

北京小吃

BEIJINGXIAOCHI

天津科学技术出版社

北京小吃

北京市宣武区科技资料编委会 编

天津科学技术出版社

北 京 小 吃

北京市宣武区科技资料编委会 编

*

天津科学技术出版社出版

天津市赤峰道124号

天津新华印刷一厂印刷

天津市新华书店发行

*

开本 787 X 1092 毫米 1/32 印张 2 1/4 字数 45,000

一九八〇年五月第一版

一九八〇年五月第一次印刷

统一书号: 15212·14 定价: 0.20元

编 者 的 话

北京小吃具有悠久的历史。由于它品种多、作工细、色、香、味、形俱佳；风味独特、适应民俗、经济实惠，所以深受广大人民群众欢迎。

为了介绍北京小吃的制作技术，丰富人民生活，我们编写了这本小册子。内容有：炸货、烙货、年货、蒸货、流食等五类，共一百四十一个品种。其中除部分是外地风味小吃外，其余全是北京过去和现在经营的面食小吃。

本书是由北京新胜利小吃店(原南来顺饭庄)提供材料，由我们编写而成。书内所列品种规格和配料标准，都是按商业经营标准制定的。家庭制作，投料量可按配料标准成比例增减。

由于水平所限，书中难免有缺点和错误之处，希读者批评指正。

编 者

一九八〇年三月

目 录

炸 货 类

一 馓子麻花····· (1)	十八 蜜篦子····· (11)
二 蜜麻花····· (1)	十九 油饼····· (11)
三 姜酥排岔 (蜜排岔) ····· (2)	二十 糖泡····· (12)
四 开口笑····· (3)	二十一 干糖麻花····· (13)
五 焦圈····· (3)	二十二 芙蓉麻花····· (13)
六 半焦果子····· (4)	二十三 芙蓉干糖····· (14)
七 薄脆····· (5)	二十四 炸江米烧饼····· (15)
八 奶油炸糕····· (5)	二十五 江豆干····· (15)
九 江米面麻团····· (6)	二十六 茶菜····· (16)
十 麒麟酥····· (6)	二十七 糖卷果····· (16)
十一 江米豆馅炸糕 ····· (7)	二十八 素三角····· (17)
十二 烫面炸糕····· (7)	二十九 炸咯炸合····· (17)
十三 排岔····· (8)	三十 炸合包蛋····· (18)
十四 油条····· (9)	三十一 炸回头····· (18)
十五 糖饼····· (9)	三十二 炸肉火烧····· (19)
十六 脆麻花····· (10)	三十三 蜜三刀····· (19)
十七 芝麻麻花····· (10)	三十四 酥合子····· (20)
	三十五 酥角····· (20)

烙 货 类

三十六 白菜花····· (21)	三十七 井字酥皮饼····· (21)
-------------------	---------------------

三十八	枣花	(21)	六十	煎饼	(32)
三十九	一品烧饼	(22)	六十一	糖硬面圈	(32)
四十	玫瑰饼	(22)	六十二	卷酥烧饼	(33)
四十一	牛舌饼	(23)	六十三	芝麻油酥饼	(33)
四十二	油酥火烧	(23)	六十四	炒饼	(34)
四十三	烧饼	(24)	六十五	荷叶饼	(34)
四十四	糖火烧	(24)	六十六	羊肉饼 (卷馅)	(34)
四十五	炖饽饽	(25)			
四十六	豆沙烧饼	(25)	六十七	大饼加油加麻酱	(35)
四十七	咸酥烧饼	(26)			
四十八	甜咸烧饼	(26)	六十八	大饼加油	(35)
四十九	锅饼	(27)	六十九	家常饼加油	(36)
五十	糖硬面饼	(27)	七十	盘丝饼 (圆条)	(36)
五十一	咸蝴蝶卷	(28)			
五十二	螺丝转	(28)	七十一	清油饼 (扁条)	(37)
五十三	盘头卷	(28)			
五十四	马蹄卷	(29)	七十二	大饼	(37)
五十五	芝麻酥	(29)	七十三	家常饼	(37)
五十六	面包 (简易)	(30)	七十四	葱花饼	(38)
			七十五	馅饼	(38)
五十七	五连烧饼	(30)	七十六	肉饼 (包馅)	(39)
五十八	鸳鸯卷	(31)			
五十九	糖螺丝转	(31)			

