

特惠价
24.80元

主编 / 夏金龙

理论 + 实践 + 经验

面点大师教您轻松做面点

【家庭普及特惠版】

面点

家常



本书是专门讲授家常中式面点的，作者根据多年从事面点工作的经验，结合国内外众多名点，精心挑选了近千种，力求做到科学实用，既可供广大读者参考，又可作为专业院校教材。本书内容详实，图文并茂，易于操作，是广大读者学习面点知识的必备之书。



吉林科学技术出版社



SAFOD
THE FINEST
TASTE OF THE EAST



面点

家常



图书在版编目 (C I P) 数据

家常面点 / 夏金龙主编. — 长春: 吉林科学技术出版社,
2007. 7

ISBN 978-7-5384-1883-5

I. 家… II. 夏… III. 面点-制作 IV. TS972. 116

中国版本图书馆CIP数据核字 (2007) 第097881号

家庭普及特惠版

家常面点

JIACHANGMIANDIAN

主 编: 夏金龙

责任编辑: 李 梁

图片提供: 王大龙

书籍装帧: 名晓设计

制 版: 长春市创意广告图文制作有限责任公司

吉林科学技术出版社出版、发行

社 址: 长春市人民大街 4646 号

邮 编: 130021

发行部电话 / 传真: 0431-85677817 85635177

85651759 85651628

编辑部电话: 0431-85635175

电子信箱: ll_010307@sina.com

网 址: www.jlstp.com

实 名: 吉林科学技术出版社

长春新华印刷厂印刷

如有印装质量问题, 可寄出版社调换

710×1000 16 开 14 印张

2007 年 7 月第 1 版

2007 年 7 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5384-1883-5

定价: 24.80 元

家庭普及特惠版



家常面点

J I A C H A N G M I A N D I A N



主编◎夏金龙

吉林科学技术出版社

作者简介

夏金龙

中国烹饪大师，中国餐饮文化名师，中华名厨，国家高级烹饪技师，国家高级营养师，国家高级职业经理人，全国饭店业国家级评委，中国饭店业金牌总厨，中国食文化研究会会员，国际东方药膳食疗保健学会常务理事，中国十

大最有发展潜力轻年厨师，吉林省职业技能鉴定高级考评员，吉林省烹饪协会名厨专业委员会副秘书长，吉林省养生保健协会药膳专业委员会副秘书长。曾编著出版书籍《快手食谱》系列、《蘑菇主厨》系列、《好学易做 1000 样》系列、《57 道有滋有味汤》系列、《跟我学做菜》、《中国新吉菜》等系列丛书 30 余本。现任吉林省劳动和社会保障厅培训鉴定基地副总经理兼行政总厨。



主 编：夏金龙

编 委：吕春雨 贾艳华 褚桂杰 任晓娇 李 野 范春雨 孙学富
谭晓宇 刘亚轩 候会臣 刘云峰 刘 刚 高 波 曲镇东
李婷婷 朱丰雪 崔 健 任玉华 孙玉翠 赵丽英 高峻雪

图片提供：王大龙

摄影助理：董 辉 王铁民 韩淑荣 董企功 赵秀香



感谢吉林省劳动
保障厅职业技能鉴定
中心·培训鉴定基地
对本书出版给予的大
力支持

序



理论 + 实践 + 经验

面点大师教您

轻松

做面点!

面点，作为中国饮食文化的一个重要组成部分，历史悠久，源远流长。本书是一本专门讲授家常中式面点、西式面点制作实例的烹饪工具书。作者根据多年的理论研究和实践，并汲取国内外众多的面点资料编著而成的。书中全面介绍了近千种各式面点的实例操作。本书内容丰富，科学实用，既可作为厨师培训学校的教材，也可供广大专业厨师和烹饪爱好者学习参考。本书有别于一般理论和实践分开讲的惯例，将实用性的理论知识和实例紧密地结合在一起，使之更有利于读者学习和参考，并达到举一反三的目的。本书力求适合家庭所用，在编写中作了许多改革性尝试，不仅把日常生活中的主食、点心介绍给广大家庭，而且把大宾馆里筵席中的许多精美品种也选编了一部分，编入此书。使您在日常生活中，无需去大宾馆、饭店，只要有此书在手，就可自购自烹，自食自乐，品尝到各种风味的面点制品。广大家庭主妇（夫）、烹饪爱好者不妨按图索骥，一试身手。

