

ZHONGGUO FENGWEI MIMIANMEISHI XILIE

中国风味米面美食系列

周范林 主编

家制风味 糕点400种



中国风味米

家制风味糕点400种

JIAZHI FENGWEI GAODIAN

周范林 主编

江苏工业学院图书馆
藏书章



中国林业出版社

图书在版编目(CIP)数据

家制风味糕点 400 种 / 周范林主编. — 北京: 中国林业出版社, 2003.9
(中国风味米面美食系列)

ISBN 7 - 5038 - 3470 - 6

I. 家…

II. 周…

III. 糕点—食谱—中国

IV. TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 057690 号

出版: 中国林业出版社(100009 北京西城区刘海胡同 7 号)

E-mail: cfphz@public.bta.net.cn

电话: 010-66184477

发行: 新华书店北京发行所

印刷: 北京市昌平百善印刷厂

版次: 2003 年 9 月第 1 版

印次: 2003 年 9 月第 1 次

开本: 850mm × 1168mm 1/32

印张: 6.75

彩插: 2

字数: 163 千字

印数: 1~5000 册

定价: 11.00 元

前 言

随着我国家庭生活 and 饮食文化素养的不断提高，人们对合理的膳食有了更深的理解。尤其是 2003 年春出现的“非典”（SARS），让我们懂得了生命的宝贵和珍惜生命的意义，同时也让人与人之间多了亲情、理解和关爱，还把人们的就餐地点相对固定在了家里，使人们感受到家庭就餐的温馨和安全。

在以米面为主的中国家庭里，怎样吃饱、吃好，吃得有趣，吃得营养和健康，是我们每个人所关心的问题。为此，我们编写了这套“中国风味米面美食系列”丛书，以满足家庭用餐在花样、品种和营养上的选择和制作，还为餐饮从业人员和下岗职工上岗就业提供了可靠的、行之有效的帮助。在食谱品种的选择上，我们突出地方风味、经济实惠，方便快捷

等特点，便于家制尝鲜和下岗职工经营特色饭店。

本套丛书共分《家制风味米饭 400 种》《家制风味米粥 400 种》《家制风味糕点 400 种》《家制风味饼点 400 种》《家制风味面条 400 种》《家制风味小吃 400 种》《家制风味饺子 400 种》和《家制杂粮食品 400 种》共 8 本。该套丛书详细介绍了约 3000 种米、面和杂粮的原料、制作和特点，不仅简便易学、实用性强，还有利于改变以往的就餐习惯，实行卫生分餐制。书中介绍的原料质量可以随就餐人数而定，口味也可根据个人习惯做些调整，目的是达到吃得好，吃得开心。

本套丛书由周范林主编，周浩、董芹、汤祈美、汤丽华、汤丽琴等编写。在编写过程中，参考了大量的文献资料，限于篇幅未能一一列出，在此深表谢意！

编 者

2003 年 7 月



目 录

前 言



蒸 制 糕 点

- | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| 东北打糕 (1) | 蒸白蜂糕 (11) | 桂香油糕 (21) |
| 米豆切糕 (1) | 蒙自年糕 (12) | 千层软糕 (22) |
| 夹沙米糕 (2) | 蒸面发糕 (13) | 玫瑰层糕 (23) |
| 蒸豆面糕 (2) | 蒸豆馅糕 (13) | 蒸蜂糖糕 (23) |
| 豆面馅糕 (3) | 赤豆丝糕 (14) | 蜂糖枣糕 (24) |
| 西安糍糕 (3) | 豆馅丝糕 (14) | 蒸夹沙糕 (24) |
| 蒸双嫩糕 (4) | 果子蜜糕 (15) | 鸳鸯发糕 (24) |
| 双林子糕 (5) | 蒸黄松糕 (15) | 蒸盘转糕 (25) |
| 咸猪油糕 (6) | 提丝发糕 (15) | 蒸果香糕 (26) |
| 玫瑰油糕 (6) | 九层麻糕 (16) | 百果油糕 (26) |
| 芝麻奶糕 (7) | 武汉莲糕 (17) | 百果蜜糕 (27) |
| 蒸重阳糕 (7) | 珍珠麻糕 (17) | 蒸棉花糕 (28) |
| 椰浆奶糕 (8) | 红根发糕 (18) | 果料蜂糕 (28) |
| 鸡油拉糕 (9) | 蒸百合糕 (18) | 豆馅切糕 (29) |
| 马拉蛋糕 (9) | 蒸冰菊糕 (19) | 甜糯枣糕 (29) |
| 腊萝卜糕 (10) | 蒸状元糕 (19) | 枣糖香糕 (30) |
| 伦敦糖糕 (10) | 蒸椰子糕 (20) | 枣泥拉糕 (30) |
| 九层油糕 (11) | 千层油糕 (20) | 松子枣糕 (31) |





- | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| 水晶果糕 (31) | 绿豆沙糕 (46) | 桂圆枣糕 (62) |
| 蒸软脂糕 (32) | 脂油香糕 (47) | 蒸麻蓉糕 (62) |
| 蒸九九糕 (32) | 甜枣切糕 (47) | 蒸海棠糕 (63) |
| 蒸火炙糕 (33) | 桂花切糕 (48) | 草莓蛋糕 (64) |
| 绵甜香糕 (33) | 玫瑰卷糕 (48) | 楂糖蛋糕 (65) |
| 豆沙卷糕 (34) | 蒸卷沙糕 (49) | 梅花蛋糕 (65) |
| 猪油年糕 (34) | 益寿耳糕 (49) | 饴糖蛋糕 (66) |
| 双花年糕 (35) | 蒸柿饼糕 (50) | 蒸椰蓉糕 (67) |
| 百果年糕 (35) | 蒸参枣糕 (50) | 蒸桃仁糕 (67) |
| 桂花年糕 (36) | 蒸杏仁糕 (51) | 蒸八珍糕 (68) |
| 红枣年糕 (36) | 蒸豆蔻糕 (51) | 蒸橘红糕 (69) |
| 松子年糕 (37) | 蒸赤豆糕 (52) | 西米嫩糕 (69) |
| 瓜子年糕 (37) | 蒸薄荷糕 (52) | 珍珠甜糕 (70) |
| 糯米年糕 (38) | 蒸玫瑰糕 (53) | 双米松糕 (71) |
| 如意米糕 (38) | 玫瑰方糕 (53) | 什锦蜜糕 (72) |
| 脂油松糕 (38) | 松子香糕 (54) | 蒸海绵糕 (72) |
| 蒸山药糕 (39) | 蒸米枫糕 (54) | 如意果糕 (73) |
| 茯苓糖糕 (40) | 蒸面枫糕 (55) | 豆渣儿糕 (73) |
| 蒸莲蓉糕 (40) | 夹沙头糕 (56) | 蒸喇叭糕 (74) |
| 荸荠糖糕 (41) | 香甜方糕 (56) | 蛋香碗糕 (74) |
| 三色蛋糕 (41) | 蒸甜发糕 (57) | 松香软糕 (75) |
| 蒸三色糕 (42) | 松软丝糕 (57) | 蒸芝麻糕 (75) |
| 三色发糕 (42) | 萝卜丝糕 (57) | 三色馅糕 (76) |
| 云片楂糕 (43) | 山芋方糕 (58) | 乌发香糕 (76) |
| 果酱卷糕 (43) | 豆沙凝糕 (59) | 养颜蛋糕 (77) |
| 葡干蛋糕 (44) | 白糖金糕 (59) | 桃仁麻糕 (77) |
| 绵甜蛋糕 (44) | 蒸白松糕 (60) | 芝麻枣糕 (77) |
| 鸳鸯蛋糕 (45) | 白糖嫩糕 (60) | 芡实米糕 (78) |
| 油蒸蛋糕 (45) | 什锦笼糕 (61) | 藕米甜糕 (78) |
| 夹心蛋糕 (46) | 蒸藕丝糕 (61) | 山豆芽糕 (78) |





