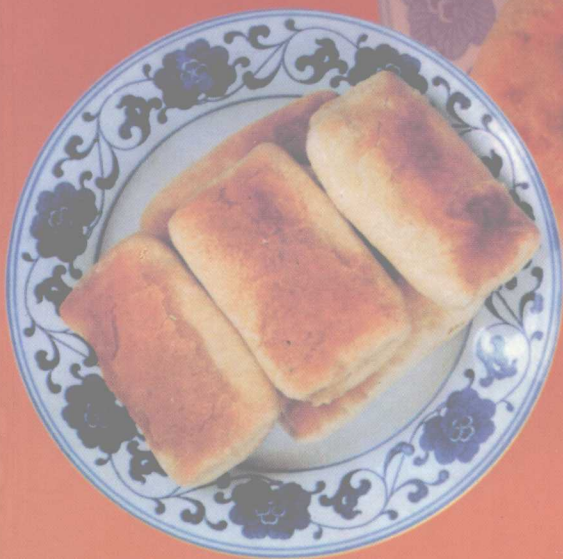


马凤琴等 编著



# 中国饼食

# 500种



大连出版社

TS972.132

1

# 中国饼食

# 500种

马凤琴 谢辉 门文义 马躡非 编著  
王国勋 贺凯 杨淑华 徐广泽

大连出版社

# 中国饼食 500 种

\*

大连出版社出版

(大连市西岗区长白街 12 号 邮政编码 116011)

大连理工大学印刷厂印刷 新华书店经销

\*

开本 850×1168 毫米 1/32 字数 352 千字 印张:14

印数:3001—10000 册

1999 年 8 月第 1 版 2000 年 1 月第 2 次印刷

\*

责任编辑:张绪薄 责任校对:王恒田

封面设计:李克峻 版式设计:孙德彦

TSBN 7 80612· 679 - 1/TS · 10

定价 18.00

## 前 言

饼,也称糲、𩪦餠、𩪦和𩪦等。饼在家庭生活和饮食行业中是不可缺少的面食品,是主食,有时也作点心和小吃。古代,饼为所有面食的总称,包子、馒头、饺子、面条、火烧、肉饼等皆称之为饼。汉末刘熙《释名·释饮食》云:“饼,并也。溲面使合并也。胡饼作之大漫沔也,亦言以胡麻着上也。蒸饼、饧饼、髓饼、金饼、索饼之属,皆随形而名之也。”

饼的历史悠久,源远流长。商代及其以前的面食品比较简单。春秋战国时期,随着农业、谷物加工、调味品和炊具等方面的发展,面食品有了相应的发展,出现了饼的名称和饼的雏形。

汉代是面食早期发展阶段。由于这一时期石磨的广泛使用,使面食品获得迅速发展,饼的品种也在增加。

魏晋南北朝时期是面食品的重要发展阶段。不但品种与日俱增,而且还有著作问世,如:晋·束皙的《饼赋》,北魏·贾思勰的《齐民要术》等,文中除介绍品种外,并说明了其作法和特点。

隋唐五代时期是面食品继续发展阶段。饼出现了新品种,旧有的品种又有新的发展和提高,如:胡饼有以油酥、羊肉、豆豉等为馅的名品问世。胡麻饼也达到了“面脆油酥”的高质量,医食结合的新品种也出现。

宋元时期是面食品全面发展阶段。新品种大量涌现,如:“松黄饼”、“月饼”、“黑子儿烧饼”、“牛奶子烧饼”、“金银卷煎饼”、“七宝卷煎饼”、“肉饼”、“酥蜜饼”等等。这一时期少数民族的饼食发展尤其快。

明清时期,面食品逐渐走向高峰,技术获得进一步提高,新品种不断涌现,饼的重要品种已基本出现,其风味流派基本形成,有关著作更加丰富,饼有了进一步分类。大类分为:汤饼、笼饼(也叫炊饼)、胡饼。此时饼仍可作为面食品的总称,直至清代中叶以后,饼始为专指扁圆、扁椭圆等扁状的面食品,成为专用名词。

