



农村读物出版社

饼

叶连海 郝淑秀 主编

本书编写组 编著

农村读物出版社

(京)新登字 169 号

饼

叶连海 郝淑秀 主编

· 本书编写组 编著

责任编辑 任鹤

*

农村读物出版社 出版

北京南华印刷厂 印刷

各地新华书店 经销

*

787×1092 毫米 1/32 9.5 印张 213 千字

1993 年 3 月第 1 版 1993 年 3 月北京第 1 次印刷

印数: 1—10000

ISBN7-5048-2257-4/TS·62

平装定价: 5.05 元 精装定价: 8.45 元

目 录

一、烙饼类

馅饼	(1)	羊肉脆皮饼	(16)
油案馅饼	(2)	腰子饼	(16)
搅面馅饼	(2)	虾干萝卜饼	(18)
酒酿肉馅饼	(3)	冬菜饼	(18)
砸面馅饼	(4)	西安萝卜饼	(19)
烫面馅饼	(4)	武城肉饼	(20)
小馅饼	(5)	熏肉大饼	(21)
煎馅饼	(6)	顺江薄饼	(21)
西葫芦羊肉馅饼	(6)	烫面夹心饼	(22)
牛肉馅饼	(7)	鲜肉月饼	(23)
海城馅饼	(8)	虾肉月饼	(24)
蒙古馅饼	(8)	徽州饼	(25)
猪肉韭菜馅饼	(10)	金银烙饼	(26)
韭菜馅饼	(10)	闻喜饼	(27)
猪肉白菜馅饼	(11)	脂油饼	(27)
三鲜馅烙饅子	(12)	葱花油饼	(28)
烙饅子	(13)	烫面葱花饼	(29)
猪肉饼	(13)	鸭油葱花饼	(29)
肉丁饼	(14)	芝麻葱油饼	(30)
牛肉饼	(14)	猪油饼	(30)
羊肉饼	(15)	葱饼	(31)
		韭菜饼	(31)
		蛋黄家常饼	(32)

鸡蛋灌饼	(33)	珍珠烙饼	(53)
蛋肉麦饼	(33)	白果酥饼	(53)
湘鄂茶油饼	(34)	什锦酥饼	(54)
太后饼	(35)	豆沙青丝酥饼	(55)
通州饼	(36)	烫面豆沙饼	(56)
西安油酥饼	(36)	南沙饼	(56)
香酥饼	(37)	埋沙酥饼	(57)
芝麻油酥饼	(38)	哈达饼	(58)
景芝三盖饼	(39)	柿子饼	(58)
三角烙饼	(39)	广东饼	(59)
家常饼	(40)	酒酿饼	(60)
家常酥饼	(41)	水晶饼	(61)
烫面家常饼	(41)	香麻水晶饼	(61)
大饼加油加麻酱	(42)	芙蓉饼	(62)
天津大饼	(42)	清糖饼	(63)
丝饼	(43)	脂油玫瑰糖饼	(63)
春饼	(44)	玫瑰锅饼	(64)
白剂饼	(44)	京饼	(65)
盘丝饼	(45)	糖饼	(65)
合饼	(46)	白糖饼	(66)
单饼	(46)	红糖大饼	(66)
空心饼	(47)	发面糖饼	(67)
筋饼	(47)	家常糖饼	(68)
清油饼	(48)	软皮糖饼	(68)
大锅饼	(49)	混糖饼	(69)
厚锅饼	(49)	糖酥烧饼	(69)
发面饼	(50)	麻酥烧饼	(70)
麻酱饼	(51)	三角枣饼	(71)
椿芽饼	(51)		
小油饼	(52)		

