

中国糕点集锦



中国旅游出版社

中国糕点集锦

食品科技杂志社编

中国旅游出版社

责任编辑 范云兴
摄影 刘英杰
装帧设计 钱光依
封面设计 吴祥辉

中国糕点集锦

食品科技杂志社编

中国旅游出版社出版
(北京东长安街六号)

上海市印刷十二厂排版

外文印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

787×1092毫米 1/32 印张: 5.5 插页: 6 字数: 120 千字

1983 年 7 月第一版 1983 年 7 月第一次印刷

印数: 1-46,000

统一书号: 15179·178 定价: 0.80元

前 言

我们中华民族有悠久的历史 and 光辉灿烂的文化。我国丰富多彩的食品，是这一文化的重要组成部分，糕点则是我国食苑中一朵瑰丽的鲜花。

在食品史上，我国历代名特糕点很多。在先秦有饼餌、糍餌，战国时期有粽，汉代有胡饼，南北朝有炉饼，唐代有醍醐饼、凡当饼，五代有五福饼，宋代有酥蜜食、黄糕，元代有宝阶糕。明清以来更为繁多，如各种烧饼、月饼、泥饼、八宝糕、酥饼、茯苓饼、年糕、蛋糕、云片糕、绿豆糕、麻花、桃酥、蓼花、汽鼓、馓子、糖、果等等，这些都是中华民族各族人民勤劳和智慧的结晶。我国地大物博，因各地有不同的自然环境、物产和生活习惯，长期以来，形成了京、苏、广、川、闽以及各兄弟民族的各种流派。这些各有特点的糕点不但为中国人民所喜爱，也为世界各国人民所珍视。

历代的糕点制作者们，以其聪明才智，把诸如数学，物理学，化学，动、植物学，医学，营养卫生学，微生物学，贮藏学，工艺美术学等科学知识，应用到糕点制作上，创制了无数风味独特，香甜可口的糕点。他们也同其他艺术大师一样，把优美的神话传说，人民群众的美好向往，反映到糕点的制作上，寄托着他们的情操和理想。“龙凤呈祥”、“嫦娥奔月”、“五谷丰登”等丰姿多彩的图案，使得糕点不但味美养人，而且犹如艺术品一样使人获得美的享受。

这是一笔丰富的文化遗产，挖掘和继承这一遗产是十分必要的。基于这一出发点，我们编写了《中国糕点集锦》一书，辑录了糕点 116 种。这些品种，有的名闻全国，有的属地方特产，有的具千年历史而盛名不衰，有的是后起之秀而独占鳌头。对这些糕点的历史来源，民间传说，质地风味，尽可能作了详尽的介绍；对原料配方、工艺流程、制作方法也尽可能给以详细的说明。执此一编，广大读者可以增长知识，领略食品掌故；国外侨胞可以了解祖国文化遗产的丰富多彩；从事糕点行业的职工，更可吸取有益的经验，提高业务水平。

