

# 发面食品集锦

潘玉泉 编



山西科学教育出版社

83·132  
P.YQ

# 发面

音

期

# 集錦

潘玉泉  
编

山西科学教育出版社

学院图书馆  
书章

# 发面食品集锦

潘玉泉 编

\*

山西科学教育出版社出版 (太原并州北路十一号)

山西省新华书店发行 山西省七二五厂印刷

\*

开本：787×960 1/32 印张：9.75 字数：200千字

1988年3月第1版 1988年3月山西第1次印刷

印数：1—15900册

\*

ISBN 7-5377-0043-5

Z·6 定价：2.05元

# 前 言

中华民族有悠久的历史 and 光辉灿烂的文化。我国丰富多采的食品就是其中的重要组成部分，而发面食品又是食苑中一朵瑰丽的鲜花。

发面食品历史悠久，渊源流长，深为我国人民所喜爱。历代的劳动人民以聪明才智，把物理学、化学、微生物学，动物学、植物学、医学、营养卫生学、贮藏学、工艺美术学等科学知识，应用到发面食品制作上，使古老的品种盛传不衰，新颖的花色层出不穷。由于气候、物产、饮食习俗的不同，各地的发面食品风味各异，制作技艺也是八仙过海，各有独到之处。如果将各地的风味发面食品荟萃一起，委实若繁星争灿，万花斗艳。

《发面食品集锦》一书就是对这种民族瑰宝搜集整理的一个尝试。它博采我国各地发面风味名食、古代发面名点和发面西点食品，对它们所需原料、制作方法及风味特点，逐一具体作了介绍。

搜集瑰宝，意在继承和发扬，丰富人民的生活。本书除可作为饮食服务学校师生和饮食行业职工的培训教

材外，一切公共食堂、闹市饭店、糕点食品厂、街头食摊、家庭居民，皆可择其所好而如法制作，均可以本书所述为指导，反复实践，揣摩其中的诀窍与技巧，掌握制作方法，并且推陈出新，使发面食品这朵中华食苑中的奇葩放出更加夺目的光彩。

本书在编写过程中，参考了历年出版的有关书刊资料，并承蒙有关厨师指点，在此表示衷心感谢，本人水平有限，缺点和错误在所难免，欢迎读者批评指正。

潘玉泉

1986年10月于长沙

# 目 录

## 一、包子类

狗肉包子	( 1 )
羊肉包子	( 2 )
鱼馅包子	( 3 )
海参包子	( 4 )
鸡汤包子	( 5 )
冬菇鸡球包	( 7 )
鸡丝咖喱包	( 8 )
野鸭菜包	( 9 )
野鸭灌汤包	( 11 )
豆腐丁包子	( 12 )
猪油百果油包	( 13 )
猪油细沙包	( 15 )
芝麻包子	( 16 )
生肉包子	( 17 )
酥皮蛋黄莲茸包	( 18 )
猪肉蟹包	( 19 )

锅烙荠菜包	( 20 )
雪笋包子	( 22 )
水晶素包	( 23 )
蟹粉小笼包	( 24 )
素菜包	( 25 )
五丁包子	( 26 )
什锦包子	( 27 )
油丁沙包	( 28 )
干菜包子	( 29 )
龙凤包子	( 30 )
水馅包子	( 31 )
脂油韭菜馅道土帽包	( 32 )
三鲜馅道土帽包	( 33 )
冬瓜包子	( 34 )
雪菜叉烧包	( 35 )
叉烧包	( 36 )
蚝油叉烧包	( 37 )
圆顶糖包子	( 38 )
水晶门钉	( 39 )
什锦糖包	( 40 )
玫瑰花包	( 41 )
红糖包子	( 42 )
麻茸包子	( 43 )
金瓜银丝包	( 44 )

四角包子.....	( 45 )
提花包子.....	( 46 )
两眼包子.....	( 47 )
狮头包子.....	( 48 )
轧花百果包.....	( 49 )
绣球包子.....	( 50 )
南瓜包子.....	( 51 )
金鱼包子.....	( 52 )
寿桃包子.....	( 53 )
钳花包子.....	( 54 )
三花包子.....	( 55 )
三星包子.....	( 56 )
生煎鸡肉包.....	( 57 )
生煎牛肉包.....	( 58 )
豆腐月牙煎包.....	( 59 )
生煎包.....	( 61 )
水煎包.....	( 62 )

