

唐

北京唐人美食职业技能
培训学校 组织编写

张虎 主编

地道小吃

广式点心

最地道的广式点心

轻松品尝岭南风味



化学工业出版社

唐

北京唐人美食职业技能
培训学校 组织编写

张虎 主编

广式点心



化学工业出版社

· 北京 ·

本书介绍70余例广式点心的制作图解，分蒸煮面点、煎炸面点、烤烙面点、甜点四部分详细介绍制作过程，原料配方详尽，分步图解详细，面点大师手把手传授，可帮助面点师、美食爱好者迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

图书在版编目（CIP）数据

广式点心 / 北京唐人美食职业技能培训学校组织编写；张虎主编. —北京：化学工业出版社，2011.8

（地道小吃）

ISBN 978-7-122-11786-1

I.广… II.①北… ②张… III.面点—食谱—广东省 IV.TS972.132

中国版本图书馆CIP数据核字（2011）第133436号

责任编辑：温建斌

装帧设计：水长流文化发展有限公司

责任校对：边 涛

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

710mm×1000mm 1/16 印张5 字数162千字 2011年10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：25.00元

版权所有 违者必究

前言 PREFACE



广式点心以岭南小吃为基础，博取我国南北小吃和西式糕饼的制作技艺，与粤点传统技艺相结合，经过长期融合而成，至今已创制了数百上千种之多。其特点是用料精博，品种繁多，款式新颖，口味清新多样，制作精细，咸甜兼备等。点心师们凭着高超的技艺，将不同的皮、馅进行组合，讲究色泽和谐，造型各异，制成各种各样的花式美点，令人百食不厌。在各类点心中，代表名品有叉烧包、虾饺、鲜虾腐皮卷、马蹄糕等。

本书作者凭借多年的从业经验，精选70余例广式点心汇集成册，其目的是抛砖引玉，愿与广大热爱广式点心的同行共同交流、共同进步。因水平有限，不当之处恳请读者批评指正。

编者

1	部分原料介绍	3	奶黄馅的制作
2	烫澄面	3	虾馅的制作
2	千层酥面的制作		

蒸煮面点



- | | | |
|-----------|----------|----------|
| 5 水晶虾饺 | 16 百花蟹黄包 | 27 玉米粒肉饼 |
| 6 澳带鱼子凤眼饺 | 17 奶黄包 | 28 糯米鸡 |
| 7 墨鱼汁饺 | 18 叉烧包 | 29 粽香糯米虾 |
| 8 藏红花饺 | 19 鲜奶棉花杯 | 30 凤爪 |
| 9 兰花虾饺 | 20 瓦楞卷 | 31 豉汁排骨 |
| 10 素菜饺 | 21 糯米卷 | 32 芋头糕 |
| 11 月牙蒸饺 | 22 腊肠卷 | 33 葱油百叶 |
| 12 粉果 | 23 蟹棒紫菜卷 | 34 南瓜粥 |
| 13 鱼子烧卖 | 24 年糕鱼 | 35 皮蛋瘦肉粥 |
| 14 椰浆奶香馒头 | 25 果汁椰蓉球 | 36 鱼片粥 |
| 15 蟹黄包 | 26 椰丝糯米糍 | |

煎炸面点



- | | | |
|----------|----------|----------|
| 38 广式葱油饼 | 44 酒心葫芦酥 | 50 三文鱼卷 |
| 39 网皮煎饺 | 45 木瓜酥 | 51 鲜虾腐皮卷 |
| 40 萝卜糕 | 46 榴莲酥 | 52 咸水饺 |
| 41 菊花炸春卷 | 47 萝卜丝酥 | 53 芋饺 |
| 42 金丝紫薯球 | 48 象形胡萝卜 | 54 明虾饺 |
| 43 麻团 | 49 凉瓜金沙枣 | 55 芝士包 |

烤焙面点



- | | | |
|----------|----------|-----------|
| 57 奶油蜜瓜盏 | 62 莲蓉蛋黄酥 | 67 酥桃 |
| 58 火腿奶酪盏 | 63 叉烧酥 | 68 鹅肝酱小餐包 |
| 59 蛋挞 | 64 甘露酥 | 69 鲜虾饼 |
| 60 奶挞 | 65 鸡粒千层酥 | |
| 61 酥皮椰挞 | 66 千层酥饺 | |

甜点



- | | | |
|----------|----------|--------|
| 71 马蹄糕 | 73 龟苓膏 | 75 奶汁糕 |
| 72 班兰椰汁糕 | 74 芒果西米露 | 76 椰雪花 |