- | | | |
|-----------|-----------|------------|
| 山枣豆糕 (79) | 玉果酱糕 (86) | 蒸藕粉糕 (97) |
| 莲肉米糕 (79) | 玉米碗糕 (87) | 蒸米沙糕 (97) |
| 三品麻糕 (80) | 莲茯蒸糕 (87) | 米粉栗糕 (97) |
| 红枣粉糕 (80) | 芡实莲糕 (88) | 蛋油米糕 (98) |
| 松仁枣糕 (80) | 枣香酿糕 (88) | 蒸芋头糕 (99) |
| 山药芡糕 (81) | 蒸大发糕 (88) | 红枣蜂糕 (99) |
| 莲肉甜糕 (81) | 酵面油糕 (89) | 桂香蜂糕 (100) |
| 减肥粉糕 (81) | 蒸芋苕糕 (89) | 鸡蛋碗糕 (100) |
| 降脂粉糕 (82) | 玉米枣糕 (90) | 米面蜂糕 (101) |
| 五宝香糕 (82) | 玉米蛋糕 (91) | 蒸碗碗糕 (101) |
| 决明子糕 (83) | 三合面糕 (91) | 小笼茶糕 (101) |
| 枣仁香糕 (83) | 米粉发糕 (92) | 夹心发糕 (102) |
| 玉豆粉糕 (84) | 金银丝糕 (92) | 夹糖方糕 (103) |
| 莲子蛋糕 (84) | 萝卜鱼糕 (93) | 小米豆糕 (103) |
| 茯苓米糕 (84) | 蒸乌梅糕 (93) | 黏粉黄糕 (104) |
| 茯苓米糕 (85) | 绿豆花糕 (94) | 黄米年糕 (104) |
| 益智仁糕 (85) | 什锦豆糕 (94) | 米枣切糕 (104) |
| 山药甜糕 (85) | 山药枣糕 (95) | 蒸藕米糕 (105) |
| 健脑香糕 (86) | 蒸素油糕 (96) | 蒸萝卜糕 (105) |
| 八仙补糕 (86) | 双色蛋糕 (96) | 碗仔鱼糕 (106) |



烘烤糕点

- | | | |
|------------|------------|------------|
| 烤鸡蛋糕 (108) | 可可蛋糕 (112) | 奶豆蛋糕 (116) |
| 酥皮烘糕 (108) | 桃仁蛋糕 (113) | 巧克力糕 (117) |
| 三色花糕 (109) | 奶油蛋糕 (114) | 香油蛋糕 (118) |
| 生日蛋糕 (110) | 咖啡蛋糕 (115) | 葡萄蛋糕 (118) |





- | | | |
|------------|------------|------------|
| 水果蛋糕 (119) | 烘甜蛋糕 (125) | 薯蓉软糕 (132) |
| 奶香果糕 (119) | 杏仁蛋糕 (125) | 四色片糕 (132) |
| 什锦蛋糕 (120) | 柠檬蛋糕 (126) | 松子片糕 (133) |
| 果酱蛋糕 (120) | 云石油糕 (126) | 桂云片糕 (134) |
| 卷筒蛋糕 (121) | 花盆油糕 (127) | 核桃片糕 (134) |
| 雪花蛋糕 (121) | 糖皮油糕 (127) | 白云片糕 (135) |
| 烤清蛋糕 (122) | 烤五龙糕 (129) | 三色夹糕 (135) |
| 烤三色糕 (122) | 烤长寿糕 (129) | 海绵蛋糕 (136) |
| 菠萝蛋糕 (123) | 烤奶酪糕 (130) | 奶桂香糕 (137) |
| 新春蛋糕 (123) | 油酥奶糕 (130) | 杏酱蛋糕 (137) |
| 桂花蛋糕 (124) | 梗米泡糕 (130) | 果料蛋糕 (138) |
| 烤香蛋糕 (124) | 烤玫瑰糕 (131) | 果仁蛋糕 (138) |
| | 桃仁酥糕 (131) | |



煎炸糕点

- | | | |
|------------|------------|------------|
| 波丝油糕 (140) | 百酥油糕 (145) | 煎香蛋糕 (151) |
| 奶油炸糕 (140) | 炸香耳糕 (146) | 油炸糖糕 (152) |
| 菊花油糕 (141) | 烫面炸糕 (146) | 麻蓉炸糕 (152) |
| 炸泡油糕 (142) | 炸汗面糕 (147) | 炸荸荠糕 (153) |
| 炸香年糕 (142) | 炸糍饭糕 (147) | 熨斗炸糕 (153) |
| 油炸年糕 (143) | 煎萝卜糕 (148) | 北京炸糕 (154) |
| 糖油炸糕 (143) | 米粉油糕 (149) | 米面炸糕 (155) |
| 豆沙米糕 (143) | 土豆菜糕 (149) | 炸蚕豆糕 (155) |
| 酥面炸糕 (144) | 炸酥油糕 (150) | 排骨年糕 (156) |
| 炸芙蓉糕 (144) | 豆沙炸糕 (150) | 夹糖年糕 (157) |
| 脆八宝糕 (145) | 炸山楂糕 (151) | 炸金丝糕 (157) |





