

中国

名点精品

晓书张芮魏学刚周玲
杨东林杨兵涂强李中木
编

名点精品



ZHONGGUO MINGDIAN JINGPIN

四川科学技术出版社

中国

名点精品

江苏工业学院图书馆
藏书章

晓书张芮
杨兵涂强
李中木编
四川科学技术出版社
魏学刚 周玲 杨东林

图书在版编目(CIP)数据

中国名点精品/晓书编写.-成都:四川科学技术出版社,2003.1

ISBN 7-5364-5005-2

I.中… II.晓… III.面点-制作-中国
IV.TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 075843 号

中国名点精品

编著者 晓书 张芮 魏学刚 周玲
杨东林 杨兵 涂强 李中木
摄影 李凯
责任编辑 张蓉
封面设计 韩建勇
版面设计 杨璐璐
责任校对 戴林 刘生碧 缪栋凯
责任出版 邓一羽
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
开本 850mm×1168mm 1/32
印张 8.875 字数 160千 插页 3
印刷 郫县犀浦印刷厂
版次 2003年1月成都第一版
印次 2003年1月成都第一次印刷
印数 1-5 000册
定价 16.00元
ISBN 7-5364-5005-2/TS·301

■ 版权所有·翻印必究 ■

■本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街3号

邮政编码/610012

广东
鱼翅锅贴饺



山西
九龙玉面饺



福建
南田枇杷



江西
玫瑰花卷





天津
蟹黄烧麦



广东
莲茸荷花酥



重庆
玉鹅



四川
牛肉焦饼



青海
酥蟹盒



江西
虾仁海棠饺



河北
豆沙刺猬包



北京
梅花包

天津
莲茸卷



江西
水岩仙桃



四川
黄小鸭嘴趣



上海
蟹粉月牙蒸饺



中国名点 魅力无限

——代序



中国的面点,一般是指中国面食小吃的简称,即用面粉和米粉杂粮等调制成面团,配上各种馅料制成的面点小吃和筵席上的各式点心。中国面点源远流长,历史悠久。在春秋、战国时代,面食已成为人们的主要食物之一,到汉代,出现了“饼”和“蒸饼”,汉刘熙《释名》有记载。到三国,诸葛亮发明了馒头,对后世影响很大。点心一词源于唐代,宋代已普及,花色品种和制作工艺不断提高,形成了独具一格的特色,清代达到很高的水平。伴随着中国烹调技术的成熟与发展,中国面点也随之发展起来。新中国成立后,在党和政府的领导下,经过历代面点大师的不懈努力,不断总结,交流与创新,形成了万紫千红、繁花似锦的局面。中国面点品种众多,花色独特,取材广泛,造型美观,口感多样,令人佩服。从宫廷美点到民间小吃,从农家粗粮到乡村杂食,都有自己的风味特点。从原料看,有米面粗粮,有野菜果蔬等;从制法上看,有蒸烧煎炸,煮烤焙烘等;从造型上看,饼、条、块、片,还有不少动植物和吉祥物,反映了我国幅员辽阔,各地气候、物产丰富和人们的传统文化和历史习俗的特点,更有人们的良好祝愿寓于其中。中国面点不仅可以分为“北味”与“南味”两大派,还可具体分为各具特色的“广式”、“苏式”、“京式”及各地小吃等。



多年来,在党和政府的关怀下,在有关部门的组织下,举行了多次评选活动,对中国的面点给予了很高的评价,受到了国内外的好评与赞誉,不少面点被有关部门评定为中国名点。如东北地区的老边饺子、鸡汤包子、黄米切糕;华北地区的白记水饺、狗不理包子、茶食;西北地区的清汤牛肉面、石子馍、西安萝卜饼、牛羊肉泡馍;华东地区的沙茶猪肉面、千层油糕、大救驾锅边等;华中地区的热干面、鸡蛋布袋、双麻火烧、云梦炒鱼面;华南地区的海南煎饼、合味酥、竹筒饭、蜂巢蛋黄角;西南地区的钟水饺、九圆包子、鸡火酥、过桥米线等,这些都成为海内外共享的美味名点。

