



中国食文化丛书  
Food Cultural Books of China

# 中国家常面点

主编：叶连方 张仁庆



中国社会科学出版社



中国  
食文化  
丛书

FOOD CULTURAL  
BOOKS OF CHINA



中国家常面点

主 编 叶连方 张仁庆

陈 志 云 林 德 友

张 帅 林 武 文 华

中国 社会 出版 社

## 图书在版编目(CIP)数据

中国家常面点 / 叶连方 张仁庆主编. — 北京: 中国社会出版社, 2003.12  
ISBN7-80146-916-X

I. 中… II. ①叶… ②张… III. 面点—制作—中国 IV. TS972.116  
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 108919 号

### 中国食文化丛书——中国家常面点

作 者: 叶连方 张仁庆 陈志云 林德友 张帅林 武文华

责任编辑: 向 飞 王 洵 侯继刚 李 婧

出版发行: 中国社会出版社

地 址: 北京市西城区二龙路甲 33 号新龙大厦

邮政编码: 100032

电 话: (010) 66020531 (策划部)

(010) 66051698 (发行部)

传 真: (010) 66051713 66026806

电子邮件: xiangfei@wanglaohu.com

设 计: 北京市嘉华美印广告设计制作有限公司

印 刷: 中国电影出版社印刷厂

经 销: 新华书店

开 本: 850 × 1168mm 1/32

字 数: 200 千字

印 张: 7.75

版 次: 2003 年 8 月第 1 版

2004 年 1 月第 2 次印刷

书 号: ISBN7-80146-916-X/TS·10

定 价: 18.00 元

欢迎读者拨打免费热线 8008108114

或登录 [www.bj114.com.cn](http://www.bj114.com.cn) 查询相关信息

未经出版者许可不得

铺网摘编、转载本书

中国社会版图书, 版权所有, 侵权必究。

中国社会版图书, 印装错误可随时调换。



中国食文化丛书编委会主编张仁庆先生将中国厨圣—彭祖的巨幅画像赠送给徐州烹饪协会和彭祖文化研究会。

图为孔海燕主任、张士魁会长、孟繁君会长、李志刚经理在场合影。



编委 丁义刚、朱永松、张仁庆、陆兆文相聚于北京



推广科学技术，振兴中国烹饪是中国食文化丛书编委会的工作重点，《徐州菜谱》一书的征稿、发行工作得到了徐州商贸局领导的重视和支持。

编委河北秦皇岛金布公司领导武文波、杜红等与张仁庆先生于第三届中国美食节





## 中国厨圣—彭祖

彭祖，生于夏代，距今已有4300多年的历史。他为颛顼帝之玄孙，姓篯名铿，到殷代末年，此时已有八百多岁。他善于养生，倡导美食健康、中医中药、养生、房中术等观念。因献雉羹予尧帝而被封之于彭城。他创造发明的《羊方藏鱼》、《天下第一羹》等名菜流传至今，是中国烹饪界名副其实的始祖。