年 货 类

七十七	豆馅切糕	(40)	八十	糕圪	(41)
七十八	盆糕	(40)	八十一	白糕	(42)
七十九	枣糕	(41)	八十二	凉糕	(42)

八十三	芝麻凉糕·····	(42)	九十五	豆渣儿糕·····	(48)
八十四	芝麻卷糕·····	(43)	九十六	藕丝糕·····	(48)
八十五	水晶糕·····	(43)	九十七	黄米面火烧·····	(48)
八十六	山药卷·····	(44)	九十八	豌豆黄·····	(49)
八十七	花糕(栗子糕)·····	(44)	九十九	金圆团·····	(49)
八十八	山药糕·····	(45)	一〇〇	卷沙糕·····	(50)
八十九	豆面糕·····	(45)	一〇一	凉团·····	(50)
九十	艾窝窝·····	(45)	一〇二	双酿团·····	(50)
九十一	元宵·····	(46)	一〇三	麻糕·····	(50)
九十二	豆馅卷糕·····	(47)	一〇四	赤豆糕·····	(51)
九十三	豌豆馅卷糕·····	(47)	一〇五	粢饭·····	(51)
九十四	粽子·····	(47)	一〇六	豆腐花·····	(51)

蒸 货 类

一〇七	碗蜂糕·····	(52)	一一六	豆馅蒸饼·····	(56)
一〇八	开花馒头·····	(52)	一一七	枣蒸饼·····	(56)
一〇九	豆包·····	(53)	一一八	大蜂糕·····	(56)
一一〇	豌豆包·····	(53)	一一九	花卷·····	(57)
一一一	糖三角·····	(54)	一二〇	麻酱卷·····	(57)
一一二	枣合叶·····	(54)	一二一	银丝卷·····	(57)
一一三	糖包·····	(55)	一二二	佛手·····	(58)
一一四	咸馅蒸食·····	(55)	一二三	烧麦·····	(58)
一一五	咸蒸饼(千层饼) ·····	(56)	一二四	肉包子·····	(59)
			一二五	蒸饺·····	(59)

流 食 类

一二六	豆腐脑·····	(61)	一二七	豆浆·····	(61)
-----	----------	------	-----	---------	------

- | | | | | | |
|-----|-----------|------|-----|-----------|------|
| 一二八 | 杏仁茶..... | (62) | 一三五 | 凉粉..... | (64) |
| 一二九 | 小豆粥..... | (62) | 一三六 | 油茶..... | (64) |
| 一三〇 | 小豆米粥..... | (62) | 一三七 | 茶汤..... | (65) |
| 一三一 | 绿豆米粥..... | (62) | 一三八 | 豆汁..... | (65) |
| 一三二 | 荷叶粥..... | (63) | 一三九 | 大麦米粥..... | (65) |
| 一三三 | 面茶..... | (63) | 一四〇 | 甜豆腐脑..... | (65) |
| 一三四 | 扒糕..... | (63) | 一四一 | 老豆腐..... | (66) |