## 二、饼 类

荷叶鸭饼.....	( 64 )
千层饼.....	( 65 )
多味盘香饼.....	( 66 )
火腿饼.....	( 67 )
桂花饼.....	( 68 )

葱油千层饼	( 69 )
棋饼	( 70 )
螺丝饼	( 71 )
金丝一窝酥	( 72 )
三角烙饼	( 73 )
牛舌烙饼	( 74 )
青丝糖饼	( 75 )
薄饼	( 75 )
京饼	( 77 )
发面糖酥烙饼	( 78 )
酥烧饼	( 79 )
白面烧饼	( 80 )
硬皮烧饼	( 81 )
糖火烧	( 82 )
盘丝馍	( 83 )
甜烤饼	( 84 )
燕蜜锅魁	( 85 )
水晶锅魁	( 86 )
苹果锅魁	( 87 )
清糖锅魁	( 88 )
混糖锅魁	( 89 )
油煎蟹壳黄	( 90 )
煎焖馅饼	( 92 )
五香小油饼	( 93 )

葱油大饼	( 94 )
葱油鸡蛋大饼	( 95 )
炸糖盒	( 96 )
软皮油堆	( 97 )
白糖沙翁	( 98 )
咸煎饼	( 99 )
咸油香饼	( 100 )
酒酿饼	( 101 )
水晶豆沙酥饼	( 102 )
萝卜丝烤饼	( 103 )
麻酱烤饼	( 104 )
蟹壳烤饼	( 105 )
盘瓢烤饼	( 106 )
烤饼条	( 107 )
果酱烧饼	( 108 )
合苞烧饼	( 109 )
麻酱烧饼	( 110 )
芝麻烧饼	( 111 )
发面烧饼	( 112 )
发面糖烤饼	( 113 )
墩饽饽	( 114 )
糖鼓子	( 115 )
松酥锅魁	( 116 )
四喜芝麻糖发面	( 117 )

羊角糖发面	( 118 )
圆圈糖发面	( 119 )
如意糖发面	( 120 )
蝴蝶糖发面	( 121 )
螺旋糖发面	( 122 )
小葱饼	( 123 )
缸炉烧饼	( 124 )
火烧饼	( 125 )
鼓形饼子	( 126 )
马蹄酥	( 127 )

### 三、卷 类

蝴蝶卷	( 130 )
鸳鸯卷	( 131 )
四喜卷	( 132 )
马蹄卷	( 133 )
金丝卷	( 134 )
京糕卷	( 135 )
立顶卷	( 136 )
猪脚卷	( 137 )
套环卷	( 138 )
双料卷	( 139 )
四眼卷	( 140 )
鸡火油丝卷	( 141 )

玫瑰枣卷·····	( 142 )
荷叶卷·····	( 143 )
樱桃豆沙卷·····	( 144 )
盘丝卷·····	( 145 )

#### 四、糕 类

八宝脂油千层发糕·····	( 146 )
状元糕·····	( 147 )
花糕·····	( 148 )
茉莉糖油糕·····	( 149 )
鸳鸯糕·····	( 150 )
百果油糕·····	( 151 )
蜜果碗糕·····	( 152 )
麻茸糕·····	( 153 )
卷筒糕·····	( 154 )
玫瑰蜂糖糕·····	( 155 )
猪油蜂糖糕·····	( 156 )
豆沙马拉糕·····	( 157 )
枣糖糕·····	( 158 )
盘转糕·····	( 159 )
鸡油马拉糕·····	( 160 )
烫面炸糕·····	( 161 )

#### 五、馒头类

馒头·····	( 162 )
---------	---------

鲜酵母馒头	( 164 )
蛋形小馒头	( 165 )
红枣馒头	( 166 )
云层馒头	( 167 )
抢面馒头	( 168 )
烤馒头	( 169 )

## 六、其他

发面麻花	( 170 )
芝麻麻花	( 171 )
蜜麻花	( 172 )
果汁棉花杯	( 173 )
榄仁马拉杯	( 174 )