张仁杰摄影·文

## 概 述

- 第一节 三式点心的特色 . . . . . 1
- 第二节 西式点心的特色 . . . . . 2
- 第三节 北方面点的特色 . . . . . 2

## 第一编 面点实例 191 例

## 第一节

## 蒸气篇

- |                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. 寿桃 . . . . . 4        | 29. 花花馍 (群龙戏珠) . . . . . 11    |
| 2. 三鲜包子 . . . . . 4      | 30. 十二生肖花花馍 (马) . . . . . 11   |
| 3. 蒸饺 . . . . . 4        | 31. 十二生肖花花馍 (鸡、兔) . . . . . 12 |
| 4. 莜面窝子 . . . . . 5      | 32. 十二生肖花花馍 (龙) . . . . . 12   |
| 5. 花花枣馍 . . . . . 5      | 33. 花花馍 (鹅) . . . . . 12       |
| 6. 凤巢酥 . . . . . 5       | 34. 十二生肖花花馍 (羊) . . . . . 12   |
| 7. 四喜蒸饺(1) . . . . . 6   | 35. 十二生肖花花馍 (兔) . . . . . 13   |
| 8. 花花馍(鸟) . . . . . 6    | 36. 十二生肖花花馍 (牛) . . . . . 13   |
| 9. 花花馍(双鸟) . . . . . 6   | 37. 蒸饺 . . . . . 13            |
| 10. 野菜包子 . . . . . 6     | 38. 佛手(面塑) . . . . . 13        |
| 11. 灌汤包 . . . . . 7      | 39. 聚宝盆(面塑) . . . . . 14       |
| 12. 四喜蒸饺(2) . . . . . 7  | 40. 恩恩爱爱(面塑) . . . . . 14      |
| 13. 金银卷 . . . . . 7      | 41. 吉祥如意(面塑) . . . . . 14      |
| 14. 美心虾饺皇 . . . . . 7    | 42. 宝葫芦(面塑) . . . . . 14       |
| 15. 花花馍 (彩蝶) . . . . . 8 | 43. 万事如意(面塑) . . . . . 15      |
| 16. 菜豆包子 . . . . . 8     | 44. 金鱼(面塑) . . . . . 15        |
| 17. 菜团子 . . . . . 8      | 45. 花花馍 (海鲜) . . . . . 15      |
| 18. 特色八宝饭 . . . . . 8    | 46. 象形面点 . . . . . 15          |
| 19. 糯米糍粑 . . . . . 9     | 47. 天鹅湖 . . . . . 16           |
| 20. 大馅蒸饺 . . . . . 9     | 48. 石榴包 . . . . . 16           |
| 21. 三色蘑菇饺 . . . . . 9    | 49. 山珍玉米 . . . . . 16          |
| 22. 排骨包 . . . . . 9      | 50. 银河九层糕 . . . . . 16         |
| 23. 大黄米团 . . . . . 10    | 51. 葡萄酥饼 . . . . . 17          |
| 24. 竹家庄虾饺皇 . . . . . 10  | 52. 象形金鱼 . . . . . 17          |
| 25. 虾饺 . . . . . 10      | 53. 千鹤饺 . . . . . 17           |
| 26. 咸鱼虾酱饼子 . . . . . 10  | 54. 鲜奶凉糕 . . . . . 17          |
| 27. 中式点心 . . . . . 11    | 55. 海棠包 . . . . . 18           |
| 28. 金银卷 . . . . . 11     | 56. 蟹黄三鲜石榴包 . . . . . 18       |

57.千层马蹄糕	18
58.海鲜团圆小笼包	18
59.青菜饼	19
60.水晶饼	19
61.大枣饽饽(原料)	19
62.大枣饽饽	19
63.蒸饼	20
64.野菜窝头	20
65.宫廷窝头	20
66.玉鸟归巢	20
67.南国风光	21
68.麻糍	21
69.豆包仔米果	21
70.北极小企鹅	21
71.刺猬	22

## 第二节

87.甘露三鲜饺子	27
88.槐花水饺	27
89.手抓面	27
90.羊肉烩面	28
91.向阳绿糊	28
92.晋城木耳片	28
93.双色麻花面	28
94.窝窝面	29
95.水饺	29
96.馄饨	29
97.龙须面	29

## 第三节

108.酿芯油条	33
109.桃李满天下(面塑)	33
110.虾盒	33
111.吴山酥油饼	34
112.天津麻糖	34
113.炸卷果	34
114.炸咯吱盒	34

72.金鱼酥	22
73.津菜包(面塑)	22
74.快乐家园(面塑)	22
75.船点(1)	23
76.船点(2)	23
77.船点(3)	23
78.船点(4)	23
79.玉兔琼花(面塑)	24
80.南国风情(面塑)	24
81.天津包子	24
82.台湾风味面点	25
83.蝴蝶豆面卷	25
84.素菜包	25
85.蟹黄包子	26
86.花花馍	26