二、烤饼类

酥皮肉馅饼	(72)
-------------	--------

肉酥饼	(72)	石塔油酥烧饼	(94)
螺壳肉酥烧饼	(73)	周村酥烧饼	(95)
叉烧酥饼	(74)	河南油酥烧饼	(96)
干菜油酥饼	(75)	发面烧饼	(97)
牛舌酥饼	(76)	咸酥烧饼	(97)
重油酥饼	(76)	卷酥烧饼	(98)
素馅酥烧饼	(77)	朝牌烧饼	(99)
富平太后饼	(78)	椒盐烧饼	(99)
烤通州饼	(79)	芝麻烧饼	(100)
油葱饼	(79)	起酥芝麻烧饼	(101)
筒子饼	(80)	气鼓烧饼	(102)
狗舌头饼	(81)	起酥烧饼	(102)
干饼	(81)	葱花油酥烧饼	(103)
缸炉饼	(82)	瓢子烧饼	(104)
香油饼子	(83)	麻酱烧饼	(104)
菠菜快餐饼	(83)	椒盐气鼓烧饼	(105)
蘑菇葱末快餐饼	(84)	红糖麻酱烧饼	(106)
石头巴饼	(85)	白面烧饼	(107)
沙子饼	(85)	吊炉螺蛳烧饼	(107)
油切饼	(86)	缸炉油酥烧饼	(108)
烤饼	(87)	缠丝油酥烧饼	(109)
麻汁酥饼	(87)	酥油烧饼	(109)
牛肉麻饼	(88)	肉末酥烧饼	(110)
牛肉月饼	(88)	葱花脂油烧饼	(111)
乐亭烧饼	(89)	蟹壳黄烧饼	(112)
明顺斋什锦烧饼	(90)	盘香烧饼	(113)
梅干菜烧饼	(91)	白蛇烧饼	(114)
梅干肉末烧饼	(92)	萝卜丝烧饼	(115)
咖喱牛肉馅烧饼	(93)	什锦月饼	(115)
僧帽双瓢烧饼	(93)	广式月饼	(116)

油炸豆沙饼	(199)	葱花千层饼	(218)
软皮烧饼	(199)	千层饼	(218)
细沙锅饼	(200)	蒸饼	(219)
炸暄花饼	(201)	莲蓉喜字饼	(220)
炸一品酥饼	(202)	莲蓉水晶饼	(220)
蛋丝饼	(202)	水晶桃花饼	(221)
鲜花饼	(203)	豆沙晶饼	(221)
鲜藤萝花饼	(204)	千层鸳鸯饼	(222)
果子白麻饼	(205)	白果仁蒸饼	(223)
灌县白菜鲜花饼	(205)	桂花饼	(223)
吴山酥油饼	(206)	五香盘香饼	(224)
油炸红薯丁饼	(207)	夹馅千层饼	(224)
红酥饼	(208)	翻边圆饼	(225)
酥油饼	(208)	双馅饼	(226)
小糖油饼	(209)	豆馅蒸饼	(227)
红糖饼	(209)	什锦蒸饼	(227)
炸糖饼	(210)	团圆饼	(228)
炸香酥饼	(210)	重样饼	(229)
炸油香饼	(211)	棋饼	(229)

五、蒸饼类

母子丁香饼	(212)	桂花小枣蒸饼	(230)
三鲜塔丝饼	(213)	枣饼	(231)
丁香饼	(213)	枣加饼	(231)
千层肉饼	(214)	枣泥蒸饼	(232)
荷叶蒸饼	(215)	芸片桂花饼	(233)
荷叶鸭饼	(215)	黄豆面饼	(233)
月牙饼	(216)	混糖饼	(234)
荷叶圆蒸饼	(216)		
千层脂油饼	(217)		

六、炒饼、焖饼、烩饼类

肉丝炒饼	(235)
榨菜肉丝炒饼	(236)

肉丝白菜炒饼	(236)	清煎土豆饼	(255)
肉丝扁豆炒饼	(237)	苏珊油煎饼 (法式)	(256)
肉丝木须炒饼	(237)	苹果煎薄饼 (英式)	(257)
木须烧饼	(238)	匈牙利煎旦饼	(257)
三鲜炒饼	(239)	煎卧夫饼	(258)
虾仁木须炒饼	(239)	煎酸奶饼	(259)
洋白菜炒饼	(240)	煎台子饼	(259)
绿豆芽炒饼	(241)	奶油水果馅煎饼	(260)
素炒饼	(241)	鲜果馅煎饼	(260)
肉丝焖饼	(242)	果酱馅煎饼	(261)
素焖饼	(242)	酒汁桔子煎饼	(262)
河南烩饼	(243)	核桃芝麻煎饼	(263)
三鲜烩饼	(244)	果干煎饼	(264)
咸肉烩饼	(244)	番茄煎饼	(264)
火腿冬瓜烩饼	(245)	奶豆腐饼	(265)
肉丝烩蛋饼	(246)	酒香饼	(266)
豌豆烩饼	(246)	奶油薄饼	(266)
酸辣烩饼	(247)	蜂蜜牛奶松饼	(267)
素烩饼	(248)	司康饼	(267)
卤煮饼	(248)	糖蜜面饼	(268)
扣饼	(249)	奶油蛋清圆饼	(269)
番茄饼块	(250)	果仁烤饼	(269)
鸡血胡辣汤饼	(251)	芝麻脆饼	(270)
香辣汤饼	(251)	芝麻甜饼	(271)

