

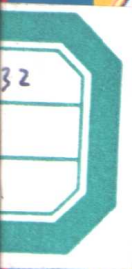
家庭四季美食丛书



四季饼类食谱

JiaTing SiJi MeiShi CongShu

紫毫◎编



TS972.132
3

85739

四季饼类食谱

JiaTing SiJi MeiShi CongShu

家庭四季美食丛书

紫毫◎编



(陕)新登字 012 号

责任编辑：薛 放

封面设计：老 乡

责任监制：刘青海

《家庭四季美食》(十二册)

紫 毫 编

陕西旅游出版社出版发行

(西安长安路 32 号 邮

新华书店经销

北京市密云县印刷厂印

850×1168 毫米 大 32

2001 年 1 月第 1 版

印数：1—10 000 册

ISBN 7-5418-1601-

定价：9.50 元



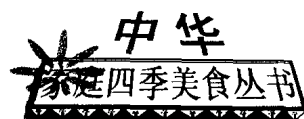
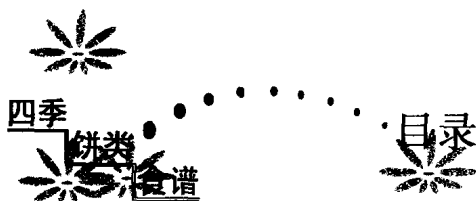
蔥油餅

学知十五

期

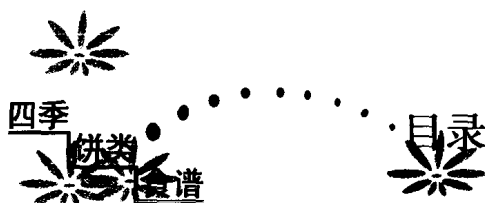
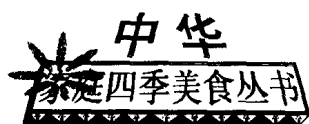
列最后之白

半
圓
餡
餅



目 录

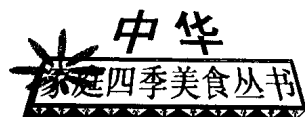
(一)蒸 饼		团圆饼····· (11)
		情侣饼····· (11)
蒸千层饼 ····· (3)		甜咸蒸饼····· (12)
千层脂油饼 ····· (3)		红枣桂花饼····· (12)
千层火腿蛋饼 ····· (4)		红枣豆沙饼····· (13)
月牙饼 ····· (5)		半月枣饼····· (13)
蒸枣饼 ····· (5)		枣泥蒸饼····· (14)
咸蛋蒸肉饼 ····· (6)		芸片桂花饼····· (14)
家常春饼 ····· (6)		金银饼····· (15)
扣虾饼 ····· (7)		混糖饼····· (15)
猪肉饼 ····· (7)		莲蓉水晶饼····· (15)
白果饼 ····· (8)		水晶桃花饼····· (16)
桂花饼 ····· (8)		豆沙晶饼····· (16)
盘香饼 ····· (9)		千层鸳鸯饼····· (17)
翻边饼 ····· (9)		鸡肉豆芽饼····· (17)
豆馅蒸饼····· (10)		三鲜塔丝饼····· (18)
什锦蒸饼····· (10)		素香饼····· (18)



千层肉饼·····	(19)	牛肉焦饼·····	(31)
荷叶肉饼·····	(19)	咖喱饺饼·····	(32)
荷叶饼·····	(20)	茄丝饼·····	(32)
月牙饼·····	(20)	南瓜煎饼·····	(33)
葱花千层饼·····	(20)	肉丁煎饼·····	(33)
千层饼·····	(21)	瓠子煎饼·····	(34)
莲蓉喜字饼·····	(21)	银芽韭菜煎饼·····	(35)
		填馅煎饼·····	(35)
		红面煎饼·····	(36)
		豆面煎饼·····	(36)
		肉丝春饼·····	(36)
		双黄煎饼·····	(37)
		淮南酥饼·····	(38)
		火腿乳饼(一)·····	(38)
		火腿乳饼(二)·····	(39)
		糖酥煎饼·····	(40)
		糖酱煎饼·····	(40)
		甜蛋煎饼·····	(40)
		豆沙蛋饼·····	(41)
		香蕉蛋饼·····	(41)
		牛奶饼·····	(42)

