

NANWEI GAODIAN

南 · 味 · 糕 · 点

南味糕点 配方与制作

ANWEI GAODIAN
PEIFANG YU ZHIZUO

刘治汉 编

LIUZHIHAN BIAN



中国轻工业出版社

ZHONGGUO QINGGONGYE GHUBANSHI

南 · 味 · 糕 · 点

刘治汉 编

南味糕点

配方与制作

ANWEI GAODIAN
PEIFANG YU ZHIZUO



中国轻工业出版社
ZHONGGUO
QINGGONGYE CHUBANSHE

图书在版编目(CIP)数据

南味糕点配方与制作/刘治汉编. -北京: 中国轻工业出版社,
1999. 10 (2000. 4 重印)
ISBN 7-5019-2572-0

I. 南… II. 刘… III. 糕点, 南味-食品加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(1999)第30053号

责任编辑: 三编室 责任终审: 滕炎福 封面设计: 张歌明
版式设计: 张歌明 责任校对: 燕 杰 责任监印: 徐肇华

*

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 中国人民警官大学印刷厂印刷

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

经 销: 各地新华书店

版 次: 1999年10月第1版 2000年4月第2次印刷

开 本: 850×1168 1/32 印张: 4.5

字 数: 134千字 插页 4 印数: 4001—10000

书 号: ISBN 7-5019-2572-0/TS·1564 定价: 10.00元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

NA66/03



苏式月饼



各式蛋糕



豆沙合子



袜底酥



桃 酥



双 圈 酥



千层酥



枣花酥



蜜 三 刀



麻 花



排 叉



开 口 笑



萨 其 玛



蜜 三 刀



上海蛋卷



豆沙卷

前 言

我国糕点有着悠久的历史，它起源于商周时期，距今已有 4000 多年。糕点制作技艺体现了我国劳动人民的勤劳和智慧，它是中华民族宝贵饮食文化遗产中极具光彩和特色的一部分。发展至今，糕点的品种丰富多采，花色琳琅满目，质量大大提高，不少产品不仅畅销国内，而且远销东南亚、日本、欧美等国家和地区。

目前，我国共有十大糕点风味流派——京式糕点、苏式糕点、广式糕点、扬式糕点、闽式糕点、潮式糕点、宁式糕点、绍式糕点、沪式糕点、川式糕点。其中以苏式、广式、扬式、潮式、宁式、绍式为代表的南味糕点，在配料、制作方法、品种花样、风味特色上具有独到之处，成为主要的风味流派，遍及全国各个角落，受到各界人士的喜爱。为了进一步总结和挖掘传统南味糕点的制作工艺，在参考有关资料的基础上，编就了本书。书中详细介绍了各式南味糕点以及一些传统糖食的配方和制作方法；同时，对于原料的选择和处理、产品的保管方法也作了简要的叙述。希望本书出版后，对于各糕点生产企业开发产品的花色品种和提高产品的质量有所帮助，对于广大的糕点师提高操作技能有一定的参

考价值。

本书的出版，得到了上海有关人士的大力支持和帮助，特此表示感谢。本书不当之处，敬请读者指正。

编 者



目 录

一、原料的选择与处理·····	(1)
二、产品的保管·····	(9)
三、配方与制作·····	(11)

(一) 饼类

广式月饼·····	(12)	潮州猪油芝葱饼·····	(32)
苏式月饼·····	(15)	光饼·····	(33)
鸡丝月饼·····	(19)	白糖小酥饼·····	(34)
酒酿饼·····	(20)	福建礼饼·····	(34)
松饼·····	(21)	包袱饼·····	(36)
小芝麻饼·····	(22)	白绫饼·····	(36)
冰糖饼·····	(23)	水晶软饼·····	(37)
苏式桂花白糖饼·····	(23)	莲蓉酥饼·····	(38)
宁式白糖酥饼·····	(24)	豆蓉饼、冬瓜饼·····	(39)
鲜肉饼·····	(26)	松子麻饼·····	(40)
京八件·····	(26)	火腿酥饼·····	(40)
枣泥饼·····	(27)	椒盐酥烧饼·····	(42)
椰蓉杏仁饼·····	(28)	芋蓉饼·····	(43)
小凤饼·····	(28)	菊花饼·····	(43)
潮州饼·····	(29)	香脆饼·····	(44)
		石梅盘香饼·····	(45)

(一) 糕类

云片糕·····	(46)	火炙糕·····	(64)
玉带糕·····	(48)	香糕·····	(65)
松糕·····	(48)	茯苓糕·····	(66)
条头糕·····	(49)	蜂糕·····	(67)
橘红糕·····	(50)	苔生片·····	(68)
猪油年糕·····	(50)	玉荷糕·····	(69)
桂花糖年糕·····	(51)	福建年糕·····	(70)
鸡油年糕·····	(52)	芋艿年糕·····	(71)
定胜糕·····	(53)	猪油糕·····	(71)
苏式蒸蛋糕·····	(53)	珍酥糕·····	(72)
苏式各种烧蛋糕·····	(55)	软脂糕·····	(73)
鲜奶油栗子蛋糕·····	(57)	冬瓜糕·····	(74)
奶油蛋糕·····	(59)	伦敦糕·····	(75)
筒形蛋糕·····	(59)	重阳糕·····	(77)
水果蛋糕·····	(60)	芙蓉糕·····	(77)
杏仁蛋糕·····	(61)	大方糕·····	(78)
苏式绿豆糕·····	(62)	葱猪油咸糕·····	(79)
核桃麻糕·····	(63)	玫瑰百果蜜糕·····	(80)
印糕·····	(63)	黄松糕·····	(81)
		豇豆糕·····	(82)

(二) 酥类

苏式杏仁酥·····	(83)	双圈酥·····	(87)
葱油桃酥·····	(84)	玫瑰冰雪酥·····	(88)
袜底酥、一口酥·····	(85)	一捏酥·····	(88)
松子酥·····	(86)	鱼云酥·····	(89)
鸡蛋香酥·····	(86)	豆沙卷·····	(90)
		玉环酥·····	(90)

黑麻酥·····	(91)
潮州猪油蛋黄酥·····	(92)
蛋黄球·····	(93)
千层酥·····	(94)

(四) 油炸品类

京果·····	(98)
巧果·····	(99)
油馓子·····	(100)
糖豆荚·····	(101)
油钻子·····	(102)
蜜果·····	(102)
排叉·····	(102)

干点·····	(95)
挤花小点心·····	(95)
杏仁角·····	(96)
玉馅酥·····	(97)

开口笑·····	(103)
萨其玛·····	(103)
糖纳子·····	(104)
蜜三刀·····	(105)
麻花·····	(106)
麻球·····	(107)
凤凰球·····	(108)
花边饺、雪饺·····	(108)

(五) 其他制品

薄脆·····	(110)
山楂冻·····	(111)
京江脐·····	(111)
蛋挞·····	(112)
椰子挞·····	(113)
蛋包·····	(113)
核桃球·····	(114)
奶油气鼓·····	(115)
果酱盆·····	(116)
奶油薄片·····	(116)
奶油夹心片·····	(117)

奶油拉花片·····	(118)
上海蛋卷·····	(119)
各种糯米团·····	(119)
椰丝蛋白球·····	(121)
酥蛋面包·····	(122)
麻酥糖·····	(123)
豆酥糖·····	(124)
夏酥糖·····	(124)
寸金糖·····	(125)
浇切糖·····	(128)
潮州猪油花生糖·····	(128)
花生糖·····	(129)

芝麻糖·····(129)

苏式猪油米花糖·····(129)

牛皮糖·····(130)

糖豆瓣·····(131)