中国名点的风味特色,主要体现在起源于民间,充分应用我国丰富的物质,再造于厨师;博采众家之长,根植于一方水土,形成了独特的风味;注重选料和调味,制作工艺多变,形成了品种多样;对馅料的要求严格,选料精细,调味严谨,工艺细腻,变化多端。

中国名点具有地区特色。东北地区的辽宁、吉林、黑龙江三省,其面点基本属于山东流派,品种繁多,尤其是杂粮品种,玉米制品更加丰富,制作工艺独特,风味多样化。华北地区的北京、天津、山西、山东、河北、内蒙古等市省区,面点形成了独特的工艺特色。选料以面粉、杂粮为主,擅长面点制作,尤其是面条、饼类、饺类制作,口味鲜美,熟制方法多样。西北地区的陕西省、甘肃省、青海省、宁夏回族自治区、新疆维吾尔自治区,由于世居民族较多,生活方式、风俗习惯和宗教信仰不同,面点丰富多彩。制作上,以面粉为主,也用米、豆、荞麦、肉、蛋、奶、果蔬等各类原料,技法上多样化,口味多种。华东地区的沪、苏、皖、浙、闽、赣、台六省区,可分为苏式风味、闽台风



味、江淮风味等,注重米类制品及花色面点,并兼顾南北风味面点体系,尤其是在米类糕团、花色包点的选料、加工调味、造型、熟制等方面颇具特色。华中地区的河南、湖北、湖南三省,河南的面点以面粉为主,制法上以烙、蒸、炸、煎、煮等见长,锅魁、烧饼、馒头等有特色;湖北以豆制品见长,米糊面团和米豆混合磨浆烫皮的制品多,麦、蔬、果、鱼、肉、蛋等均可作原料,滋味以咸甜为主;湖南面点做工精细,花样繁多,制法上以蒸、炸、煮为主,以软、嫩、鲜著称。华南地区主要包括广东、广西、海南、香港等省区,其面点是我国最具有地方特色的面点之一。既包括普通茶肆的早晚茶点、四季点心、星期美点,又包括高档宴席中的精美细点;不仅有传统的民族风味特色,也具有中西结合、洋为中用、标新立异的风格。具体地说,取料广泛,用料严谨,制作精细,标准量化,品种新颖,造型精致,口味自然,鲜滑爽甜,是中国名点中的精品。西南地区包括川、渝、云、贵、藏三省一市一区。四川面点地方风味浓郁,品种繁多,米、面、杂粮、红薯等均可运用,动物性原料、禽蛋类、水产类均运用在面点中,代表品种有:牛肉毛面、涪陵油醪糟、叶儿耙、赖汤圆等;重庆由于交通、经济发达,是历代商家聚集之地,形成了不少具有地方特色的面点食品,如山城小汤圆、九圆包子、过桥抄手等。云南的点心具有浓郁的民族特色,如过桥米线、小锅炖饵块、豆焖饭、香竹烤饭等;贵州面点具有地方特色,如遵义黄粑、贵阳鸡肉饼、鸭肉糯米饭等;西藏食风古朴,风味独特,主要以奶、茶、油、青稞面为主,如酥油糍粑、布鲁、酥油茶等。

为了适应我国烹饪事业的发展和加入 WTO 的需要,让中国面点焕发青春,为广大的中国面点爱好者提供服务,特编



写此书。本书包括了国家有关部门评定的中华面点全国认定品种,代表了我国各地面点之精华和面点制作技术,影响广泛。我们对这些品种进行了全面介绍,重点展示优秀品种的制作全过程,是一本不可多得的好书。

此书在编写过程中,参考了不少资料,在此深表谢意。

由于编者学识水平有限,时间紧迫,因而书中不足之处难免,望广大读者批评指正,以便不断改进,充实完善。

编 者

2001 年岁末于成都



一、重庆名点

波丝花篮酥	1	肠粒蒸饺	4	绿沙灵芝酥	8
缠丝酥焦饼	2	玉鹅	5	肠馅馒头	8
三鲜肠粒水饺	2	肥肠酥饼	6	鸳鸯叶儿粑	9
全蛋金丝面	3	樟茶鸭粒角	6	鸡汁锅贴饺	10
山城凉面	4	麻花	7		

