

风味小点心

30种

FENGWEI XIAO DIANXIN 30 ZHONG

孙宝和 主编



金盾出版社
JINDUN CHUBANSHE

内 容 提 要

本书是金盾版“家庭美食系列丛书”之一,专为家庭学做美味小点心而编写。书中以大众糕点为主,从南北各地众多的小点心中,精选了既显档次又不难做而深受大众欢迎的风味小点心 30 种,以简洁的文字与精美的彩图,对每款点心的原料、制法、特点及操作关键均作了具体的介绍和展示。本书科学实用,通俗易懂,图文并茂,一目了然,非常适合广大家庭阅读使用,也可供饭馆、酒店经营参考。

图书在版编目(CIP)数据

风味小点心 30 种/孙宝和主编. —北京:金盾出版社,2004. 9

(家庭美食系列丛书)

ISBN 7-5082-3182-1

I. 风… II. 孙… III. 面点-食谱-中国
IV. TS972. 132

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第
082109 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 66882412

传真:68276683 电挂:0234

封面印刷:北京 2207 工厂

正文印刷:北京百花彩印有限公司

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:2 彩页:64 字数:20 千字

2004 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—13000 册 定价:10.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



**金盾版图书,科学实用,
通俗易懂,物美价廉,欢迎选购**

厨师培训教材	25.00 元	清真菜谱	8.50 元
烹饪诀窍 500 题	12.50 元	新编大众菜谱	6.00 元
餐厅服务规范	10.00 元	5 分钟学烹饪	8.50 元
客房服务与管理	6.00 元	家庭烹调入门	5.50 元
中国南北名菜谱		菜蔬美味 30 种	8.00 元
(精装)	22.00 元	水产美味 30 种	8.00 元
中国南北名菜谱		禽蛋美味 30 种	8.00 元
(平装)	19.00 元	肉菜美味 30 种	8.00 元
中国名菜精华	30.00 元	凉菜美味 30 种	8.00 元
中国素斋集萃	20.00 元	粤菜美味 30 种	8.00 元
正宗川菜 160 种	13.50 元	京菜美味 30 种	8.00 元
正宗苏菜 160 种	11.60 元	兔肉美味 30 种	8.00 元
正宗粤菜 160 种	11.50 元	豆制品美味 30 种	8.00 元
粤菜烹调 160 种	11.00 元	鹌鹑美味 30 种	8.00 元
鲁菜烹调 350 例	9.00 元	酱制美味 30 种	8.00 元
京菜烹调 280 例	8.50 元	宫廷菜美味 30 种	8.00 元
新派川菜 100 种	19.00 元	清真美味 30 种	8.00 元
上海特色菜点	22.00 元	卤制美味 30 种	8.00 元
东北名菜精华	6.00 元	烧烤美味 30 种	8.00 元
上海名店名菜谱	13.00 元	肥肠美味 30 种	8.00 元
上海素食	8.00 元	沙拉美味 30 种	9.00 元
名菜精华	13.00 元	竹笋美味 30 种	8.00 元
食品雕刻精选	20.00 元	粥品美味 30 种	8.00 元
冷盘集锦	12.00 元	沙锅美味 30 种	8.00 元
卤制菜肴与糟制		素食美味 30 种	8.00 元
凉菜	7.50 元	肉鸽美味 30 种	8.00 元
风味甜菜 150 种	7.50 元	象形点心 30 种	8.00 元
海鲜菜谱	5.50 元	野菜美味 30 种	8.00 元



家庭美食系列丛书

风味小点心 30 种

主 编 孙宝和

副主编 刘新年 于 岚

编 著 李建伟 孙金全 张 伟

顾 新 白 伟

摄 影 于 江 周继敏

烹 制 张 涛 李海星 孙 燕

金 盾 出 版 社

前 言

点心是人们日常饮食的一个重要组成部分，它以品种繁多、风味各异、经济实惠、味美可口而深受广大消费者的喜爱，现已成为各种宴席上不可或缺的一道食品。然而，人们吃点心，大多有赖于去小吃店享用或到食堂、副食品店选购，不少人很想在家尝试一下，亲自做一做，却不知从何下手。其实并不难，只要掌握一些基本的知识与技巧，便能如愿以偿。而且，这样既能根据自己的口味随意制作，吃起来更适口、更卫生，同时还能给家庭生活增添无穷的乐趣。正是为了满足广大家庭主妇及美食爱好者的这种愿望和要求，我们特意编写了这本《风味小点心 30 种》。