冰 凉 糕 点

- | | | |
|------------|------------|------------|
| 玻璃蛋糕 (159) | 香草凉糕 (169) | 芸豆香糕 (178) |
| 牛奶香糕 (159) | 百果凉糕 (169) | 板蓝椰糕 (179) |
| 山楂蛋糕 (160) | 山药凉糕 (169) | 蒸黑米糕 (179) |
| 枣藕凉糕 (161) | 赤豆凉糕 (170) | 兔肉彩糕 (180) |
| 绿豆凉糕 (161) | 西瓜凉糕 (170) | 冰镇藕糕 (180) |
| 奶油冰糕 (162) | 嫩醇凉糕 (171) | 番茄藕糕 (181) |
| 奶油凉糕 (162) | 粉糖蛋糕 (171) | 菱角橘糕 (181) |
| 蛋奶冰糕 (163) | 双色米糕 (172) | 海带果糕 (182) |
| 可可奶糕 (163) | 豆沙馅糕 (172) | 肉冻凉糕 (182) |
| 冷冻奶糕 (163) | 水晶凉糕 (173) | 冻羊肉糕 (183) |
| 菠萝凉糕 (164) | 果香凉糕 (173) | 蛋奶雪糕 (184) |
| 糯米凉糕 (164) | 冰汁凉糕 (174) | 可可雪糕 (184) |
| 梗米凉糕 (165) | 糖油发糕 (174) | 咖啡雪糕 (185) |
| 玫瑰凉糕 (165) | 蒸莲子糕 (175) | 果味雪糕 (185) |
| 面粉凉糕 (166) | 绿豆香糕 (175) | 奶油雪糕 (185) |
| 桂花凉糕 (166) | 薄荷豆糕 (176) | 玫瑰雪糕 (186) |
| 豆沙凉糕 (167) | 瓜仁蜜糕 (176) | 豆沙雪糕 (186) |
| 三层凉糕 (167) | 九层凉糕 (177) | 多味雪糕 (187) |
| 三色凉糕 (168) | 荞麦凉糕 (177) | 果酱雪糕 (187) |
| 鸳鸯凉糕 (168) | 香桃凉糕 (178) | |



其 他 糕 点

- | | | |
|------------|------------|------------|
| 南国豆糕 (188) | 梗米切糕 (188) | 冬瓜糖糕 (189) |
|------------|------------|------------|





栗蓉甜糕 (189)	蚕豆甜糕 (193)	黄米切糕 (198)
麻蓉白糕 (190)	绿豆枣糕 (194)	扁豆糖糕 (198)
长寿香糕 (190)	端阳豆糕 (194)	菜炒年糕 (199)
桂花豆糕 (190)	黑豌豆糕 (194)	酒酿年糕 (199)
奶油甜糕 (191)	三色豆糕 (195)	清汤年糕 (200)
花生奶糕 (191)	蚕豆香糕 (195)	素炒年糕 (200)
果酒蛋糕 (192)	薯蓉瓜糕 (196)	蛋炒年糕 (201)
山楂糖糕 (192)	高粱麻糕 (196)	鸡丝年糕 (201)
酸枣香糕 (193)	玉米果糕 (197)	肉炒年糕 (202)
栗子甜糕 (193)	豆豉米糕 (197)	虾仁年糕 (202)
参考文献 (204)		





蒸制糕点

东北打糕

原料 糯米 900 克，赤豆和黄豆各 100 克，白糖 40 克。

制法 1. 将糯米淘洗干净，用清水浸泡 10 小时，能用手将米粒捻碎时，捞出沥干水分，放入铺有湿布的笼内，置烧沸的水锅上蒸 20 分钟左右，使米饭成熟并软硬适度。

2. 将蒸制成熟的糯米饭放在砧板上，用木槌边打边翻，开始打时用力要均稳，以免饭粒飞溅。翻时手蘸凉开水，并不断擦净砧板以免粘板，翻打至看不出米饭粒即表示米糕已打成。