本书共介绍了各种风味流派的中式、西式面点近千种，它们用料普通，易于操作，颇适合广大家庭制作。为使一点基础知识都没有的面点制作爱好者，也能很快掌握操作要领。本书还运用通俗易懂的语言，介绍了面点制作的基本原料和使用工具。

随着人们生活水平的不断提高，各种蔬菜、肉食等已难以满足大众的胃口，饮食作为生活的第一需要，变化尤为明显。人们现在注重营养，注重口感，味道甜香、浓郁的西餐，为我们的饮食注入了一股清流。美满幸福的家庭生活，需要在家里自己动手烹饪的那份成功的喜悦。我们在现有的条件下，即能丰富和改善家庭饮食生活，使家庭菜肴多样化，又可使菜肴富于营养、经济实惠。那刚出炉的奶油派、苹果草莓蛋糕散发出的芳香，给家庭带来的甜美和温馨，是人们不可或缺的。

为了满足广大读者的需要我们编写了这本《家常面点》，本书涉及的内容非常广泛，语言通俗易懂，易于掌握；操作简单，取材容易。既可供家庭使用，又可以作为饮食行业的从业人员的参考书。相信得到这本书的读者，经过学习和操作，一定能做出几乎漂亮的面点。

中国烹饪大师



家常面点

Contents

目录

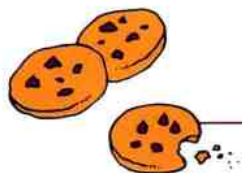


第一章 面条

茄汁素面	015	土豆苦力	022	手擀面	030
五色拌面	016	拨鱼面	022	全家福汤面	030
意大利炒面	016	韩式水饺冷面	023	蚬子菠菜面	030
两吃拌面	016	泡菜凉拌面	023	韭黄阳春面	030
家常肘花面	017	牛肉米粉汤	023	茄汁海鲜面	031
珍珠面	017	养生红豆汤面	024	面筋汤	031
肉丝香菇面	017	玉米汤面	024	蘑菇鸡蛋拌面	031
蘑菇牛肉灿面	018	平壤冷面	024	蘑菇虾仁羹面	032
排骨汤面	018	排骨面	025	芝麻牛骨汤面	032
沙拉通心粉	019	酸辣凉面	025	木耳大卤面	032
懒人面	019	泡菜拌面	025	美味炒面	033
西兰花意大利面	019	素条面	026	白果甜酱拌面	033
阳春面	020	鱼板海苔面	026	北京炸酱面	033
鲜虾冷汤面	020	麻酱凉面	026	肠旺面	035
云吞面	020	素拌凉面	027	猪肝菠菜面	036
莜麦苦力	021	蘑菇鸡丝面	027	山药公仔面	036
日式荞麦面线	021	牛肉辣酱拌面	027	三丝拌面	036
意大利蛤蜊面	021	刀削面	028	鲍鱼鸡丝汤面	037
打卤面	022	清汤牛肉面	028	搓鱼儿	037
翡翠辛辣面	022	葱油凉面	028	红烧牛肉面	037
		三鲜汤面	029	四味凉面	038
		豆角面	029	关东饺子面	038
		卤味凉拌面	029	捶鸡面	038