炸 货 类

一、馓子麻花

原料：标准粉10斤，麻仁1.4斤，红糖1.2斤，矾2两，和面用油1两，碱1两。

每斤面炸10个，耗油4两。

操作方法：

1.将麻仁用开水拌起来（麻仁浸湿即可）备用。

2.将矾、碱、红糖、和面用油，放盆里加水溶化（每斤面用水5两），再将面粉倒入，和均匀，把和好的面搓成长条，盘起来饧一会，然后揪成每个重8钱的小剂。

3.把每个小面剂蘸上拌好的麻仁，搓成2寸半长的小条码放盘中，这样可码3—4层饧着。

4.将饧好的面剂，拿起2小条，用手搓成均匀的长绳条2根，对头折两个来回成8根，两头捏在一起，成两头尖，当中大。

5.两手拿着两头下锅，用温油炸透即可。

成品规格：长约7寸，中间条散开，成枣核形。熟重每个1.4两。

特点：味道香甜，焦脆（如好天气可存放两个星期不皮）。

二、蜜 麻 花

原料：标准粉7斤半（发成老面肥），标准粉2斤半

(面干)，饴糖16斤半，碱约1.4两。

每斤面炸20个，耗油3.7两。

操作方法：

- 1.用饴糖2斤半、标准粉2斤半和在一起做里子用。
- 2.将余下的饴糖热开，放在微火上。
- 3.用面粉7斤半的发面，对上碱和好分成两块，每块擀开，把里子面铺到擀开的一块面上，然后把另一块擀开的面，再铺到里子面上，成三层，厚一寸半。
- 4.用刀切下一寸半宽的长条，将长条一边按薄，成坡形。把薄边和厚边合到一起，再切成重7钱5的小块，每小块中间开一刀口，然后打开，将薄的一面往里翻过去，厚边一折，成耳朵形。

5.用温油炸，炸透，放到饴糖锅内过蜜(随炸随过蜜)。

成品规格：蜜透、光亮、金黄色。每个重1.5两。

特点：甜如蜜，松软，适合老年人吃。

注：面干即面饊。

三、姜酥排岔（蜜排岔）

原料：富强粉5斤，鲜姜2两，白砂糖1斤，桂花1两，饴糖5斤，青红丝5两。

每斤面炸50个，耗油6两。

操作方法：

- 1.把面和成面穗，每斤面吃水3—3.2两，然后放到切面机上轧，轧4—5次，直到面成薄片均匀、光滑为止。
- 2.轧好的薄面片撒上细淀粉面，叠起合成长条，然后分排岔条，需要多大排岔分条掌握好长短（必须是长方形），一