3. 将赤豆用水洗净，入锅置火上煮烂捞出，沥干水分，加入白糖，再放入锅中，用小火炒碎成豆沙粉。将黄豆淘洗干净，入锅用小火炒至香熟，取出磨碎，筛成黄豆面。

4. 将制好的打糕切成条块状，外层裹上豆沙粉或熟黄豆面即成。也有外层不裹粉和豆面的，随食随蘸。

特点 滑润柔软，质黏清香，东北名点。

米豆切糕

原料 糯米 500 克，白芸豆 125 克，白糖 50 克。

制法 1. 将糯米淘洗干净，用凉水浸泡 6 小时，沥净水后磨成





面；芸豆洗净，入锅置火上煮至八成熟，用手一捻就碎。

2. 将糯米面与水以1比1的比例调成稠浆糊，摊在笼屉上厚约3厘米，用旺火蒸至将熟时，把煮熟的芸豆撒在上面，豆厚1~3厘米，紧接着再把糯米面糊摊上一层再蒸。一般共撒三层面两层豆，总厚度达10厘米左右。

3. 将蒸熟的盆糕翻扣在湿案板上，切成小块，撒上白糖，趁热食用。

特点 层次分明，味道香甜，北京名点。

夹沙米糕

原料 糯米1000克，豆沙500克，白糖100克。

制法 1. 将糯米淘洗干净后平铺在瓷盘内，入笼用旺火蒸熟。
2. 将一半糯米饭在一干净瓷盘中铺平，压成1厘米厚的薄片，上面抹一层豆沙，再把另一半糯米饭铺在豆沙上，用一干净木板压平后切成菱形块，放入盘中，撒入白糖即可食用。

特点 质地软糯，味道香甜，山东名点。

蒸豆面糕

原料 糯米1000克，白糖300克，黄豆200克，青梅20克，碎冰糖50克，豆沙馅1500克，糖桂花10克，芝麻60克。

制法 1. 将糯米淘洗干净，用凉水浸4小时，沥净水后碾成面，加凉水800克和成面团，入笼置火上蒸1小时即熟。取出放入盆中，浇入开水100克，用木棍搅打均匀，使面与水融为一体。





2. 将黄豆去杂漂洗干净后放入锅中，在微火上炒 40 分钟至黄豆变成棕黄色时，取出去皮碾成豆面。

3. 将芝麻用微火焙成金黄色，与青梅分别切成碎末，放入盆中，加入白糖、冰糖、糖桂花和青梅，拌匀成芝麻糖。

4. 将熟豆面铺撒在案板上，取 1/2 糯米面团放在上面揉匀，擀成 1.3 厘米厚的椭圆形大片，放上豆沙馅 750 克摊平，卷成长卷，再切成 3 厘米长的段，即成豆面糕。另一半熟面团也照此法做完。食用时撒上适量的芝麻糖即成。

特点 色泽棕黄，干香扑鼻，柔软有劲，细腻甜香，北京名点。

豆面馅糕

原料 糯米粉和豆沙馅各 1000 克，黄豆 100 克，白糖 200 克。

制法 1. 将糯米粉加入适量的清水揉成面团，入笼置火上蒸熟（软点）；黄豆入锅置火上炒熟后磨成粉。

2. 将蒸熟的糯米粉粘上黄豆粉，擀成大片，抹上豆沙馅，卷起来切成 50 克重的糕块，撒上白糖即成。

特点 味美甜黏，豆香适口。

西安糕糕

原料 糯米 1250 克，赤豆和红糖各 500 克，黄酱 100 克，玫瑰酱 50 克，熟芝麻 125 克，菜油 75 克，食用碱 2 克，核桃仁适量。

制法 1. 将糯米淘洗干净，倒入放有 1500 克的沸水锅内，置旺火上烧沸后改用小火焖煮，边煮边搅动米，约经 1 小时，米成糊状再改用微火。用锅铲将米糊抹平，加盖焖 30 分





钟，把锅底的米翻上来抹平，再焖 30 分钟，将米糊铲出放在案上，用木槌来回砸压，使米粒完全碾碎成米粉团后，摊在案上待用。

2. 将赤豆淘洗干净后放入开水锅里，加食用碱煮 2 小时，豆煮烂后捞入竹筛中晾凉，放在瓷盆内，先用手掌将豆子搓开，再用凉水过滤，沉淀约 1 小时，滗去水分，装入布袋中，将水沥干制成豆沙。把核桃仁切碎，连同红糖和豆沙一并倒入锅中，用小火翻炒至红糖溶化，放入黄酱、玫瑰酱搅拌均匀即成豆沙馅。

3. 案板上抹一层油，取糯米团一块，搓成条后揪成 50 克 1 个的剂子，分别包上豆沙馅，压成直径为 6~7 厘米、厚 2 厘米的圆形饼，撒上熟芝麻少许即成糍糕。糍糕有两种吃法：一种是包好后凉吃，一种是包好后用油煎热食用。

