

至愛點心 360

超過300款精美至愛點心
浪漫情懷盡溢其中！

步驟清晰，一目了然
簡單易做，輕鬆掌握！

美味糕點大特集
天天享受不一樣的生活！



司徒賢澤 編著
萬里機構・飲食天地出版社出版

至愛點心 360



司徒寶潔 編著

萬里機構・飲食天地出版社出版

本書食譜內文材料重量統一以公制表示，若要換算為司馬斤兩，
可按每40克＝1兩為計算標準

輕鬆入廚樂

至愛點心360

編者

司徒寶潔

編輯

趙冬梅

出版者

萬里機構・飲食天地出版社

香港鰂魚涌英皇道1065號東達中心1305室

電話：2564 7511 傳真：2565 5539

網址 <http://www.wanlibk.com>

發行者

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號中華商務印刷大廈3字樓

電話：2150 2100 傳真：2407 3062

電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者

美雅印刷製本有限公司

出版日期

二〇〇七年七月第一次印刷

版權所有・不准翻印

ISBN 978-962-14-3601-6



前言

製作點心樂在其中

「點心」一詞人所共知，其直譯之「Dim Sum」一字亦已收納在現代英語辭彙中。不過，要細心將之定義，特別與「小食」分別開來，卻還不是容易的事。

理論上，點心與小食都是正餐以外的食品，以解饑或略作「醫肚」，其有味道多變、用料豐儉由人的特色。不過點心多是以麵粉作「包容」的外衣，而小食則更為繁雜；點心以精緻小巧取勝，而小食卻不太拘泥形體大小；點心與茶關係密切，廣東飲茶文化有所謂「一盅兩件」，而小食卻未必如是。

但實際上，如今在茶樓供應的「點心」，叉燒包、腸粉、蝦餃與南乳豬手，白雲鳳爪並存，實在很難再把點心與小食分得清楚。或許這也正如食家沈宏非先生所說的：點心就是一個外型精緻小巧，「記憶體」及「相容性」至強至高的超級載體，一個不願大而全，但求小而精的色香味俱全，精彩性爆棚的文化小熔爐。

史實考證，中國人早在商代就已經懂得以飴糖、麵粉和在一起，再經發酵蒸出各式各樣的糕點。據說，發明糕點的是商紂王手下開沖太使，他為了讓士兵出征節省時間，於是親自設計出攜帶方便的行軍乾糧，這就是我們今天吃的點心的雛形。至於「點心」一詞的真正出現，大抵在唐朝時候，而傳說中謂宋朝梁紅玉抗金入侵，她見到士兵們不分晝夜奮勇作戰，為鼓舞士氣，遂傳令烘製大量的蒸糕慰問前方將士，以表「點點心意」，從此人們便將蒸糕之類小吃叫點心的說法，更把點心的起源披上了一層愛國主義色彩的外衣。

點心種類繁多，單是粵式點心據稱便有4000種以上。由於點心風味地域性強，往往成為遊子思鄉懷土的載體。另一方面，它的傳播也促進了飲食文化的交流。如泰國的「貴刁」源自中國潮汕一帶；中國的糯米雞製法傳至印尼，改變形式後則成為印尼糯米雞Lemper，用新鮮香草葉包裹，食味更為香濃。印尼一種以澱粉、椰漿及雞蛋製成的鬆糕傳到港澳一帶，便是如今酒樓供應的點心「金糕」。

點心往往給人的印象是：美味但難於製作。為方便讀者，本書提供了數百個點心食譜，各位只要肯花點時間和耐性，慢慢鑽研有關的步驟，明白其中的製作道理，便可以樂在其中。蒸出可口點心與家人朋友分享美妙時光。



目錄

前言	3
----	---



炸

鹹水角	12
蔬茸藏珍盒	12
脆皮鮮蝦盒	12
脆皮喇哩角	13
豆沙軟皮角	13
羅漢齋素卷	13
薄荷沙律煙肉卷	14
香酥蔥油卷	14
寶鴨素卷	14
肉絲春卷	15
三絲炸春卷	15
炸銀絲卷	15
炸酥餅	16
鹹煎餅	16
炸蘿蔔絲餅	16
蝦多士	17
白松芝麻蝦	17
腐皮素蝦	17
素燒鰻	18
芋蝦	19
脆皮涼瓜易丸	19
錦滷炸雲吞	20
蜆介錦繡球	20
香酥美人腰	20
油條	21