(二)煎 饼

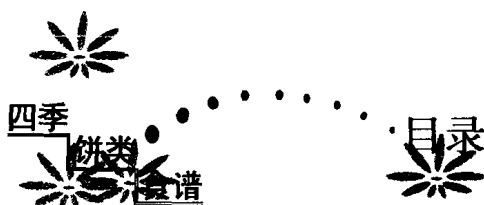
滋拉滋 煎肉饼·····	(25)
茄汁牛肉饼·····	(25)
沙司肉饼·····	(26)
鸡蛋饼·····	(26)
褡裢火烧·····	(27)
腰子饼·····	(28)
煎虾饼·····	(28)
韭菜薄饼(2人份)·····	(29)
葱花饼(制作2只)·····	(29)
萝卜丝春饼·····	(30)
煎饼盒子·····	(30)
牛肉煎饼·····	(31)



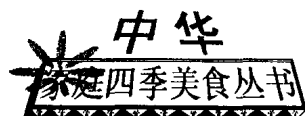
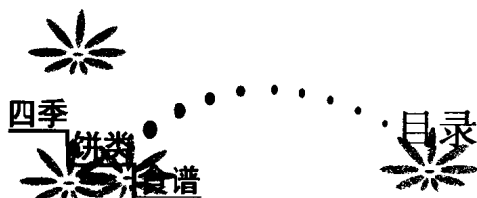
目录

香麻豆沙饼····· (42)	炸笋肉饼····· (55)
洋河煎饼····· (43)	炸芝麻饼····· (56)
万载卷饼····· (43)	油饼····· (56)
金钱煎饼····· (44)	炸藕饼····· (57)
香麻莲蓉饼····· (44)	红豆沙炸饼····· (57)
樱桃枣泥软饼····· (45)	豆沙炸饼····· (58)
枣泥锅饼····· (46)	枣泥炸饼····· (59)
鲜肉米粉油煎饼····· (46)	一品酥饼····· (59)
煎茄饼····· (47)	蛋丝饼····· (60)
倭瓜煎饼····· (47)	玫瑰花饼····· (60)
蛤蜊煎饼····· (48)	藤萝花饼····· (61)
青虾煎饼····· (48)	果馅炸饼····· (62)
小米煎饼····· (49)	灌县鲜花饼····· (62)
鸡蛋煎饼····· (49)	薯丁炸饼····· (63)
鸡蛋饼包油条····· (49)	红酥饼····· (63)
山东煎饼····· (50)	糖面油饼····· (63)
椒盐煎饼····· (50)	糖馅油饼····· (64)
玉珠煎饼····· (51)	香酥饼····· (64)
煎饼馃子····· (51)	火腿焦饼····· (65)
	炸牛肉饼····· (65)
	笋肉锅饼····· (66)

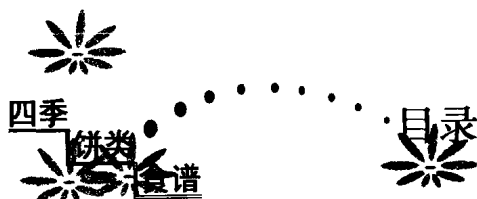
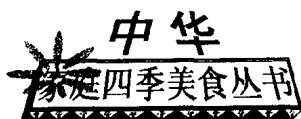
(三)炸 饼



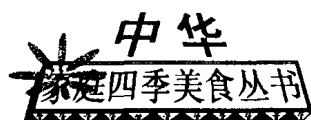
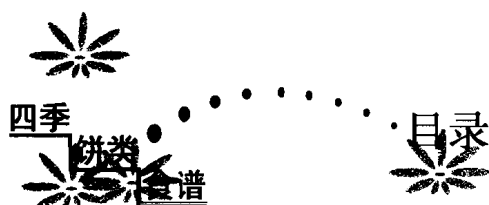
炸虾饼·····	(67)	芝麻油酥烧饼·····	(80)
肉蛎饼·····	(67)	葱花油酥烧饼·····	(81)
萝卜炸饼·····	(68)	翻层油酥烧饼·····	(81)
火腿萝卜饼·····	(68)	缸炉油酥烧饼·····	(82)
葱油酥饼·····	(69)	炸酥烧饼·····	(83)
五香炸饼·····	(70)	黄桥烧饼·····	(83)
酥层饼·····	(70)	蟹壳黄烧饼·····	(84)
油饼·····	(71)	肉馅油酥烧饼·····	(85)
炸油饼·····	(71)	牛肉咖喱烧饼·····	(86)
菊花酥饼·····	(72)	干菜油酥烧饼·····	(86)
枣泥酥饼·····	(72)	豆馅油酥烧饼·····	(87)
江米豆沙饼·····	(73)	腰果小西饼·····	(88)
米粉豆沙煎饼·····	(74)	萝卜丝饼·····	(88)
豆沙香酥饼·····	(74)	油酥饼·····	(89)
		宁夏烧饼·····	(90)
		螺旋酥烧饼·····	(90)
(四)烤 饼		金鱼饼·····	(91)
椒盐烧饼·····	(77)	菊花饼·····	(91)
缸炉烧饼·····	(77)	葵花饼·····	(92)
吊炉烧饼·····	(78)	金钱饼·····	(93)
烫面烧饼·····	(79)	冰花豆沙饼·····	(93)
螺蛳转烧饼·····	(79)		



