

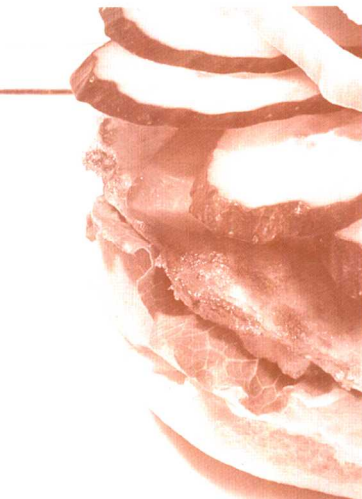
厨艺升级系列

尚锦文化

酒楼面点

118例

赵国梁 主编



中国纺织出版社

中国烹饪

11111

酒楼面点

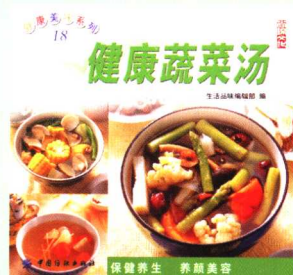
1/8 例



中国烹饪

尚锦图书

伴 · 你 · 健 · 康 · 每 · 一 · 天



尚锦文化

厨艺升级系列

酒楼面点118例

赵国梁 主编

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒楼面点118例/赵国梁主编. — 北京: 中国纺织出版社, 2005.1

(厨艺升级系列)

ISBN 7-5064-3174-2/TS · 1889

I. 酒… II. 赵… III. 面食—食谱

IV. TS972.132

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第118520号

策 划: 尚锦文化 责任编辑: 范琳娜
装帧设计: 王 欣 责任监印: 初全贵

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

电话: 010-64160816 传真: 010-64168226

http: //www. c-textilep. com

E-mail: faxing@c-textilep. com

北京画中国画印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2005年1月第1版第1次印刷

开本: 889 × 1194 1/32 印张: 4

字数: 108千字 定价: 20.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社市场营销部调换

前 言

中国烹饪有着悠久的历史，一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化做出了积极的贡献。

随着经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展带动了饮食业的发展，促进了南北烹饪技艺与文化的交融，为传统菜系的推陈出新提供了肥沃的土壤。本着学习交流的宗旨，今推出本套丛书，以供同仁切磋参考。

在本书的编撰过程中，江苏省常州市太阳港饭店董事长李宁先生、董事盛亚琴小姐、沈亦工先生等为本书的制作提供了便利和帮助，在此表示深深的谢意！同时对菜品制作者赵俊、刘科峰、薛秀明、王守东、张志强、戚黎明、薛建俊、杨青、高小东等同仁一并致以诚挚的谢意！

由于时间仓促，加上本人水平有限，书中难免有不足之处，恳请广大同仁和读者批评指正。

编者

2004年9月

编撰人员名单

主 编：赵国梁

菜肴设计：赵国梁

摄 影：杨中俭

参加制作人员

张志强 王守东

赵 俊 高小东

杨 青 戚黎明

赵 健 刘科峰

薛秀明 薛建俊

吴 昊 史俊杰

黄 臻

编 务

芮路一 周文华

主 编 简 介

赵国梁，江苏省常州市人，曾担任过四家酒店的总经理和一家酒店集团公司经理。现担任常州市钟楼区餐饮商会副会长兼秘书长等职务。曾应邀赴阿联酋进行食雕表演，多次在省、市烹饪大赛中得奖。1998年12月获江苏省星级旅游饭店“五星名厨”称号。主编有《江南水乡宴》《创新菜丛书》《名厨教做家常菜丛书》等25本书。

