

五味俱全 吃啥做啥

花样·点心

任家常 主编 房双岭 伊 昕 副主编



黑龙江科学技术出版社

HUAYANG DIANXIN



摄影:刘振华

封面设计:孙振杰

五味俱全吃啥做啥

包子·饺子

米饭·粥

饼·花卷

花样·点心

面条·馄饨

ISBN 7-5388-4613-1



9 787538 846133 >

ISBN 7-5388-4613-1/TS·335

定价:40.00元(全套共5册)

五味俱全 吃啥做啥

花样·点心

任家常 主编 房双岭 伊昕 副主编

黑龙江科学技术出版社
中国·哈尔滨



图书在版编目(CIP)数据

花样·点心/任家常主编 - 哈尔滨: 黑龙江科学技术出版社, 2004. 5

(五味俱全吃啥做啥)

ISBN 7-5388-4613-1

I. 花... II. 任... III. 甜点-食谱

IV. TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 025604 号

责任编辑: 赵春雁

封面设计: 孙振杰

摄影: 刘振华

五味俱全 吃啥做啥

花样·点心

HUAYANG DIANXIN

任家常 主编 房双岭 伊昕 副主编

出版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451) 53642106 电传 53642143 (发行部)

印刷 哈尔滨市广天节能印刷厂

发行 全国新华书店

开本 889 × 1194 1/48

印张 10

字数 200 000

版次 2004 年 6 月第 1 版 · 2004 年 6 月第 1 次印刷

印数 1 - 5 000

书号 ISBN 7-5388-4613-1/TS · 335

定价 40.00 元(全套共 5 册)



随着物质生活的极大丰富和人们生活水平的不断提高,广大人民群众对日常生活中经常食用的主食越来越注重,作为一般的面点爱好者,很多人苦于没有相应的制作经验和参照物,所以制作起来非常困难,为了满足广大人民群众的要求,由中国烹饪大师、面点高级技师、高级讲师任家常先生领衔,国家级面点技师马玉贵先生,中国烹饪大师、高级面点技师房双岭先生等共同参与编写了本套主食系列丛书。目的在于为广大人民群众提供一个制作主食花样实例,丰富人民群众的日常生活。本书在原料的选择、面点的制作等各方面都有一定的创新,贴近生活,易于制作,并配有部分具有代表意义的、新颖的图片作为参照,便于读者学习和掌握。