## 水煮篇

98.甘露饺子	30
99.炸酱面	30
100.卞氏蒸糕	30
101.三鲜水饺	30
102.三鲜疙瘩汤	31
103.汇泉玉米棒	31
104.福山拉面	31
105.海鲜玉米	32
106.小枣凉糕	32
107.红豆凉糕	32

## 油炸篇

115.凉瓜汤圆	35
116.烤饼子	35
117.炸饼子	35
118.麻糖酥饼	35
119.麻团	36
120.麻球	36
121.象形梨(1)	36

122. 象形梨(2)	37
123. 眉毛酥	37
124. 港式三角酥	37
125. 青蛙酥	37
126. 柿饼酥	38
127. 招牌粟米饺	38
128. 糯米蛋卷	38
129. 金钱酥	38

#### 第四节

138. 羊肉锅贴	41
139. 金饼	41
140. 虾酱咸鱼饼子	41
141. 金丝烧饼	42
142. 贴饼子	42
143. 驴肉火烧	42
144. 金塔烧饼	43
145. 褡裢火烧	43
146. 煎饺	43
147. 水煎包	43
148. 韭菜盒子	44
149. 玉米饼子(1)	44

#### 第五节

162. 南味月饼(1)	48
163. 广式月饼	48
164. 凤果酥	48
165. 棉花酥	49
166. 三角酥	49
167. 燕窝鸡蛋挞	49
168. 金蟾戏莲	49
169. 象形面点	50
170. 椒盐核桃酥	50
171. 澄沙桃丝酥	50
172. 孔雀开屏	50
173. 竹节莲蓉虾	51

130. 西法奶糕	39
131. 枇杷酥	39
132. 玫瑰葱油角	39
133. 瑶柱千层酥	39
134. 丰收满园	40
135. 玉兰酥	40
136. 胡萝卜	40
137. 萝卜丝酥饼	40

#### 煎炒篇

150. 玉米饼子(2)	44
151. 鱼锅片片	44
152. 萝卜丝饼	45
153. 锅塌饼	45
154. 鹿肉馅饼	45
155. 烧饼	45
156. 盘丝饼	46
157. 拉条子	46
158. 豆芽米粉	46
159. 炒面片	47
160. 煎饼鱼子	47
161. 焗饼	47

#### 烘烤篇

174. 黄金大饼	51
175. 南味月饼(2)	51
176. 牛舌饼	51
177. 核桃烧饼	52
178. 十里梅盅	52
179. 足球集锦	52
180. 青蛙酥	52
181. 眉毛酥	53
182. 笑眉常开	53
183. 黄桥烧饼	53
184. 杠子头	53



## 第六节

## 烙制篇

185. 大饼熏肉 . . . . . 54  
186. 黄金大饼 . . . . . 54  
187. 芝麻烧饼 . . . . . 55  
188. 发面饼 . . . . . 55

189. 玉米饼子(3) . . . . . 56  
190. 白吉馍夹肉 . . . . . 56  
191. 家常饼 . . . . . 56

## 第二编 特色面点 21 例

### 第一节

### 风味面条

192. 手抓面 . . . . . 57  
193. 卤面 . . . . . 58  
194. 蚝仔面 . . . . . 59

195. 沙茶牛肉面 . . . . . 59  
196. 猪蹄面 . . . . . 60

### 第二节

### 综合篇

197. 和合包 . . . . . 60  
198. 润饼 . . . . . 61  
199. 海蛎面线糊 . . . . . 61  
200. 扁食 . . . . . 62  
201. 双糕嫩 . . . . . 63

202. 猫仔粥 . . . . . 63  
203. 锅边糊 . . . . . 64  
204. 槟榔芋泥 . . . . . 64  
205. 蚝子煎 . . . . . 65

### 第三节

### 金布风味面点

206. 金布丰收饺子 . . . . . 66  
207. 金布馄饨 . . . . . 66  
208. 金布饺子 . . . . . 66  
209. 金布锅贴 . . . . . 66