香酥蟹黃餃	21
鳳凰韭菜角	21
冬菜肉茸酥	22
酥炸多春魚	22
蜂巢蛋黃酥	22
蘿蔔絲酥盒	23
豆沙酥盒	23
杏茸酥盒	23
荷花酥	24
椰茸酥炸盒	24
菊花酥	24
牛耳酥	25
白蘭酥	25
蓮蓉牡丹酥	25
芋裹奇冬角	26
沙律明蝦角	27
芋角	27
南瓜餅	28
麵粉脆角	28
爆軟軟皮煎堆	28
酥炸金糕條	29
豆沙煎堆	29
桂花荔茸煎堆	29
香蕊酥餅	30
酥炸紅豆條	30
脆炸馬蹄條	30
糖沙翁	31
雪中四君子	31
飄香榴槤皇	31

笑口壽	32
蛋散仔	32
馬仔	32
潮式蝦朥	33
酥炸蘋果	33
小麻花	33



煎

煎薯仔餅	36
椰茸餅	36
韭菜薄餅	36
豉油餅	37
麥鄉煎薄餅	37
順德豆魚餅	37
香煎粟米餅	38
鹹魚煎肉餅	39
煎鱈魚餅	39
生煎牛肉餅	39
三色蟹柳餅	39
水晶蝦餅	39
蝦肉鍋貼	40
豬肉鍋貼	41
生煎鍋貼	41
鮮蝦韭菜餃	42
鮮肉煎餃	42
美味菜脯角	42
芙蓉煎腸粉	43
香煎蝦米腸	43
鮮蝦煎粉果	43
生煎菜肉包	44
韭菜果	44
香煎糯米卷	44

椰汁煎年糕	45
紫菜牛肉卷	45
黃金糕	45
豆沙鍋餅	46
芋茸鍋餅	46
香麻南瓜軟餅	46
香煎木瓜烙	47
豆沙煎軟糰	47
香煎三絲烙	47



蒸

荷葉糯米蒸排骨	50
豉汁蒸排骨	50
燒汁蒸豬肚	50
南乳蒸雞手	51
魚茸蓮藕柱	51
荷香陳皮骨	51
糯米雞	52
瑤柱珍珠雞	52
豉汁蒸鳳爪	52
鹽水鳳爪	53
四寶鴻運鮑	53
泰汁蒸鴨舌	53
粉蒸牛肉	54
燒鴨茶	54
咖喱蒸土魷	54
七彩薑蔥牛百葉	55
和味靚竹筍	55
豉汁蒸肥牛卷	55
咖喱牛蹄筋	56
珍珠牛肉丸	56
黑椒牛仔骨	56

籠仔蒸荷葉飯	57
牛肉涼瓜環	57
山竹牛肉燒賣	57
牛肉燒賣	58
魚肉燒賣	59
排骨燒賣	59
瑤柱燒賣	60
乾蒸燒賣	60
翡翠燒賣	60
魚翅餃	61
百花草菇燒賣	61
四色燒賣	61
蝦餃皇	62
魚翅灌湯餃	62
鮮蝦菜苗餃	62
鳳冠餃	63
龍蝦餃	63
蘆筍海鮮餃	63
瑤柱灌湯餃	64
蟹黃灌湯餃	64
瑤柱三花餃	64
金冠雞粒餃	65
金菇雀肉餃	65
海皇帶子餃	65
泮塘藕粉餃	66
特色螺肉餃	66
碧綠蔬菜餃	66
七味餃	67
燒鴨蘿蔔餃	67
富貴餃	67
水晶白菜餃	68
蒸梅花素餃	69
雪菜蒸餃	69

鮮蝦蒸餃	70
四喜蒸餃	70
瑤柱蒸蘿蔔糕	70
灌湯包	71
薑汁雞包仔	71
上海小籠包	71
蝦皇叉燒包	72
什錦素菜包	72
齋包	72
臘腸卷	73
什錦糯米卷	73
潮式糯米卷	73
雞絲蝦粉卷	74
翡翠白肉卷	74
花卷	74
鮮竹卷	75
網油牛肉卷	75
鮮蝦粉果	75
潮州粉果	76
蟹黃蝦粉果	76
齋粉果	76
鳳眼果	77
菠菜麻茸果	77
綠茶果	77
冬角	78
炸兩	78
韭黃鮮蝦腸	78
豬腸粉	79
翡翠牛肉腸	79
菠菜汁齋腸	79
蝦米腸粉	80
粟米叉燒腸	81
排骨蒸陳村粉	81

