

跟我做

占

心



骆建荣 编著

广东旅游出版社
GUANGDONG TRAVEL AND TOURISM PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

跟我做点心 / 骆建荣编著; 卢平摄. — 广州: 广东旅

游出版社, 2004.12

(美食教室系列)

ISBN 7-80653-571-3

I. 跟... II. ①骆... ②卢... III. 面点-食谱-中国 IV. TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 097661 号

丛书策划: 周梅英

责任编辑: 周梅英

版式设计: 谭江

封面设计: 张红霞

责任技编: 许佳

鸣谢: 中山大学西苑宾馆聚园餐厅协助制作

广东旅游出版社出版发行

(广州市中山一路 30 号之一 邮编: 510600)

深圳市普加彩印务有限公司印刷

(深圳市振华路 55 号二栋一楼)

广东旅游出版社图书网

www.travel-publishing.com

邮购地址: 广州市合群一马路 111 号省图批 116 室

邮编: 510100 电话: 020-83791927

889 × 1194 毫米 32 开 2.5 印张 30 千字

2005 年第 1 版第 1 次印刷

印数: 1-8000 册

定价: 12.00 元



美食教室系列丛书

跟我做点心

目录 M U L U

潮式水晶包 2



- 像生鱼翅饺 4
- 哈哈鲜肉饺 6
- 韭菜煎肉饺 8
- 香菱鲜虾饺 10
- 幻彩燕子饺 12

- 鸡蛋马拉盏 14
- 雪蛤枣泥糕 16
- 珍珠糯米鸡 18
- 什菌鲜虾饺 20
- 莲蓉凤眼酥 22
- 传统合桃酥 24
- 蛋黄莲蓉酥 26
- 香煎葱油饼 28
- 芝麻炸软枣 30
- 什菌炸春卷 32
- 芝士甘薯挞 34
- 松酥忌廉挞 36
- 甘栗鸡蛋挞 38



- 40 蜜汁餐包仔
- 42 松化鸡蛋挞
- 44 蜜汁叉烧酥
- 46 泮塘马蹄糕
- 48 芝士腐皮筒
- 50 香煎菜肉包
- 52 金钩咸水角

- 54 腊味萝卜糕
- 56 西米椰汁糕
- 58 榴莲千层糕
- 60 泰国雪梅娘



- 62 香芒冻布甸
- 64 玫瑰红豆糕
- 66 日式香橙芝士蛋糕
- 68 水果忌廉小花蛋糕
- 70 忌廉水果挞
- 72 迷你水果蛋糕
- 74 水果忌廉小饼
- 76 榄仁马拉糕



