

46

杨桃文化·新手食谱系列

茶楼点心好简单

40道最具人气的美味点心

李德全[台湾]著 汕头大学出版社

腊味萝卜糕、蚝油凤爪、肠粉、叉烧包、莲蓉芝麻球，
40道最具人气的茶楼点心制作方法完全呈现，
让你在家也可以轻松饮茶吃茶点喔！

超低价

15元



走进**感观与美味**的饮食

茶楼点心

好简单



茶楼点心好简单

- 04 感官与美味的饮食——茶点的世界
05 认识基本面皮 Introduction

6 蒸

Chapter 1

相招来饮茶—练功篇

- 07 蟹黄蒸烧卖
08 蚝油凤爪
09 虾仁滑肠粉
10 荷叶珍珠鸡
11 豆豉排骨
12 锦绣鱼翅饺
13 鲜虾饺
14 椰丝糯米糍
15 爵士奶皇包
16 腐皮牛肉丸
17 蚝酱叉烧包
18 鸡丝河粉卷
19 生蚝水晶包



20

烤

Chapter 2

茶颜观色—

中国茶·新滋味

- 22 擘酥蛋挞
23 冬瓜椰子挞
24 椰汁鲜奶挞
25 千层叉烧酥
26 牛油奶黄酥
27 蛋黄甘露酥
28 酸姜皮蛋酥
29 花式烤酥饼
30 萝卜丝酥饼
31 金华肉末饼
32 叉烧焗餐包
33 香酥咖喱饺



煎

炸

34

Chapter 3

- 36 腊味萝卜糕
- 37 韭黄炸春卷
- 38 家乡咸水饺
- 39 蜂巢芋头饺
- 40 威化芝麻虾
- 40 鸿图虾多士
- 41 腐皮鲜虾卷
- 42 脆皮马蹄糕
- 43 沙律鲜虾卷
- 43 雪花鸡蛋球
- 44 莲蓉芝麻球
- 44 香甜榴梿酥
- 45 杏仁山药球
- 46 莲蓉洋芋枣
- 46 甘蔗虾

我爱茶点一

南腔北调说 茶点



目录

CONTENTS

感官与美味的饮食—— 茶点的世界

说起茶楼点心，相信许多人便会想起那载满一笼笼五颜六色点心的小推车，服务人员轻声喊着：“要不要萝卜糕、鲜虾肠粉……”坐在人声鼎沸的餐桌前，摆上一壶沏好的普洱茶，看着推车上娇艳欲滴的茶点在小蒸笼中跳跃，忍住那句“推车上的各式点心各给我一笼”的冲动，嘴里一边咀嚼着晶莹饱满的明虾饺，一边恣意地与朋友聊着八卦与心事，这种经历相信您一定有过。

茶楼文化起源于香港和广东，指的是一边吃点心一边喝茶聊天的饮食文化，发展到内地也相当受欢迎，甚至有些家庭把喝茶视为特殊节日的重要节目。

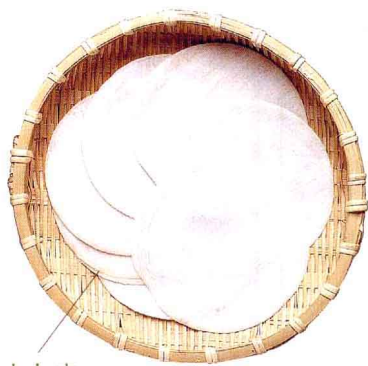
这些有如艺术品般的小点心，是否曾唤起你想要亲手制作的念头呢？这次本书请到拥有许多年料理经验的李德全老师，做本书精选茶点40道料理示范，除此之外本书更提供了茶与点心的各类小知识介绍，准备好要品尝“茶楼点心”的美味了吗？让我们一起走进这感官与美味的饮食——茶点的世界。

认识基本面皮

Introduction

面皮在茶点中扮演着相当重要的角色，除了在外表上刺激着饕客的欲望外，也将内馅的多汁保存在里面，使肉汁不致在蒸煮时流失。

但你知道广式茶点中面皮有多少种吗？现在就让我们来认识一下化妆艺术大师们——“面皮”。



◎大白皮

是以高筋面粉及蛋白为主要材料制作而成的，可以在特殊的材料店找到，分有大白皮（直径约7厘米）、小白皮（直径约3厘米），一般使用在烧卖、鱼翅饺等点心中，又称白色烧卖皮。