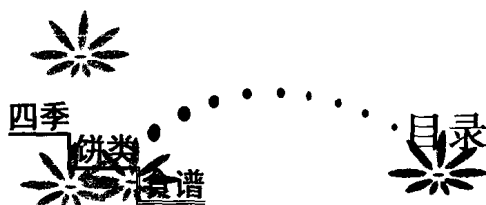
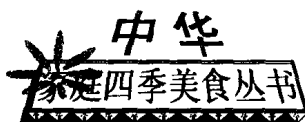
双麻饼.....	(93)	萝卜丝烧饼	(104)
豆沙大饼.....	(94)	割边枣泥饼	(105)
豆沙蛋黄饼.....	(95)	五仁酥饼	(106)
太师饼.....	(95)	八宝酥饼	(106)
冰花饼.....	(96)	井字酥皮饼	(107)
果仁蛋黄饼.....	(96)	水晶酥饼	(107)
椰丝蛋黄饼.....	(96)	麻蓉饼	(108)
芝麻蛋酥饼.....	(97)	香蕉酥饼	(108)
酥皮肉馅饼.....	(97)	糖酥罗汉饼	(109)
肉酥饼.....	(98)	松酥饼	(110)
螺壳肉酥烧饼.....	(98)	烤酥饼	(110)
叉烧酥饼.....	(99)	方酥饼	(110)
干菜油酥饼	(100)	糖油酥饼	(111)
牛舌酥饼	(100)	甜酥烧饼	(112)
素馅酥饼	(101)	佛手酥皮烧饼	(112)
筒子饼	(101)	果酱烧饼	(113)
牛舌饼	(102)	石塔油酥烧饼	(113)
缸炉饼	(102)	周村酥烧饼	(114)
香油饼	(103)	河南油酥烧饼	(114)
菠菜快餐饼	(103)	发面烧饼	(115)
白蛇烧饼	(104)	咸酥烧饼	(115)



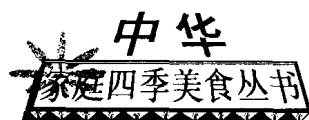
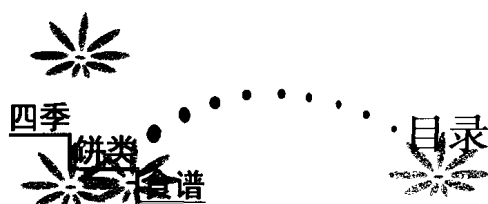
卷酥烧饼	(116)	炉干烧饼	(128)
朝牌烧饼	(116)	牛舌烧饼	(128)
芝麻烧饼	(117)	蘑菇葱花快餐饼	(129)
起酥芝麻烧饼	(118)	石头巴饼	(129)
气鼓烧饼	(118)	沙子饼	(130)
起酥烧饼	(119)	油切饼	(130)
葱花油酥烧饼	(119)	麻汁酥饼	(131)
瓢子烧饼	(120)		
麻酱烧饼	(121)		
		(五)烙 饼	
椒盐气鼓烧饼	(121)	大饼	(135)
红糖麻酱烧饼	(122)	麻酱大饼	(136)
吊炉螺蛳烧饼	(123)	家常饼	(136)
缸炉油酥烧饼	(123)	脂油家常饼	(137)
缠丝油酥烧饼	(124)	烫面家常饼	(138)
肉末酥烧饼	(124)	油酥家常饼	(138)
豆馅烧饼	(125)	荠菜家常饼	(139)
一品烧饼	(125)	荷叶饼	(140)
五连烧饼	(126)	牛舌饼	(140)
糖鼓烧饼	(126)	大锅饼	(141)
糖合面烧饼	(127)	芝麻锅饼	(142)
甜咸烧饼	(127)	盘香油酥饼	(142)