●第六章 蛋糕……215

第二章 饼



芝麻发面烙饼	062	香米烤饼	073	潮式黄金饼	085
关东肉火勺	062	板栗饼	074	风味夹肉饼	085
韭黄肉丝焖饼	062	甜酥饼	074	鸡蛋银鱼饼	086
烧饼	063	牛肉烙饼	074	豆沙脆皮饼	086
炒饼	063	海苔米饼	075	内蒙古饼	086
起酥饼	063	芝麻枣泥饼	075	清蒸蔬菜饼	086
岐山锅盔	064	海苔薄饼	075	满族烧饼	087
古钱大饼	064	鸡蛋饼	076	煎饼合子	087
蒜辣煎饼	064	油酥饼	076	烟台饼	087
特色吊炉饼	065	麻酱饼	076	苹果比萨饼	088
豆沙锅饼	065	小麻酥饼	076	脆酥烤饼	088
车轮饼	065	豆沙棒棒饼	077	京东肉饼	088
烫面油香	066	瓜子烤薄饼	077	家常筋饼	089
子面戈块	066	南瓜饼	077	锅子饼	089
天门葱花油饼	066	绿豆饼	078	葫芦头泡馍	089
玉米糊饼	066	烙大饼	078	芝麻香酥饼	091
广式老婆饼	067	凤尾酥	078	奶香玉米饼	092
南瓜饼	067	发面油酥饼	079	什锦比萨	092
麻酱烧饼	067	香炸土豆饼	079	海城馅饼	092
长子炒饼	068	熏肉大饼	079	牛肉比萨	092
猪化油饼子	068	湖乡荷月	081	牡蛎煎饼	093
荞面煎饼	068	芝麻奶香饼	082	眉毛酥饼	093
四川紫微饼	069	香煎鸡蛋饼	082	上海五仁酥饼	093
千层蒸饼	069	牛舌饼	083	叉烧酥饼	094
蒙古馅饼	069	荷叶饼	083	香葱羊肉饼	094
春饼合菜	071	果仁豆沙甜饼	083	豆腐卷粉丝饼	094
潮式牛肉煎饼	072	香煎芝麻饼	084	牛柳银芽炒饼	095
风味小黏饼	072	椒精盐旋饼	084	香菜肉粒夹饼	095
油盐麻酥饼	073	葱油饼	084	风味京都肉饼	095
白糖饼	073	金丝饼	085	家常风味饼	096



猪肉油酥饼	096	奶油面包	105	菠萝奶香包	116
冬瓜饼	096	奶油豆沙面包	105	法式燕麦包	117
家常饼	096	葡萄干吐司	106	麦香酥皮包	117
包馅烧饼	097	香芹番茄吐司	106	丹麦面包	117
甜咸酥麻饼	097	奶油早餐包	106	法式面包棒	118
三原金线油塔	097	奶沫蓝莓西饼	106	酸奶蛋皮旋风包	118
三丝烩饼	098	燕麦红枣面包	107	瓜子松仁吐司	118
萝卜丝酥饼	098	杂粮可可包	107	可可面包卷	119
特色糖饼	098	黑芝麻甜甜圈	107	双色吐司	119
鲜肉茄饼	099	夹心菠萝面包	108	奶酪吐司	119
鸡蛋贯饼	099	海苔吐司	108	芝士火腿汉堡	121
青瓜烙	099	茄汁鸡肉汉堡	108	双色巧克力花纹面包卷	122
花生酥饼	100	多味甜圈	109	什锦吐司	122
九黄饼	100	烤吐司	109	比司吉	123
番茄什锦比萨	100	巨无霸	109	枣肉吐司	123
番茄火腿比萨	100	洋葱牛排汉堡	111	贝果圈	123



第三章 面包

菠萝牛角包	101	早餐包	112	全麦面包	124
红豆面包	102	肉松卷	112	高纤面包	124
火腿三明治	102	胚芽圆包	113	火腿沙拉夹心面包	124
双色巧克力面包	102	芝士牛肉汉堡	113	草莓蛋糕吐司	125
椰蓉麦圈	103	法式面包	113	果酱夹心面包圈	125
葡萄干奶油棒	103	柠檬吐司	114	果酱甜圈	125
香酥蛋皮面包	103	牛奶白吐司	114	豆沙甜圈	126
松仁果酱面包	104	葡萄干大咧吧面包	114	芝士三明治	126
蔓越莓吐司	104	奶沫吐司	115	豆沙麻花面包	126
传统奶香吐司	104	热狗	115	葱花芝麻面包	126
莲蓉酥皮包	105	奶沫葡萄干吐司	115	巴黎牛角面包	127
		菠萝辫子面包	116	脆皮巧克力布朗尼	127
		香料火腿三明治	116	菠萝奶油棒	127
		麦香吐司	116	可可吐司	128