本书从南北各地不同风味的众多小点心中，精选了 30 种既好吃又不难做的小点心，供大家学习试制。我们相信，只要您照书习作，认真学习，反复实践，就一定能够掌握制作技艺，做出各种味美可口的风味小点心。

编 者

2004 年 8 月

目 录

云豆卷	(4)	肉末烧饼	(34)
豌豆黄	(6)	三鲜金鱼蒸饺	(36)
红小豆凉糕	(8)	一品烧饼	(38)
豆面糕(驴打滚)	(10)	玫瑰酥饼	(40)
艾窝窝	(12)	白菜花酥	(42)
奶油炸糕	(14)	佛手酥	(44)
姜丝排叉(蜜排叉)	(16)	梅花包	(46)
麒麟酥	(18)	叉烧包	(48)
芝麻卷酥	(20)	糖耳朵(蜜麻花)	(50)
鸳鸯酥卷	(22)	蜜三刀	(52)
小窝头	(24)	芝麻凉糕	(54)
糖卷果	(26)	炸芝麻苹果圈	(56)
白皮酥	(28)	炸春卷	(58)
萝卜丝饼	(30)	珍珠粽子	(60)
椰蓉豆沙饼	(32)	小鸡酥	(62)

云豆卷

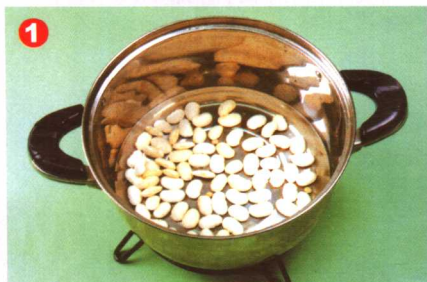




原 料

优质大白云豆 2500 克，豆沙馅 500 克，金糕 500 克，白糖 250 克，食用碱适量。

制作步骤



1 大白云豆泡软，去掉豆皮，淘净豆瓣，加少许碱，煮 1 小时，用粉碎机粉碎，过罗，用屉布包好，上屉蒸 20 分钟，取出倒在净布上，揉搓成云豆面。

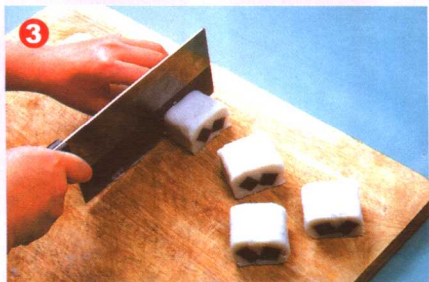


2 将云豆面搓成直径 3.5 厘米的圆条，放在湿布中间，用刀压成片，用光滑的刀面反复抹，一直将云豆面抹至光滑均匀，压成 0.1 厘米厚、15 厘米长、6 厘米宽的长方形薄片。