傳統馬拉糕	82
甜腸粉	82
椰汁年糕	82
清香鮮蜜麥米糕	83
椰汁西米糕	83
生磨馬蹄糕	83
蔗汁糕	84
臘味眉豆糕	84
芋頭糕	84
盆粉糕	85
紅豆糕	85
南瓜糕	85
白糖糕	86
薄荷玉粉糕	86
西旅蒸蛋糕	86
紅豆夾沙鬆糕	87
碗仔糕	87
粟米糕	87
提子鬆糕	88
三色千層糕	89
九層糕	89
流沙包	90
水晶包	90
佛手包	90
壽桃包	91
麻茸包	91
奶皇包	91
蛋黃包	92
豆沙包	92
椰汁奶香饅頭	92
芝麻卷	93
珍珠金沙果	93
蕉葉糯米果	93

閩南葱油粿	94
眉豆菜果	94
萬壽紅龜粿	94
水晶餅	95
啤梨蒸餅	95
西米餅	95
椰茸糯米糍	96
綠豆餅	96
八寶糯米飯	96
擂沙丸子	97
豆沙西米角	97
香芋西米露	97



煮

順德腩角球	100
馬蹄煮豬肚	100
花生燜鳳爪	100
叉燒魚皮角	101
煲仔豬腸粉	101
素水餃	101
雞肉白菜餃	102
冬筍水餃	102
韭菜水餃	102
芹菜豬肉餃	103
鮮肉水餃	103
三鮮水餃	103
鳳城魚皮餃	104
香芹蝦仁餃	105
青椒牛肉餃	105
鮮蝦水餃	106
冬菜雞蛋餃	106
豬肉雪菜餃	106

青檸薑汁帶子雲吞	107
上湯百花餃	107
津白灌湯餃	107
粵式雲吞	108
上海雲吞	108
上湯菜肉雲吞	108
鹹肉粽	109
紅油抄手	109
台式粽子	109
裹蒸粽	110
燒肉粽	111
叉燒粽	111
豆沙粽	112
鹹水粽	112
紅雲粽	112
甜湯丸	113
芝麻湯丸	113
核桃花生湯丸	113
紅豆湯丸	114
紫霞湯丸	114
薑湯赤黃湯丸	114
糖不甩	115
番薯紫米湯丸	115
酒釀丸子	115



焗

香草雜菌配千層酥皮	120
葡汁海鮮撻	120
咖喱蔬菜角	120
辣肉脆卷	121
香草三文魚卷	121
煙三文魚意粉批	121
煙肉洋葱脆皮批	122
迷你沙爹牛肉批	122
廣南鰻魚酥	122
鮮果蛋白酥	123
五彩皮蛋酥	123
千層蛋黃酥	123
啤梨酥	124
甘露小鳳酥	125
叉燒酥	125
鬆脆核桃酥	126
佛手酥	126
榴槿酥	126
雞仔餅	127
蓮蓉酥	127
奶皇酥	127
雞蛋仔	128
老婆餅	128
果仁酥餅	128
叉燒焗餐包	129
蓮子金雞	129
酥皮鳳梨包	129
乾果脆角	130
銀絲肉鬆包	130
椰茸雞蛋卷	130
紅豆綠茶卷	131
椰子花卷	131
四寶土干卷	131
香酥墨魚餅	118
開平鹹燒餅	118
法式腸仔包	118
鮑魚撻	119
芝士鮮蝦筒	119
松子香芋撻	119

黃金麵包	132
南瓜蛋糕	133
核桃牛油蛋糕	133
菠蘿甜心	134
紅豆卷思	134
玉米脆片	134
檸檬餅乾	135
杏仁餅	135
芝士餅乾	135
鑽石餅	136
芝麻薄餅	136
薑汁酥餅	136
紅茶餅	137
牛油酥餅	137
核桃餡餅	137
核桃香蕉撻	138
果醬撻	138
蟹酥雞蛋撻	138
菠蘿鮮果撻	139
車厘子撻	139
藍莓蛋白撻	139
雲石芝士批	140
無花果金寶批	140
栗子批	140
鄉村甜薯批	141
牛油焗布甸	141
蓮蓉西米布甸	141