七、西式饼类

法式煎蔬菜饼	(253)	核桃仁酥饼	(271)
橄榄乳酪热松饼	(253)	黄油酥饼	(272)
咸起子饼	(254)	黄油清酥饼	(273)
德式煎土豆饼	(255)	蛋黄圆饼	(274)
		椰蓉酥饼	(274)
		蛋黄椰蓉饼	(275)

蛋黄椰蓉土干饼	(275)	油炸糖麻饼	(284)
可可饼	(276)	香酥炸软饼	(285)
桃仁饼	(276)	麻蓉打饼	(286)
杏仁饼	(277)	蜜汁江米饼	(287)
葡萄干发饼	(278)	桂花栗饼	(287)

八、其它饼类

大米面煎饼	(279)	米粉烧饼	(288)
炸虾饼	(279)	米饭饼	(288)
瓠子饼	(280)	烤红薯饼	(289)
百果糯米饼	(281)	桂花薯饼	(290)
豆沙糯米油煎饼	(281)	山芋金钱饼	(290)
干菜饼	(282)	白薯酥饼	(291)
炸江米烧饼	(283)	冰糖果饼	(292)
糯米油煎饼	(283)	蜜汁山药饼	(292)
		炸山药饼	(293)
		土豆饼	(294)

一、烙饼类

馅 饼

主料：面粉 500 克，肥瘦猪肉（或羊肉）350 克，净白菜 800 克。

辅料：花生油 70 克，香油 70 克，黄酱 70 克，精盐 10 克，葱末 35 克，姜末 7 克，花椒水 35 克。

制法：

(1) 将猪肉（或羊肉）洗净，剁成末，放入盆内，加入姜末、黄酱、精盐、花椒水搅匀。然后将葱末放在肉上，淋洒上香油拌匀。同时将白菜洗净，剁成碎末，挤去水分，与肉一起拌成馅。

(2) 将面粉 350 克放入盆内，加入温水 245 克，用擀面杖（或竹筷）搅拌，和成很软的面，饧 20 分钟备用。

(3) 在案板上撒面粉 150 克，把软面团放在上面，滚上面粉，用手揪下一块约 25 克重的面剂按扁，放上 50 克馅，将四周兜起包上馅，在手中一转即封好口。随即揪去收口处的面头，用手按成圆饼。

(4) 将饼铛置微火上烧热，刷上花生油，逐个放入包好的圆饼，烙 2 分钟后翻个身，盖上铛盖，再烙 2 分钟。然后将饼仍翻过去，放在饼铛四周约 2 分钟即熟。

特点：此饼是用很软的面制成，皮薄绵软，金黄油润，馅以肉为主，菜为辅，鲜嫩清香。

油 案 馅 饼

主料：面粉 500 克，猪肉 600 克，豆油 100 克。

辅料：精盐、味精、花椒面、葱、姜各适量。

制法：

(1) 将面粉放入盆内，加入温水 325 克和成软面团，稍饧一会。

(2) 将猪肉洗净，剁碎，放入盆内，加入精盐、味精、花椒面、葱末、姜末、豆油，拌匀成馅。

(3) 面团随用随揪。先揪出一块置于油案上，搓成长条，从一头下剂。揪成 25 克重的小剂，按一下包上馅，揪下剂子头，按扁，成圆饼，平锅中放入刷上油，翻个烙，呈金黄色即成。

特点：香、酥、软、鲜。

搅 面 馅 饼

主料：面粉 500 克，肉馅 500 克，韭菜 150 克。

辅料：香油、精盐、味精、姜末、花椒水各适量。

制法：

(1) 将肉馅放入盆内，加入精盐、味精、姜末、花椒水拌匀，再放入切碎的韭菜、香油搅拌成馅。

(2) 将面粉放入盆内，加入温水 350 克，和成面团，直至面团不沾盆为止。

(3) 将面团放在带有干面的案板上，稍饧后抻长，按量用小指侧面轻搓成剂，把剂压成锅底形，将馅打入剂中，收严剂口，呈馒头状，用手按扁，呈饼形，上平锅烙制成金黄色，见饼鼓起即熟。