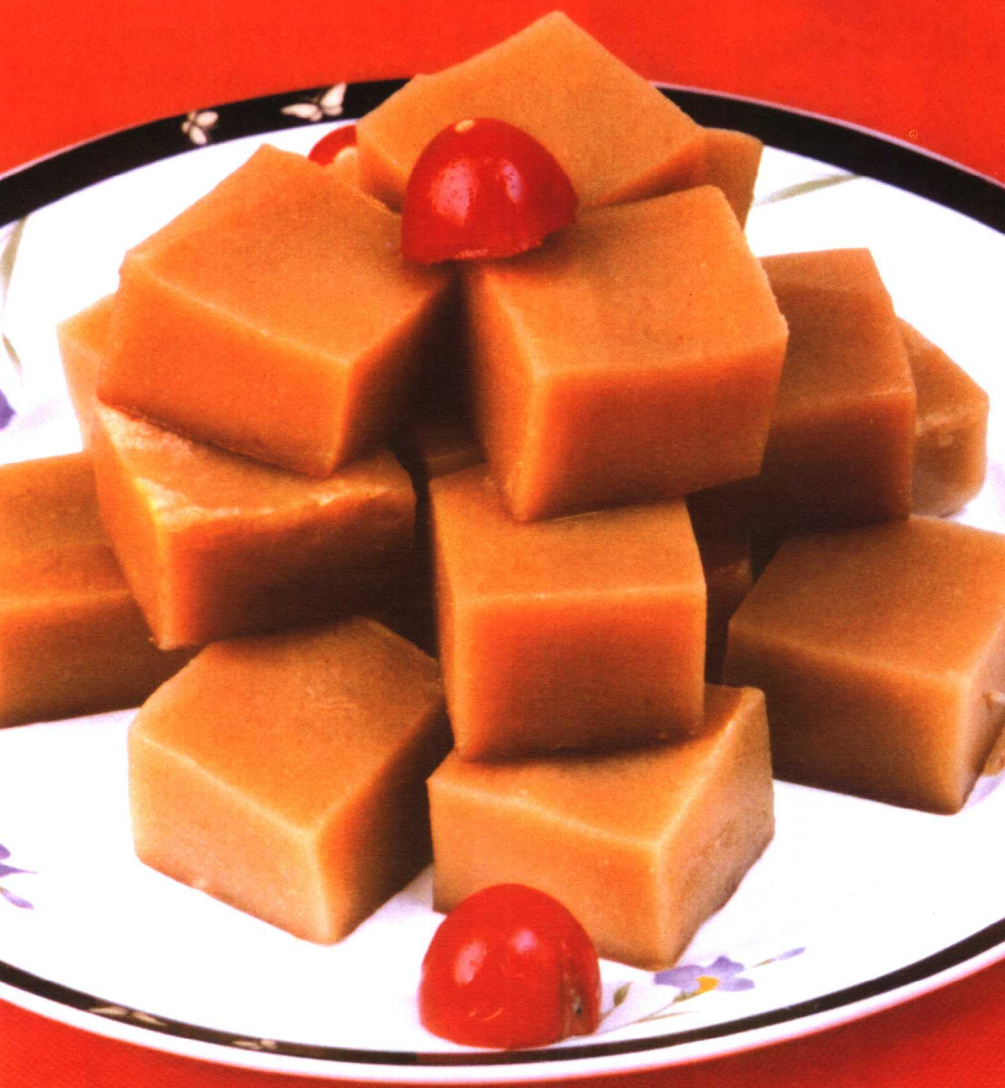
豆沙馅与白糖混匀成馅料。云豆面片一头放馅料，一头放金糕泥，从两边对卷到中间，卷成长卷。将云豆卷翻过来，轻压一下，切成 2 厘米长的段即成。