制 作 者 简 介

本书面点制作者戚黎明，常州市人，师从于“五星名厨”赵国梁，曾在常州和平假日大饭店、江南春宾馆、江南大饭店、太阳港饭店等地担任点心主厨职务。

目 录

传统点心

1. 煎云吞	9
2. 农家菜盒	10
3. 枣泥松糕	11
4. 黑米面炸糕	12
5. 细沙绿豆糕	13
6. 黄米面烤糍	14
7. 韭菜饺	15
8. 甘露酥	16
9. 麻糍	17
10. 蟹壳黄	18
11. 宫廷小窝头	19
12. 芜湖乌饭团	20
13. 嘉兴肉粽	21
14. 豌豆黄	22
15. 猫耳朵	23
16. 生煎包	24
17. 羊肉烧卖	25
18. 锅贴饺	26
19. 寿桃	27
20. 玫瑰凉糕	28
21. 冬瓜煎饺	29
22. 蝙蝠包	30
23. 麻花	31
24. 糖粉软糯粑	32
25. 花生芝麻糕	33
26. 广式豆蓉月饼	34
27. 上素菜包	35
28. 门钉肉饼	36

29. 金鱼小馄饨	37
30. 艾窝窝	38
31. 酒糟汤圆	39
32. 淮扬春卷	40
33. 肉末烙饼	41
34. 泰安油煎包	42
35. 常州大麻糕	43
36. 鱼肉水饺	44
37. 黄米面凉糕	45
38. 四喜饺	46
39. 佛手包	47
40. 夹沙煎饼	48
41. 奶黄冠顶饺	49

新潮点心

42. 炸粉果	50
43. 琥珀冻	51
44. 新派脆薄饼	52
45. 绿茶水晶饺	53
46. 巧克力刺猬	54
47. 韭菜虾肉饼	55
48. 山药凉糕	56
49. 青瓜团	57
50. 银萝火腿酥	58
51. 香葱芝麻饼	59
52. 葱油饼	60
53. 瑶柱煎薄饼	61
54. XO 酱炒萝卜糕	62
55. 脆皮小汤包	63
56. 莲藕饼	64
57. 香芋黄金球	65
58. 五彩元宵	66
59. 紫兰麻球	67

60. 凤梨酥	68
61. 蓝莓蛋糕	69
62. 雨花石汤团	70
63. 柠檬鲜奶冻	71
64. 酒酿饼	72
65. 南乳牛肉酥	73
66. 花生薄饼	74
67. 发面虾子	75
68. 三角稞子	76
69. 蜜制叉烧酥	77
70. 芝麻酥圈	78
71. 飘香蛋挞	79
72. 冰镇南瓜汤	80
73. 马蹄糕	81
74. 鲜奶凤梨派	82
75. 鸡汁苦瓜团	83
76. 玉米烙	84
77. 麦糊烧	85
78. 丰收玉米	86
79. 糯米卷	87
80. 丹麦牛角	88

西 点

81. 香芋冻	89
82. 黑加仑派	90
83. 苹果派	91
84. 青提派	92
85. 果仁起司蛋糕	93
86. 晶晶亮蜜瓜塔	94
87. 巧克力双色夹心糕	95
88. 雪花卜乎	96
89. 奶油樱桃塔	97
90. 瓜仁枣泥派	98

91. 抹茶慕斯	99
92. 虾仁吐司	100
93. 杂果派	101
94. 干果油糕	102
95. 夹心饼干	103
96. 调理面包	104
97. 牛奶巧克力慕斯	105
98. 猕猴桃果船	106
99. 菠萝包	107
100. 椰香圈绳	108
101. 三色水果塔	109
102. 巧克力花生小饼	110
103. 椒盐曲奇	111
104. 香芋鲜奶夹	112
105. 慕斯果冻	113
106. 素蓉糕	114
107. 水果冻	115
108. 千层糕	116
109. 瓜子片	117
110. 汉堡包	118
111. 果冻布丁	120
112. 丹麦火腿	121
113. 芭乐卷	122
114. 可可糖纳子	123
115. 椰蓉球	124
116. 奇异果篮	125
117. 华夫饼	126
118. 哈密瓜小塔	127
119. 萨其马	128



