



汴梁风味小吃

河南科学技术出版社

BIAN LIANG
FENGWEIXIAOCHI

1982.9

汴梁风味小吃

开封饮食研究所



汴梁风味小吃

开封饮食研究所

责任编辑 马文翰

河南科学技术出版社出版

河南第一新华印刷厂印刷

河南省新华书店发行

787×1092毫米32开 3印张 59千字

1981年12月第1版 1981年12月第1次印刷

印数：1—15,000册

统一书号 15245·11 定价 0.36元

前 言

开封，古称汴梁，是我国著名的六大古都之一。它的风味小吃，历史悠久，逾千年而不废。

早在北宋时期，开封的大街小巷“勾肆饮食……纵横万数”。除了著名的七十二家“正店”之外，其他的“脚店”、“拍户”不可尽数。其中不仅有“北食店”、“南食店”，也有“油饼店”、“馄饨店”，还有“川饭分茶”等等。这些大大小小的饮食店铺所经营的品种，仅据《东京梦华录》所记载的就有三、四百种。其中可以辨认的市食小吃有一百多种，如“在京第一”的王楼山洞梅花包子、万家馒头、史家瓠羹、曹婆婆肉饼、丁家素分茶等；“胡饼店”经营的油菊花、宽焦、侧厚、油旋、髓饼、新样满麻等。

目前，开封市场上所经营的著名小吃，如小笼包子、烫面角、锅贴、双麻火烧、八宝馒头、重阳糕、葱花油饼、小菜盒、胡辣汤、各种包子等，都是在北宋时期市食小吃的基础上，经过历代厨师们的不断改进提高流传至今的著名品种。

开封的小吃，擅长于蒸、烙、煮、烤，对于面食的制作与调馅尤为精到。它不仅选料严谨，主料突出，讲究原质原味，而且具有素则不淡、荤则不腻，甜咸适中的风味特色。

为了丰富人们的饮食生活与乐趣，我们选择了一百多种取料容易，制作简便，适于家庭制作的风味小吃，供广大城乡人民试用，和城镇大众食堂、面点、饭馆制作时参考。不当之处，敬请批评指正，以便再版时修正补充。

编者

一九八一年五月三十日

摄影 李中信 张锡佑



灌汤包子



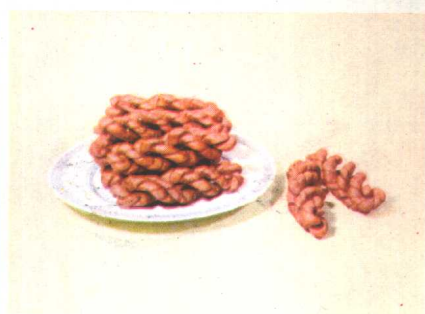
鸡丝馄饨



烧麦



锅贴



糖麻花



江米切糕



白糖焦饼



桂花馒头



馓子



劈柴块火烧



蒸饺



锅面



鲜花饼



绿豆糕



开花馍

目 录

蒸 食 类

小笼包子(注) … 1	豆沙包子 …… 8	鸡丝卷 …… 14
烫面角(注) …… 2	桂花馒头 …… 9	玫瑰糖包 …… 14
蒸饺 …… 3	喇玛糕 …… 10	八宝馒头(注) …… 15
切馅烧麦 …… 4	重阳糕 …… 10	瓠包 …… 16
凤球包子 …… 5	千层饼(注) …… 11	春饼(注) …… 17
叉烧包子 …… 6	荷叶夹 …… 12	高桩馍 …… 18
鲜肉包子 …… 7	绿豆糕 …… 12	江米切糕 …… 18
水晶包子 …… 7	开花馍 …… 13	热焦馍 …… 19

油 炸 类

玫瑰糖糕 …… 21	双批油条 …… 25	油酥面蛹 …… 30
筒子麻花 …… 21	四批油条 …… 26	开口笑 …… 30
三股麻花 …… 22	鸡蛋布袋 …… 27	炸菜角 …… 31
糖麻花 …… 23	小焦杠油条 …… 28	麻叶 …… 32
馓子 …… 24	翻劲油条 …… 28	黄米面枣糕 …… 33
炸枣角 …… 24	黄焦油馒头 …… 29	炸油饼 …… 33

煎 烙 烤 类

锅贴 …… 35	双麻火烧(注) …… 38	白面火烧 …… 40
小菜合 …… 36	单麻火烧(注) …… 39	枣泥火烧 …… 41
羊肉水煎包 …… 37	油酥火烧 …… 39	白糖焦饼 …… 41