210. 金布汤圆 . . . . . 67  
211. 金猫耳、金面条 . . . . . 67  
212. 金饼、金面包 . . . . . 67

## 第三编 常用面点技法 185 例

### 第一节

### 饼点篇

213. 荷叶春饼 . . . . . 68  
214. 什锦酥饼 . . . . . 68  
215. 千层饼 . . . . . 69  
216. 炸糯米饼 . . . . . 69  
217. 萝卜丝煎饼 . . . . . 70  
218. 芝麻酥饼 . . . . . 71

219. 枣泥杏仁饼 . . . . . 72  
220. 韭菜鸡蛋饼 . . . . . 72  
221. 桂花糖馅饼 . . . . . 73  
222. 豆沙松饼 . . . . . 73  
223. 桂花南瓜饼 . . . . . 74  
224. 糖酥饼 . . . . . 74

## 第二节

225. 核桃豆沙糕 . . . . . 76  
226. 白糖山药糕 . . . . . 76  
227. 白糖年糕 . . . . . 77  
228. 夹馅方糕 . . . . . 77  
229. 豆馅凉糕 . . . . . 78  
230. 果仁蛋糕 . . . . . 78  
231. 桂花蛋糕 . . . . . 79

## 第三节

238. 牛肉包子 . . . . . 83  
239. 三鲜汤包 . . . . . 83  
240. 韭菜海米包 . . . . . 84  
241. 素馅包 . . . . . 85  
242. 灌汤包 . . . . . 85  
243. 蟹肉包 (蟹黄包) . . . . . 86

## 第四节

250. 芝麻莲蓉包 . . . . . 91  
251. 果酱包 . . . . . 91  
252. 板油芝麻包 . . . . . 92  
253. 桂花栗泥包 . . . . . 92  
254. 豌豆包 . . . . . 92  
255. 羊肉烧麦 . . . . . 93

## 第五节

262. 甜酒酿小汤圆 . . . . . 98  
263. 黑芝麻馅酒酿圆子 . . . . . 98  
264. 鲜肉珍珠团 . . . . . 99  
265. 糖汁芝麻饭团 . . . . . 99  
266. 果料糯米团 . . . . . 100  
267. 芝麻团 . . . . . 101

## 第六节

274. 糯米红枣粽子 . . . . . 105  
275. 白糖糯米粽 . . . . . 105

## 糕点篇

232. 果酱酥糕 . . . . . 79  
233. 杏酱蛋糕 . . . . . 80  
234. 蜡肉米粉糕 . . . . . 80  
235. 山楂糕 . . . . . 81  
236. 翡翠糕 . . . . . 81  
237. 百合糕 . . . . . 82

## 包子篇

244. 三丁包 . . . . . 87  
245. 干菜包子 . . . . . 87  
246. 莲蓉包 . . . . . 88  
247. 鱼肉韭菜包 . . . . . 88  
248. 玫瑰白糖包 . . . . . 89  
249. 豆沙包 . . . . . 89

## 烧麦篇

256. 烫面牛肉烧麦 . . . . . 93  
257. 虾籽糯米烧麦 . . . . . 94  
258. 虾仁烧麦 . . . . . 95  
259. 翡翠烧麦 . . . . . 95  
260. 牛肉烧麦 . . . . . 96  
261. 糯米烧麦 . . . . . 97

## 汤圆篇

268. 鲜肉汤团 . . . . . 101  
269. 肉菜汤团 . . . . . 102  
270. 菜心汤团 . . . . . 102  
271. 萝卜汤团 . . . . . 103  
272. 核桃汤团 . . . . . 103  
273. 南瓜汤团 . . . . . 104

## 粽子篇

276. 红小豆糯米粽 . . . . . 106  
277. 豆沙糯米粽 . . . . . 106

278. 栗子糯米粽 . . . . . 106  
 279. 桂花栗泥粽 . . . . . 107  
 280. 鲜肉粽子 . . . . . 108

### 第七节

283. 蟹黄鸡丁饭 . . . . . 110  
 284. 鸭肝栗子饭 . . . . . 110  
 285. 红焖羊肉饭 . . . . . 111  
 286. 咖喱葱头牛肉饭 . . . . . 111  
 287. 葱油炒饭 . . . . . 112  
 288. 莴笋叶菜饭 . . . . . 112  
 289. 胡萝卜牛肉饭 . . . . . 113