◎小黄皮

是以高筋面粉及蛋黄为主要材料制作而成的，可以在特殊的材料店找到，分有大黄皮（直径约7厘米）、小黄皮（直径约3厘米），一般使用在烧卖、鱼翅饺等点心中，又称黄色烧卖皮。

◎水晶皮

是以澄粉及生粉为主要材料制作而成的，制作的方式是用滚烫的沸水冲入干拌好的生粉及澄粉中，而生粉的多寡是成就面皮Q劲的关键。书中的生蠔水晶饺、鲜虾饺就是使用水晶皮。



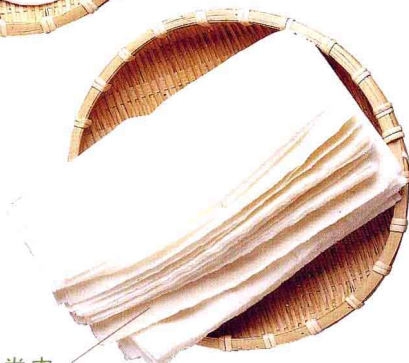
◎河粉皮

是以米浆为主要材料制作而成的，市售的河粉皮大都运用在面食的料理中，客家传统美食粿仔条也是属于河粉的一种，在食用上有着滑嫩的口感。书中的鸡丝河粉卷就是使用河粉皮。



◎春卷皮

是以高筋面粉、水、蛋为主要材料制作而成的，市售常见为圆形春卷皮，较易购得，一般使用在油炸点心的炸理中，呈现外脆内多汁的口感。书中的韭黄炸春卷就是使用春卷皮。



◎腐皮

是以黄豆磨成豆浆，煮制加热过程中取出上面的凝固薄皮，经由加工晒干后制成的，一般在市面上看到为半圆形状，只要在使用时加以裁切即可，书中的腐皮牛肉卷、腐皮鲜虾卷就是使用腐皮。



◎油酥皮

是以白油、奶油、低、中筋面粉为主要材料制作而成的，一般运用在蛋挞、叉烧酥、各式甜点等点心中，吃起来有着酥香的口感，制作时除了配方要抓得精准外，擀皮的方式也是很重要的喔！



◎威化纸

是以淀粉糊加热所制成的，也有人称为糯米纸，一般广泛运用在软糖的外缘上，材质很薄，所以使用及保存上都要很小心，在料理部分大多使用在油炸料理上，书中的威化芝麻虾就是使用威化纸。





Chapter

1

相招来饮茶 练功篇

一般人对广式点心的看法除了它精巧味美外，造型多变也是一大特色之一，所以做广式点心最重的是功夫，只要认真学习，其实要做出好吃的茶点并不难。接下来想要亲手做料理的人可要仔细看来，不管是精致典雅的小点或是下饭的好菜都在接下来的介绍中，准备好要料理一顿相招亲朋好友来饮茶的好料理了吗？赶紧跟着我们一起“练功”啰！

蟹黄蒸烧卖

● 材料 ●

赤肉.....300 克
肥肉.....150 克
虾仁.....150 克
香菇.....3 朵
小黄皮.....1/2 斤
蛋黄.....1 颗
食用色素红色 5 号.....少许

● 调味料 ●

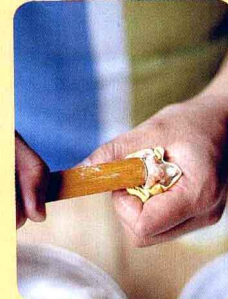
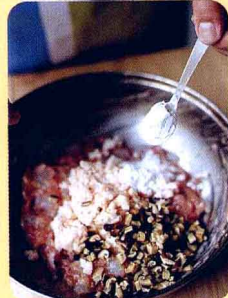
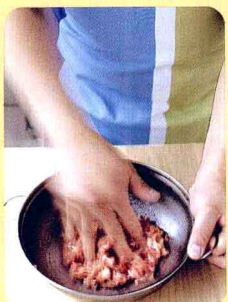
盐.....7 克
糖.....15 克
生粉.....15 克
香油.....1 大匙
胡椒粉.....1 小匙
味精.....10 克

