淇淋布丁  | 192 |
| 法式乡村面包  | 178 | 吉士奶布丁  | 192 |
| 法式餐包    | 179 | 奶油布丁   | 193 |
| 犹太式面包   | 179 | 椰汁布丁   | 193 |
| 咸面包     | 179 | 姜味布丁   | 194 |
| 咸方面包    | 180 | 面包布丁   | 194 |
| 甜软面包    | 180 | 圣诞布丁   | 194 |
| 土司面包    | 181 | 德式布丁   | 195 |
| 罗宋面包    | 181 |        |     |
| 甜面包     | 182 | 烧 麦    |     |
|         |     | 猪肉烧麦   | 196 |
|         |     | 糯米烧麦   | 196 |





|               |     |                |     |
|---------------|-----|----------------|-----|
| 腊肉烧麦 .....    | 197 | 宴会三明治 .....    | 210 |
| 牛肉烧麦 .....    | 197 | 夜总会三明治 .....   | 211 |
| 三鲜烧麦 .....    | 197 | 手卷三明治 .....    | 211 |
| <b>泡 芙</b>    |     | 船式三明治 .....    | 211 |
| 奶白泡芙 .....    | 199 | 蛋糕三明治 .....    | 211 |
| 四色奶油泡芙 .....  | 199 | 果酱三明治 .....    | 212 |
| 咖啡淇淋泡芙 .....  | 200 | 芝麻三明治 .....    | 212 |
| 花生酱泡芙 .....   | 200 | 土豆饼三明治 .....   | 212 |
| 炸果酱泡芙 .....   | 200 | 肉松三明治 .....    | 213 |
| <b>馄 饨</b>    |     | 咸肉三明治 .....    | 213 |
| 鲜肉馄饨 .....    | 202 | 烤牛肉三明治 .....   | 213 |
| 菜肉馄饨 .....    | 202 | 咖喱三明治 .....    | 214 |
| 鲜肉蒸馄饨 .....   | 203 | 鸡肉色拉三明治 .....  | 214 |
| 鱼肉馄饨 .....    | 203 | 鸡肉番茄三明治 .....  | 214 |
| 虾仁馄饨 .....    | 204 | 炸鸡三明治 .....    | 214 |
| 肉蛋馄饨 .....    | 204 | 鸭肉三明治 .....    | 215 |
| 清汤馄饨 .....    | 205 | 奶酪红肠三明治 .....  | 215 |
| 红油馄饨 .....    | 205 | 蛋煎红肠三明治 .....  | 215 |
| <b>粽 子</b>    |     | 蛋卷三明治 .....    | 215 |
| 红豆糯米粽 .....   | 206 | 黑面包三明治 .....   | 216 |
| 豆沙糯米粽 .....   | 206 | 比目鱼三明治 .....   | 216 |
| 糯米红枣粽 .....   | 206 | 蟹肉色拉三明治 .....  | 216 |
| 栗子糯米粽 .....   | 207 | 三丝开三明治 .....   | 217 |
| 椒盐粽子 .....    | 207 | 草莓菠萝开三明治 ..... | 217 |
| 蛋黄粽子 .....    | 207 | 蘑菇番茄开三明治 ..... | 217 |
| 火腿粽子 .....    | 208 | 火腿煎蛋开三明治 ..... | 218 |
| 鲜肉粽子 .....    | 208 | 英式松饼开三明治 ..... | 218 |
| <b>三 明 治</b>  |     | 美式火鸡开三明治 ..... | 218 |
| 荷包蛋三明治 .....  | 209 | 夏威夷开三明治 .....  | 218 |
| 鸡蛋木耳三明治 ..... | 209 | <b>其 它</b>     |     |
| 辣肉三明治 .....   | 209 | 枣泥方 .....      | 219 |
| 叉烧三明治 .....   | 210 | 豆面窝头 .....     | 219 |
| 长面包三明治 .....  | 210 | 栗面窝头 .....     | 219 |
|               |     | 虾酱窝头 .....     | 220 |