### 第八节

296. 鸡蓉粥 . . . . . 118  
 297. 湖鸭粥 . . . . . 118  
 298. 鱼糜粥 . . . . . 119  
 299. 鱼肉菜粥 . . . . . 119  
 300. 八宝粥 . . . . . 120  
 301. 腊八粥 . . . . . 120

### 第九节

308. 刀切面 . . . . . 124  
 309. 担担面 . . . . . 124  
 310. 三丝炒面 . . . . . 125  
 311. 炸酱面 . . . . . 125  
 312. 三丝汤面 . . . . . 126  
 313. 什锦拌面 . . . . . 127  
 314. 麻酱拌面 . . . . . 127

### 第十节

321. 鸡丝馄饨 . . . . . 132  
 322. 三鲜大馄饨 . . . . . 132  
 323. 鲜肉馄饨(1) . . . . . 133  
 324. 鱼肉馄饨 . . . . . 134

281. 火腿粽子 . . . . . 108  
 282. 蛋黄粽子 . . . . . 108

### 饭点篇

290. 香菇腊肉饭 . . . . . 113  
 291. 什锦八宝饭 . . . . . 114  
 292. 红豆沙八宝饭 . . . . . 115  
 293. 荷叶鸡块饭 . . . . . 115  
 294. 烤鸭荷叶饭 . . . . . 116  
 295. 葱油萝卜丝饭 . . . . . 116

### 粥点篇

302. 猪排莲子粥 . . . . . 121  
 303. 猪蹄山药粥 . . . . . 121  
 304. 山药莲子粥 . . . . . 122  
 305. 桂圆红枣粥 . . . . . 122  
 306. 鲜蘑鸡粥 . . . . . 122  
 307. 白果粥 . . . . . 123

### 面食篇

315. 鸡丝拌面 . . . . . 128  
 316. 凉拌蒸面 . . . . . 128  
 317. 香椿麻酱拌面 . . . . . 129  
 318. 羊肉汤面 . . . . . 129  
 319. 家常卤面 . . . . . 130  
 320. 椒油虾米凉面 . . . . . 130

### 馄饨篇

325. 油炸馄饨 . . . . . 135  
 326. 鲜肉韭黄馄饨 . . . . . 135  
 327. 素馅馄饨 . . . . . 136  
 328. 干吃馄饨 . . . . . 137

329. 虾仁豆腐馄饨 ····· 137  
 330. 豆泥馅馄饨 ····· 138  
 331. 荠菜鸡肉馄饨 ····· 138

332. 蟹肉馄饨 ····· 139  
 333. 鲜肉馄饨 (2) ····· 140

### 第十一节

334. 鸡蓉蒸饺 ····· 141  
 335. 菜汁蒸饺 ····· 141  
 336. 烫面蒸饺 ····· 142  
 337. 高汤水饺 ····· 143  
 338. 鸡蛋韭黄烫面饺 ····· 143  
 339. 猪肉萝卜水饺 ····· 144

### 饺子篇

340. 鸡蛋韭菜水饺 ····· 144  
 341. 羊肉萝卜水饺 ····· 145  
 342. 牛肉大葱水饺 ····· 145  
 343. 猪肉白菜水饺 ····· 146  
 344. 猪肉虾仁锅贴 ····· 147  
 345. 鲜肉锅贴 ····· 147

### 第十二节

346. 红枣莲子羹 ····· 149  
 347. 栗子枣泥羹 ····· 149  
 348. 薄荷莲子羹 ····· 150  
 349. 鲜奶豆浆羹 ····· 150  
 350. 鲜奶豆腐羹 ····· 150  
 351. 豆沙水果羹 ····· 151