般都做成2钱5一个的排岔（合两小薄片）。

3.把合好的两小片叠到一起，中间顺切三刀口，散开成单片后两单片套翻在一起，用温油炸。将炸好的排岔，分数次过蜜，过完蜜晾凉后码放起来，撒上青红丝。

熬糖方法：将鲜姜去皮切成细丝，用2斤水把姜丝熬开，熬一会儿捞出姜丝，放上白砂糖。要求开后再放饴糖、桂花，继续熬开后放到微火上（排岔过蜜）。

成品规格：蜜透、光亮、排岔不打卷、浅黄色。每个重4钱。

特点：酥、甜、香，略带姜味。

四、开 口 笑

原料：标准粉10斤，饴糖3斤，鸡蛋1斤，白糖1斤，麻仁1斤2两，糖精5分，苏打1两，和面用油4两。

每斤面炸20个，耗油4两。

操作方法：

1.将鸡蛋去皮倒入盆中，加上苏打、饴糖、白糖、糖精、和面用油4两、水3斤放在一起搅拌，均匀后倒进面粉和均匀，将和好的面揪成8钱一个小剂。

2.麻仁用开水拌匀，把揪成的小剂在麻仁里一滚，不要揉（揉时间长不开口，炸出不喧不好看）。

3.把粘好的小剂放到温油里炸，炸透开口即成。

成品规格：开口，炸透，每个重1两。

特点：香、甜、酥。

五、焦 圈

原料：标准粉10斤，油1.5两，矾3两，碱1.5两，盐2.5

两，水6.5斤。每斤面炸60个，耗油1斤。

操作方法：

1.先将矾砸碎，再将碱、盐放入，倒进三分之一的水，将这三种调料研化开（用手摸没渣儿），再将余下的水倒入盆内，放上油1.5两，面同时放入一起和均匀。

2.把和好的面饧一会儿，叠一叠放到案板上，按扁，约1寸厚。

3.用刀切下约1寸3宽的长条面抻薄，剝成小块。

4.拿两小块合在一起，当中竖开一刀（两头要连着），一只手拿着一头下锅。

5.下锅后用筷子支开刀口，成圆形，用温油炸焦出锅。

成品规格：刀口正、条均匀、两头不断、没有大头，圆。每个重3钱。

特点：酥、焦、脆。

注：和面用水，夏天用凉水，冬天用温水。

六、半焦果子

原料：标准粉10斤，水6.5斤，矾2两，碱1两，盐2.5两。每斤面炸30个，耗油4两。

操作方法：

1.先将矾砸碎，再将碱、盐放入，倒进三分之一的水，将三种调料研化开（用手摸没渣儿），再将余下的水倒入盆内，面同时放入一起和均匀。

2.把和好的面饧一会儿，叠一叠放到案板上，按扁，约1寸厚。

3.用刀切下约1寸半宽的长条面，用手抻薄、剝成每个

3 钱重的小块。

4. 两块合在一起，当中竖切一刀口（两头要连着），用两手抻长，油热下锅。

5. 下锅后用筷子支开刀口，当中要大，两头尖。

成品规格：枣核形，长4寸半，刀口正、条均匀、两边没大头，金黄色。每个重6钱。

特点：软、焦。（这是北京传统早点品种）

七、薄 脆

原料：标准粉10斤，水6斤半，矾2两，碱面1两，盐2.5两。

每斤面炸20个，耗油8两。

操作方法：先将矾砸碎，再将碱面、盐放入，倒进三分之一的水将三种调料研化开（用手摸没渣儿），再将余下的水倒入盆内，面同时放入，一起和均匀，饧一会儿，叠一叠放到案板上，用刀切下一条，按成一寸厚片，再切成小块，每块重8钱，擀薄抻开，整个抻开要均匀，两只手拿着下锅，油要七成热。

成品规格：没有白边和厚边，火色均匀，金黄色。长方形，5.5—7.5寸，每个重8钱。

特点：酥、脆、焦、薄。

八、奶 油 炸 糕

原料：富强粉10斤，白糖3斤（外用），鸡蛋5斤，开水20斤，奶油5两，香草粉4分。

每斤面炸40个，耗油3.5两。

操作方法：

1. 用开水将面粉烫熟，搅拌均匀后对好奶油、香草粉。
 2. 鸡蛋去皮放在盆里，面烫好再将鸡蛋倒入搅拌均匀。
 3. 用手抓面7钱揉成圆球按扁，温油炸，炸后撒白糖。
- 成品规格：要外焦里嫩，外形蘑菇形。4个重2.7两。
- 特点：有奶油香味。

九、江米面麻团

原料：湿江米面9斤（合粮7斤），麻仁2斤，发好江米面4斤8两（合粮3斤），桂花2两，红糖2斤，豆馅3斤（合粮1斤），饴糖1斤半，苏打1两。每斤面炸10个，耗油2两。

操作方法：

1. 将湿江米面和发好江米面和在一起，加上红糖、饴糖、桂花苏打和均匀。
 2. 把和好面分成块，揪成每个重1.8两的小剂，包上3钱豆馅，包好后粘上麻仁（麻仁用开水拌匀）。
 3. 油烧到六成热时将包好的麻团放入锅内。炸透即可。
- 成品规格：馅匀、圆、炸透。每个重2.2两。
- 特点：外焦、甜、有麻仁香味，上海风味。
- （豆馅做法：见60页）。

十、麒麟酥

原料：面粉5斤，油2两，饴糖1斤，碱8钱，白糖1斤2两，蒸熟面干1.5两，每斤面炸20个，耗油1.5两。

操作方法：

- 1.白糖 1 斤加熟面干 1.5 两，拌匀备用。
 - 2.将面粉 5 斤加水发成老面肥，对上碱和均匀。
 - 3.和好面加白糖 2 两，油 2 两，饴糖 1 斤揉在一起，搓成长条，揪成 7 钱 5 一个的小剂，按扁、圆形。
 - 4.用温油炸，炸透出锅后倒入备用糖内一滚即行。
- 成品规格：炸透，圆形，中间鼓起，每个 8 钱。
- 特点：酥、甜、可口。