本系列丛书,是一套实用性比较强的面点制作技术参考书,我们希望本系列丛书能够给面点爱好者以启迪和帮助,这是我们出版这套丛书的根本目的。

编者

前

言



7 ----- 明酥奶黄桃

9 ----- 锦绣锅饼

11 ----- 清酥炸果盒

13 ----- 椰汁清酥蛋挞

15 ----- 鲍鱼清酥蛋挞

17 ----- 鲜肉酥饼

19 ----- 糖酥饼

21 ----- 凤梨混酥盏

23 ----- 果蔬沙拉混酥盏

25 ----- 猴头酥

27 ----- 豆沙包

29 ----- 奶黄包

31 ----- 葱花蒸饼

33 ----- 双色长花卷

35 ----- 肉末蒸饼

37 ----- 火腿蒸饼

39 ----- 萝卜菜团

41 ----- 奶油西米球

软质面包 ----- 43

菠萝皮面包 ----- 45

俄式果脯槽子面包 ----- 47

奶黄橄榄酥 ----- 48

清酥核桃饼 ----- 49

糖发面小编花 ----- 50

清酥鲜桃盒 ----- 51

清酥凤梨盒 ----- 52

鲜虾清酥蛋挞 ----- 53

叉子饼 ----- 54

麻仁酥饼 ----- 55

牛肉火烧 ----- 56

咖喱牛肉酥饼 ----- 57

奶黄酥饼 ----- 58

豆沙酥饼 ----- 59

龙虾酥 ----- 60

火腿萝卜丝饼 ----- 61



录



62 ----- 叉烧酥角

63 ----- 咖喱牛肉角

64 ----- 扭酥

65 ----- 卧果酥盒

66 ---- 什锦松酥饼

67 -- 草莓混酥盏

68 - 擘酥蛋黄卷

69 - 酥皮蛋卷

70 - 玉米面发糕

71 - 黑米面发糕

72 -- 玉米两合面刀切馒头

73 ---- 黑米粉两合面刀切馒头

74 ----- 酸菜菜团子

75 ----- 素馅菜团子

76 ----- 宫廷小窝头

77 ----- 豆沙锅饼

78 ----- 蜜三刀

黄桥烧饼 ---- 79

吊炉烧饼 ---- 80

开口笑 ---- 81

传统甜面包 ---- 82

丹麦火腿面包 ---- 83

法式三义克 ---- 84

椰丝烤酥包 ---- 85

煎法式面包 ---- 86

甜香金丝饼 ---- 87

椰茸糯米球 ---- 88

麻团 ---- 89

汤圆 ---- 90

豆沙糯米球 ---- 91

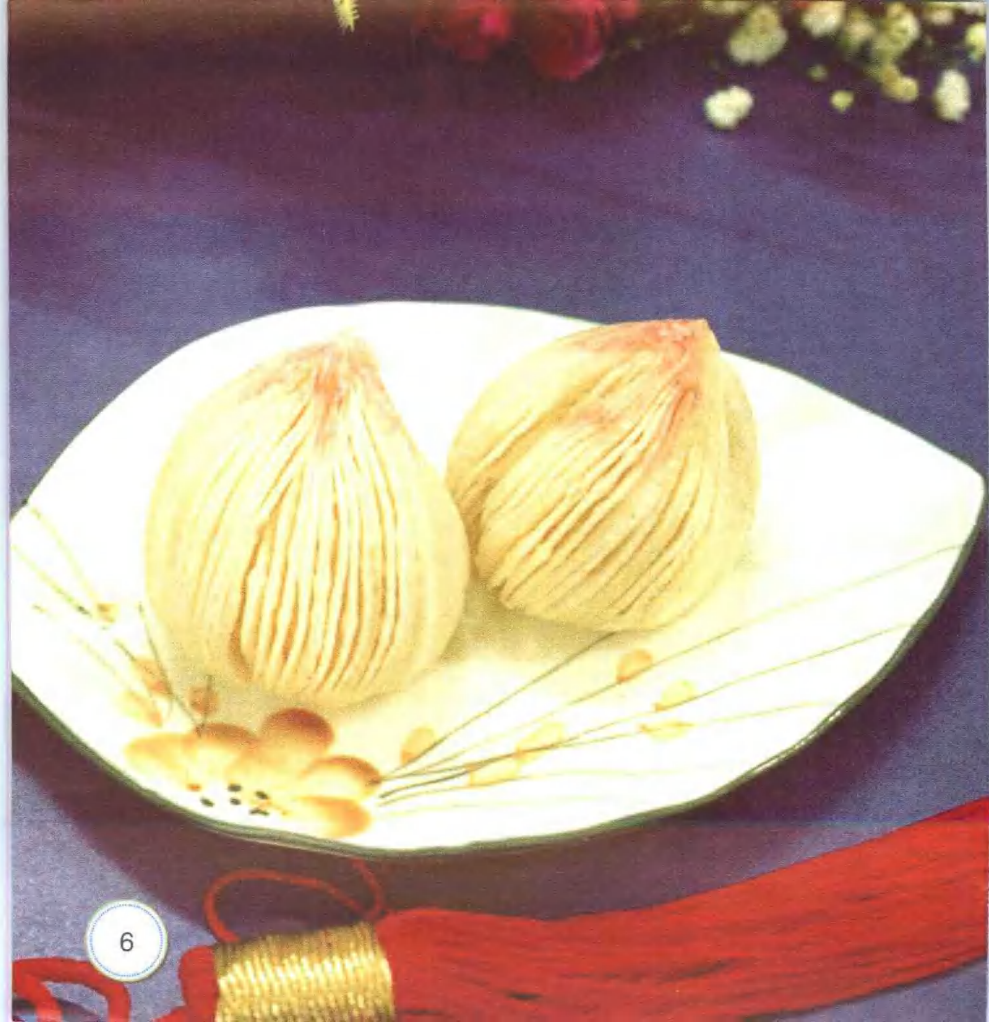
芝麻枣 ---- 92

糖酥麻花 ---- 93

油条 ---- 94

甘露酥 ---- 95

酥核桃饼 ---- 96



明酥奶黄桃

lei

点心类



口味

口酥



捏制

外酥香脆甜。

注意破酥时，油与面团的软硬要恰当。



面粉 500 克，猪油 125 克，清水 150 克，奶黄馅 100 克。

制

作

方

法

(1) 用面粉 200 克、猪油 100 克调成酥面。面粉 300 克、清水 150 克、猪油 25 克放在容器中，调制成面团，略饧。擀成长方片，酥面摊到面片一半，对折包严捏紧，擀成 0.5 厘米厚的面片，折三层，再擀薄如此反复三次，最后擀成厚 0.8 厘米的面片。

