

皇帝最爱的

宫廷点心

颜金满◎著



化学工业出版社

皇帝最爱的

宫廷点心

颜金满◎著



化学工业出版社

·北京·



想知道皇帝爱吃什么点心吗？本书教您制作皇帝最爱的宫廷点心。在介绍材料和工具、自制基础馅料和基本米面团制作后，分北方点心和南方点心两部分详细介绍宫廷点心的制作过程。点心配料完整公开，制作图解全方位展示，让您轻松做出宫廷点心，让您犹如身处皇宫，享用皇帝御用的美味糕点。

图书在版编目（CIP）数据

皇帝最爱的宫廷点心/颜金满著. —北京：化学工业出版社，2011.9

ISBN 978-7-122-12136-3

I. 皇… II. 颜… III. 糕点-制作-中国
IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2011）第170819号

原繁体版书名：皇帝最爱的宫廷点心 作者：颜金满

本书中文简体字版由邦联文化事业有限公司授权化学工业出版社独家发行。
未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分，违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号：01-2011-5113

责任编辑：温建斌
责任校对：吴 静

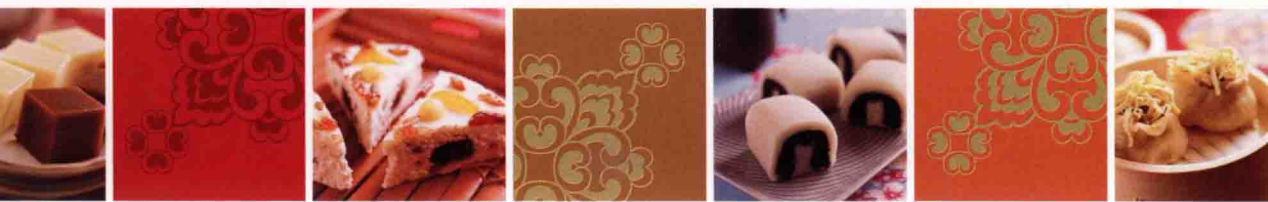
装帧设计：史利平

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011）
印 装：北京瑞禾彩色印刷有限公司
787mm×1092mm 1/16 印张7 字数223千字 2011年11月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686） 售后服务：010-64518899
网 址：<http://www.cip.com.cn>
凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：39.80元

版权所有 违者必究



前言

自从推出《包出好点心》一书至今已有一年半的时间，在这段期间脑海中就不断浮现——以宫廷点心为主，制作皇宫后院中皇后、贵妃平日所品尝点心的计划，起因基于想一窥皇室御厨的点心世界。

在制作本书时，心情感到相当复杂，因在这本书之前，有几道食谱曾于多年前在其他平面媒体发表过，当时先生很在意其处理的方式过于简陋，一再要我重新编写出一本完整又丰富的精致书籍；但自己却因为忙碌而缓慢拖延。直至去年先生躺在病榻时，我告诉他说，一定会加油写出这本书送给他当作礼物，而今本书已如愿制作完成，先生虽然看不到了，但这仍是我送给他的最佳礼物。

本书参详许多宫中御膳名点，从御宴全席中精选出适用于现在健康营养标准的糕点，并以中国南、北方来区分，揭开名点神秘的面纱，并重新归纳、研究出最好的味道重新发表于本书。在制作本书的期间，制作群几人常开玩笑说自己也吃到皇宫里的点心，有如像太后王妃贵族一般优雅闲适的在品尝名点。

为期使读者能简单上手，我们花费了相当长的拍摄时间，将每一道精彩又精致的糕点均拍摄下详细制作过程图，并在书中一一点出操作重点，希望您也能与我们一同品尝美味宫廷糕点，在家也能招待友朋这尊贵又幸福的点心！



【糕点笔记本】



做点心前的准备工作如果齐全的话，在制作的进行步骤中就会非常顺利，也不会手忙脚乱，成功的概率当然也高。因此建议你不要马上就动手做，先将作法与步骤图大致读过，想象一下操作顺序后，才不会做到一半，突然发现“啊！没有××”、“糟糕，烤箱没有先预热”等让自己手忙脚乱的状况出现。

在清楚知道糕点的制作过程、材料准确称量好、准备好干净器具之后，就可以开始进行，失败概率也会大大降低！另外，熟记以下小叮咛，你就能做出只有皇帝才吃得到的御膳点心喽！