1 煎云吞

用料

馄饨皮	12 张
菜肉馅	200 克
葱花	适量

馄饨皮

菜肉馅、葱花

馄饨皮包菜肉馅成馄饨煮熟，晾凉，煎制，撒葱花即成



2 农家菜盒

黄花菜、韭菜花、干虾

调料

薄皮、鸡蛋

切粒，调成馅

薄皮切成长方形，包馅，蛋液封口，
煎熟即可

用料

黄花菜	150 克
韭菜花	300 克
干虾	20 克
薄皮	12 张
鸡蛋	适量
生油	} 适量
鸡精	
盐	



3 枣泥松糕

用料

糯米粉	500 克
粳米粉	100 克
水	420 克
白糖	180 克
枣泥	适量

糯米粉、粳米粉、白糖

水

枣泥

拌透成糕粉

取一半糕粉，放枣泥，盖另一半糕粉，蒸熟即成



4 黑米面炸糕

黑米面、黏米粉、白糖、水

拌透，蒸熟，冷却改刀

于四成热油温中炸制成糕

用料

黑米面	200 克
黏米粉	40 克
白糖	70 克
水	130 克



5 细沙绿豆糕

用料

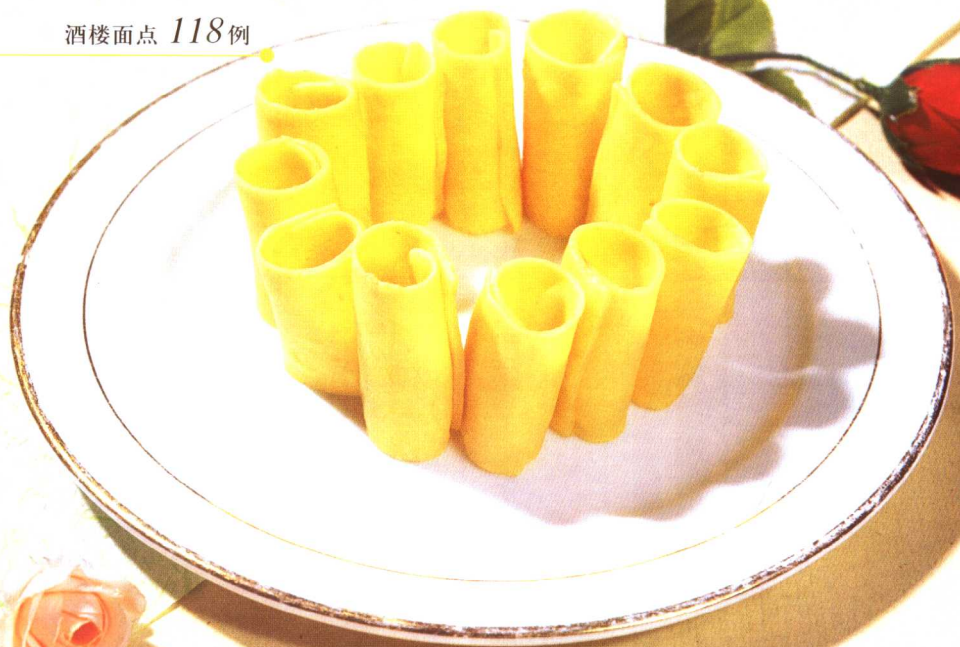
糯米粉	100 克
粳米粉	50 克
绿豆粉	400 克
水	适量
白糖	适量
猪油	适量
豆沙	适量

糯米粉、粳米粉、绿豆粉、水、白糖、猪油

豆沙

拌匀成糕粉

糕粉中酿入豆沙，蒸熟后用木模压制取出即可



6 黄米面烤糕

黄米面、沸水

白糖

和成团

用料

黄米面	300 克
白糖	50 克
水	适量

拌匀，摘坯，捏成长条，甩过来，接住接口，蒸熟