本书在编写过程中特别注意下列事项:

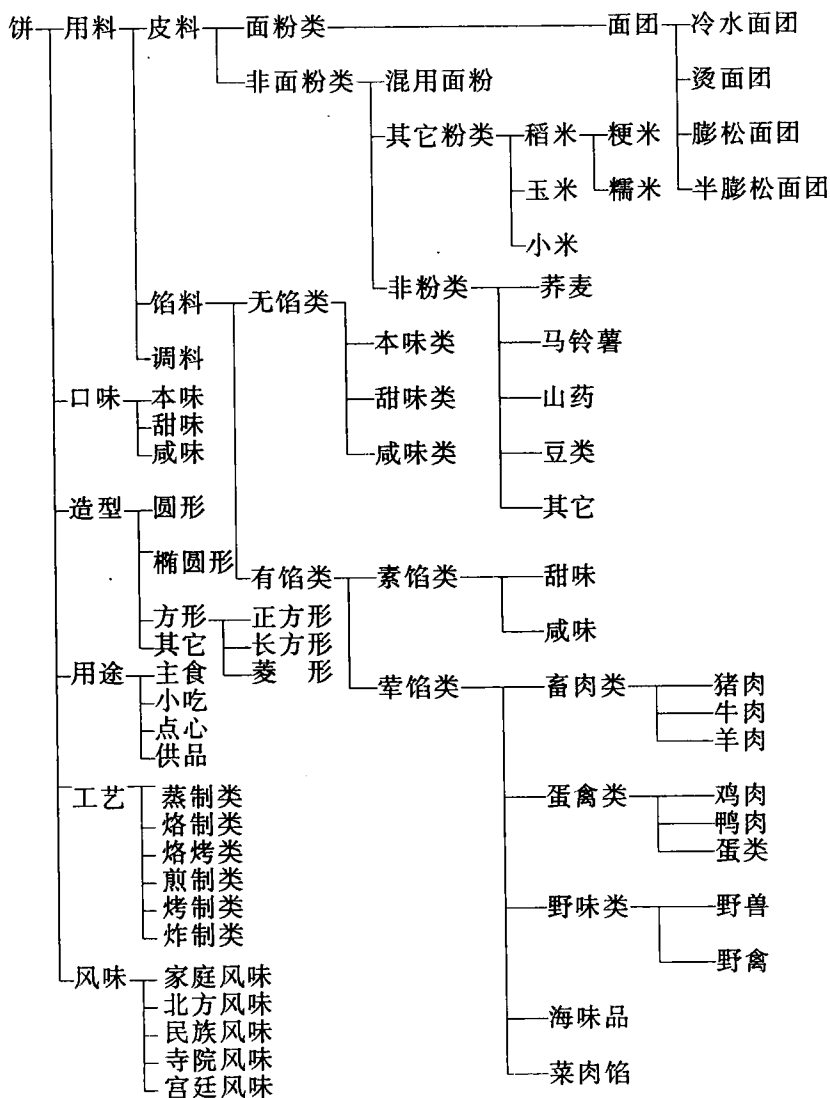
一、本书所收饼类品种力求全面。将国内各流派的传统品种、创新品种、民族品种、宫廷品种以及家常品种等等,皆尽量选入,作为饼类资料的积累。

二、本书编选的目的是“用”。为了适应当前的改革开放,繁荣市场经济和下岗职工再就业的需要,本书主要以广大中小饮食业和摊点为对象,兼顾家庭之需,进行编选。

三、由于我国饼食的历史悠久,源远流长,名家辈出,贡献巨大,为尊重其劳动和增加读者生活情趣,对名师、名店以及有关轶事、典故和传说等等,凡能收集到者,皆以小记形式作以简要的介绍。