### 汤羹篇

352. 番茄荸荠羹 ····· 151  
 353. 板栗酒酿羹 ····· 152  
 354. 百果年糕羹 ····· 152  
 355. 苹果猕猴桃羹 ····· 153  
 356. 猕猴桃银耳羹 ····· 153  
 357. 年糕水果羹 ····· 154

### 第十三节

358. 肉丝春卷 ····· 155  
 359. 炸面包盒 ····· 156  
 360. 果丁馒头 ····· 156  
 361. 猪肉懒龙 ····· 157  
 362. 红糖芋头 ····· 157  
 363. 枣泥火烧 ····· 158

### 花点篇

364. 炸山药球 ····· 158  
 365. 炸薯片 ····· 159  
 366. 芝麻巧果 ····· 160  
 367. 芝麻薄脆 ····· 160  
 368. 琥珀莲子 ····· 161  
 369. 椒盐核桃仁 ····· 161

### 第十四节

370. 驴打滚 ····· 163  
 371. 肉末炒疙瘩 ····· 163  
 372. 花生南糖 ····· 164  
 373. 蜜汁红枣 ····· 164  
 374. 蜜汁莲子 ····· 165

### 传统食品篇

375. 夹心枣 ····· 165  
 376. 冰糖花生仁 ····· 166  
 377. 红果酱 ····· 166  
 378. 陈皮酱 ····· 167  
 379. 果冻 ····· 167

380. 鲜牛奶果冻	167
381. 玫瑰枣	168
382. 豆沙馅春卷	168
383. 鸡蛋面包吐司	169
384. 虾仁面包吐司	169
385. 炸午餐肉面包盒	170
386. 油煎果酱面包	170
387. 葱油面包	171
388. 烤果子面包	171

389. 红枣馒头	171
390. 桂花甜馒头	172
391. 鸡蛋馒头	172
392. 椒盐花卷	173
393. 葱油花卷	173
394. 麻酱花卷	174
395. 苹果布丁	175
396. 核桃布丁	175
397. 芝麻白糖麻花	176

## 第四编 拌馅篇 41 例

### 第一节

一、海鲜馅	
398. 鱼肉馅	178
二、猪肉馅	
400. 猪肉白菜馅	181
三、羊肉馅	
402. 羊肉白萝卜馅	184
四、牛肉馅	
404. 牛肉大葱馅	185
五、素馅	
406. 韭菜虾米馅	187

### 第二节

一、煸炒馅	
408. 恭喜发财馅	189
二、三鲜馅	
410. 合家欢乐馅	192
三、三丁馅	
412. 白玉翡翠馅	194
四、素馅	
414. 清白朴素馅	195
五、灌汤馅	
416. 牛肉灌汤馅	197
417. 心如明镜馅	198

### 水饺馅

399. 大虾馅	180
401. 猪肉茴香馅	182
403. 羊肉丝瓜馅	185
405. 牛肉韭黄馅	186
407. 番茄鸡蛋馅	188

### 包子馅

409. 清白廉洁馅	190
411. 吉祥如意馅	192
413. 幸福美满馅	195
415. 百花迎春馅	196
418. 猪皮冻的制作	199
419. 琼脂冻的制作	199

### 第三节 甜食馅

- 一、果酱馅
    - 420. 夫妻恩爱馅 . . . 201
  - 二、糖包馅
    - 422. 红糖包馅 . . . 204
  - 三、豆沙馅
    - 424. 乐百氏营养豆沙馅 . . . 206
  - 四、枣泥馅
    - 426. 多维枣泥馅 . . . 208
  - 五、豆包馅
    - 428. 多维豆包馅 . . . 211
- 421. 早生贵子馅 . . . . . 202
  - 423. 多维炸糕馅 . . . . . 204
  - 425. 娃哈哈营养豆沙馅 . . . 206
  - 427. 子孙满堂馅 . . . . . 208
  - 429. 五谷丰登馅 . . . . . 212

