

JIA TING SHI YONG XIAO BAI KE

家庭面点精选

佚 夫 编著



家庭实用小百科

家庭实用小百科

家庭面点精选

佚 夫 编著

南海出版公司

1991·海口

琼新登字 01 号

家庭面点精选

作 者 佚 夫

责任编辑：宋亦工

特约编辑：林笑见

装帧设计：赵小贤

南海出版公司出版发行

新华书店北京发行所经销

华利国际合营印刷有限公司印刷

787×960 毫米 32 开本 7.875 印张 140 千字

1991 年 5 月第 1 版 1993 年 5 月第 2 次印刷

印数：10501—16251

ISBN 7—80570—492—9/G · 125

定价：5.20 元

目 录

一 蒸制面食类

八宝酿梨·····	(1)
干蒸烧麦·····	(2)
千层油糕·····	(3)
马拉糕·····	(4)
马蹄糕·····	(4)
小鸡·····	(5)
山药桃子·····	(6)
小白兔·····	(7)
小苹果·····	(7)
五仁包·····	(8)
水晶包·····	(9)
无锡鲜肉小笼·····	(10)
叉烧包·····	(11)
五仁西米团·····	(12)
凤眼饺·····	(12)
天津包·····	(13)
水红菱·····	(14)
水晶蛋糕·····	(15)
白糖鸡蛋馓·····	(15)

玉露霜·····	(17)
四鲜方饺·····	(17)
白糖伦教糕·····	(18)
生梨·····	(19)
冬菇鸡球大包·····	(20)
石榴·····	(21)
白水桃子·····	(22)
玉米·····	(23)
芋泥蟠桃·····	(24)
西米卷筒糕·····	(25)
百果蜜糕·····	(26)
西米嫩糕·····	(27)
如意豆沙卷·····	(27)
肉珍珠·····	(28)
芝麻九层糕·····	(29)
奶油豆沙布丁·····	(30)
企鹅·····	(31)
李子·····	(32)
汤包·····	(33)
豆沙晶饼·····	(34)
鸡粒灌汤包·····	(35)
豆沙包·····	(36)
鸡丝虾粉卷·····	(36)
青团·····	(37)
佛手山药泥·····	(38)
赤豆糕·····	(39)

杏仁鸡蛋塌·····	(40)
金山蒸饺·····	(42)
玫瑰蜂糖糕·····	(42)
枣泥猪油拉糕·····	(44)
金银腊肠卷·····	(44)
明虾鸡酥卷·····	(45)
松糕·····	(47)
狗不理包子·····	(48)
鸡笼饺子·····	(48)
定胜糕·····	(49)
枇杷·····	(50)
金鱼·····	(51)
虾仁弯梳饺·····	(52)
虾扇烧麦·····	(53)
南翔馒头·····	(54)
玻璃甜芋泥·····	(55)
柿子·····	(56)
虾肉蒸馄饨·····	(57)
虾肉烧麦·····	(58)
凉粢粑·····	(59)
桂花糖藕·····	(60)
莲茸甘露酥·····	(61)
莲茸马拉糕·····	(62)
莲蓉夹心白糕·····	(63)
· 重阳糕·····	(64)
蚝油叉烧包·····	(65)

莲蓉皮蛋酥·····	(66)
莲茸叶角·····	(67)
粉皮水晶包·····	(68)
凉糕·····	(69)
家乡咸水角·····	(70)
浮油包子·····	(71)
荸荠·····	(72)
桔子·····	(73)
莲茸蛋糕·····	(74)
黄松糕·····	(75)
猪油松糕·····	(75)
猪油开花包·····	(76)
猪油夹沙八宝饭·····	(77)
萝卜糕·····	(78)
麻蓉包·····	(79)
猪油包·····	(80)
猪油年糕·····	(81)
粉皮虾饺·····	(82)
猪油豆沙包·····	(83)
猪油百果方糕·····	(83)
银丝卷·····	(85)
猪油水晶包·····	(86)
猪肠粉·····	(87)
绿豆糕·····	(87)
粢毛团·····	(88)
葱油花卷·····	(89)