限于编者的水平,编选不当,挂一漏万和谬误之处在所难免,深望名师、专家和广大读者予以批评指正。

编者  
1999年春



# 目 录

## 第一部分 面粉类饼食

### 一、蒸制类饼食

#### (一)甜味蒸制饼食

山西千层饼 .....	(1)
点红梅花饼 .....	(2)
莲茸喜字饼 .....	(2)
白果仁蒸饼 .....	(3)
北京棋饼 .....	(4)
水晶饼 .....	(4)
月 .....	(5)
枣泥蒸饼 .....	(6)
双味饼 .....	(6)
豆沙晶饼 .....	(7)

#### (二)咸味蒸制饼食

母子丁香饼 .....	(8)
丁香饼 .....	(8)
肉丁蒸饼 .....	(9)
千层鱼茸饼 .....	(10)
千层肉饼 .....	(10)

### 二、烙制类饼食

#### (一)无馅烙制饼食

##### 1. 本味无馅烙制饼食

山西厚锅饼 .....	(11)
-------------	------

潍县杠子头火烧 .....	(12)
空心饼 .....	(13)
片耳饽饽 .....	(13)
石子锅盔 .....	(14)
糍面锅盔 .....	(14)
白劲饼 .....	(15)
益都六角饽饽 .....	(15)

##### 2. 甜味无馅烙制饼食

闽中回族烧饼 .....	(16)
石岛糖酥火烧 .....	(17)
花生石头饼 .....	(17)
乌楚白楚哈克桑额芬一品 .....	(18)
张登顺混糖锅饼 .....	(18)
清油饼 .....	(19)
家常糖饼 .....	(20)
上海油酿饼 .....	(20)
寿光焦饼 .....	(21)
埋砂酥饼 .....	(22)
内蒙古混糖锅饼 .....	(22)

##### 3. 咸味无馅烙制饼食

宋楼火烧 .....	(23)
潜江蛋软饼 .....	(24)
运城沙子饼 .....	(24)
山西闻喜饼 .....	(25)

辽宁筋饼 .....	(26)	水晶火烧 .....	(49)
合页饼 .....	(26)	荔枝甘露饼 .....	(49)
益都麻汁酥饼 .....	(27)	万发园清糖饼 .....	(50)
宝井油旋芝麻饼 .....	(28)	徽州饼 .....	(51)
葱油家常饼 .....	(28)	扬州枣泥饼 .....	(51)
李连贵大饼 .....	(29)		
一窝丝清油饼 .....	(30)		
寿阳珍珠烙饼 .....	(31)		
山西石头巴饼 .....	(32)		
清油饼 .....	(32)		
椒盐酥锅魁 .....	(33)		
发面饼 .....	(34)		
油锅饼 .....	(35)		
承德螺蛳饼 .....	(36)		
猪油葱花饼 .....	(36)		
承德驼油丝饼 .....	(37)		
双麻酥饼 .....	(37)		
渭北石子馍 .....	(39)		
麻酱饼 .....	(39)		
葱油饼 .....	(40)		
烟台饼 .....	(41)		
家常饼 .....	(42)		
缠丝饼 .....	(42)		
宁夏馄馍 .....	(43)		

## (二)有馅烙制饼食

### 1. 甜味馅烙制饼食

枣泥饼 .....	(44)	水晶火烧 .....	(49)
燕蜜锅魁 .....	(44)	荔枝甘露饼 .....	(49)
油酥饽饽 .....	(45)	万发园清糖饼 .....	(50)
玫瑰红糖饼 .....	(46)	徽州饼 .....	(51)
哈达饼 .....	(46)	扬州枣泥饼 .....	(51)
西安萝卜饼 .....	(47)		
张三把大锅饼 .....	(48)		