涼凍

涼粉	144
桂花凍糕	144
椰奶豌豆涼糕	144

栗泥拉糕	145
椰汁凍糕	145
椰汁粟米糕	145
紅豆凍糕	146
馬豆糕	146
朱古力凍糕	146
晶瑩果凍糕	147
水蜜桃果凍	147
菊花果凍	147
香檳椰果凍	148
菠蘿西米凍	149
杏仁奶凍	149
果凍涼粉撈	150
忌廉奶凍	150
綠茶豆奶凍撈	150
黑莓慕士	151
蓮子冰	151
凍芥末芝士餅	151
芒果芝士凍餅	152
栗子芝麻凍餅	152
車厘子酒凍餅	152
白酒嗜喱凍餅	153
凍啤酒芝士餅	153
簡易芝士批	153
索引	154





鹹水角

材料 麵粉、蝦米各80克，糯米粉400克，甜菜脯60克，豬肉180克，筍肉120克，冬菇20克

調味料 生油、蠔油各2湯匙，糖8克，紹酒、生粉各1茶匙，鹽、麻油、胡椒粉各適量

做法

1. 蝦米、豬肉、筍肉均洗淨，切幼粒；豬肉用生粉拌勻；菜脯洗淨，切粒；冬菇洗淨浸軟，切幼粒。
2. 上述用料同放鑊中，加入生油、糖、蠔油等調味料略為炒拌，再倒入紹酒和少許水，最後注入已開稀的生粉調羹備用。
3. 麵粉與糯米粉同放大盆中，慢慢沖入沸水。
4. 用磨麵棍攪拌盆中的水與粉，待混為粉糰後，取出，放在桌上揉搓至柔軟適中為止。
5. 把粉糰分切成一個個小粉糰，再用手把每個小粉糰捏成薄粉皮。
6. 在薄粉皮中放入1茶匙餡料，摺合包成角形，放進已燒沸油鑊中炸至呈金黃色便可。



Tips...

澄麵，其實是用麵粉加工洗出麵筋（蛋白質）後，將洗過麵筋的水分經過沉澱、濾乾，將得到的粉曬乾、研幼等一系列步驟而製成的。可說是純粹的澱粉。它的特點是經加熱後呈半透明狀，軟滑帶爽，色潔白，但由於不含麵筋，所以缺乏韌力。澄麵常用於製作蝦餃皮、粉果皮等。

荔茸藏珍盒

材料 石斑肉粒、白菌粒、帶子粒、蝦肉粒、馬蹄粒各80克，洋葱粒120克

荔芋麵皮 荔芋640克，澄麵120克，豬油80克

麵粉 牛油、鮮奶、忌廉、上湯各適量

做法

1. 將荔芋麵皮拌勻開好為盒皮，備用。
2. 石斑肉粒、帶子粒、蝦肉粒用調料醃好，泡油。
3. 洋葱粒泡油；馬蹄粒、白菌粒均焯水，瀝乾。
4. 起油鑊，下石斑肉粒、帶子粒、蝦肉粒、洋葱粒、馬蹄粒、白菌粒兜炒，再將調煮好的麵撈拌入，便成餡料。
5. 用兩塊荔芋麵皮包裹一份餡料，捏合周邊並修飾花邊成盒狀，炸至金黃色即成。

脆皮鮮蝦盒

材料 澄麵320克，沸水320克，鹽½茶匙，瘦肉160克，蝦肉160克，冬筍肉60克，葱少許

脆漿 麵粉1杯，發粉½茶匙，生粉2湯匙，油40克，水½杯，鹽¼茶匙

做法

1. 沸水加鹽沖入澄麵內攪勻，搓成軟糰。
2. 瘦肉、蝦肉、冬筍肉、葱切幼粒，加調味料拌勻。
3. 粉糰分作4份搓成長條，切粒，碾成薄圓形。
4. 將圓粉皮放入餡一份，以另一塊圓皮蓋上，捏緊邊緣，排入蒸籠內，隔沸水猛火蒸約5分鐘。
5. 麵粉、生粉、鹽同篩在盤中，加水拌勻後再加油拌攪片刻，即成脆漿。將蒸熟蝦盒加入沾上脆漿，放入熱鑊中炸至金黃色。