● 作法 ●

- 1 赤肉、肥肉分开绞碎约 0.5 厘米大小；虾仁挑出肠泥、洗净后使用纸巾将水分吸干；香菇加水泡发后切碎备用。
- 2 拿一钢盆先放入作法 1 的赤肉、盐混合后，用手摔打、搅拌至肉具黏性呈现出胶状时，再加入作法 1 的虾仁继续摔打、搅拌。
- 3 作法 2 的虾仁具有黏性后即加入味精与糖拌匀，最后再加入作法 1 的肥肉、香菇和其余调味料充分拌匀即为馅料。
- 4 取一片小黄皮，包入约 25 克作法 3 的馅料，再利用左手虎口将小黄皮收口，并使用汤匙或其他器具在顶端稍微压平即成烧卖，重复动作至材料用毕。
- 5 蛋黄加少许食用色素红色 5 号拌匀，用筷子沾上少许点缀在烧卖顶端，重复动作至烧卖用毕。
- 6 把作法 5 的烧卖放入蒸笼以大火蒸约 6 分钟即可。

小贴士

用家用纸巾包住调味罐，可避免手沾到流下来的调味料，调味罐也更容易清洗。





蚝油凤爪

作法

- 1 肉鸡脚洗净剥去指甲；取一锅水煮沸后将所有调味料 A 入锅煮开，放入鸡脚余烫，捞起后冲冷水沥干水分；辣椒切成细末备用。
- 2 热锅，倒入沙拉油烧至 200℃，将作法 1 的鸡脚分次放入锅中炸至表面焦黄，即可捞起沥干油脂。
- 3 取锅煮水至沸腾，放入作法 2 的炸鸡脚、葱、姜、八角、花椒，再用小火煮约 20 分钟后倒出鸡脚沥干水分放凉。
- 4 作法 3 的鸡脚全部剥成 2 段，放入搅拌盆中；另取一小碗加入所有调味料 B 调成浆状，再倒入搅拌盆中与鸡脚充分拌匀，加入香油、豆豉、作法 1 的辣椒末即可盛入小盘，放入蒸笼以大火蒸约 5 分钟即可。

● 材料 ●

肉鸡脚	2 斤
辣椒	2 根
葱	4 根
姜片	6 片
八角	4 粒
花椒	1 大匙
豆豉	20 克

● 调味料 ●

A. 麦芽糖	50 克
白醋	100ml
水	1500ml
B. 蚝油酱	200 克
盐	10 克
糖	20 克
生粉	20 克
米酒	1 大匙
芝麻酱	1 大匙
水	60ml
味精	10 克
C. 香油	50ml



自制蠔油酱

材料

葱 3 根、姜片 4 片、洋葱 1/2 颗、红葱头 4 粒、沙拉油 50ml

调味料

A. 糖 240 克、酱油 120ml、蚝油 100ml、水 450ml、黄色 5 号色素 1/4 小匙

B. 生粉 100 克、水 150ml

作法

1. 姜、葱、洋葱、红葱头全部切碎备用。
2. 热油锅，用小火将所有作法 1 的材料爆香，再放入所有调味料 A，待水滚后以细滤网捞起锅里爆香的材料后即转小火。
3. 将调味料 B 调匀成粉浆，一面搅拌一面缓缓倒入作法 2 的锅中；然后将水煮至再度滚沸后便熄火放凉。

作法 ●

- 1 酱油、糖、盐、鸡精粉、开水、胡椒粉等材料以小火煮开后洒上香油制作成淋酱汁备用。
- 2 材料 A 混合调匀成肠粉浆；虾仁挑去肠泥洗净沥干水分，加入调味料 A 成虾仁馅；叉烧切粒加调味料 B 混合成叉烧馅，备用。
- 3 取一浅盘，直径约 30 厘米，盘底抹油放入蒸笼，搅匀作法 2 的肠粉浆，再舀一碗浆倒入盘中，让其厚度约 0.3 厘米，待稍微凝固后在 1/4 处排放虾仁馅或叉烧馅，盖上盖子蒸约 2 分钟。
- 4 取出作法 3 的盘子，用刮刀将肠粉卷起，盛盘切成适当大小，放入餐盘中淋上作法 1 的蘸酱即完成。

● 材料 ●

- A. 再来米粉.....100 克
玉米粉.....12 克
马蹄粉.....10 克
盐.....1/4 小匙
沙拉油.....1 小匙
水.....200ml
- B. 虾仁.....200 克
叉烧.....200 克

● 调味料 ●

- A. 酱油.....180ml
糖.....60 克
盐.....5 克
鸡精粉.....12 克
开水.....300ml
胡椒粉.....1/4 小匙
香油.....1/2 小匙
- B. 盐.....1/4 小匙
味精.....1/4 匙
生粉.....1 大匙
香油.....1 小匙
胡椒粉.....1/6 小匙
- C. 生粉.....1 小匙
香油.....1 小匙