### 2. 咸味馅烙制饼食

应城砂子饼 .....	(53)
五香小油饼 .....	(54)
嘉鱼夹酥饼 .....	(55)
广元核桃酥饼 .....	(55)
牛肉酥饼 .....	(56)
椿芽饼 .....	(57)
武城煊饼 .....	(58)
贵阳鸡肉饼 .....	(58)
门丁肉饼 .....	(59)
北京馅饼 .....	(60)
上海三丝锅饼 .....	(61)
韭菜薄饼 .....	(62)
西安肉壮馍 .....	(62)
吉林搅面馅饼 .....	(63)
马家饼 .....	(64)
馅饼 .....	(65)
德清大火烧 .....	(65)
承德萝卜丝饼 .....	(66)
荠菜家常饼 .....	(67)
褡裢火烧 .....	(67)
滨州锅子饼 .....	(68)
香椿饽 .....	(69)
笋肉锅饼 .....	(69)
西安葱花大肉饼 .....	(70)
菜馍 .....	(71)
承德口袋饼 .....	(72)
干菜油酥饼 .....	(73)



豆苗饼 .....	(74)
黄豆肉饅 .....	(74)
徽式火烧 .....	(75)

### 三、烙烤类饼食

#### (一)无馅烙烤饼食

##### 1. 本味无馅烙烤饼食

白面锅魁 .....	(76)
任任馍 .....	(77)
厚锅饼 .....	(78)
乾州锅盔 .....	(78)
西安白剂馍 .....	(79)

##### 2. 甜味无馅烙烤饼食

糖鼓子 .....	(80)
大顺斋糖火烧 .....	(81)
墩饽饽 .....	(82)
混糖锅魁 .....	(83)
沁县混酥干饼 .....	(83)

##### 3. 咸味无馅烙烤饼食

徽式盘丝饼 .....	(84)
子面锅盔 .....	(85)
宝鸡燕窝火烧 .....	(86)
月牙烧饼 .....	(86)
叉子火食 .....	(87)
北京螺蛳转 .....	(88)
开封双麻火烧 .....	(89)
镇川干烙馍 .....	(90)
发面油旋 .....	(91)
长治小火烧 .....	(91)
豌豆面瞪眼 .....	(92)
油酥锅盔 .....	(93)
西安大油旋 .....	(93)

#### (二)有馅烙烤饼食

##### 1. 甜味烙烤饼食

西安柿面锅盔 .....	(94)
吊炉什锦油酥烧饼 .....	(95)
豆馅烧饼 .....	(96)
西安糖酥烧饼 .....	(96)
杜称奇什锦火烧 .....	(97)

##### 2. 咸味烙烤饼食

猪肉旋饼 .....	(98)
武城旋饼 .....	(99)
辣汁锅盔 .....	(100)
安徽鸡蛋火烧 .....	(101)
火腿脂油饼 .....	(102)
肉火烧 .....	(103)
片丝火烧 .....	(103)
明顺斋咖喱牛肉烧饼 .....	(104)
油酥火烧 .....	(105)
太谷糊塞饼 .....	(106)
葱花脂油烧饼 .....	(107)
油酥肉火烧 .....	(108)

### 四、烤制类饼食

#### (一)无馅烤制饼食

##### 1. 甜味无馅烤制饼食

乳山砍边炊食 .....	(109)
芝麻空心烧饼 .....	(110)
西樵大饼 .....	(110)
太谷饼 .....	(111)
上海吊炉饼 .....	(111)
发心酥皮饼 .....	(112)
法饼 .....	(113)
罗汉饼 .....	(114)

孟封饼 .....	(115)	重酥烧饼 .....	(141)
梓潼酥饼 .....	(116)	萧家桥油酥饼 .....	(142)
富平太后饼 .....	(117)	浏阳酥面饼 .....	(143)
上党自酥饼 .....	(118)	浏阳茴饼 .....	(143)
香山蜜饼 .....	(119)	九江茶饼 .....	(144)
应山桔子锅魁 .....	(120)	龙凤饼 .....	(145)