|              |     |               |     |
|--------------|-----|---------------|-----|
| 椰香糯米糍·····   | 220 | 普罗旺斯油炸面包····· | 232 |
| 迷你糍粑·····    | 220 | 提拉米苏·····     | 232 |
| 糖蜜果·····     | 221 | 英式小得仔·····    | 233 |
| 煎粉果·····     | 221 | 法式小得仔·····    | 233 |
| 江米条·····     | 221 | 柠檬攀·····      | 233 |
| 奇味葫芦果·····   | 222 | 柠檬鲜奶冻·····    | 234 |
| 鲜肉“猫耳朵”····· | 222 | 冻粉奶油膏·····    | 234 |
| 炸油条·····     | 222 | 捷克斯·····      | 235 |
| 开口笑·····     | 223 | 炸气古·····      | 235 |
| 油茶面·····     | 223 | 热 狗·····      | 235 |
| 家乡咸水饺·····   | 223 | 美式热狗·····     | 236 |
| 煮翡翠盒子·····   | 224 | 汉堡包·····      | 236 |
| 蒸炸盒子·····    | 224 | 鲜果牛角包·····    | 236 |
| 炒年糕·····     | 224 | 苹果派·····      | 237 |
| 炸年糕·····     | 225 | 鲜蔬起司排·····    | 237 |
| 梅花点心·····    | 225 | 巧克力饭冻·····    | 237 |
| 杂瓣点心·····    | 225 | 菠萝软奶饭·····    | 238 |
| 奶油元宝·····    | 226 | 烩菠萝·····      | 238 |
| 芝麻面包圈·····   | 226 | 烩梨块·····      | 238 |
| 奶黄油果·····    | 226 | 面包篮烤菜·····    | 238 |
| 奶油条·····     | 227 | 法式面包炖锅·····   | 239 |
| 弗打吉士条·····   | 227 | 苹果排·····      | 239 |
| 杏仁条·····     | 228 | 鲜奶雪糕·····     | 239 |
| 炼乳块·····     | 228 | 奶油雪糕·····     | 240 |
| 奶油忌廉筒·····   | 229 | 可可雪糕·····     | 240 |
| 忌廉奶卜乎·····   | 229 | 巧克力雪糕·····    | 240 |
| 拿酥菠萝船·····   | 230 | 咖啡雪糕·····     | 241 |
| 奶皇蛋泡盏·····   | 230 | 豆沙雪糕·····     | 241 |
| 榄仁椰子堆·····   | 231 | 苹果酱雪糕·····    | 241 |
| 梅占蛋黄杯·····   | 231 | 果味雪糕·····     | 242 |
| 虾馅炸土司·····   | 231 | 巧克力果味雪糕·····  | 242 |
| 培根面包棒·····   | 231 | 多味雪糕·····     | 242 |
| 虾馅面包·····    | 232 |               |     |





## 包

### ♡秋叶包♡

【原料】 自发面粉 500 克,细豆沙馅 300 克。

【做法】 将自发面粉盛入盆中,加入适量清水和成面团,揉匀、揉透,搓成长条,揪出数个大小均匀的面剂,逐个按扁成圆面皮,分别放上一块豆沙馅,包拢、收口,捏成长圆形,中间收口处留一长缝,用铜花钳夹成叶状,再在两侧压出人字形花纹,即成生坯,摆入屉中,用旺火沸水蒸熟即可。

### ♡苹果包♡

【原料】 精白面粉 250 克,发酵粉 10 克,莲蓉馅 300 克,蜜枣 2 枚。

【做法】 将蜜枣共切出 15 条丝;面粉过筛,与发酵粉混合、拌匀,加入 125 克清水,和成面团,静置稍饧,揉匀、揉透,搓成长条,揪出 15 个面剂,逐个按成边缘稍薄、中间略厚的圆形面皮,分别放上 20 克莲蓉馅,包拢、收口,收口朝下地摆入刷有一薄层食用油的笼屉中,再用筷子分别在生坯中央轻轻戳出一个小洞,插入一根蜜枣丝作为苹果把,盖严锅盖,用旺火沸水蒸约 10 分钟即可。

### ♡刺猬豆沙包♡

【原料】 自发面粉 500 克,细豆沙馅 300 克,黑芝麻 10 克,香油适量。

【做法】 将自发面粉盛入盆中,加入适量清水和成面团,揉匀、揉透,搓成长条,揪出数个大小均匀的面剂,逐个按扁成圆面皮,分别放上一块豆沙馅,包拢、收口,捏成一头尖、一头圆的圆团,尖部作为刺猬头,再用剪刀在尖部横剪一下,做出鼻尖、嘴巴,再粘上两粒黑芝麻作为眼珠,即成生坯,摆入屉中,用旺火沸水蒸熟后取出,剪出刺及尾巴,最后均匀地刷上一薄层香油即可。





## ♡羊肉烤包♡

【原料】 精粉400克,酵面100克,羊肉、胡萝卜各250克,大葱50克,食用油75克,姜末、精盐、味精、花椒面、酱油、香油、碱面各适量。

【做法】 将碱面加入适量清水,兑成重150克的碱水;胡萝卜洗净、剁成碎末;大葱去须、洗净,切成细末;羊肉撕去筋膜,洗净后剁成肉泥,盛入盆中,加入姜末、葱末、精盐、味精、花椒面、酱油、香油拌匀,静置一会儿,加入胡萝卜末拌匀,即成馅料;100克精粉加入50克烧热的食用油拌匀,即成油酥;酵面用温水化开,加入兑好的碱水、余下的300克精粉,和成面团,揉匀、揉透,即成光滑的正碱面团,放置稍饧,擀成大面片,均匀地抹上油酥,卷成面卷,再揪出30个大小均匀的面剂,逐个按扁,放上一块馅料,捏成约有15道褶的包子生坯;平底煎锅抹上余下的食用油烧热,放入包子生坯,两面烙黄,再取出放入烤炉中,烘烤约5分钟,至表面呈金黄色即可。