虾仁滑肠粉



荷叶珍珠鸡

作法

- 1 干燥荷叶用开水浸泡约30分钟，再分为二等份分别沥干水分。
- 2 取一汤锅烧水至滚沸，将所有材料B切丁后放入汆烫，再沥干水分即成馅料。
- 3 长糯米泡水约40分钟后沥干，放入蒸笼以大火蒸1小时后取出，与调味料A一起拌匀备用。
- 4 热油锅，倒入作法3的长糯米下锅略炒，再加入调味料B一同拌炒，最后将调味料C调成生粉浆，待锅内水滚即缓缓倒入勾芡，放凉备用。
- 5 取一张作法1的荷叶，将光滑面向上，依序放上约35克作法4的糯米（摊平）、2大匙作法2的馅料、熟咸蛋黄1颗，最后铺上约35克的糯米（成饭团夹心），并将荷叶卷成长方形，重复动作至材料用毕。
- 6 将作法5包好的荷叶卷依序放入蒸笼内，以大火蒸12分钟即可。



材料

- A. 干燥荷叶.....5张
长糯米.....600克
熟咸蛋黄.....10颗
沙拉油.....1小匙
- B. 梅花肉.....200克
虾仁.....100克
香菇.....5朵
绿竹笋.....200克

小贴士

干燥荷叶可在传统市场买到

调味料

- A. 盐.....1/2小匙
胡椒粉.....1小匙
香油.....1小匙
味精.....1/2小匙
- B. 盐.....1小匙
糖.....1小匙
高汤.....200ml
香油.....1大匙
味精.....1小匙
- C. 生粉.....1大匙
水.....1又1/2大匙

豆豉排骨

● 作法

1 小排骨剁小块，以冷水不间断冲洗约 20 分钟去除血水，捞起沥干水分；豆豉洗净沥干水分；辣椒切细；蒜头切末备用。

2 热锅，倒入沙拉油烧至 180℃，将作法 1 的蒜末放入大碗中，将烧热的沙拉油冲入蒜末中即为蒜油。

3 作法 1 的排骨倒入大盆中，加入所有调味料 A、辣椒、豆豉充分搅拌均匀至水分被排骨吸收，再加入作法 2 的蒜油、香油一起拌匀。

4 作法 3 的排骨盛在小盘子内，放入蒸笼以大火蒸约 10 分钟即可。

● 材料 ●

小排骨.....600 克
豆豉.....20 克
辣椒.....2 根
蒜头.....50 克
沙拉油.....50ml

● 调味料 ●

A. 盐.....7.5 克
糖.....15 克
生粉.....15 克
水.....50ml
米酒.....2 大匙
老抽.....1 大匙
味精.....10 克
B. 香油.....30ml





锦绣鱼翅饺



● 材料 ●

赤肉.....250 克
肥肉.....100 克
虾仁.....100 克
香菇.....3 朵
素鱼翅.....60 克
绿竹笋.....100 克
胡萝卜.....60 克
香菜.....20 克
葱.....20 克
大白皮.....1/2 斤

● 调味料 ●

盐.....7 克
糖.....15 克
生粉.....15 克
香油.....1 大匙
胡椒粉.....1 小匙
味精.....10 克

小贴士

使用蒸具炊各种糕点时，您可利用家用纸巾铺在蒸笼上，再放上糕点，让家用纸巾吸收多余油脂及水分。

● 作法 ●

1 赤肉及肥肉分开绞碎成约 0.5 厘米大小；虾仁挑出肠泥、洗净后以纸巾将水分吸干；香菇、素鱼翅加水泡发后切碎；绿竹笋切丝，余烫过后抓干水分；胡萝卜、香菜、葱切碎备用。

2 取一大盆，将作法 1 的赤肉与盐一起混合，并摔打搅拌至肉质呈现黏性胶状时，加入虾仁继续摔打搅拌。

3 待作法 2 的虾仁搅拌至有黏性后，加入味精、糖拌匀，再放入作法 1 的肥肉及生粉、香油、胡椒粉充分拌匀，最后加入作法 1 的剩余材料，一同拌匀至黏性呈胶状即为馅料。

4 取一片大白皮，包入作法 3 约 30 克馅料，对折后用手摺捏成鸡冠形，重复动作至材料用毕。

5 将作法 4 的鱼翅饺放入蒸笼内，以大火蒸约 6 分钟即可。

鲜虾饺



● 材料 ●

- A. 草虾仁.....400 克
肥肉.....150 克
绿竹笋.....200 克
B. 澄粉.....300 克
生粉.....50 克
盐.....1/4 小匙
沸水.....210ml