## 2. 咸味无馅烤制饼食

全椒酥笏牌 .....	(121)	黄石港饼 .....	(146)
椒盐姑嫂饼 .....	(122)	义县伊斯兰烧饼 .....	(147)
葱油火烧 .....	(122)	扬式月宫饼 .....	(150)
丝饼 .....	(123)	九黄饼 .....	(151)
周村酥烧饼 .....	(124)	宜昌锤饼 .....	(152)
发面烧饼 .....	(125)	山西茶食 .....	(152)
芝麻烧饼 .....	(126)	神仙富贵饼 .....	(153)
云梦抵炉饼 .....	(126)	鲜花玫瑰饼 .....	(154)
咸酥烧饼 .....	(127)	夹馅芝麻饼 .....	(155)
芝麻油酥饼 .....	(128)	东坡烧饼 .....	(156)
甯子烧饼 .....	(128)		
平顺干炉烧饼 .....	(129)		
睢县花边烧饼 .....	(130)		
太原帽盒 .....	(131)		
满天飞烧饼 .....	(132)		
芝麻酱烧饼 .....	(133)		
光饼 .....	(134)		

### (二)有馅烤制饼食

#### 1. 甜味素馅烤制饼食

玫瑰酥饼 .....	(135)	枣泥饼 .....	(156)
豆沙大饼 .....	(135)	红绫饼 .....	(157)
莲蓉夹心饼 .....	(136)	麻茸酥饼 .....	(158)
溪口千层饼 .....	(138)	果酱烧饼 .....	(159)
绍兴椒盐酥烧饼 .....	(138)	三角火烧 .....	(159)
土沱麻饼 .....	(139)	潮州猪油芝葱饼 .....	(160)
八宝酥饼 .....	(140)	糖火烧 .....	(162)
		藤萝饼 .....	(163)
		贵妃酥饼 .....	(163)
		津门十大酥 .....	(164)
		桂花饼 .....	(166)
		鸡蛋酥饼 .....	(166)
		吧啦饼 .....	(167)
		上海高桥松饼 .....	(168)
		玫瑰猪油松子枣泥麻饼 .....	(168)
		湘城麻饼 .....	(170)

吊炉一品烧饼	(171)	脉旺小酥饼	(199)
三合糖饼	(172)	高脚猪油饼	(200)
京式状元饼	(173)	草炉烧饼	(201)
高丽锅盔	(174)	云梦漏油饼	(202)
全酥鸭油五仁饼	(174)	黄桥烧饼	(202)
蟹壳黄	(175)	白蛇烧饼	(203)
		平湖虾米套饼	(205)

### 3. 甜味猪板油馅烤制饼食

蟹壳黄	(175)
桂式状元饼	(176)
石梅盘香饼	(177)
潮州饼	(178)
成珠小凤饼	(179)
松子枣泥宫饼	(180)
平洲福肉饼	(181)
滇式小凤饼	(182)
福建礼饼	(183)
西安水晶饼	(184)
水酥饼	(185)
白云酥皮饼	(186)
小花饼	(187)
象州鸡仔饼	(188)
凤翥鸡蛋火腿麦饼	(189)
云腿大白饼	(189)
火腿红饼	(190)

### 4. 咸味猪板油馅烤制饼食

豌豆苗烧饼	(191)
僧帽双瓢烧饼	(192)
金华干菜酥饼	(193)
金钱萝卜饼	(194)
萝卜丝饼	(195)
梅干菜烧饼	(196)
蒙城油酥饼	(197)
小桃园油酥饼	(198)

### 5. 咸味猪肉馅烤制饼食

虾丝饼	(206)
淄川肉烧饼	(207)
芝麻方酥饼	(207)
桃李园人参饼	(208)
三鲜酥饼	(209)
肉末酥烧饼	(210)
火腿饼(1)	(211)
火腿饼(2)	(211)
干菜擦酥饼	(213)
叉烧酥饼	(214)
靖江包烧饼	(214)
蟹黄烧饼	(215)
小葱饼	(216)
狗肉酥饼	(217)
乐亭掉桥烧饼	(218)