## 七、发面西点

甜面包	( 175 )
咸面包	( 177 )
油炸花生包	( 179 )
果酱炸包	( 182 )
油炸肉包	( 185 )
水果面包	( 188 )
油炸牛肉包	( 190 )
奶油黄酱面包卷	( 193 )
主食面包	( 196 )

酥皮面包	( 198 )
白脱椰蓉面包	( 200 )
白脱梅花面包	( 202 )
水果土司面包	( 203 )
瑞士甜面包	( 204 )
西纳蒙土司 ( Cinnamon toast )	( 206 )
果酱糖纳子 ( Jam doughnuts )	( 207 )
圆圈型糖纳子 ( Ring doughnuts )	( 207 )
牛油布丁 ( Suet pudding )	( 208 )
面包布丁 ( Bread pudding )	( 209 )
苹果面包布丁 ( Apple bread pudding )	( 210 )
面包白塔布丁 ( Bread bitter pudding )	( 210 )
杏仁苹果篱笆布丁 ( Charlotte a la portugaise )	( 211 )
栗子篱笆布丁 ( Charlotte aux maron )	( 212 )
核桃面包卷 ( walnuts paupiette )	( 213 )
俄式鱼肉面包 ( Fish coulibiac a la Russe )	( 214 )
热狗 ( Hot dog )	( 215 )
大方包 ( Toast bread )	( 215 )
三明治 ( Sandwich )	( 216 )
总会三明治 ( Club sandwich )	( 217 )
汉堡牛排三明治 ( Hamburg steak	

sandwich) ... ( 217 )

## 八、各地风味名食

- 镇江蟹黄汤包..... ( 219 )
- 山东蟹黄包子..... ( 221 )
- 嘉兴蟹肉包子..... ( 222 )
- 常州加蟹小笼包..... ( 224 )
- 金华汤包..... ( 225 )
- 上海汤包..... ( 226 )
- 浙江松丝汤包..... ( 228 )
- 庐阳汤包..... ( 229 )
- 天津狗不理包子..... ( 231 )
- 四川包..... ( 232 )
- 富春三丁大包..... ( 233 )
- 南京薄皮包..... ( 235 )
- “一枝春”什锦素菜包..... ( 236 )
- 济南草包包子..... ( 238 )
- 青岛大鸡包..... ( 239 )
- 温江龙眼小包..... ( 240 )
- 山东麦穗包..... ( 241 )
- 牟平包..... ( 242 )
- 山东包子..... ( 244 )
- 石头门坎素包..... ( 245 )
- 济南五仁包..... ( 246 )

南京五仁馒头·····	( 247 )
济南什锦素包·····	( 248 )
北京素包子·····	( 249 )
上海素菜包·····	( 251 )
山东油煎包·····	( 252 )
济宁羊肉煎包·····	( 253 )
无锡小笼馒头·····	( 254 )
绍兴喉口馒首·····	( 256 )
青岛对虾小笼包·····	( 257 )
北京肉丁馒头·····	( 258 )
杭州幸福双·····	( 259 )
杭州虾肉小笼·····	( 261 )
八宝包·····	( 262 )
云南奶油回饼·····	( 263 )
萧家桥油酥饼·····	( 265 )
石梅盘香饼·····	( 266 )
黄桥烧饼·····	( 267 )
泰州麻饼·····	( 268 )
常州重油酥饼·····	( 270 )
温州白蛇烧饼·····	( 272 )
德昌咸煎饼·····	( 273 )
光饼·····	( 275 )
上海豆沙大饼·····	( 276 )
西樵大饼·····	( 277 )

北京一品烧饼·····	( 278 )
仿膳肉末烧饼·····	( 280 )
安徽鸡丝卷·····	( 281 )
泰州箬叶芝麻糖细卷·····	( 282 )
曲阜鹅脖银丝卷·····	( 283 )
北京银丝卷·····	( 284 )
广东金银腊肠卷·····	( 286 )
淮北红糍卷·····	( 287 )
北京千层糕·····	( 288 )
石岛胶东糖酥火烧·····	( 290 )

## 九、古代名点

鱼包子·····	( 291 )
天花包子·····	( 292 )
灌汤肉包·····	( 293 )
剪花馒头·····	( 294 )
黄雀馒头·····	( 294 )
烧饼·····	( 295 )
糖榧·····	( 296 )