- 你需要一个足够的制作空间，让器具及称量好的材料放在随手可及的地方。
- 为使每个步骤进展顺利，请先将作法、图片与小贴士（Point）仔细阅读，以免手忙脚乱。
- 器具要干净干燥，材料要准确称量，不要有“大概就可以了”的心态！
- 磅秤、量匙等计量工具，与塑料袋、保鲜膜、纸巾等消耗用品，请先准备好喔！
- 烤箱的温度与烘烤时间，会因为电力或烤箱型号互有差异，所以请以书上的标示做基准，观察你自己的烤箱状况做调整。
- 保存天数也会因为环境与气候不同有所差异，因此请以书上的标示做参考基准。
- 本书所使用的1大匙为15毫升、1小匙为5毫升。
- 器具要准备齐全，不要一边做一边找东西。

食谱标示说明

糕点笔记：制作本道糕点的注意要点或建议事项。

点心中：本道糕点的名称。

分量：依本配方制作出来的参考食用数量，会因每个人的操作过程与食量有些出入。

赏味期：本道糕点最新鲜美味的食用期限，建议放室温或冷藏可保存的期限。

作法：以详细步骤图片搭配制作过程文字详述制作方式。

Point：本道糕点操作过程的重点提示，以避免失败。

材料：制作本道糕点所需的材料及其分量。并依据容易了解的分量再细分如[油皮]、[油酥]、[内馅]、[装饰]、[调味料]等细项。



糕点故事：此道名点的由来或与皇宫的渊源，为提高学习兴趣的小解说。

美味延伸：针对当道糕点可衍生出的变化点心，步骤与当道相似。

目录 Contents

话说宫廷点心 2

取材简单的宫廷点心 6

[本书使用到的糕点材料]

工具简便的御膳糕点 12

[本书所需器具使用技巧]

自制健康美味的基础馅料 16

[红豆沙馅、红豆粒馅、绿豆沙馅、
莲蓉馅、枣泥馅]

基本米面团制作 22

24 北方点心

——受宫廷御膳房影响，做工精巧细致

27 豌豆黄

29 驴打滚

31 艾窝窝

33 百果贺糕

35 小窝头

36 芸豆卷

37 金糕

39 紫米糕

41 紫玉凉糕

43 小豆凉糕

【美味延伸→绿豆凉糕】

44 芝麻卷

45 莲子糕

47 二珍糕

49 枣泥荷花酥

51 佛手酥

53 象鼻子糕

55 金丝烧卖

56 芝麻糊

57 核桃露

59 萨其马

【美味延伸→红糖萨其马】

61 鲜花玫瑰饼

63 茯苓糕

65 宫廷桃酥

【美味延伸→杏仁酥】

66 鲜奶酪

67 杏仁豆腐

69 肉末烧饼

71 糖卷果

73 鲜奶炸糕

74 桂花糕

75 花豆紫米粥

77 糖火烧

79 雪花酥





80 南方点心

——因皇帝南巡，跃上中国点心界的舞台



- 83 红豆松糕
- 85 桂花江米藕
- 87 枣泥锅饼
【美味延伸→绿豆蓉锅饼】
- 89 八珍糕
- 91 四喜饺子
- 93 五丁包子
- 95 蛋黄千层糕
- 96 八宝糕
- 97 软炸元宵
- 99 蟹壳黄
- 101 菊花酥
【美味延伸→紫山药酥】
- 103 百果松糕
- 105 藕粉圆子





话说宫廷点心



❧ 点心源起于东晋 ❧

“点心”其实是一个好大的通称！我们的生活中除了日常三餐之外，其余时间吃的东西，就都归纳为点心。而“点心”这个名称是怎么来的呢？话说东晋时有一位大将军，因为看到士兵们打仗都拼命杀敌，十分英勇，让这位大将军非常感动，所以下令要厨师做一些家乡的美味糕饼给这些辛苦的士兵吃，以表“点点心意”，即微薄的谢意，“点心”一词才由此得名而来。直到唐朝，民间的饮茶风气盛行，因为喝茶得配些点心才好，所以许多糕点以“茶点”之姿活跃在点心界，也把吃点心的风潮和习惯正式带入民间，让普通大众也认识到点心的好处。所以，虽然一开始，“点心”和配着茶吃的“茶点”还是有不同的差别，但后来因为两者的差异实在不大，所以，变成只要是属于正餐之外的甜咸吃食，就都归属于点心的范畴。