## ♡香酥三鲜包♡

【原料】 上白面粉500克,鸡肉250克,水发海参100克,虾仁、猪油各150克,葱末、姜末、香油各25克,精盐、味精各10克。

【做法】 将鸡肉、水发海参分别洗净,切成碎末;虾仁挑去泥线,冲洗干净,切成碎末,与鸡肉末、海参末一同盛入盆中,搅拌均匀,再加入葱末、姜末、精盐、味精、香油调匀,即成馅料;上白面粉一半加入100克猪油擦成油酥面团;余下的一半加入剩余的50克猪油及适量清水,和成水油面团,擀成大薄面片,放上油酥面团摊平,再卷成面卷,揪出15个面剂,逐个按扁成圆面皮,放上一块馅料,包拢、收口团成圆形,收口向上地放入刻有花纹的圆形模具中,压成花型包子,脱模即成生坯,摆入烤盘,放入烤炉中烤熟即可。

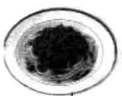
## ♡鸡酥包♡

【原料】 富强粉438克,奶油334克,黄油30克,鸡油50克,蛋清36克,蛋黄50克,熟鸡蛋50克,蛋液25克,葱白75克,清汤125克,辣酱油10克,精盐5.6克,味精5克,香兰素0.32克,醋几滴,调味用精盐、胡椒粉各适量。

【做法】 将熟鸡肉、熟鸡蛋分别切成0.33厘米见方的小丁;葱白去须、洗净,切成小丁;锅中放入鸡油烧热,下入葱白炒黄,再加入熟鸡丁翻炒数下,放入黄油,炸出香味,再加入50克富强粉炒熟,最后加入清汤、30克奶油、辣酱油、味精及调味







用精盐、胡椒粉炒匀,起锅晾凉,盛入盆中,做成40个长3.3厘米的枕头状馅坯;余下的304克奶油、香兰素与68克富强粉擦匀,制成扁长的方块,放于低温处静置、冷却,待凝固后即成奶油酥;余下的320克富强粉过筛,倒在案板上围成个圈,中间的“窝”中加入140克清水,再加入蛋清、5.6克精盐,滴上几滴醋,搅拌均匀,缓缓拌入面粉,和成面团,稍稍揉匀,盖上湿布,饧面20分钟,饧好的面团割出“十字”花纹,深度约占面团深度的1/3,扒开四角,从中间用擀面杖或走锤擀成中间略厚、边缘为中间的1/4厚的四花边形,中间放入凝固的奶油酥(若奶油过硬,可用擀面杖砸软),依次折回四角,包严奶油酥,用擀面杖沿横竖方向分别压一压,再擀成长方形面片,叠出三层,如此擀叠二次,每次三层,第三次折叠为四层,再擀、再折为四层,每次擀完后都要放入冰箱静置、冷却,至凝固后方能再次擀叠,静置时盖上湿布,防止面团干裂,擀叠共四次后,放入冰箱中冷却、硬固,取出擀成大长面片,摆上馅坯,四周抹上蛋液,覆盖好馅料,再用花刀切成一个个正方形,摆入烤盘;蛋黄打散、拌匀,均匀地刷在包坯上,放入烤炉中,用180℃左右的炉温烘烤约10分钟,至表面呈深黄色即可。

### ♡ 奶油鸡尾包 ♡

【原料】 一级椰茸152克,细白糖198克,奶油167克,奶粉53克,高筋面粉760克,白糖137克,酵母7.6克,净鸡蛋38克,乳化剂4.5克,精盐3克,净鸡蛋1只,白芝麻30克。

【做法】 将129克奶油充分擦拌至浮松时,加入椰茸、198克细白糖、23克奶粉,拌至粘合,即成馅料,分成20份;鸡蛋磕入碗中,搅拌均匀,即成蛋液;高筋面粉过筛;酵母、精盐、137克白糖、净鸡蛋、余下的30克奶粉、乳化剂、筛好的面粉一同盛入搅拌桶中,加入380克清水,用低速搅拌约6分钟,再加入余下的38克奶油,继续搅拌至面团匀滑,即成甜面包面团,分成20等份,每份均按扁后放上一份馅料,包拢,收口,捏成两头细、中间粗的长橄榄状,摆入烤盘,放入暖箱中,饧发至比原来的体积增加约一倍时取出,表面刷上一层蛋液,撒上白芝麻,放入烤炉中,用220℃的炉温烘烤约8分钟,至熟后取出即可。

### ♡ 椰茸酥粒包 ♡

【原料】 一级椰茸200克,细白糖260克,奶油400克,奶粉100克,高筋面粉1000克,低筋面粉280克,白糖180克,糖粉170克,酵母10克,净鸡蛋50克,乳化剂6克,精盐4克,鸡蛋3只。