二、四川名点

四喜蒸饺	11	慈姑饼	17	冻糕	24
菊花酥	12	阆中白糖蒸馍	18	怀运叶儿粑	25
甜香小笼包	13	椒盐锅魁	19	泸州黄粑	25
鸳鸯珍珠元	13	葱油酥饼	19	双味叶儿粑	26
珍珠鱼	14	锅贴包子	20	清汤抄手	27
葡萄苕枣	14	玫瑰玉米丸	20	麻辣花卷	28
赖汤圆	15	牛肉焦饼	21	花士林蒸饺	28
黄小鸭情趣	16	双味水饺	22	顺庆羊肉粉	29
翡翠烧麦	16	家常牛肉饺	23	波丝油糕	30
炸元宵	17	三鲜小包	23	油茶	31



糖油果子 31

三、天津名点

鸳鸯酥合	33	狗不理包子	35	枣泥开花酥	37
鸡蛋荷包	34	炸酥盒	36	莲茸卷	38
蟹黄烧麦	34	雪花龙须面	36	十八街麻花	38

四、河北名点

豆沙松酥饼	40	贝里藏珠	43	鸡汤翡翠饺	45
蜜汁菊花酥	40	西葫虾饺	43	豆沙刺猬包	46
五彩蛋糕卷	41	野菜饺	44	油酥饺子	46
老二位饺子	41	五彩圆子	45	香河肉饼	47
芝麻三角饼	42				

五、北京名点

冬茸月饼	49	蟹肉擘酥盒	54	麻茸包	59
芝麻奶汁角	49	翠玉茸白菜	54	小豆凉糕	59
芝麻山药球	50	蝴蝶蛋糕	55	鳞甲酥皮虾	60
白玉芸豆藕	50	什锦月饼	55	龙眼豆沙包	61
梅花包	51	开洋鸡蛋面	56	枣泥葫芦包	61
欢乐小鹅	51	麻仁椰汁饼	56	寿桃黄凉粉	62
海星饺	52	珍珠八宝柿	57	蚝油叉烧包	62
清香葱油饼	52	奶油炸糕	58	馅饼	63
小窝头	53	油酥烧饼	58		

六、上海名点

蟹粉菊花烧麦	64	煎馄饨	70	鸿运酥	76
上海灌汤包	65	三虾面	71	生煎鸡肉馒头	77
南翔馒头	65	上海小笼包	71	枣泥酥饼	78
黄桥烧饼	66	蟹粉月牙蒸饺	72	蜜汁金枣	78
鸽蛋元子	66	火腿萝卜酥	72	鱼丝春包	79
火腿金丝酥饼	67	鲜肉汤团	73	四喜饺	80
莲蛋梅花酥	68	三鲜杨梅球	74	蛋黄小包	80
鲜贝灌汤圆子	69	雪笋包	75	冬菜鸭肉包	81
凤菇包	69	虾肉烧麦	76	翡翠鸡冠饺	81

七、广东名点

春燕归巢	83	橄榄仁马拉杯	89	芝麻鲜奶卷	95
酥皮莲茸包	83	五彩奶油夹	90	百花金鱼饺	95
广东饼	84	虾饺	90	鹤鹑千层酥	96
荔浦香芋角	85	樱桃凤凰巢	91	像生白玫瑰	97
鸡粒雪梨果	86	茯苓小笼包	91	云腿鸳鸯夹	98
冬菇鸡块大包	86	莲蓉千层酥	92	豆沙菊花酥饼	98
皮蛋小凤酥	87	椰茸南瓜甫	93	鸡蛋菜馅饺	99
红梅花饼	88	萨其玛	93	鱼翅锅贴饺	100
佛山盲公饼	88	莲茸荷花酥	94	小凤饼	101
樱桃鸡蛋挞	89	金鱼戏春水	94	椿芽鸡饺	101