脆皮咖喱角

材料 免治牛肉320克，咖喱粉1湯匙，蒜頭(切茸)10粒，麵粉3湯匙，乾蔥40克，春卷皮適量，雞蛋1隻

調味料 鹽 $\frac{1}{2}$ 茶匙，麻油，胡椒粉各少許，生油2茶匙，酒，水各1茶匙，糖 $\frac{1}{2}$ 茶匙，油3湯匙

做法

1. 每張春卷皮平均剪成三張長條形。
2. 乾蔥剝幼，牛肉加調味料拌勻。
3. 下油3湯匙，爆香蒜、乾蔥、咖喱粉，下牛肉炒熟，再加麵粉，炒至水乾，盛起待冷後即成。
4. 春卷皮1條，放入適量的餡，包成三角形，用雞蛋液封口，放入將滾之油中炸至金黃色。



豆沙軟皮角

材料 糯米粉480克，清水360克，糖100克，豆沙400克，豬油20克

做法

1. 將糯米粉和糖拌勻，盛碗內備用。
2. 將熱開水沖入糯米粉和糖中，攪勻後倒在桌上，加入豬油攪勻搓成長條，切成20份，用手壓扁，放入適量豆沙，對摺封口，捏實，下滾油炸至金黃色即成。

羅漢齋素卷

材料 已浸發木耳、已浸發髮菜、紅蘿蔔、已浸發雪耳各40克，冬筍、草菇、白蘭、已浸發冬菇各80克，腐皮15件，脆粉、蠔汁各少許；裝飾用紅蘿蔔花1朵

調味料 鹽、糖、蠔油、麻油、胡椒粉、生粉各少許

做法

1. 腐皮每張剪為兩張，抹淨。
2. 各材料洗淨切絲，入油鑊爆過後加入調味料煮熟。
3. 把煮熟的材料用腐皮捲成長條狀，蘸脆漿入油鑊炸成金黃色。

薄荷沙律煙肉卷

材料 煙肉片8條、維也納香腸8條、沙律醬、乾薄荷葉茸各適量

做法

1. 煙肉分別捲入香腸，逐一沾上乾生粉。
2. 放滾油中炸成金黃色。
3. 用沙律醬和乾薄荷葉茸調成的薄荷沙律汁同上碟。



香酥蔥油卷

材料 麵粉200克、豬油、糖、蔥粒各適量

做法

1. 麵粉和豬油、糖搓勻，擀成薄片，切成闊條麵皮。
2. 包上蔥粒，捲成卷狀，炸至金黃色撈起。

寶鴨素卷

材料 冬筍絲、紅蘿蔔絲、火鴨絲、大地魚茸、脆漿各適量，腐皮8張

做法

1. 起油鑊，放入冬筍絲、紅蘿蔔絲、火鴨絲略炒，用大地魚茸勾薄芡使成餡料。
2. 腐皮分別捲上一份餡料，再沾滿脆漿，炸至金黃色。
3. 以西芹莖和紅蘿蔔裝飾。

肉絲春卷

材料 急凍春卷皮10張，蒜頭1粒，冬菇4隻，紅蘿蔔絲50克，瘦肉絲100克，韭黃25克

黏口用 麵粉2茶匙，水1湯匙

調味料 鹽 $\frac{1}{2}$ 茶匙，糖 $\frac{1}{2}$ 茶匙，生抽1茶匙，蠔油1湯匙，生粉1兩茶匙，水4湯匙

蘸料 豉汁少許

做法

1. 瘦肉絲加油，生粉及水各少許拌勻；蒜頭略拍；冬菇浸軟後切絲；紅蘿蔔絲汆水；韭黃切段。
2. 用1湯匙油起鑊，爆香蒜頭棄掉，加入冬菇絲、肉絲及紅蘿蔔絲略炒1分鐘，加入調味料，炒透，離火加入韭黃段，盛起待冷。
3. 春卷皮平放，放入適量餡料，先將左右兩邊覆上，再自前方向上捲起，用麵粉糊埋口。
4. 春卷放入中火油溫炸，需經常轉動。
5. 取出應乾油分，可中間斜切開，用豉汁伴吃。



Tips...