部分原料介绍

澄面（澄粉）

又称小麦澄面，色洁白、面细滑，做出的面点半透明而脆、爽，蒸制品入口爽滑，炸制品脆。

生粉

生粉有很多种，常用的有玉米淀粉或马铃薯淀粉，使用多有助产生滑润口感。

鹰粟粉

以玉米为原料的高级淀粉，作用是提高原料的黏性和持水能力，保持原料水分、质感和温度。

粘（黏）米粉

粘米磨制成的白色米粉，用于制作各种年糕类食品。

吉士粉

浅黄色或浅橙黄色，有浓郁的奶香味和果香味，由疏松剂、稳定剂、奶粉、淀粉、食用香精和色素组合而成。

枧水

由水和食用碳酸钠按比例配制而成，呈透明状液态，不可直接食用，可改进肉、虾类原料的质感，也可用于米面类制品。

老肥

即面肥、老面。取一块当天已经发酵好的酵面，用水化开，再加入适量面粉揉匀后自然发酵，第二天即为老肥。

依士粉

即酵母粉。

泡打粉

一种复合膨松剂，白色粉末状，主要用来增大面点体积和酥松性，使其组织均匀、质地细腻。

臭粉

即食用级碳酸氢铵，化学膨松剂。加热时产生氨气使制品膨大疏松。

网皮

是春卷皮的一种，由米粉、淀粉等多种原料组合而成。经油炸后口感酥脆，且有米香的味道，外形呈一根根银丝连接而成的渔网状。

大黄皮

以面粉及蛋黄为主要材料制作而成。常用于包制饺子、烧卖等。



烫澄面

原料

澄面100克
生粉25克
猪油5克
水适量



1 将澄面和生粉倒入盆中搅拌均匀。



2 水烧开后用勺子将水舀入混合粉中。



3 直到搅拌成团后不再加水。



4 双手蘸上猪油，将粉团揉滋润。

千层酥面

原料

(1份千层酥面)