可可小圆包	128	芝麻空心酥	139	枣泥白皮	149
汤种吐司	128	月亮起酥	140	蜜汁花卷	150
核桃松仁可可蛋塔	129	油炸酥麻花	140	蒸饺	150
黑芝麻奶油棒	129	三鲜蒸饺	140	奶香小花卷	150
炸甜圈	129	油酥麻花	141	烤馍片	150
蔬菜沙拉吐司	131	蔬菜窝头	141	扭纹糖皮起酥	151
洋葱火腿面包	132	团圆糕	141	奶油酥卷	151
三明治	132	四方酥	142	奶油起酥卷	151
可可球	133	枣泥汤圆	142	炸胡萝卜丸子	152
酸奶贝果圈	133	丝窝糖	142	水晶起酥	152
什锦丹麦面包	133	糖枣	142	油茶面	152
番茄沙拉面包	134	甜麻花	143	牛舌	153
果酱夹心面包	134	黑芝麻汤圆	143	七彩烤酥	153
蓝莓酱面包	134	芝麻汤圆	143	肉包子	153
冰糖卷面包	135	玉米饽饽	144	双色年糕	154
燕麦可可面包	135	椰蓉酥	144	虾饺	154
巧克力吐司	135	玉米面窝头	144	花式营养馒头	154
提子奶香包	136	家常玉米饽饽	145	风味炸排叉	155
芝麻甜甜圈	136	甜酥点	145	果仁酥饼	155
奶沫可可球	136	五仁白皮	145	核桃酥饼	155
提子螺旋包	136	什锦煮饺	146	黑米年糕	156
		虾仁水饺	146	锅贴	156
		巧克力花卷	147	红枣发糕	156
		老汤云吞	147	年糕	157
		嫩肉水饺	147	芝麻蜂窝酥	157
		黄金煎饺	148	大蒸饺	157
		蜗牛薄脆	148	沙琪玛	158
		炸白萝卜丸子	148	猪肉大蒸饺	158
		玉米面年糕	149	奶香小麻花	158
		西芹云吞	149	打糕	158



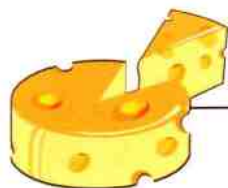
第四章 点心

太阳点心	137
芝麻烤酥	138
芝麻白皮糕	138
玉米面馅饽饽	138
枣卷	139
家常炸排叉	139



第五章 饼干

炸芹菜丸子	159	绿豆蓉	171	彩色字母饼干	183
蛋卷	159	蜂蜜小馒头	171	芝麻手指饼干	185
天津大麻花	159	木须水晶饺	171	亲亲双色夹心饼干	186
老婆饼	160	芝麻桃酥	173	巧克力饼干	186
锅巴	160	虾肉煎饺	174	蛋皮饼干	187
素馅圆饺	160	贝壳脆	174	香脆桃仁饼干	187
炸甜圈	161	江米条	175	黑芝麻奶油夹心饼干	187
核桃仁小西饼	161	花生酥糖	175	幸运星草莓饼干	188
花生瓦片	161	开口酥	175	巧克力燕麦酥饼	188
水煮虾肉紫菜烧麦	163	果仁虎皮糕	176	迷你饼干	188
春卷	164	红豆沙年糕	176	可可粒饼干	189
夹心烤酥	164	豆沙年糕	176	巧克力魔术棒	189
门丁	165	杏仁核桃糕	177	巧克力曲奇饼干	189
奶香葡萄手制饼	165	拿破仑	177	三角饼干	190
蜂蜜麦香饼	165	什锦麻花	177	葱油黑芝麻薄脆饼	190
炸菠萝盒	166	开口笑	178	小馒头饼干	190
蛋奶西饼	166	枣泥脆皮酥	178	绿叶夹心饼干	191
麻团	166	蛋黄卷	178	蛋黄煎饼饼干	191
黑米发糕	167	瓜子酥	178	雪米饼	191
羊角起酥卷	167	香雪儿	179	奶油夹心饼干	192
椰蓉金塔	167	豆面窝头	179	抹茶小饼干	192
辫子起酥	168	太阳花枣泥点心	179	奶油曲奇饼干	192
脆皮酥	168	白糖空心酥	180	杨梅夹心曲奇饼干	193
蜂蜜麻糖	168	奶油夹心蛋卷	180	奶香曲奇	193
果酱起酥	169	白糖空心酥	180	芝麻圈饼干	193
波浪脆	169	香酥松仁脆饼	181	蛋黄饼干	194
浪漫风情沙琪玛	169	新疆烤馕	181	黑芝麻手指饼干	194
豆沙白皮	170	豆沙年米饺	181		
豆沙草莓酥	170	巧克力空心卷	182		
扇贝起酥	170	果仁满口酥	182		