操作提示

云豆要煮透，没有硬心，卷时厚薄要均匀。



豌豆黄





原 料

去豆荚豌豆 2500 克，石膏 15 克，白糖 1000 克，金糕 250 克。

制作步骤



1 将豌豆压碎去豆皮，洗净，放入锅内，加水，用大火烧开，改微火煮烂（每 500 克豌豆吃水约 1000 克），捣烂，过罗。



2 将豌豆泥加入白糖焖炒，使豌豆和糖溶解在一起。

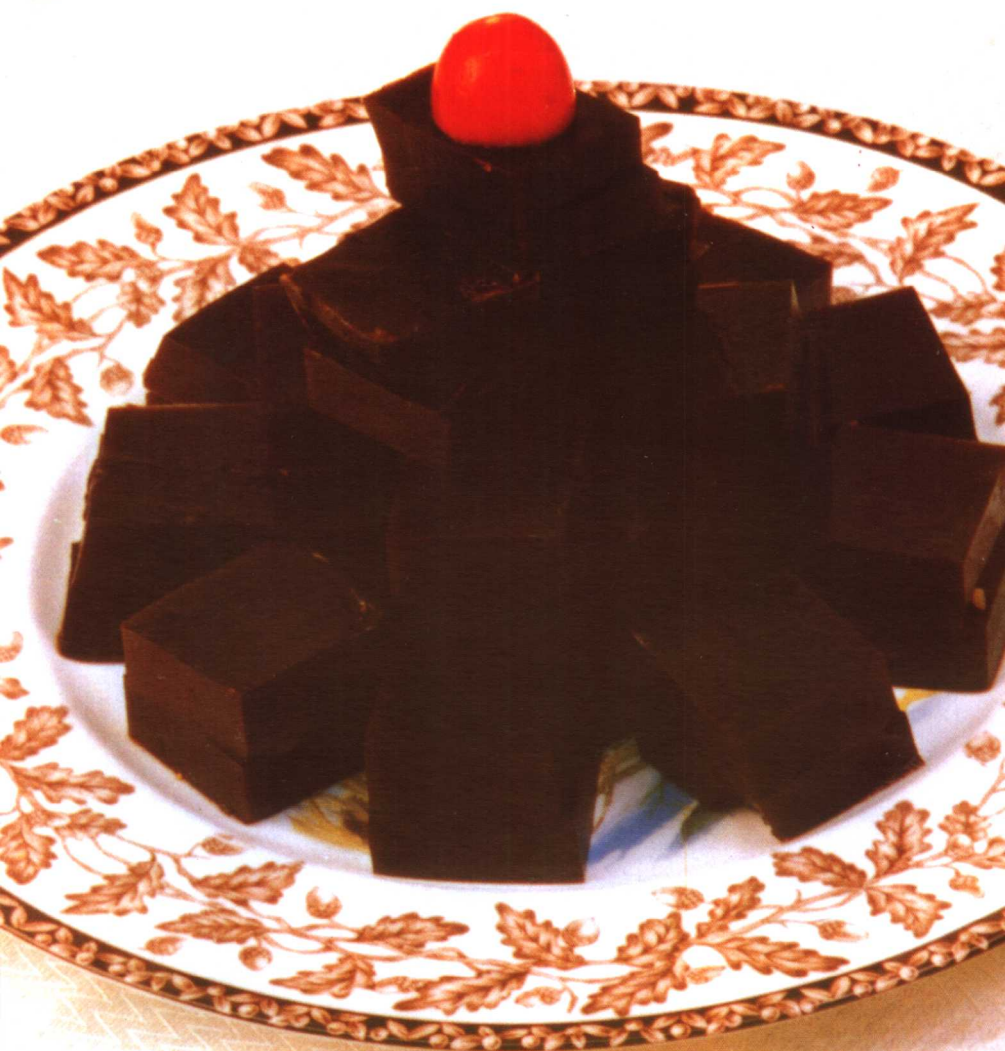
石膏用水溶化，趁热把石膏水倒入豌豆泥中，搅拌均匀，放入瓷盘，晾凉，切成菱形块或方块，再把金糕切成菱形小片，放在豌豆块上点缀即成。



操作提示

豌豆要去净皮，煮烂，不要有生豆。

红小豆凉糕





原 料

红小豆 2500 克，白糖 500 克，琼脂 50 克，食用碱 10 克。

制作步骤



1 红小豆洗净，放入锅中，加水 1000 克、碱煮烂，捞出，放入粉碎机中粉碎，过罗，倒入盆中。

切成三角块或方块，点缀些水果即成。



2 琼脂剪碎，放入盆中，加水 250 克，上屉蒸 5 分钟，待琼脂溶化后，倒入豆蓉中，搅拌均匀，加入白糖，上屉蒸 10 分钟，取出倒入方瓷盘中，晾凉。



操作提示

红小豆要煮烂，不要有生豆，甜度要适口。

豆面糕 (驴打滚)



10

特点

颜色美观，香甜爽口。



原 料

江米面 2500 克，豆沙馅 2500 克，黄豆 1000 克，红糖 250 克。

制作步骤



1 江米面淋水蒸熟（每 500 克面用水 150 克），取出，揉均匀，分成三块。

把蒸好的江米面擀成长方片，抹上豆沙馅，从一个方向往里卷，卷完后放到黄豆面中滚匀豆面，切成段，放在瓷盘里，浇上红糖水，也可撒白糖。



2 黄豆炒熟，放入粉碎机中粉碎成黄豆面。



操作提示

皮馅要抹均匀，使豆卷层次分明，黄豆面要滚均匀。

艾 窝 窝





原 料

好江米 2500 克，芝麻 200 克，大米面 500 克，金糕 50 克，瓜仁 10 克，桃仁 50 克，青梅 50 克，青红丝 20 克，白糖 500 克。

制作步骤

1



江米洗净，泡半小时，控净水，蒸熟，用木棍捣烂，晾凉。大米面蒸熟（干蒸不加水），当干面用。

2



把白糖、炒香的芝麻、其他果料切碎，拌在一起，制成糖馅。

3



把蒸熟的江米揉搓均匀，搓成圆条，揪成 50 克重的小剂，按扁，包上糖馅，滚上大米干面，放入瓷盘，点上金糕粒即成。

操作提示

包馅要均匀，不要露馅。

奶油炸糕



14

特点

奶味喷香，外焦里嫩。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com