### 第四节 元宵、月饼馅

- 一、五仁馅
    - 430. 蜜汁五仁馅 . . . 216
  - 二、火腿馅
    - 432. 春华秋实馅 . . . 217
  - 三、青红丝
    - 434. 红心似火馅 . . . 219
  - 四、蛋黄馅
    - 436. 花好月圆馅 . . . 221
  - 五、营养保健馅
    - 438. 太阳神营养馅 . . . 225
- 431. 三五营养馅 . . . . . 216
  - 433. 三羊开泰馅 . . . . . 218
  - 435. 青梅竹马馅 . . . . . 220
  - 437. 碧海丹心馅 . . . . . 222

- (一) 中国食文化丛书编委会名单 . . . . . 227
- (二) 中国家常面点编委会名单 . . . . . 230
- (三) 作者简介 . . . . . 231
- (四) 中国食文化丛书简介 . . . . . 234
- (五) 后 记 . . . . . 235



概

述

Food Cultural Books of China



面点在厨师行业内称白案，是面食与点心的总称。我国历史悠久，幅员辽阔，从北到南，形成了不同风格的饮食格局和风味特色。面食以北方见长，形成了独具特色的风味特点。人们早晨起来补充少量的面点一类的食物，所以称之为点心。根据南北不同风味特点分为京式点心、苏式点心、广式点心。另外还有引进外来技术的西式点心。

## 第一节 三式点心的特色

京式点心包括北方面点的精华以及宫廷小吃、清真风味面点，制作精细，口味多样，品种繁多；苏式点心，以上海、南京等地域为风格特点，包括船点、花点、小吃，它的制作小巧玲珑，色彩艳丽，形象逼真，口味甜咸适中；广式点心以珠江三角洲为代表，特色包括海南、两广、两湖的特色面点，以早茶、月饼见长。其制作特点是：精制鲜嫩，小巧美观，口味咸鲜，精巧美味。



### 第二节 西式点心的特色

西式点心,是从西方引进的,而从清朝乾隆皇帝第一次吃西餐到现在已经有二百多年的历史,它主要以奶油、黄油、淀粉、果酱、泡打粉、鸡蛋、白糖、面粉为主要原料,制作出各式蛋糕、面包、蛋塔等食品。由于此类面点进入我国已经有很长的历史,所以许多面点经厨师不断的改进成为西式风味的中国的面点。因此,在本书中就以创新来注明此类面点的风味特点。

### 第三节 北方面点的特色

北方人以面食为主,所以北方的面点内容丰富,品种繁多。北方人常讲:“包子饺子面条子,花卷馒头炒勺子。”这就是吃饭的主题。北方地域辽阔,秦岭淮河以北都称北方,包括天山脚下,渤海之滨、内蒙古大草原以及东北三省,不同地域风格又不尽相同,西北风味粗犷、实惠、多样。西北风味以山西、甘肃、陕西面点为代表;胶东风味,以山东胶东地方为特色,味美色香、古朴典雅、传统色彩浓厚,东北风味以东三省内蒙古为主要地区,创作新颖,独特高雅;清真风味,造型美观,丰富多样;另外台湾、香港的面点虽另有特色,但基本上与广东风味不分上下。

五谷杂粮养育了华夏儿女,造就了炎黄子孙。如果能从此书中寻找到一点民族气息,吃出文明,吃出健康,就是作者最大的希望。经过改革开放、市场经济激烈竞争20多年的交流实践,南北面点也不断创新,所以许多面点在地域划分上已经没有明显的界限,而是你作,我作,他也作,南作北作谁都作。南来北往,哈尔滨到香港,都能吃到各种风味的面点,因此本书就以面点制作中的六种常用技法进行分类,这样使读者在学习中能一目了然,一看就懂,一学就会,不断提高自己的烹调水平,丰富家庭的饮食生活。





# 第一编

面点实例 191 道

## 面 塑 (创新)



烟台  
国际美食节获奖作品

点评:

食不厌精《论语·乡党》，是二千多年以前孔子留下的名言，此面点制作的精致程度就像一件工艺品，许多食客讲，这么漂亮的作品真不忍心吃。