酥面

低筋粉250克
黄油350克

皮面

低筋粉150克
高筋粉100克
鸡蛋1个
水适量



1 将酥面原料搓匀成团。



2 将皮面原料和成面团。



3 皮面面团擀开，酥面面团稍擀开后放在皮面的二分之一处，将皮面折回盖在酥面上。



4 擀成长方形薄片，两边各沿三分之一线向中间折叠，再擀成长方形薄片。重复两次。



5 入托盘，放入冰箱冷冻备用。

奶黄馅

的制作

原料

鸡蛋200克
糖200克
黄油100克
吉士粉50克
奶粉100克



1 将所有原料倒入盆中。



2 充分搅拌均匀。



3 拌匀后倒入容器中上蒸锅蒸制。



4 每隔8分钟打开蒸锅搅拌一次。



5 反复五次后拿出来揉匀。

原料

虾仁500克
肥肉丁100克
冬笋丝50克
枳水适量

调料

盐10克
味精10克
糖25克
胡椒粉5克
香油10克

虾馅

的制作



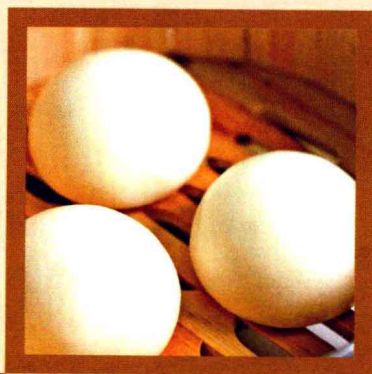
1 将虾仁加枳水泡制。



2 清水清洗干净后用毛巾沾干。



3 加入所有调料及焯水后的肥肉丁、冬笋丝入搅拌机打制成馅。



蒸煮面点

Zheng & Zhu



水晶虾饺

原料 烫澄面100克，虾馅200克，马蹄碎50克。



1
烫澄面下剂，约6克，
拍成圆皮。



3
上锅蒸4分
钟成熟。



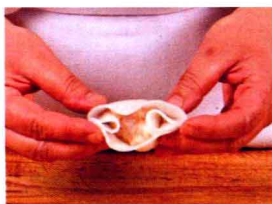
2
包入6克加
了马蹄碎的
虾馅，捏制
成型。

凤眼饺 澳带鱼子



1

烫澄面下剂，约6克，拍成圆皮。



2

包入6克虾馅，捏成凤眼形。



3

填入切好的澳带。

原料

烫澄面100克，虾馅200克，澳带50克，黑鱼子20克，青豆适量。



4

在澳带的两边填入青豆。



5

上锅蒸4分钟，出锅后在澳带上放上黑鱼子。





1

烫澄面中加入墨鱼汁
搓匀成黑面团。



2

黑面团下剂，约6克，
拍成圆皮。



3

包入6克加了豆豉碎
的虾馅，捏成型。



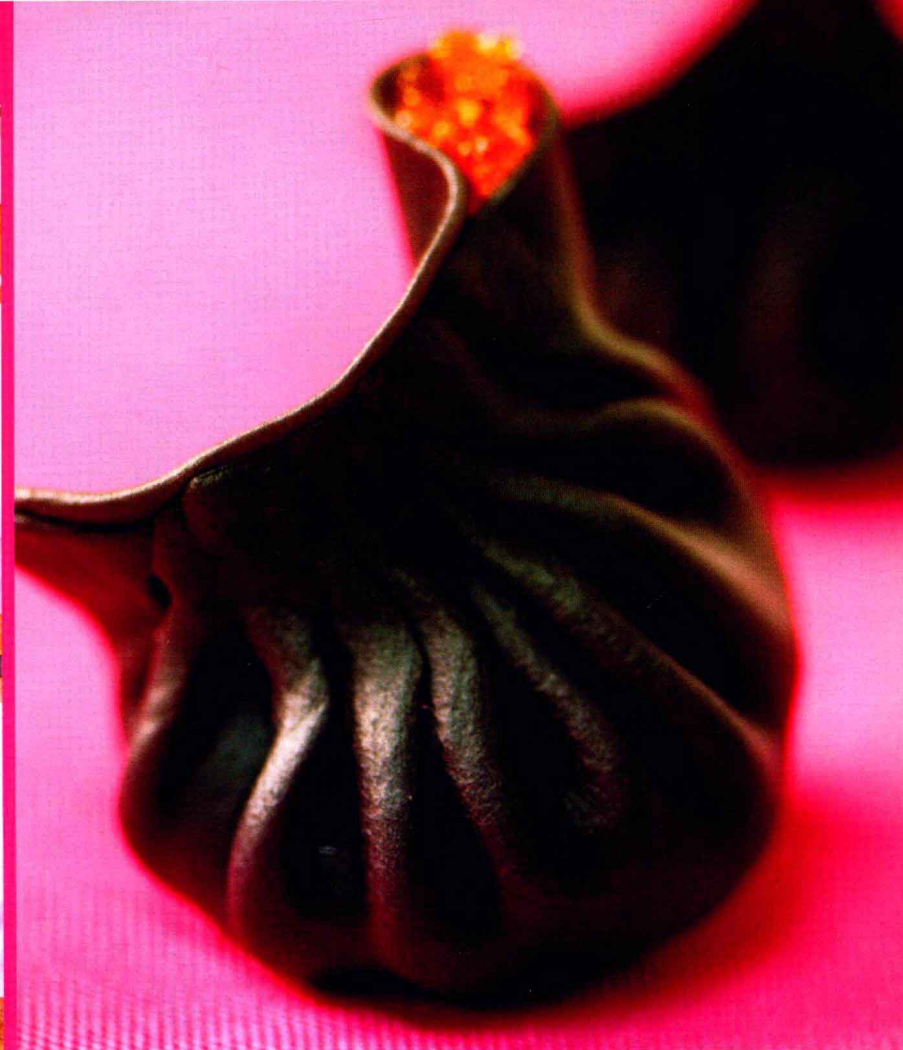
4

在小眼中填入鱼子。



5

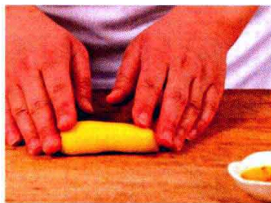