蛤什蚂冬瓜盅·····	(90)
酥皮蛋黄莲茸包·····	(91)
蒸拌冷面·····	(92)
琥珀莲子·····	(93)
榄仁马拉杯·····	(94)
鲜肉澄粉饺·····	(94)
鲜肉包·····	(95)
蟹黄烧麦·····	(96)
翡翠烧麦·····	(97)
蟹黄虾粉果·····	(98)
鲜肉小笼·····	(99)
鲜虾金鱼饺·····	(100)
糖年糕·····	(101)
鲜虾象眼饺·····	(102)
糯米甜酒酿·····	(103)
蟹黄虾粉盒·····	(104)
糯米烧麦·····	(105)

二 煮制面食类

刀鱼面·····	(107)
三虾面·····	(108)
小肉面·····	(109)
海米葱油面·····	(109)
海米鸡蛋面·····	(110)
少子面·····	(111)
宁波猪油汤团·····	(112)

白糖莲子粥	(113)
片儿馮面	(113)
白糖芝麻糊	(114)
片儿汤	(115)
馮卤面	(116)
红油水饺	(117)
西米银耳羹	(118)
肉馅汤团	(118)
花生猪骨粥	(121)
鸡粥	(121)
汤面	(123)
杏仁茶	(124)
担担面	(124)
鱼生粥	(125)
炸酱面	(126)
荠菜肉馄饨	(127)
荔湾艇仔粥	(128)
香滑芝麻糊	(129)
咸腊八粥	(130)
面筋百叶	(131)
虾肉绉纱馄饨	(132)
桔羹圆子	(133)
莲子糕	(134)
莲茸奶羹	(134)
烩面	(135)
核桃酪圆子	(136)

桂花糖藕	(137)
桔肉圆子	(137)
酒酿圆子	(138)
猪油夹沙粽	(139)
焖肉面	(141)
菜肉水饺	(142)
鲜肉水饺	(143)
鲜肉粽	(143)
鲜奶核桃露	(144)
裹蒸粽	(145)
鲜肉云吞	(146)
酸辣疙瘩面	(147)
鲜肉汤团	(148)
燕皮馄饨	(149)
蟹肉水饺	(150)
核桃酪	(151)

三 烤制面食类

叉烧酥	(152)
什锦月饼	(153)
云腿鸡片酥	(154)
芝麻酱烧饼	(156)
苹果批	(156)
枇杷酥	(157)
咖喱饺	(158)
虾肉月饼	(159)

荷叶饼	(161)
家常饼	(161)
酒酿饼	(162)
莲蓉士干夹	(163)
黄桥烧饼	(164)
盘丝饼	(165)
盘香饼	(165)
萝卜丝饼	(167)
蛋黄椰蓉士干饼	(168)
葱油饼	(168)
鲜肉月饼	(169)
薄饼	(170)
蟹壳黄	(171)

四 炸制面食类

山芋金钱饼	(173)
三丝眉毛酥	(174)
大笼糕	(175)
广式麻球	(176)
干烧伊府面	(177)
大米、糯米糖糕	(178)
广式肉丝春卷	(178)
水晶玻璃酥	(179)
火腿肉茸锅炸	(180)
开口笑	(181)
水晶蟹盒	(182)

叉烧蛋球	(183)
牛肉水煎包子	(183)
水晶酥饺	(185)
水煎包	(186)
生焖酸辣馄饨饺	(187)
肉丝沙河粉	(188)
肉丝两面黄	(189)
百合酥	(190)
百果玫瑰球	(191)
百果酥饼	(192)
肉丝炒年糕	(192)
肉丝炒饼	(193)
肉丝春卷	(194)
芝麻锅炸	(195)
鸡粒荔甫角	(196)
鸡丝炒河粉	(197)
豆沙炒年糕	(198)
豆沙酥角	(199)
豆沙软皮角	(200)
豆沙百合酥	(200)
鸡粒软皮角	(201)
鸡粒慈菇饼	(202)
油炸馒头	(203)
油煎南瓜饼	(205)
炒肉团	(205)
炒米面	(207)