八、江苏名点

梨香秋实	103	豆沙方糕	103	山药汤圆	104
------	-----	------	-----	------	-----



甜翡翠烧麦	104	小笼馒头	110	金丝蜜枣	114
王兴记馄饨	105	三丁包	110	淮安茶馓	115
蟹黄汤包	106	椰香马蹄莲	111	淮阴汤包	115
梅花寿果	107	淮饺	112	千层油糕	116
宣化酥饼	108	鲤鱼跃龙门	113	红枣饼	117
藕粉圆子	108	六凤居葱油饼	113	双麻酥饼	118
扬州饼	109				

九、山东名点

盘丝饼	120	莲花酥	125	凉瓜汤圆	129
山东包子	120	状元饺	125	枣泥桃酥	129
枣泥玫瑰海棠酥		芝麻锅饼	126	萝卜丝饼	130
	121	水晶桃花	127	绣球卷	131
麻香烧饼	122	金梨	127	康园肉饼	131
山东菊花酥	122	蛋酱饼	128	鱼虾双色饺	132
肥桃	123	兰花酥	128	油馓	133
千层酥饼	123				

十、山西名点

雪花铺层馍	134	一窝酥	137	百花烧麦	141
天花鸡丝卷	134	九龙玉面饺	138	银丝卷	142
芝麻桂花粽子	136	雪花蘑菇糕	139	桂花饼	143
龙须爽沙酥	136	玫瑰大枣饼	140	侯马太后糕	143
佛手如意馍	137	火腿油饼	140		

十一、陕西名点

牡丹酥	144	八宝蒸饺	148	三原疙瘩面	151
煎肉盒	145	汉筒明珠	148	榆林马蹄酥	152
三原金钱油塔	145	石子馍	149	扶风鹿糕馍	153
金丝莲茸饼	146	龙凤面	149	榆林香哪	153
太后饼	147	泡泡油糕	150	樱桃饅饅	154
见风霜	147				

十二、河南名点

炸馓子	155	鸡蛋灌饼	157	白糖焦饼	159
新野板面	156	蜜汁糖葫芦	158	糖油酥烧饼	160
双麻焙烤饼	157	稻香居锅贴	158	荷花酥	160

十三、江西名点

信丰萝卜饺	162	杏仁月饼	164	珍珠丸	166
水岩仙桃	163	虾仁海棠饺	165	玫瑰花卷	166
小白象	163	江西梨果	165		

十四、湖北名点

盐菜水晶包	168	开花馒头	171	五仁菊花酥	175
金刚刺	169	蝴蝶饺	172	鳞鳞花卷	175
椰林象仔	169	荷花莲蓬包	173	赤壁东坡饼	176
云梦“抠炉饼”	170	九黄饼	173	菊花珧柱烧麦	177
四季美汤包	171	玫瑰酥盒子	174	三鲜豆皮	177



荷香酥	178	酥馄饨	179
-----	-----	-----	-----

十五、浙江名点

乌饭麻糍	180	金华火腿酥	183	猫耳朵	185
英山酥油饼	181	片儿川面	183	烫面炸饺	186
象生雪梨	181	宁波猪油汤团	184	清明艾饺	186
姜堰酥饼	182	重阳栗糕	184	潮州千张包子	187

十六、广西名点

奶油焗浪戟	189	金银百花夹	191	椰蓉牡丹酥	192
酥皮荔芋虾	189	桂林马蹄糕	191	香糯八宝饭	193
起酥	190	蕉叶糍	191	叉烧蝴蝶酥	193

十七、湖南名点

德园包子	195	糯米荔枝	197	树筒蛋糕	198
透明珍珠	196	桂花枣泥糯米团			
脑髓卷	196		197		

十八、安徽名点

大救贺	199	黄豆肉饅	202	庐江小红头	204
狗肉包子	200	双花饼	203	江毛水饺	205
双冬肉包	201	耿福兴酥烧饼	204	乌饭团	206
示灯粑粑	201				