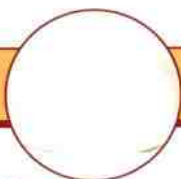


冰糖巧克力饼干	194	草莓慕斯蛋糕	203	椰蓉蛋塔	213
梳打饼干	195	抹茶乳酪蛋糕	204	加加糕	213
可可饼干	195	山楂蛋糕卷	204	大力士	213
多层夹心饼干	195	巧克力椰蓉蛋糕卷	204	白巧克力脆皮糕	214
柠檬夹心饼干	196	巧克力红枣方糕	205	花生蛋糕	214
巧克力威化饼	196	奶油蛋糕卷	205	百味香杯	214
炭烧煎饼饼干	196	鲜果奶油蛋糕	205	椰皮酥蛋糕	215
葡萄干香酥饼干	197	柠檬奶油蛋糕卷	206	巧克力核桃仁蛋糕	215
麦圈	197	巧克力夹心杂粮西饼	206	巧克力酥皮蛋糕	215
焦糖饼干	197	巧克力蛋糕	206	奶油乳酪蛋糕	217
儿童奶香饼干	198	草莓巧克力蛋糕	207	柠檬乳酪蛋糕	218
苔烧薄脆饼	198	生日快乐蛋糕	207	奶油肉松头心蛋糕	218
柠檬夹心可可饼干	198	奶霜黑芝麻糕	207	梅花糕	219
		小熊鲜奶蛋糕	208	香杯糕	219
		野莓乳酪蛋糕	208	丹麦风情蛋塔	219
		提拉米苏	208	菠萝夹心蛋糕	220
		双色奶油蛋糕	209	步步糕	220
		巧克力坚果蛋糕	209	草莓情	220
		巧克力提子糕	209	奶香蛋塔	221
		树莓情	210	香草草莓蛋糕	221
		巧克力松糕	210	柠檬果酱夹心蛋糕	221
		彩球柠檬夹心蛋糕	210	巧克力脆皮千层糕	222
		乳酪椰蓉蛋糕	211	香橙奶酪蛋糕	222
		柠檬生日蛋糕	211	提子马蹄糕	222
		双色草莓蛋糕	211	杨梅菠萝糕	223
		巧克力蛋黄派	212	虎皮糕	223
		菠萝蛋糕	212		
		浓情巧克力可可蛋糕	212		
草莓榛子蛋糕	199				
烤蓝莓蛋糕	200				
抹茶奶油蛋糕卷	200				
提拉米苏	200				
黄金蛋糕	201				
坚果奶油蛋糕	201				
黑白脆皮蛋糕	201				
甜蜜果酱蛋糕	202				
巧克力心情蛋糕	202				
鲜果天使蛋糕	202				
乳沫草莓奶油蛋糕	203				
巧心蛋糕	203				