本书是根据一九八〇年五月在长沙召开的“全国名特糕点工艺经验交流会”的材料编写而成的。对各省、市糖烟酒公司的支持表示感谢！

由于我们是初次编写这样的书籍，经验不足，水平有限，难免有错误之处，请从事糕点业的同志和广大读者给以批评指正。

参加本书编写的有：蒋小泉 郭蕴辉 霍玉增 袁洪业 杜福祥 谢帼明 王秀荣 孙曰丁 孔祥玲 职静涛 李松晨 于振辉 刘乃生 吴国栋 李恩顺 赵安华

凤尾酥



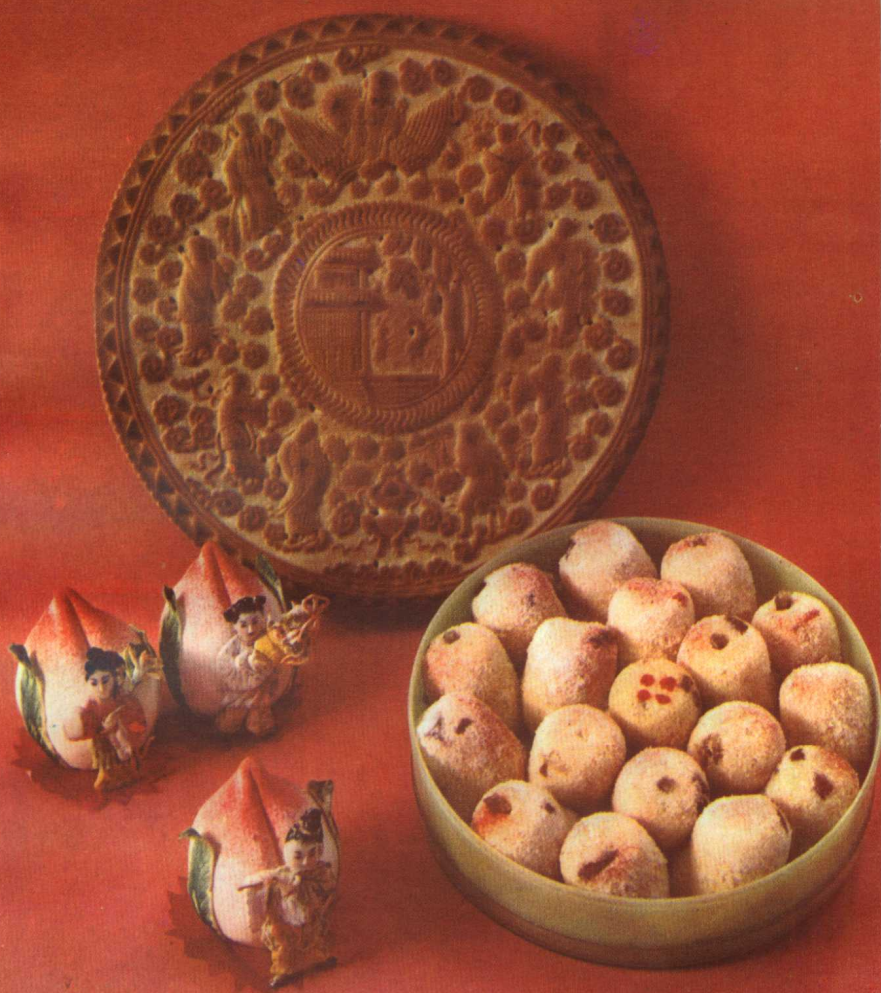
黄石港饼、江陵九黄饼、孝感麻糖



▼大救驾

◀各色广东月饼





提浆大月饼、盅碗糕、九子桃



八仙寿桃



重阳花糕、鲜花玫瑰饼、酥皮八件



百子寿桃（大桃里有九十九个小桃）

渭南水晶饼



莲花酥、刀切



糖酥煎饼、周村烧饼

闻喜煮饼、运城南式细点



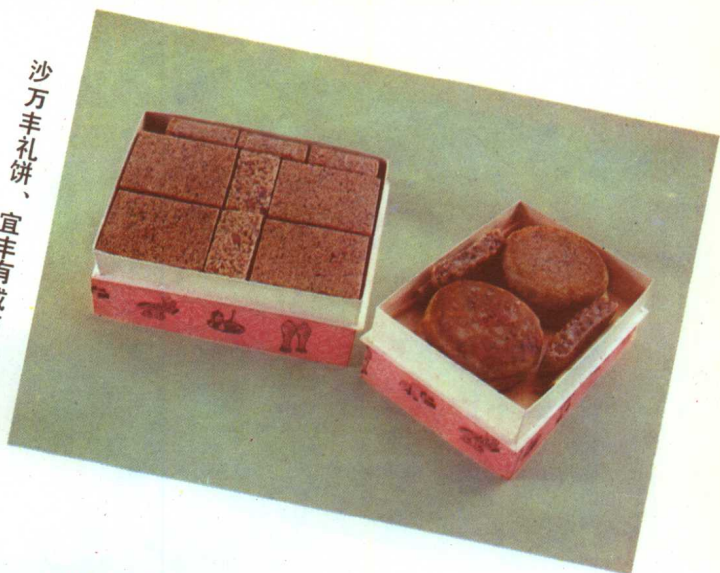
合川桃片、鱼皮花生、酱核桃





蜜贡、芙蓉糕、蛋黄、夹肉杏仁饼

沙万丰礼饼、
宜丰有咸南炒米



水绿豆糕、嘉善八珍糕





小花片（猫耳朵）、鸡蛋卷



茯苓饼、状元饼

美且有雪片糕、
南轩村麻芝



葡萄仿、萨其玛





空心果、八宝蜜食