酒酿饼	(143)	蒙古馅饼	(154)
发面麻酱饼	(144)	猪肉韭菜馅饼	(155)
椿芽饼	(144)	猪肉白菜馅饼	(155)
软酥饼	(145)	三鲜馅合子	(156)
珍珠烙饼	(145)	牛肉馅合子	(156)
大肉馅饼	(146)	香麻饼	(157)
搅面馅饼	(146)	芙蓉饼	(157)
酒酿肉馅饼	(147)	玫瑰锅饼	(158)
砸面馅饼	(147)	糖饼	(158)
烫面馅饼	(148)	发面糖饼	(159)
玲珑馅饼	(148)	鸡蛋糖饼	(159)
西葫芦羊肉馅饼	(149)	糖酥烧饼	(160)
丝饼	(149)	麻酥烧饼	(160)
春饼	(150)	烫面葱花饼	(161)
白剂饼	(150)	鸭油葱花饼	(161)
盘丝饼	(151)	芝麻葱油饼	(162)
空心饼	(151)	韭菜饼	(162)
筋饼	(152)	蛋黄饼	(163)
发面饼	(153)	鸡蛋灌饼	(163)
牛肉青菜馅饼	(153)	蛋肉麦饼	(164)
海城馅饼	(154)	茶油饼	(164)



太后饼	(165)	西安萝卜饼	(176)
通州饼	(165)	武城煊饼	(177)
西安油酥饼	(166)	熏肉大饼	(178)
香酥饼	(167)	顺江薄饼	(178)
芝麻油酥饼	(167)	烫面夹心饼	(179)
景芝三盖饼	(168)	鲜肉酥饼	(179)
三角烙饼	(168)	红薯豆沙饼	(180)
家常酥饼	(169)	烫面豆沙饼	(180)
烫面家常饼	(169)	南沙饼	(181)
麻酱大饼	(170)	埋沙酥饼	(181)
天津大饼	(170)	哈达饼	(182)
百果酥饼	(170)	柿子饼	(183)
什锦酥饼	(171)	酒酿饼	(183)
豆沙青丝酥饼	(172)	虾肉酥饼	(184)
猪肉饼	(172)	金银烙饼	(185)
肉丁饼	(173)	葱花饼	(185)
牛肉饼	(173)		
羊肉饼	(174)		
腰子饼	(174)		
虾干萝卜饼	(175)		
冬菜饼	(176)		
		(六) 烩、焖、炒饼	
		素炒饼	(189)
		木樨炒饼	(189)
		肉丝炒饼	(190)



虾仁炒饼	(191)	三鲜烩饼	(194)
三鲜炒饼	(191)	猪肠烩火烧	(195)
素焖饼	(192)	炒虾饼	(196)
鸡蛋焖饼	(193)	豌豆烩饼	(196)
肉丝焖饼	(193)	扣饼	(197)
素烩饼	(194)		

(一) 蒸 饼

原书空白页



蒸千层饼

原料：大酵面 500 克。

配料：碱 5 克（加水化开）。

调料：熟猪油 80 克，花生油 30 克，花椒盐 8 克。

制作：①大酵面放在案板上，扒开放入碱液，撮匀揉透，再扒开放入熟猪油，揉搓均匀，成为滑润面团，分块再揉匀后，擀成大长方形薄片，刷上一层花生油，均匀撒上花椒盐，从一头向另一头卷成粗条，下重 100 克一个的剂子，按扁转圆，用擀面杖轻轻擀成直径 10 厘米、厚 0.4 厘米、厚薄均匀的圆饼，加盖拧干的湿洁布，饧约 10 多分钟，即成千层饼生坯。②将饼生坯间隔均匀地码在屉内，架在滚开水、冒大气的锅上，蒸约 15 分钟，成熟下屉，斜切一刀，装入盘内。

特点：暄软，层多，鲜咸，香浓。

千层脂油饼

原料：大酵面 500 克。

配料：猪板油 150 克，碱 5 克（用水化开）。

调料：熟猪油 50 克，白糖 50 克，盐 5 克，葱末 75 克。

制作：①大酵面放在案板上，扒开，放入碱液，撮匀揉透，再扒开，搀入熟猪油和白糖，继续揉匀，成为滑润面团，加盖拧干的湿洁布，饧约 10 多分钟。猪板油撕去膜皮，剁成泥状，放入碗内，加盐调匀成馅料。②面团上案揉匀，分为大小两块。将大块面团（重约 350 克）搓条，擀成厚约 0.3 厘米的长方形薄片，抹上馅料，撒上葱末，从左向右每隔 3 厘米折叠一层，共折