特点 绵软黏甜，豆沙清香，形状整齐，西安风味。

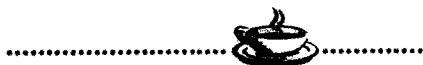
蒸双嫩糕

原料 糯米 1250 克，猪膘肉和冬瓜糖各 150 克，猪油 60 克，红糖 125 克，豆腐皮 3 张，干葱头 50 克。

制法 1. 将糯米淘洗干净，用清水浸泡 10 分钟，捞出 1125 克制成湿磨粉；红糖碾碎，与米粉拌和均匀。将剩余的糯米 125 克，加清水 75 克，制成米浆待用。

2. 将干葱头去皮，切成薄片，投入烧热的猪油锅中炒成深黄色；猪膘肉和冬瓜糖均切成 0.3 厘米见方的丁，与炒过的干葱头拌匀成混合馅料。

3. 将豆腐皮用水浸软后，铺入笼屉中，轻轻倒入红糖米粉，用小竹片刮平，置于旺火沸水锅上蒸制 90 分钟左右。





揭开笼盖，淋入糯米浆，再用小竹片刮平，均匀地撒上混合馅料，加盖再蒸 40 分钟左右，取出晾透后，切成菱形糕块即成。

特点 色泽美观悦目，糕质糯软细嫩，味道香甜润口，福建海澄名点。

双林子糕

原料 糯米粉 800 克，粳米粉 400 克，白糖 350 克，猪板油 150 克，核桃仁和红绿丝各 50 克，青梅、橘饼和玫瑰酱各 30 克，芝麻和金橘饼各 20 克。

制法 1. 将猪板油切成 2 厘米见方的薄片，用白糖 30 克腌渍一周成糖板油；核桃仁、金橘饼、橘饼、红绿丝、青梅切成米粒状，拌匀；芝麻、玫瑰酱和白糖 280 克与干米粉 140 克擦匀成芝麻玫瑰糖馅。

2. 将糯米粉和粳米粉拌匀（留下 170 克干粉备用），与清水 400 克、白糖 40 克拌和均匀。

3. 取高 4 厘米、边长 28 厘米的正方形糕框一个，将糕粉倒入糕框内铺平，用刀匀称地挖出 16 个小粉窝，每个窝内放入芝麻玫瑰糖馅和果料馅各 1/16 份，糖板油 3 块，然后将干米粉在馅面上薄薄筛上一层，盖住馅心，再用一张纸盖上，轻轻抹平，揭去纸，用刀切成 7 厘米的 16 个方块。

4. 将糕坯置于笼屉中，上火蒸制 20 分钟左右即成。

特点 半透明状，光滑油润，香甜爽口，湖州名点。





咸猪油糕

原料 细糯米粉 800 克，细粳米粉 200 克，葱末 20 克，豆油 3 克，猪板油 175 克，精盐适量。

制法

1. 将猪板油撕去膜，用刀切成 1.5 厘米见方的丁，放入盆中，加入适量的精盐拌匀后按压紧，腌渍 3 天成咸板油丁。
2. 将细糯米粉和细粳米粉同放一盆中，加入适量的精盐、清水 300 克拌匀成糕粉。
3. 将木制大蒸桶内垫好竹算，用豆油抹匀。先取 3/10 的糕粉平铺于算上，用旺火沸水蒸制，待蒸气透过糕粉后，再铺入 2/10 的糕粉，再蒸，当糕粉接近成熟时，取咸板油丁与余下的生糕粉拌匀。如上述方法陆续将糕粉蒸完，糕坯蒸至呈玉白色时，撒上葱末，再蒸 5 分钟左右。
4. 用洁净湿白布包住蒸熟的糕坯，按实成 6 厘米厚的正方形，揭去布，用刀切成长方形糕块即成。

特点 洁白晶莹，糯软香滑，油而不腻，江苏名点。

玫瑰油糕

原料 细糯米粉 500 克，糖板油丁 350 克，绵白糖 400 克，玫瑰酱 50 克，红曲米粉和豆油各 2.5 克。

制法

1. 将细糯米粉加绵白糖 200 克、红曲米粉和清水 35 克，拌匀后静置 3 小时。
2. 将竹算放入蒸桶垫底，抹匀豆油，撒入糕粉约 7 厘米厚，摊平，置于旺火沸水锅上，至蒸气透过糕粉后，再将剩余糕粉依照此法分批蒸完。