十一、江米豆馅炸糕

原料：江米面 7 斤半，豆馅 7 斤半，桂花 2 两。

每斤面炸 10 个，耗油 2 两。

操作方法：

- 1.豆馅上撒上桂花备用。
 - 2.将江米面和好（一斤面吃水一般 6 两）发酵，根据气候用水和面，冬天用温水和面要放一部分发酵面，夏天用冷水和面，如和的时间长，可不放发酵面。
 - 3.炸时面要和均匀，面不要太硬，面发的不要大。
 - 4.用手抓一块面重 1.2 两揉成球，用手指中间按一坑儿。用另一只手拿馅匙抹馅 7 钱 5，随抹馅随转，将口封严。
 - 5.随包随炸，用温油。
- 成品规格：馅均、不露馅、圆、焦黄色。每个重 1.95 两。

特点：外焦里嫩、香甜。

十二、烫面炸糕

原料：标准粉 10 斤，桂花 2 两，红糖 2 斤半（一斤糖加

面干2.5两)。

操作方法：把水烧到90度开（每斤面用水1斤半），面一次倒入，用木棍搅拌均匀，面烫好出锅分成大块，摊开晾凉，对上半斤发面，3钱碱，揉均揪成小剂，9钱一个，按扁包1钱5糖馅（红糖、桂花、面干拌匀），用温油炸。

成品规格：炸时不放炮、不流糖，剂口没褶，两面光滑，起酥皮，金黄色。每个重1.05两。

特点：外焦酥、里软嫩，易消化。

十三、排 岔

原料：标准粉10斤，盐2.5两，苏打2钱。

每斤面炸10个，耗油6两。

操作方法：

1.把面、盐、苏打放在一起，用水和面成面穗，每斤面吃水3两—3.2两。然后放在机器上轧。轧4—5次，直到面成薄片均匀、光滑为止。

2.轧好的薄面片撒上细淀粉面，叠起合成长条，切成比例约一寸宽二寸半长的排岔条。

3.拿起两个小排岔条叠到一起，中间顺切三刀口，散开成单片后两单片套翻在一起，用温油炸。

成品规格：排岔边不打卷，金黄色。每个重1.5两。

特点：酥、脆，咸味可口。

还有一种燕尾形，用一块面剂一两或半两擀成圆片，由中间切开成两片半圆形，两片合在一起顺切三刀，翻时两个尖头要分开。

十四、油 条

原料：标准粉50斤，苏打1两，矾6两，碱3两，盐1斤2两。

每斤面用2.5两油，每斤面吃水6—6.5两。

操作方法：先将矾砸碎，再将碱面、盐放入，倒进三分之一的水将这三种调料研化开（用手摸没渣儿），再将余下的水倒入盆内，面同时放入一起和均匀，合好面叠一叠刷上点油，饧一会儿放在案板上，用刀切成长条抻薄，剝成小块，每两块合在一起，当中用手指按一条沟，两手一抻抻长下锅炸。

成品规格：八寸长，金黄色。每个温重1.6两。

特点：焦、软，天津风味。

十五、糖 饼

原料：标准粉10斤，碱面1两，红糖或白糖1斤，盐2两，矾2两，用水6斤半。

每斤面炸10个，耗油2.5两。

操作方法：

1. 先将矾砸碎，再将碱面、盐放入，倒进三分之一的水将三种调料研化开（用手摸没渣儿），再将余下的水倒入盆内，面同时放入一起和均匀，和好面叠一叠刷上点油，饧一会儿放在案板上，用刀切一长条，剝成一块块小剂。

2. 和糖面，用炸面一斤和红糖或白糖和在一起，再用半斤面干一揉即可。

3. 用一小块糖面按扁，放在切好的面剂上擀成圆形下锅