## 五、煎制类饼食

### (一)猪肉馅煎制饼食

竟陵葱香饼	(219)
油煎蟹壳黄	(220)
荆州猪油饽饽	(220)
葱油鸡蛋大饼	(221)
双面双色麻饼	(222)
太仓糟油春饼	(223)

又一新馅饼 .....	(224)
淮凤酥饼 .....	(225)
腰子饼 .....	(226)
肉和尚 .....	(227)
吉林矾泡馅饼 .....	(227)
台湾咸菜饼 .....	(228)
月牙馅饼 .....	(229)

## (二) 牛羊肉馅煎制饼食

蒙古馅饼 .....	(230)
老山记海城馅饼 .....	(231)
肉火烧 .....	(231)
羊肉脆皮饼 .....	(232)
羊肉饼 .....	(233)
京东肉饼(1) .....	(233)
京东肉饼(2) .....	(234)
牛肉焦饼(1) .....	(235)
牛肉焦饼(2) .....	(236)
缠丝酥焦饼 .....	(237)

## (三) 其它煎制饼食

煎蛤蜊饼 .....	(238)
煎虾饼 .....	(238)
松仁煎鸡饼 .....	(239)
湘鄂茶油饼 .....	(240)
杨麻子大饼 .....	(240)
西山软饼 .....	(241)
鸡油豆沙龙须饼 .....	(242)
太极饼 .....	(242)
煎焖馅饼 .....	(243)

## 六、炸制类饼食

### (一) 无馅炸制饼食

#### 1. 甜味无馅炸制饼食

回族油香饼 .....	(244)
糖饼 .....	(244)
吴山酥油饼 .....	(245)
白糖沙翁 .....	(247)
东坡饼 .....	(248)

#### 2. 咸味无馅炸制饼食

江陵椒盐饼 .....	(250)
海南煎饼 .....	(251)
酥层饼 .....	(251)
上海咸煎饼 .....	(252)
面油饼 .....	(252)
六凤居葱油饼 .....	(253)
沔阳酥饼 .....	(254)
德昌咸煎饼 .....	(255)
三镇油饼 .....	(256)

### (二) 有馅炸制饼食

#### 1. 甜味馅炸制饼食

##### (1) 甜味素馅炸制饼食

软皮烧饼 .....	(257)
闻喜煮饼 .....	(257)
上海太极酥饼 .....	(258)
台湾豆沙锅饼 .....	(259)
五仁锅饼 .....	(260)
一品烧饼 .....	(260)

##### (2) 甜味荤馅炸制饼食

黄岩百合苔饼 .....	(261)
枣泥酥饼 .....	(262)
百果酥饼 .....	(263)
花色酥饼(4例) .....	(264)

鲜花饼 .....	(268)
细沙锅饼 .....	(269)
火腿全瓜丝酥饼 .....	(269)
寿县大救驾 .....	(270)
泉州水晶菜头饼 .....	(271)
荆门太师饼 .....	(272)

## 2. 咸味馅炸制饼食

### (1)猪肉咸味炸制饼食

荆州春饼 .....	(274)
王家沙鲜肉酥饼 .....	(275)
三鲜锅饼 .....	(276)
福州菜头饼 .....	(277)
火腿萝卜丝酥饼 .....	(277)
萝卜酥饼 .....	(278)
商城肉馅萝卜酥馍 .....	(279)
火眼金睛 .....	(280)
炸葱油饼 .....	(281)
红娘饼 .....	(282)
福州火腿饼 .....	(283)
鲜肉锅饼 .....	(284)
葱酥肉油饼 .....	(285)
荠菜锅饼 .....	(285)
干菜锅饼 .....	(286)

### (2)其它肉类咸味炸制饼食

炸牛肉饼 .....	(287)
窝丝牛肉饼 .....	(288)
鸭脑桃仁饼 .....	(289)
厦门蚝炸饼 .....	(289)
潮州春饼 .....	(290)
姜堰酥饼 .....	(292)
香酥鸭饼 .....	(293)
韭菜饼 .....	(293)
雪笋锅饼 .....	(294)