❧ 皇宫里的点心 ❧

所谓的“宫廷点心”，其实说穿了，就是皇宫在筵席中所准备的点心。以前的中国皇帝是天子，也就是继承天神的意志来管理人世的人，地位既崇高又尊贵，所以只要是天子的吃食，自然是不能怠慢





随便了！因此，皇帝住的皇宫里必定会供养一群技艺高超的厨师们，来满足皇帝的胃。由这个大前提来看，就不难猜想得到，宫廷里的吃食会有多华丽、美味了。点心自然也是一样，把宫廷点心当成一种艺术品其实一点也不为过，大多数的宫廷点心都做得十分精致，外表讨喜。



然而真正的宫廷点心，其实是到了清朝的时候才被确定下来，成为宫宴中的一员大将。大家所熟知的“满汉全席”，其实是清代的皇帝，想要融合满汉民族所研发的筵席菜，共有一百零八道菜，包含了汉人和满人的餐食优点，以及各地方饮食的精华。其中，甜点心就占了好几道，而且名字都很好听，像是有名的八甜点：玫瑰煎蛋糕、脆皮菠萝球、奶油灯香酥、莲子蓉方脯、得汁鸳鸯筒、芝麻凤凰卷、七彩冻雪糕、水晶鲜奶冻。光是看这些名称，就令人食指大动，想象空间无穷了。

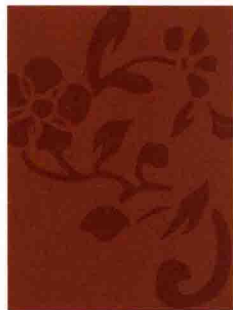
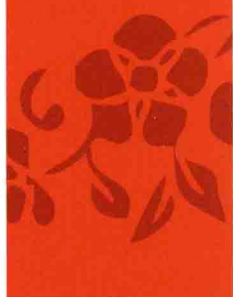
中华文化有五千年的历史，饮食文化既丰富又绚丽。尤其是宫廷点心，在推翻帝制时代的今天，已经可以平民化、普及化了，每个人都有享用的机会和权利，谁不想自己也来亲自尝尝以前只有皇族才能够吃得到的点心呢？现在，每个人都有这个会了，不妨泡壶好茶，来几盘好吃的宫廷点心吧！



南北点心大不同

中国地大物博，习惯以长江为界，在气候和风土民俗习惯上，分成南北两界：北方的气候比较干冷，以小麦等制作的面食为主食，所以点心也大多以面粉为主要制作材料，再加上北方人的个性较奔放而不受拘束，所以面点点心也不会太讲究其外观的精致程度，转而把重心放在口味上的变化；而南方的主食则是以稻米制成的米食为主，不仅原料的来源多，使点心在食材上的选择性大增，而且南方人的个性较温文俊雅，所以会追求点心造型的美观和情趣，不但口味上要可口，还要求要给食客美的享受……由此可知，中国的点心大致上可以分为北方点心和南方点心，它们的口味和长相会因发源地而有所不同，以下我们就以“北方点心”和“南方点心”两大主题，为大家介绍中国宫廷点心。





◆北方点心在清朝大鸣大放◆

长江以北的北方点心，是北方人以小麦等制成的面粉为主要材料，所研制衍生出来的，因为北方的气候比较干冷，热量消耗快使人更容易饿，所以有更多吃吃喝喝点心的机会，比起茶余饭后食用的南方点心，北方的点心一开始会更重视点心分量能不能吃到有些饱足感的功能，所以像是小笼包、蒸饺、烧饼、云吞(馄饨)、窝窝头等，几乎可以取代正餐了。因此北方点心在发展的一开始，是以食用性为主要诉求，而外表的美观性是不怎么重要的。



北方点心有甜点，也有咸点，种类和样式也非常多样化。一直要到满人入主中国，清朝皇室的膳食开始融合满人和汉人的餐食特色，御膳房才开始针对满人吃惯了的北方点心和满族点心开始作更进一步的改良，除了调整以往北方点心时常过油、过咸、过甜腻的缺点之外，也渐渐取法南方点心外观精致美丽的特长，对点心的外观加以美化雕琢，于是演变成宫廷点心，也成为皇帝赏赐给有功文武百官朝臣的礼物。