● 调味料 ●

- 盐.....7 克
味精.....10 克
糖.....15 克
生粉.....15 克
胡椒粉.....1/4 小匙
香油.....1 大匙

● 作法 ●

- 1 草虾仁挑出肠泥洗净，并使用纸巾将水分吸干；肥肉切小丁，汆烫过后以冷水冲凉，再沥干水分；绿竹笋切丝，汆烫过后抓干水分备用。
- 2 取一小盆，放入作法 1 的虾仁和盐，一起摔打搅拌至虾仁有黏性后便加入味精、糖
- 3 搅拌均匀。
- 4 将作法 1 的肥肉、绿笋丝、生粉、胡椒粉、香油加入作法 2 的盆内充分拌匀即成馅料。
- 5 材料 B 中的澄粉、生粉、盐混合，并将沸水以一面冲一面拌的方式倒入拌匀后，倒至桌上用手揉匀作为外皮面团。
- 6 取约 10 克面团，使用刀背压成圆片状，包入约 20 克作法 3 的馅料，再捏出摺边的饺子状，重复动作至材料用毕。
- 6 作法 5 的饺子依序放入蒸笼中，以大火蒸 5 分钟即可。

椰丝糯米糍

● 材料 ●

- A. 糯米粉.....300 克
水.....150 克
糖.....55 克
B. 澄粉.....40 克
沸水.....30 克
C. 熟猪油.....55 克
豆沙.....300 克
椰子粉.....300 克

● 作法

- 1 所有材料 A 混合揉匀。
- 2 将材料 B 中的沸水冲入澄粉中用以将澄粉烫熟，倒入作法 1 中一起揉匀。
- 3 作法 2 加入熟猪油一起揉至表面光滑即成糯米皮。
- 4 将皮分成每份约 30 克并擀成圆片状，利用手掌虎口部分包入豆沙约 25 克即为生胚。
- 5 取一盘子，盘面抹油防止沾黏，放入作法 4 的生胚，入蒸笼以大火蒸 8 分钟，取出，趁热将糯米糍表面沾上椰子丝即可。



爵士奶皇包

作法

1 取一钢盆将所有材料 A 放入混合均匀，再隔水加热，需每隔约 5 分钟就搅拌一次以防结块，煮约 1 小时至熟后取出放凉。

2 材料 B 的熟咸蛋黄切小丁拌入作法 1 的馅料中，即成奶皇馅备用。

3 所有材料 C 混合揉匀至表面光滑成面团，将面团均分为约 35 克，再擀成圆片状；放入约 30 克作法 2 的奶皇馅包成圆形，入蒸笼蒸约 6 分钟即可。



● 材料 ●

A. 面粉.....55 克
 奶酪粉.....40 克
 鸡蛋.....5 颗
 糖.....200 克
 奶水.....2 罐
 无盐奶油.....400 克

B. 咸蛋黄.....10 颗
 C. 中筋面粉.....600 克
 泡打粉.....15 克
 细糖.....100 克
 水.....300ml
 白醋.....1 小匙

腐皮牛肉丸

● 材料 ●

牛肉.....300 克
肥猪肉.....70 克
腐竹皮.....100 克
葱末.....30 克
香菜末.....30 克

● 调味料 ●

A. 盐.....12 克
糖.....15 克
生粉.....20 克
马蹄粉.....20 克
水.....100 克
味精.....10 克
B. 香油.....15ml

● 作法 ●

- 1 牛肉、肥猪肉分别绞成肉泥；腐竹皮用开水泡软后沥干水分，切小块。
- 2 取一小盆，将调味料 A 拌匀成粉浆备用。
- 3 另取一搅拌盆放入作法 1 的肉泥摔打、搅拌至有黏性后，加入约 1/3 作法 2 的粉浆搅拌，至粉浆完全被牛肉吸收后再加入剩余 1/2 的粉浆，并重复搅拌至粉浆完全加毕。
- 4 作法 3 中加入葱、香菜末及香油一起充分拌匀。
- 5 盘底垫上腐竹皮，将作法 4 的牛肉馅利用手掌虎口挤出成丸状，并且置于腐竹皮上，重复步骤至材料用毕。
- 6 作法 5 牛肉丸放入蒸笼以大火蒸约 12 分钟即可。