## 七、奶制类饼食

### (一)甜味奶制饼食

台湾鲜奶饼 .....	(295)
奶味清糖锅盔 .....	(295)
清糖鲜奶饼 .....	(296)
五香鲜奶饼 .....	(297)
牛奶面衣饼 .....	(298)

### (二)咸味奶制饼食

炸葱香奶味饼 .....	(298)
炸鲜奶肉饼 .....	(299)
三丝锅饼 .....	(300)
奶皮饼一品 .....	(300)
核桃芝麻煎饼 .....	(301)
奶味酥炸饼 .....	(302)
鲜奶千层饼 .....	(303)
羊汤鲜奶大饼 .....	(303)
油焖奶汁饼 .....	(304)
奶香葱花脂油饼 .....	(304)
蒙古鲜奶馅饼 .....	(305)
牛肉奶味锅盔 .....	(306)
奶香牛肉饼 .....	(307)
奶香三角火烧 .....	(307)

## 八、饅与月饼类饼食

### (一)饅类饼食

饅 .....	(308)
油饅 .....	(309)
肉饅 .....	(310)
小油饅 .....	(311)
层层饅 .....	(311)
甜烤饅 .....	(312)

芝麻饅	(312)	山西鸡蛋饼	(349)
比加克饅	(313)	天津烙饼卷蚂蚱	(350)

## (二) 饼类饼食

滇味火腿坨	(314)	厦门油葱糖薄饼	(352)
云南硬壳火腿饼	(315)	厦门薄饼	(352)
净素松仁黑麻月饼	(315)	芥菜冲饼	(354)
奶香月饼	(316)	台湾五彩润饼	(355)
上海虾肉月饼	(317)	羊杂碎烩饼	(356)
酒香月饼	(318)	鸡血胡辣饼汤	(357)
孝感荷月饼	(319)	炒肉煮馍	(357)
自来红月饼	(320)	葛记坛子肉焖饼	(358)
广式月饼	(321)	扣饼	(359)
三鲜月饼	(328)	西安牛羊肉小炒煮馍	(360)
五仁月饼	(328)	红肉煮馍	(361)
贵阳广式叉烧大月饼	(330)	西安牛羊肉泡馍	(362)
上海鲜肉月饼	(331)	潜江鲫鱼软饼汤	(364)
金华火腿月饼(1)	(332)	卤煮火烧	(364)
金华火腿月饼(2)	(333)	西安羊血泡馍	(366)
山庄鸡丝月饼	(335)	西安素糊饽	(368)
广西月饼	(335)	西安春发生葫芦头泡馍	(369)
苏式月饼	(341)	围锅转	(371)

## 九、其它类饼食

贴饽饽熬小鱼	(344)	汴梁烩饼	(373)
倭瓜糊塔塔	(345)	肉丝烩蛋饼	(374)
淮北粉子饼	(346)	汴梁肉丝焖饼	(374)
上党蒜辣煎饼	(347)	上党长子炒饼	(375)
通州饼	(347)	潜江瘦肉炒软饼	(376)
鸡蛋油摊	(348)	汴梁炒饼	(376)
鸡蛋饼包油条	(349)	上海肉丝炒饼	(377)
		肉丝炒饼	(378)

## 第二部分 非面粉类饼食

### 一、混用面粉类饼食

黄桂柿子饼(1) .....	(379)
黄桂柿子饼(2) .....	(380)
黄桂柿子饼(3) .....	(381)
蜜汁山药饼 .....	(382)
八宝卷煎饼 .....	(382)
土豆丝饼 .....	(383)
炸山药饼 .....	(384)
胡岗南瓜饼 .....	(385)
煎茄饼 .....	(385)
茯苓饼 .....	(386)
酥炸山药饼 .....	(386)
南瓜饼 .....	(387)
南通文蛤饼 .....	(388)
苏北鲩鱼饼 .....	(389)
果脯土豆饼 .....	(390)
荠菜土豆饼 .....	(390)
辣味鸡蛋饼 .....	(391)
洛阳甜饼 .....	(391)