北京人又把经火烘烤的糕点叫做“饽饽”，满族人制作的饽饽则称为“满洲饽饽”，在清朝皇室举行国家祈福仪式或宗庙祭祀时，或是民间供佛、婚丧喜庆时，都会使用饽饽作为贡品之一。如此大的糕点需求量，使北京许多的饽饽铺，得要有一两样滋味独到的点心才能立足市场，因此渐渐有了“大八件”(八样点心共一斤)、“小八件”(八样点心共半斤)的自选点心组合。这些点心主要使用面粉、白糖、猪油、蜂蜜及各种果料籽仁等材料制作而成，外表则会利用木制模具做成元宝形、桃子形、佛手形、菊花形等，并饰有“福、禄、寿、喜”等吉祥用字，符合中国人喜欢好兆头的习俗，也是北京人送礼传统的首选。

北方点心大多使用慢火烘烤、水蒸、水煮、油炸而成，作法简单、回味无穷。最常见的经典点心有：萨其马、驴打滚、豌豆黄、起桃酥、状元饼、太师饼、杏仁酥、芙蓉糕、金钱饼、江米条、糖麻花、藤萝饼、双麻饼、山楂糕、喇嘛糕、卷糕、鸡油饼、百果凉糕、蛋黄酥等。目前以北京的“仿膳饭庄”所仿制的清宫御膳糕点最为地道有名，如豌豆黄、芸豆卷、小窝头等。



◆南方点心因乾隆大放异彩◆

长江以南的南方点心，一向以来都是以文人雅士和民间喜庆用的点心为主。文人雅士就像现代的都市人会往咖啡馆放松、寻求灵感一样，会到茶馆或是在家设宴，和朋友们一起茶叙，配用点心，以发挥即席的诗文创作为乐；而民间喜庆如婚礼，也会制作特别精致的糕点点心来祝福新人永浴爱河、百年好合。所以大体说来，南方的点心原本是很平民化的点心，主要是为配茶的茶点和宴会增色用的，不可或缺的重要配角。

南方点心跃上宫廷点心舞台的时间点，始于清朝乾隆皇帝时代。据说乾隆皇帝非常喜欢南下私服微巡，察看民情，乐于“顺便”尝遍大江南北的美食。这位皇帝俨然是位严格的美食家，曾给南方的扬州官员下了这样的餐食要求：“滋养而不过补，味美而不过鲜，油香而不过腻，松软而不过硬，细酥而不过松。”于是他们奉上了枣泥麻饼、五丁包子，让乾隆大赞惊喜！后来乾隆更是将南方的点心、佳肴，用他御笔一挥，堂堂成为皇宫筵席的一员。

南方点心的制作重点，在于以食用性为主、美观性为辅，不能本末倒置。食用性讲究的是卫生、健康，不能随意使用对人体有害的色素或添加物，原料必须要新鲜、加工手续不能过于繁复，使食材失去原味和营养；美观性讲究的是工整美观、小巧玲珑和形状多变，每一道点心的成型手法，都必须要视皮料和馅料的软硬塑性而定，可以用手拉、搓、塑，也可使用不同的模具做出工整的图案，如方形、长形、圆形、糕形、饼形、模具形、提花形、象生形（模拟动植物形态，如花、草、鸟、虫）等，而且还要考虑呈色的鲜艳等，简直是一门讲究的点心艺术，难怪可以轻轻松松就掳获乾隆皇帝的心了！

著名的南方点心很多，如酥烤法的菊花酥、蟹壳黄等；水蒸法的红豆松糕、五丁包子、八珍糕、四喜饺子等；还有油炸类的软炸元宵、佛手酥等，有机会的话不妨就点这几道点心来尝一尝喔！



本书纳入的宫廷点心

本书特地要为读者介绍上述北方点心和南方点心的50个代表作，让你学会这些美味的糕点。虽然这些糕饼点心大都出自于宫廷内御膳房点心师傅的手艺，让这些宫廷点心看起来是如此的精致繁复，令人爱不释手！让大家也许不禁会在心里犯嘀咕：“我真的可以做出这些漂亮的宫廷点心吗？”请放一百二十个心，不论是紫玉凉糕、佛手酥，还是八珍糕、四喜饺子，只要精确掌握材料的分量与比例，参考我们的图片并跟着书中的步骤进行，相信你也可以成功做出地道又好吃的宫廷点心喔！

本书使用到的糕点材料

看 似复杂的御膳糕点，其实材料的取得并没有想象中似山珍海味般的难，而是以前的老百姓生活困苦、物资贫乏，所以在他们眼中，稍微高级一些的物料都是无法奢望的享受。而古往今来，材料名称亦有所变更，如古膳书说的江米即糯米；由现代的眼光来看这些材料，其实都是很平常、不足为奇的，让我们来了解并认识一下它们的特性吧！