(2) 切成宽 4 厘米长条擀起约 6 厘米厚，再用刀横切成厚 0.6 厘米的面片，略擀包入奶黄馅 20 克，顺酥层卷成筒形，捏严做成桃形即成生坯。色拉油加热至 160℃ 炸制成熟即可。





锦绣锅饼



口味 口味

口味鲜咸,色泽美观。



捏 捏

包捏时要包捏严密,蒸糯米饭时,宜硬不宜软。



原料

鸡蛋 4 枚,水淀粉适量,糯米 500 克,火腿丁 100 克,鲜香菇丁 50 克,冬笋丁 50 克,熟鸡肉丁 100 克,精盐 8 克,味精 3 克,猪油 25 克,胡椒粉、色拉油适量。



将鸡蛋打碎倒入器皿中,加入水淀粉搅匀,锅中加入少量底油摊匀,将鸡蛋液摊制成两张圆蛋皮子待用。将糯米加入清水放在器皿中蒸成糯米饭后,将上面各种原料放在米饭中搅拌均匀,放在蛋皮上包成长方形状,上平锅半煎半炸使表面呈金黄色即熟。



清酥炸果盒

lei 花样类



口味 口味



注意

果味芳香,酥脆。

注意破酥时,油与面团的软硬要恰当。



高筋粉 1200 克,黄油 950 克,白糖 180 克,水 500 克,鸡蛋 2 枚,哈密瓜 100 克,提子 50 克,西瓜 100 克,苹果 250 克,果膏 60 克。



(1)高筋粉 1000 克、黄油 150 克、白糖 120 克、鸡蛋和清水调成面团揉匀成水油面团,略饧。黄油 800 克和面粉 200 克调成油面团,冷藏待用。

(2)哈密瓜、苹果、西瓜、提子去皮核切丁,用白糖 60 克拌匀腌渍片刻,去掉水分,用果膏拌好即成馅心。

(3)破酥与成型和明酥奶黄桃破酥与成型相同。

(4)将制品生坯放入烤箱中,上火 200℃,下火 220℃,烤 30 分即熟。





椰汁清酥蛋挞

点心类



口味

口味

嫩滑香甜,酥香适口。



提示

注意破酥时,油与面团的软硬要恰当。



原料

高筋粉 900 克,黄油 700 克,白糖 103 克,水 350 克,鸡蛋清 5 个,椰汁 250 克,盐 15 克。

制

作

方

卷

(1)高筋粉 750 克、黄油 100 克、白糖 100 克和清水调成面团揉匀成水油面团,略饬;黄油 600 克和面粉 150 克调成油酥面团,冷藏待用。将鸡蛋清 5 个、白糖 3 克、椰汁、盐、搅拌即成馅心。

(2)水油面擀成长方形片,将油酥面放水油面上包严,擀开折叠三层,擀薄后再叠三层,反复三次,成厚 6 毫米面片;用模具卡成圆形片,放在盏里按压底薄边厚的盏碗,将椰汁液倒入盏碗深度的 $\frac{2}{3}$;摆入烤盘当中入烤炉烤熟,取出,即好。



鲍鱼清酥蛋挞 lei

点心类



滑嫩,酥香。

注意破酥时,油与面团的软硬要恰当。



高筋粉 900 克,黄油 700 克,白糖 103 克,水 350 克,鸡蛋清 5 个,高汤 250 克,盐 15 克,香葱米 15 克,鸡粉 15 克,清汤小鲍鱼 20 只,熬好鲍汁 75 克。



(1)高筋粉 750 克、黄油 100 克、白糖 100 克和清水调成面团揉匀成水油面团,略饧;黄油 600 克和面粉 150 克调成油酥面团,冷藏待用。

(2)将鸡蛋清 5 个、白糖 3 克、高汤、盐、香葱米、鸡粉搅拌,溶化即成馅心,待用;清汤小鲍鱼、鲍汁单用。

(3)水油面擀成长方形片状,将油酥面放水油面上包严,擀开折叠三层,擀薄后再叠三层,反复三次,成厚 6 毫米面片;用模具卡成圆形片,放在盏里按压成底薄边厚的盏碗,将馅心倒入盏碗深度的 $\frac{2}{3}$,摆入烤盘当中入烤炉烤至九成熟;取出,蛋盏上放一只小鲍鱼,表面淋上鲍汁后再入炉烤 2~5 分即好。