### 二、其它粉类饼食

#### (一)玉米粉饼食

玉珠煎饼 .....	(392)
柳芽焦饼 .....	(393)
玉米粿 .....	(393)
天津两面焦 .....	(394)
肉包谷粿 .....	(394)

#### (二)小米粉饼食

煎金钱饼 .....	(395)
------------	-------

小米面摊黄 .....	(396)
粘面墩 .....	(396)
黄米面火烧 .....	(397)
不落叶饼 .....	(397)
山东煎饼 .....	(399)
济南糖酥煎饼 .....	(400)
菜煎饼 .....	(400)

#### (三)大米粉饼食

米饭饼 .....	(401)
金钱紫米饼 .....	(402)
信阳勺子馍 .....	(403)
连江夏饼 .....	(403)
肉蛎饼 .....	(404)
福州煎饼 .....	(405)
穿眼葱油饼 .....	(405)
大福来锅巴菜 .....	(406)
炸虾饼 .....	(407)

#### (四)糯米粉饼食

干糜饼 .....	(408)
炸江米烧饼 .....	(409)
煎藕饼 .....	(409)
五色玉兰饼 .....	(410)
油炸糖麻饼 .....	(411)
荸荠饼 .....	(412)
鸡粒慈菇饼 .....	(413)
豆沙山芋饼 .....	(414)
玫瑰红苕饼 .....	(414)
百果糯米饼 .....	(415)
瓠子饼 .....	(416)
苕叶粿 .....	(416)

鲜肉糯米油煎饼 .....	(417)	火腿煎乳饼 .....	(425)
豆沙糯米油煎饼 .....	(418)	锅贴乳饼 .....	(425)
赣东辣味南瓜饼 .....	(419)	山药饼(1) .....	(426)
山芋金钱饼 .....	(419)	山药饼(2) .....	(426)
油炸扁子 .....	(420)	泉州咸馅芋饼 .....	(427)
油煎南瓜饼 .....	(420)	毛豆抓饼 .....	(428)
香酥炸软饼 .....	(421)	煎饼饅子 .....	(429)
<b>三、非粉类饼食</b>		桂花栗饼 .....	(429)
炸绿豆荞麦饼 .....	(422)	火腿肉饼 .....	(430)
荞面煎饼 .....	(422)	荸荠枣泥饼 .....	(431)
陕北荞面煎饼 .....	(423)	炸月光饼 .....	(431)
扇贝芝麻饼 .....	(423)	火腿土豆饼 .....	(432)
玫瑰土豆饼 .....	(424)	捶料锅贴乳饼 .....	(433)



# 第一部分 面粉类饼食

## 一、蒸制类饼食

### (一)甜味蒸制饼食

#### 山西千层饼

原 料：

主料：精面粉 500 克。

配料：酵面 50 克，扑面适量。

调料：白糖 100 克，食用油 50 克，碱液适量。

做 法

①精面粉加入酵面用清水(冬用热水,夏用凉水,春秋用温水)250 克和成面团揉匀,发酵好后兑好碱液揉匀揉透,再掺入白糖,揉至白糖全溶,放置稍饧,案板上稍揉,搓成长条,揪成 5 个面剂,逐个搓长按扁擀开,刷上食用油,撒上扑面,折 3 折后擀开,再刷食用油,折 3 折擀开,如此反复 3 次,成 27 层,最后擀成四方块,再用擀杖在两头压两下,放置稍饧,成为千层饼生坯。

②生坯摆入屉中,用旺火沸水蒸 20 分钟即熟。食用时,从中横、竖切两刀成 4 块,露出面层,装盘。

注:本品系山西省地方筵席常食面点之一。一般多配用“清蒸鸡”、“神仙鸭子”,别有风味。