美食教室系列丛书

跟我做点心

潮式水晶包

CHAO SHI SHUI JING BAO

馅料

白糖, 胡椒粉, 麻油, 生粉, 冬菇, 炸花生碎, 瘦肉, 虾仁, 鱼滑, 红萝卜, 茼蒿, 葱花, 精盐, 味粉,

皮料

生粉400克, 澄面粉200克, 开水适量。



皮制作方法

先将生粉、澄面粉混合, 再加入适量的开水, 将混合粉烫熟成熟粉团, 再将熟粉团做成适合的圆形薄粉皮。

馅制作方法

将瘦肉、虾仁、红萝卜、茼蒿、葱花、冬菇洗净后切成小粒混合, 再加入鱼滑、炸花生碎, 用适量的盐、味精、白糖调味, 最后加入生粉、胡椒粉、麻油拌匀即可。

成品制作方法

将做好的圆形薄粉皮, 包入适量的馅料, 包成包形, 放入蒸炉蒸5分钟至熟透即可。





美食教室系列丛书

跟我做点心

像生鱼翅饺

XIANG SHENG YU CHI JIAO



皮料

馅料

生粉250克, 澄面粉400克, 开水适量。

芫荽, 盐, 味精, 白糖, 胡椒粉, 麻油。
瘦肉, 虾仁, 肥猪肉, 叉烧肉, 竹笋, 冬菇, 鱼翅, 木耳,



皮制作方法

将生粉、澄面粉混合, 加入适量开水将混合粉烫熟成熟粉团, 再将熟粉团做成适合的圆形薄粉皮。

馅料制作方法

将瘦肉、虾仁、肥猪肉、叉烧肉、竹笋、冬菇、木耳、芫荽洗净后切成粒状混合, 再加入鱼翅、盐、味精、白糖调味, 最后加入胡椒粉、麻油拌匀即可。

成品制作方法

将做好的圆形薄粉皮, 包入适量的馅料, 包成小鱼形, 放入蒸笼在蒸锅大火蒸5分钟即可。





美食教室系列丛书

跟我做点心

哈哈鲜肉饺

HA HA XIAN ROU JIAO



皮料

馅料

生粉250克, 澄面粉400克, 开水适量。

白糖, 红萝卜, 芜荬, 瘦肉, 鲜虾仁, 肥猪肉, 精盐, 生粉, 味精,



皮制作方法

将生粉、澄面粉混合, 再加入适量的开水, 将混合粉烫熟成熟粉团, 再将熟粉团做成适合的圆形薄粉皮。

馅制作方法

将瘦肉、鲜虾仁、肥猪肉、红萝卜、芜荬洗净后切成粒状混合, 再加入生粉、精盐、味精、白糖, 拌匀即可。

成品制作方法

将做好的圆形薄粉皮, 包入适量的馅料, 包成棋子形, 再用两颗黑芝麻, 做成两只小眼睛作装饰, 放入蒸笼在蒸锅蒸5分钟即可。





韭菜煎肉饺

JIU CAI JIAN ROU JIAO

馅料

白糖, 胡椒粉, 麻油, 沙姜粉, 生粉, 猪油,

皮料

高筋粉500克, 精盐5克, 清水适量。



皮制作方法

将高筋粉、精盐混合, 加入适量的清水搓成面粉团, 再取适量的面粉团用压面棍压成圆形的薄面皮。

馅制作方法

将鲜虾仁、瘦肉、韭菜、芫荽洗净切成幼粒状, 加入精盐、味精、白糖、胡椒粉、沙姜粉、生粉、麻油、猪油调味, 拌匀即可。

成品制作方法

将做好的圆形薄面皮包入适量的馅料, 包成饺子形, 放入蒸笼在蒸锅大火蒸8分钟。饺子蒸熟后用煎锅煎成金黄色即可。





美食教室系列丛书

跟我做点心

香菱鲜虾饺

XIANG SUI XIAN XIA JIAO

馅料

味精, 白糖, 胡椒粉, 麻油, 猪油, 生粉, 鲜虾仁, 肥猪肉, 西芹, 马蹄肉, 芫荽, 精盐,

皮料

生粉 250 克, 澄面粉 400 克, 开水适量。



皮制作方法

将生粉、澄面粉混合, 再加入适量的开水, 将混合粉烫熟成熟粉团, 再将熟粉团做成适合的圆形薄粉皮。

馅制作方法

将肥猪肉、西芹、马蹄肉、芫荽洗净切粒。再将鲜虾仁捣成虾茸一齐混合, 加入精盐、味精、白糖调味, 然后再加入胡椒粉、麻油、猪油、生粉拌匀即可。

成品制作方法

将做好的圆形薄粉皮包入适当的馅料, 包成鸡冠形状, 放入蒸笼在蒸锅蒸 5 分钟即可。





美食教室系列丛书

跟我做点心

幻彩燕子饺

HUAN CAI YAN ZI JIAO

皮料

馅料

生粉250克, 澄面粉100克, 开水适量。

虾仁, 肥猪肉, 竹笋, 精盐, 味精, 白糖, 胡椒粉, 麻油, 猪油, 生粉。



皮制作方法

将生粉、澄面粉混合, 再加入适量的开水, 将混合粉烫熟, 搓成熟粉团, 再将熟粉团做成适合的圆形薄粉皮。

馅制作方法

将肥猪肉、竹笋洗净切成幼粒, 虾仁用适量的精盐刷起虾肉胶, 与猪肉、竹笋及味精、白糖、胡椒粉、麻油、猪油、生粉一齐拌匀即可。

成品制作方法

将圆形薄粉皮包入适当的馅, 包成三角形再用两颗黑芝麻作眼睛装饰, 放入蒸笼在蒸锅蒸5分钟即可。







美食教室系列丛书

跟我做点心

鸡蛋马拉盏

J I D A N M A L A Z H A N

材 料

高筋粉250克, 低筋粉250克, 白糖300克, 吉士粉16克, 泡打粉16克, 食粉1克, 三花淡奶250克, 炼奶50克, 鸡蛋3只, 生油50克, 清水150克。



糕 制 作 方 法

将高筋粉、低筋粉、吉士粉、泡打粉、食粉、砂糖混合, 再将鸡蛋、三花淡奶、炼奶、生油、清水慢慢加入粉中, 搓成纯滑糊状, 装入4号菊花盏里, 放入蒸笼在蒸锅蒸8分钟即可。