粉料

【面粉】

面粉是由小麦加工的产品，遇水会形成有弹韧性的面团(筋度越高越有韧性)。“低筋面粉”适用于饼干、蛋糕等不需要筋度的糕点上，易受潮，使用前必须过筛。“中筋面粉”也被称做“多用途面粉”，最常用来制作馒头、包子等中式点心。“高筋面粉”适合用来做面包、面条等高弹性的面点，也常被用来当作手粉使用。



【米粉】

“梗米粉”由梗米研磨成粉状，制成的面点口感较松软，可混合糯米粉使用调节，使口感适中，适合制作红豆松糕、八珍糕、百果松糕等。“籼米粉”由籼米研磨成粉状，制成的面点口感较硬，如紫玉凉糕。“糯米粉”由糯米研磨成粉状，制成的面点口感较有劲道，适合制作软炸元宵、鲜奶炸糕等。

【玉米粉/玉米面】

玉米粉是由玉米制成的玉米淀粉，适合当作手粉使用，避免沾黏。玉米面是玉米原粉，使用方式和玉米粉雷同但色较深。



【马铃薯淀粉】

粉质细白，经糊化后呈透明状，可单独使用于面点皮制作，也可调制成馅料或作为勾芡材料。



【黄豆粉/熟黄豆粉】

将黄豆炒熟，磨成粉即为熟黄豆粉，随时可冲泡食用，因黄豆有一股特殊味道，可加牛奶、蜂蜜冲泡缓和。



【蛋黄粉】

是以蛋液干燥脱去水分制成的，常用来调制面衣，使油炸物呈现现金黄色泽。



【吉士粉】

是种方便的预拌粉，加牛奶或水拌匀，就能做成需要繁复程序的克林姆馅(布丁馅)。

糖类

【绵白糖】

是传统中式点心最常使用的一种食糖，质地细软洁白，颗粒细小溶化快，常用于需要溶化较快而均匀的成品，也可以代替糖粉使用。



【细砂糖】

又称白糖、砂糖，是点心常用的糖类，颜色白亮、甜度高，遇水即溶化，是供给面点甜味、增加柔软度的主要原料。



【蜂蜜】

是芳香甜美且营养丰富的天然食品，除水分外，主要以糖类为主，并含适量的氨基酸、矿物质、维生素等。



【冰糖】

颜色淡黄，纯度高、颗粒大，中医认为其有润肺止咳效用。建议使用未经漂白的有机冰糖，风味与营养都较佳。



【麦芽糖】

为具有甜味与黏稠的糖液，天热时易发酵而变质，所以平时不使用时应贮存于阴暗通风处。经常使用于月饼饼皮、馅料的调制等。



【红糖】

红褐色，是未经脱色的砂糖，味道略带焦香味，摸起来有点潮湿感，且略带一点咸味，有些甜点使用红糖会比细砂糖更恰当且更有风味。



油脂类

【黄油】

是从牛奶中提炼出来的油脂，含有3.9%的脂肪、3.5%的蛋白质、4.9%的乳糖，其余大多为水分，做点心时建议买无盐的。



【猪油】

为动物性油脂，用猪的生板油或肥肉熬炼制成，呈软质膏状、色泽洁白。起酥性与融合性良好，是制作油酥类点心的最佳材料。



【植物油】

由植物种子提炼而成，具耐高温、油烟少的特性，适合长时间油炸。



奶类



【鲜奶油】

有植物性及动物性两种，植物性鲜奶油是人造的，主要成分为棕榈油、玉米糖浆等，具有糖分；动物性鲜奶油是从牛奶中提炼出来的，不含糖分，用来制作各种甜点，增加润滑口感。必须依照包装指示来存放（冷藏或冷冻）。一般来说，动物性鲜奶油的保存期限较短，且不能冷冻，须尽快用完。