上锅蒸4分钟即可。



原料

烫澄面100克，墨鱼汁10克，虾馅200
克，豆豉碎20克。

墨鱼汁饺



1
烫澄面加入泡藏红花的水搓匀。



2
搓匀后的面团下剂，约6克，拍成圆皮。



3
包入6克虾馅，捏出三个边，搓出花边。



4
在中间点上胡萝卜碎。



5
上锅蒸4分钟成熟。

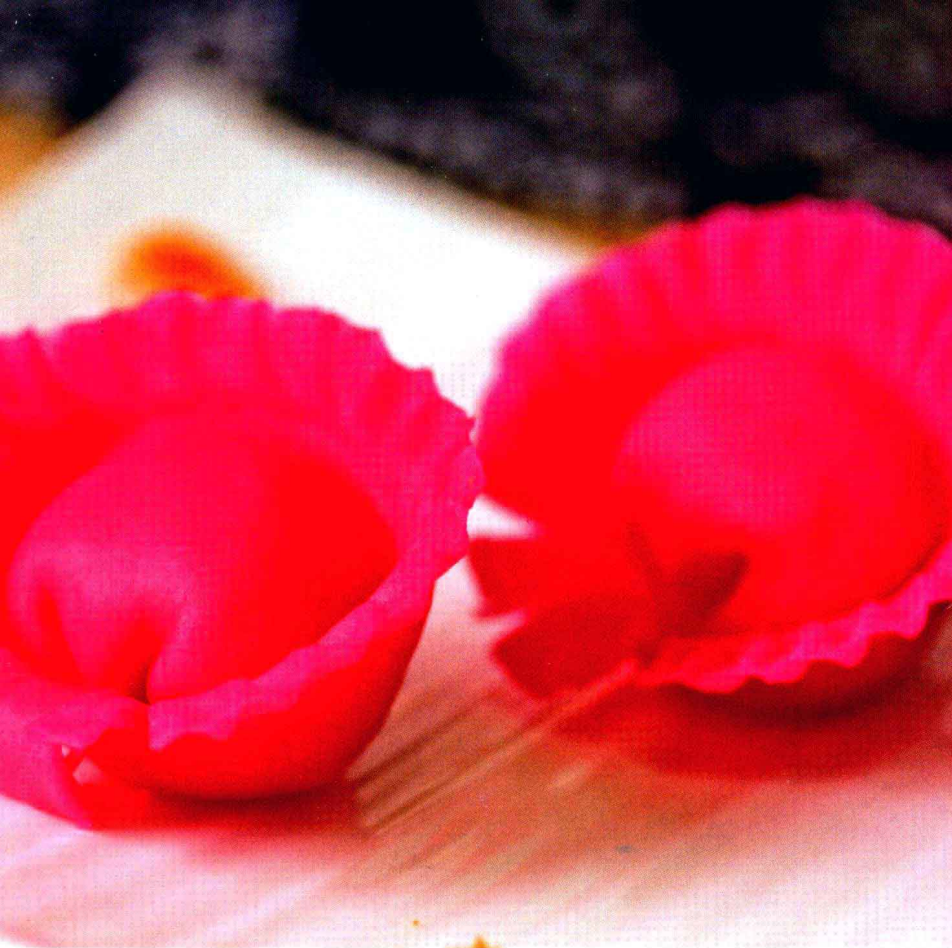
原料

烫澄面100克，泡藏红花的水100克，
虾馅200克，胡萝卜碎50克。

藏红花饺



兰花虾饺



原料

烫澄面100克，红菜头汁30克，虾馅200克，泰国辣酱20克。



1
烫澄面加入
红菜头汁搓
匀成红面团。



3
包入6克加
了泰国辣酱
的虾馅，捏
成兰花形。

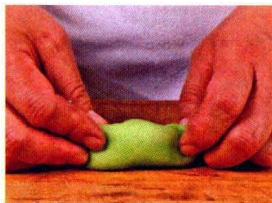


2
红面团下
剂，约6克，
拍成圆皮。



4
上锅蒸4分
钟即可。

素菜饺



1

烫澄面中加入菠菜汁，
搓匀成绿面团。



2

绿面团下剂，约6克，
拍成圆皮。



3

菠菜洗净、焯水，再
挤干水后剁碎，加调
料拌匀成馅心。

原料

烫澄面100克，菠菜汁50克，
菠菜300克。

调料

姜末、盐、糖、鸡粉、香油、
胡椒粉各适量。



4

圆皮包上6克馅心，
捏制成型。



5

上锅蒸4分钟即可。



月牙蒸饺

原料

高筋粉300克，猪肉馅200克，马蹄碎50克，虾馅50克，水适量。

调料

盐、糖、鸡粉、胡椒粉、香油各适量。



1

水烧开后倒入高筋粉中和成烫面团。



3

烫面团下剂，约8克，擀成圆皮，包入10克馅心，收口捏成月牙形。



2

猪肉馅中放入调料，加入马蹄碎和虾馅拌匀成馅心。



4

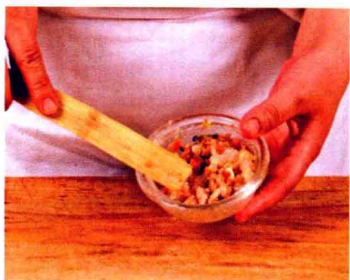
上锅蒸10分钟即可。



1
烫澄面下剂，约6克，拍成圆皮。



3
皮子包入6克馅料，推出花边。



2
胡萝卜碎、玉米粒、香菇粒、冬笋粒焯水后加入虾馅拌匀成馅心。



4
上锅蒸4分钟即可。

原料

烫澄面100克，虾馅100克，胡萝卜碎10克，玉米粒10克，香菇粒10克，冬笋粒10克。

粉果