第六章 蛋糕

本书使用的材料



无盐奶油

最常用的烘焙用油，经搅拌后可使产品达到膨胀效果，并可增加香味。超市、烘焙原材料店、乳品冷藏柜皆可买到。



白糖

烘焙上最常用的甜味剂，尤其可使蛋糕组织柔软、光滑、细致的作用。超市、烘焙原材料店、食杂店皆可买到。



红糖

甜味剂之一，有浓郁焦糖香味，可表现产品特有的香味，添加到材料中易着色。超市、食杂店皆可买到。



牛奶

可使产品有湿润度，并增加风味。超市、食品商店、食杂店皆可买到。



奶粉

增加产品香味。使材料稳定、色泽好、柔软、组织颗粒均匀。超市可买到。



低筋面粉

构成产品组织的重要材料。超市、烘焙原材料店、粮油店皆可买到。



即溶咖啡

制作咖啡风味产品的添加食材，加水融化或直接使用，各有不同风味。超市、食杂店皆可买到。



可可粉

可广泛使用在各项西点上，并可调制成蛋糕内馅，或用在装饰上。烘焙原材料店、超市可买到。



黑芝麻

烘焙食品添加材料，增加产品风味，可用作装饰。超市、烘焙原材料店、食杂店皆可买到。



熟花生

烘焙食品中常用的坚果类，增加产品风味。超市、杂货店皆可买到。



腰果

烘焙食品中常用的坚果类，可增加产品的风味。超市、烘焙原材料店、食杂店皆可买到。



杏仁

添加在烘焙材料中，还可做装饰。超市、干果店皆可买到。



玉米粒

烘焙食品的添加材料，可增加产品风味。超市、食杂店皆可买到。



核桃

烘焙食品中常用的坚果类，可增加产品的风味。超市、烘焙原材料店、食杂店皆可买到。



红茶包

除与滚水冲泡作为饮料外，还可将其浓缩液添加在烘焙材料中增加产品风味。



杨梅

添加在烘焙材料中，可作装饰，做水果风味的产品。超市、水果店皆可买到。



花生酱

除可涂抹面包直接食用，还可添加在烘焙材料中增加成品风味。



番茄酱

除可酱汁外，可涂抹在馒头、面包上直接食用，还可做烘焙的调味料。超市可买到。



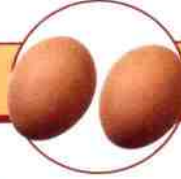
芝麻酱

烘焙食品中常用的调味品之一，醇香。超市、食杂店皆可买到。



碱

最常用的烘焙食品的添加材料，可用于调节和解除食品的酸味，超市、食杂店皆可买到



鸡蛋

经搅打可使蛋糕面糊膨大，使产品有膨松效果，并增加香味及金黄色泽。



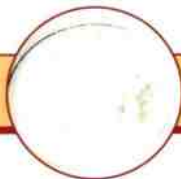
葡萄干

烘焙食品添加材料，可增加风味，使用前需先泡软。超市、烘焙原材料店、干果店、食杂店皆可买到。



猪油

烘焙食品的常用的原料，可增加调料难以达到的美味。



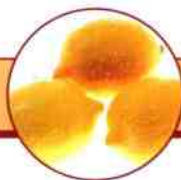
盐

色泽洁白、疏松而不结块，突出鲜味、解腻。超市、食杂店皆可买到。



草莓酱

酸甜爽口，浓郁芳香，可涂抹面包直接食用，可添加烘焙材料中，还可作装饰。



柠檬

添加在烘焙材料中，做出水果风味的产品，并用在产品的调味、提味上。



苹果

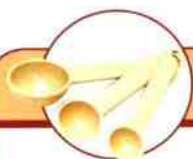
添加在烘焙材料中，作出水果风味的产品。超市可买到。



香蕉

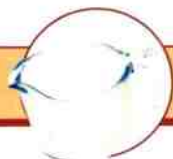
添加在烘焙材料中，作出水果风味的产品。超市可买到。

本书使用的工具



量匙

需要计量少量的材料时使用量匙较方便，通常4个大、小不同的量匙为一组，1大匙=15克，1小匙=5克。



量杯

多用在量液体材料的计量，以水计算，一杯的水等于240ml（240克），百货商店、超市皆可买到。



打蛋盆

搅拌材料时使用，较常见者为不锈钢制。有不同尺寸，可根据材料选用大小，也可用玻璃盆。百货商店、五金店、超市皆可买到。



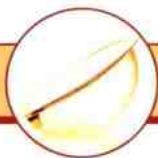
打蛋器

搅拌较稀软的材料，使不同的材料能均匀地混合。家用电器直销店、百货商店、五金店、超市皆可买到。



刮刀

拌合较干的材料，使不同的材料能均匀地混合，且能将打蛋盆边缘的面糊轻易地刮干净。百货商店、五金店、超市皆可买到。



细钢筛

可将粉类材料经由细钢筛过滤后，使质地更细致，方便与其他材料拌合，同时过筛后的可可粉或糖粉才可用在装饰上。百货商店、五金店、超市皆可买到。



木勺

用于搅拌需要高温加热的食材，或需要用力搅拌的材料，最好是白桦木，能具有极强的抗高温和抗湿度品质的。百货商店、五金店、超市皆可买到。



擦姜板

除用在磨姜外，还可摩擦柳橙、柠檬的表皮成碎屑。会省时省力，提高加工材料的质量和速度。百货商店、五金店、超市皆可买到。



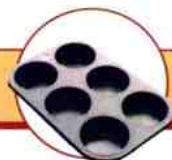
布丁烤模

除可烤蛋糕、果冻外，还可以用烤或蒸的方式制作布丁，超市皆可买到。



蛋糕纸杯

制作一般的小杯子蛋糕或马芬时使用。百货商店、超市皆可买到。



泡过头烤模

制作一般小杯子蛋糕或马芬时使用。百货商店可买到。