【牛奶】

分全脂、低脂及脱脂三种，通常使用的是全脂牛奶，必须冷藏保存。



【椰浆】

是用新鲜椰子去除壳皮后的椰子肉，加工成为黏稠状椰浆。因中国北方没有产椰子，所以宫廷的紫玉凉糕用椰浆做成，相当珍贵，是普通百姓人家一生都吃不到几次的奢侈品。

【奶粉】

分全脂、低脂、脱脂三种，保存时间比牛奶久，也经常使用于酥皮类点心中。



凝固剂

【果冻粉】

是混合胶质与化工原料制成的植物胶，白色无味，需先与糖干拌混合后再加水加热溶解，粉水比例为1: (25~40) 之间，放在室温下便可凝结成冻。



【洋菜粉】

是由海藻类的红藻所提炼制成，呈黄白色透明的条状或是粉末状，需于热水中加热溶解(100℃)，有煮愈久愈软的特性。使用的粉水比例为1克: (100~120) 毫升(达到凝结饱和度的比例)。当温度降至45℃以下后开始凝结，成品口感较脆硬且较不透明，吃起来较有咀嚼感，放置室温下不会溶化。



膨胀剂

【小苏打粉】

为碱性盐，适量添加可让点心促进发酵，使成品体积膨胀变大，并具增色效果，若添加过量会使成品产生碱味，破坏点心味道与色泽。



【泡打粉】

又称发粉，为中性，遇水与高温时会产生二氧化碳而使产品膨大，进而产生松软组织，适用于糕饼、酥皮类等需膨大或松软的产品中。





【酵母粉】

多用来制作较有嚼劲的点心，须放在冰箱冷冻室或冷藏室中保存。有新鲜酵母(块状)、速溶干酵母(细粉状)、活性干酵母(粉状)三种，以速溶干酵母最方便使用，不需先在温水中溶解，即可直接与材料搅拌。

【臭粉】

即食用级碳酸氢铵，是化学膨脹剂。氨为气体，被包含在面糊内，受热时即开始膨脹，使产品胀大。一般用在含水分少的面食，如饼干、油炸类面食、泡芙等。



米类

“糯米”

“紫糯米”就是黑糯米，营养丰富，煮紫米粥更能在冬天滋补；“圆糯米、长糯米”，具黏性，一般用于做粽子。在宫廷点心中，圆糯米蒸熟捣碎用来当做糯米团的外皮食用，呈现细致感。

“糙米”

是未精制米，因富含营养，御膳点心中的芝麻糊就磨碎来使用。



豆类

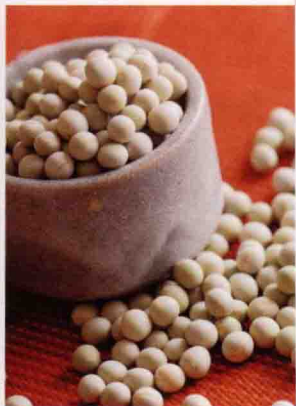
【绿豆仁】

是绿豆脱皮干燥加工制成，常用于煮绿豆沙，也可与米饭混合蒸熟食用，使用前须泡水。挑选时以颜色鲜黄、没有异味的较佳。



【豌豆仁】

是干燥的豌豆，为黄色或绿色的，市售有豆仁也有带荚的。挑选时以颗粒完整、大小一致的为佳。使用于宫廷点心，即是做工细巧的豌豆黄。



豆沙馅料

可在超市中购买也可自制，本书有专页介绍书中所使用的豆沙馅料作法，请详见第16~21页，但因白芸豆不易购得，建议直接购买现成白豆沙使用。



调味装饰材料



【杏仁露】

是从杏仁油里提炼出来的香精料，所以和杏仁粉一样有很重的杏仁味，也添加在糕点中当增味剂使用。

【芝麻酱】

大多用来包汤圆，也有人做芝麻糊时调味用。



【桂花酱】

味道清香，常添加在糕点中增味用。



【红糖蜜】

由红糖制成，本书使用在“驴打滚”这道点心上，主要是作为淋酱，以增加甜度及美观用。



【藕粉】

由莲藕干燥制成，使用方便，遇水则溶，也可当芡粉使用。



【茯苓粉】

为茯苓磨粉，有利水、改善皮肤水分的代谢、活络皮肤气血及排毒等功效，是宫廷娘娘们的纯天然美白食品。



【椰子粉】

是椰子果仁通过特殊干燥技术加工而成的纤维状颗粒，是制作椰香口味点心时不可缺少的材料之一。

【冬瓜条】

又称蜜瓜片，是传统春节必备祭祖甜点，有助于治疗风寒性感冒，本书用于雪花酥中做内馅。



【蜜饯】

青木瓜丝、红木瓜丝、脆梅、金橘、葡萄干，常用来装饰中式糕点，使糕点表面颜色鲜艳，引人食欲，但某些含有色素，宜少量使用。糖莲子、蜜大花豆、蜜红豆，则是满汉全席中式点心类常出现的食材。