特点：馅香皮薄，口感柔软。

酒酿肉馅饼

主料：面粉 500 克，肥瘦猪肉 250 克，甜酒酿 100 克，葱 50 克。

辅料：植物油、酱油、精盐、味精、料酒、白糖、姜末各少许。

制法：

(1) 将面粉放入盆内，加入甜酒酿和适量水，和成面团，置温处发酵。

(2) 将猪肉洗净，剁成肉末；葱去根去皮洗净后切成葱花。

(3) 将肉末放入碗内，加入葱花、姜末、料酒、精盐、酱油、白糖、味精，充分搅匀后成饼馅。

(4) 将发酵好的面团，揪成 25 克重的小剂，捏成杯状，包入肉馅后捏拢口，按扁并擀薄成圆饼，放在盘内静饧 10 分钟，视饼皮饱满时，再入锅烙制。

(5) 将平底锅置火上，把饧好的饼放入锅内，在饼面上刷上一层植物油，将饼翻个身，烙至饼皮发松显得饱满时再

翻烙另一面，烙至饼皮鼓起，且显得有弹性时，表示已烙熟，即可出锅装盘。

特点：饼皮酥松，馅嫩鲜美，酒香浓郁。

砸面馅饼

主料：面粉 500 克，净菜 150 克，肉馅 350 克。

辅料：精盐 10 克，香油、植物油、面酱、味精、葱花、姜末、花椒适量。

制法：

(1) 将肉馅放入盆内，加入精盐、姜末、花椒水、味精、面酱搅拌均匀，再加入葱花、香油、净菜拌匀成馅。

(2) 将面粉放入盆内，加入温水 300 克，精盐适量，和拌均匀后，用手沾少许水砸面团，稍饧，待面团柔软光滑即可。

(3) 将案板上稍刷一层油，把面团放在案板上，抻成长条，揪成 25 克重的剂子，将剂子按成薄饼状，左手托皮，右手打馅，双手同时收严剂口呈馒头状，稍饧备用。

(4) 将生坯按成饼装，放入平锅内，稍加植物油烙刷，视饼呈金黄色，鼓起即熟。

特点：外脆里嫩，鲜香可口。

烫面馅饼

主料：面粉 500 克，猪肉 300 克，大葱 200 克。

辅料：香油、花生油、酱油、精盐、味精各适量。

制法：

(1) 将猪肉切成小丁，大葱、姜切成末，加入酱油、精盐、味精、香油拌匀成馅。

(2) 将面粉用开水烫好，拌匀，再加凉水和面。边加水边揣，揉好面，揪成 50 克重的小剂。

(3) 将面剂擀成圆形皮，包上馅，剂口朝下平放，再擀成圆饼，放平锅内翻烙，两面烙成金黄色时，锅内加适量凉水，盖锅焖熟（不要焖干）即成。

特点：柔软，鲜香。

小 馅 饼

主料：面粉 500 克，肉 500 克，青菜 500 克。

辅料：豆油 50 克、香菜 25 克，香油、酱油、精盐、味精、葱末、姜末各少许。

制法：

(1) 将面粉放入盆，加少许盐及水 300 克和成面团，揉匀。

(2) 将猪肉剁成末，青菜洗净，切碎，挤去水分（芹菜、卷心菜等。需要用开水烫一下）备用。

(3) 将猪肉末放入盆内，加入葱末、姜末、酱油、精盐、香油、味精搅至肉馅发粘，加入菜馅拌匀成馅。

(4) 将面团搓成条，揪成 30 个小剂，逐个按扁，包上馅收口包严，放在面案上用手按成圆形的小饼。

(5) 将平锅置火上，放上豆油，烧热，把小饼摆放锅内

两面烙，待饼起鼓时，即成。

特点：外焦里嫩，味道鲜美。

煎 馅 饼

主料：面粉 500 克，肥瘦猪肉 250 克，葱花 150 克。

辅料：香油 25 克，花生油 25 克，黄酱 30 克，精盐 5 克，味精 2 克。

制法：

(1) 将面粉放入盆内，加少许盐，用温水和成较软的面团；将猪肉剁碎放入盆内，加入葱花、黄酱、精盐、味精、香油拌匀成馅。

(2) 将案板上撒些干面粉，放上面团，搓成条，揪 75 克重的剂子，擀成圆饼，包入肉馅，捏成包子形状备用。

(3) 将饼铛置火上烧热，把饼放铛上按扁，两面刷油，煎成金黄色，即可食用。

特点：外焦里嫩，味香可口。

西葫芦羊肉馅饼

主料：面料 500 克，羊肉 250 克，净西葫芦馅 300 克。

辅料：香油 25 克，酱油 75 克，精盐 5 克，葱花 25 克，姜末 3 克，花椒水 100 克。

制法：

(1) 将面粉放入盆内，加入冷水 300 克和成软面团备用。