春卷放入滾油中炸片刻後，便要收成慢火，炸約10～15分鐘，用筷子按時如感到春卷已較硬便可撈起，瀝出油分。這樣炸出的春卷，能保持長時間的酥脆。此外，春卷炸好後最好放在墊有廚房紙的碟上，以吸去過量油分。這樣香脆的春卷皮就不會被油浸軟。

三絲炸春卷

材料 春卷皮240克，叉燒、雞絲、肉絲各80克，冬菇3隻，紅蘿蔔60克，銀芽240克

做法

1. 叉燒切絲；冬菇浸軟蒸熟切絲；紅蘿蔔去皮，切熟切絲。
2. 雞絲、肉絲用調味料醃10分鐘，泡油燜乾備用。
3. 燒紅鑊加油煮沸，倒入銀芽爆炒片刻，盛起備用；再燒紅鑊加入三種肉絲爆香，加冬菇、紅蘿蔔絲，倒入銀芽再加調味料兜勻，以生粉開水打濃芡拌勻，待涼。
4. 春卷皮攤開，將餡料2湯匙左右放在一邊，向外捲起，收口處以生粉水塗口。
5. 燒紅油鑊至大熱時，將春卷放入，炸至金黃色。

炸銀絲卷

材料 腐皮4張，白蘿蔔250克，雞蛋50克，蔥末5克，薑茸5克，麵粉200克

調味料 花椒鹽5克，鹽5克，沙律油600克

做法

1. 腐皮切去硬邊。白蘿蔔削皮切絲，放在碗內，加入鹽拌勻，醃5分鐘，擠乾水分，放入碗內，加入蔥末、薑茸、沙律油拌成餡料。
2. 腐皮攤開，放上蘿蔔絲捏成條狀，捲成筒狀。
3. 將雞蛋、麵粉、水調勻成糊。鑊置大火上，沙律油燒至六成熱時將腐皮卷蘸糊放入，炸至淡黃色撈出。
4. 待油溫燒至八成熱時，放入腐皮卷炸成金黃色，撈出瀝油，冷卻後切成2厘米長的斜刀片，整齊地排列在碟上，以花椒鹽佐食即成。

炸酥餅

水油皮 麵粉200克，豬油1湯匙，沸水 $\frac{1}{2}$ 杯

油酥皮 麵粉120克，豬油80克，芝麻適量

餡料 上肉120克，馬蹄5隻，冬菇2隻，蔥粒1湯匙，蝦肉120克，紅蘿蔔40克，芫荽2棵

做法

1. 把水油皮料之麵粉篩過，沖入沸水迅速攪勻，加入豬油搓成軟糰；油皮料之麵粉篩過，放入豬油搓成另一個軟糰。
2. 蝦肉用鹽水洗淨，抹乾，切成小粒；上肉剁成肉醬，紅蘿蔔、馬蹄皆磨幼；冬菇蒸熟切幼；芫荽及蔥切粒。加調味料拌勻碎至起膠。
3. 兩份粉糰分別搓成長條，各切16塊小糰，將水油皮按扁包入油皮，碾成長條向外捲起，將長卷向內摺疊，再擀成薄圓形，將餡料放入，四周打褶收口，按扁成圓餅，塗上蛋液，沾滿芝麻。
4. 燒熱半鍋油，將餅放入以文火炸至金黃色即成。



Tips...

南乳是用芋頭製成的，若要自製，做法如下：先將芋頭蒸熟，切塊後放在溫暖處約一星期，待發酵加鹽，放入瓦器中1星期，把紅色食素及紹酒加入，密封約40日左右，便成嬌紅美味的南乳。

鹹煎餅

材料 麵粉640克，清水220克，南乳40克，油2千克，麵種120克，糖240克，梳打粉、芝麻、鹹水、鹽各少許

做法

1. 將麵粉、糖、南乳、清水等與麵種搓勻，靜置約30分鐘，再加鹹水、梳打粉搓勻，靜置約1小時。
2. 分成兩份，分別用擀麵棍擀成厚3毫米闊15厘米的條，掃上油，將鹽撒勻，同時用水沾濕其中一邊，再從沒有濕水的一邊捲起，捲成筒形，用刀切成圓餅形。
3. 起油鑊，把圓餅逐個放入，炸約3分鐘至呈金黃色時夾起。

炸蘿蔔絲餅

材料 蘿蔔240克，清水2杯，粘米粉350克，油2湯匙，生粉4湯匙，蝦米1杯，鹽1茶匙，胡椒粉 $\frac{1}{4}$ 茶匙

做法

1. 蘿蔔去皮，刨絲，用 $\frac{1}{4}$ 茶匙鹽調勻，醃約10分鐘，瀝乾水；蝦米浸軟，洗淨。
2. 用2杯水調勻粘米粉和生粉，加入蘿蔔絲、蝦米、鹽和胡椒粉，調勻。
3. 把蘿蔔料盛於長柄模型中，約八成滿，以中火溫油炸至浮離模型，再續炸至金黃色，即可盛起。