油条	(207)
油酥烧饼	(209)
炒螺丝面	(209)
油炸糖糕	(210)
苹果酥	(211)
萨其玛	(212)
炸山芋条	(213)
炸蛋糕卷	(214)
咸煎饼	(215)
烂面饼	(216)
炸元宵	(217)
莲茸酥盒	(217)
脆皮春卷	(218)
家常巧果	(220)
馅饼	(220)
脆鳊面	(221)
家常排叉	(222)
盒子酥	(223)
排骨年糕	(224)
麻蓉炸糕	(225)
麻糖锅炸	(226)
猫耳朵	(227)
萝卜丝酥饼	(228)
清油饼	(229)
蛋白豆沙	(229)
蛋球	(230)

葱花猪油饼	(231)
鲜肉油墩子	(232)
鲜肉锅贴	(233)
蜜枣酥	(234)
蜜汁金枣莲子	(234)
鲜肉锅饼	(235)
糯米鸡	(236)
糯米炸春花	(237)
糯米糖饺	(238)

一 蒸制面食类

八宝酿梨

(四川风味)

原料:

糯米饭 250 克, 香水梨 6 只, 糖莲子 50 克, 糖冬瓜 25 克, 瓜子仁 10 克, 蜜枣两只, 红丝 3 克, 绿丝 3 克, 金桔饼 5 克, 猪油 50 克, 白糖 210 克, 清水 25 克, 淀粉 3 克。

制法:

1. 莲子、冬瓜、蜜枣、红丝、绿丝、金桔饼均切成碎粒, 与瓜子仁一起放入糯米饭内, 加入猪油、白糖 200 克拌和。

2. 生梨顶盖连梨把切下, 刻上美观的花纹。生梨去皮, 心子掏空, 酿入拌好的江米饭, 盖上梨盖, 上笼蒸熟后取出, 装入圆盘内。然后将清水下锅, 加入白糖 10 克, 待烧滚后, 用水淀粉勾芡, 起锅浇在梨上即成。

干蒸烧麦

(广东风味)

原料:

面粉 250 克, 鸡蛋 1 只, 碱水 10 克, 猪肉 500 克, 鲜虾肉 100 克, 冬菇 25 克, 细盐 25 克, 白糖 5 克, 味精 2.5 克, 黄酒 25 克, 麻油 10 克, 胡椒粉 0.5 克。

制法:

1. 面粉、鸡蛋、清水 50 克、碱水 10 克、细盐 10 克放入盆里用手拌匀, 揉至软滑成团。然后切成长条, 用手搓圆, 再切成小块, 共约 40 块。再擀成直径约 4 厘米左右的圆形皮子。

2. 鲜虾肉洗净, 用干净布吸去水分。猪肉、冬菇切成小粒(如米粒大小), 与鲜虾肉一起拌匀, 加黄酒、细盐、白糖、味精、麻油、胡椒粉, 搅匀即成烧麦馅。

3. 将皮子放在左掌前端近手指处, 用竹片将馅 20 克拨在烧麦皮内, 然后左手合拢使成圆柱形, 用竹片将上端露出的肉馅压平。

4. 将烧麦生坯整齐地放在已刷过油的蒸笼内, 用旺火蒸 5 分钟即成。

千层油糕

(扬州风味)

原料:

面粉 1000 克, 鲜酵母半块, 白糖 750 克, 糖板油丁 250 克, 猪油 150 克。

制法:

1. 面粉放在工作台上, 鲜酵母用温水 600 克搅拌均匀后, 倒入面粉中搓匀揉透, 静置 2~3 小时。

2. 将酵面擀成 66 厘米长、33 厘米宽、0.3 厘米厚的长方形皮子。皮子上涂一层猪油, 铺上白糖, 撒上糖板油丁 (铺时不能铺满, 只能铺 80% 的面积)。然后将皮子卷成圆筒形, 再用手按平, 两头折在中间, 擀成 27 厘米见方的生坯。

3. 取笼格, 底上垫以清洁湿布后, 将糕坯放入笼内, 在沸水锅上用旺火蒸 1 小时左右即熟。另取竹筛 1 只, 垫上清洁湿布。将蒸好的糕覆在竹筛上面。揭去笼内垫布, 在空笼底上涂些油, 再将蒸过的油糕覆入笼内, 糕面朝上。待糕冷却后取出, 先切成 4 厘米宽的长条, 再切成斜角块。要吃时, 上笼蒸熟后装盘。