白糖小铝馍·····42	葱花油饼·····48	粘面墩·····53
鲜花饼·····43	鸡蛋灌饼·····48	荆芥面托·····54
火腿饼·····44	馅饼·····49	枣锅馍·····54
脂油火烧·····45	僧帽双瓢烧饼·····50	螺丝转锅馍·····55
螺丝转火烧·····45	焦烧饼·····51	劈柴块锅馍·····56
缸炉烧饼·····46	煎糍粑·····51	油炸包·····57
荷叶饼·····47	煎肉盒·····52	

煮 食 类

吊卤面·····58	什锦元宵·····61	素熬面·····64
牛(羊)肉烩馍·····59	大肉水饺(注)·····62	平锅面·····65
牛(羊)肉烩面·····60	肉丝炆锅面·····63	浆面条·····66
烩饼·····61	鸡蛋炆锅面·····64	拉面条·····67

汤 食 类

鸡丝馄饨·····70	三鲜豆腐脑·····74	莲叶稀饭·····78
杏仁茶·····71	豆沫·····75	茶汤·····78
夫子酒烩汤圆·····72	羊肉胡辣汤·····76	浆粥·····79
莲子稀饭·····72	豇豆麦仁汤·····77	牛骨髓油茶·····79
绿豆糊涂·····73		

其 他

卤面·····81	炒饼·····84	玫瑰粽·····87
肉丝生炒面·····82	肉丝炒饭·····85	黄米粽·····87
软炒面·····83	碎金饭(注)·····86	豌豆馅·····88
肉丝闷饼·····83		

蒸 食 类

小 笼 包 子_(注)

一、原料

精粉一斤，猪后腿肉一斤，小磨油二两半，味精一钱，绍酒、姜末、盐各三钱，酱油八钱，白糖八分。

二、制作方法

1. 把肉剔骨、蹬皮、剔筋后切成条，再用机器绞成（或剁成）碎肉。

2. 将碎肉放在盆里，下入作料（不下小磨油），顺着同一个方向搅上劲，使其入味。然后陆续对入清水约七至八两，搅打上劲；最后下入小磨油，搅成馅。

3. 把面放在盆内（留出垫面），先用水少许（每斤面需用水五至六两，夏季用凉水，冬季用热水，春、秋季用温水）把面抄成面穗，和成硬面块，再垫面三次，将面由软和硬；然后蘸水抻面，和成不软不硬的面块，做到面光、盆光、手光。

4. 将和好的面放在案上反复揉摔，盘叠，直至光滑柔软，下成五十个面剂，擀成周围薄中间厚的片；填馅后捏成十八至二十一个褶的小包子。皮馅比例是：皮三钱，馅四钱。

5. 蒸时用大武火。一至二格约六分钟可熟，三至五格需要八分钟。时间过长，包子容易掉底。

三、特点

皮薄馅大，灌汤流油，小巧玲珑，鲜香利口。提起象灯笼，放下象朵白菊花。

注：此品历史悠久，它是由北宋时期“在京第一”的“王楼山洞梅花包子”逐渐改制而成。色、香、味、形俱佳，别具一格。

烫 面 角(注)

一、原料

精粉一斤，肥瘦肉一斤，虾子原油二两（或原油二两），玉兰片二两，熟面筋一两半，盐、姜米、葱花、料酒、味精各少许，小磨油二两。

二、制作方法

1. 将肉剔骨、蹬皮、剁碎（或绞碎）；玉兰片用开水发好、洗净、剁碎；面筋切成蝇头丁。

2. 将加工好的肉放在盆里，对入原油、味精、盐、料酒搅上劲；然后陆续对入清水约五至六两，搅成不稀不稠的肉糊。再把玉兰片、面筋、葱花、姜米、小磨油一起对入搅拌均匀成馅。

3. 先取三分之二的烫面，三分之一的死面和在一起，再将和好的面在案子上盘好叠匀，下成四十个面剂，擀成薄厚均匀的圆面片。

4. 一张皮里填入五钱馅，左手托皮，右手捏褶（八至十褶），包成背面带褶纹的月牙角子。

5. 包好后，用旺火蒸制。一笼格七分钟、两笼格十二分

钟即可下笼。

食用时外带香醋、蒜苗或蒜瓣、原油等调味品。热食尤佳。

三、特点

软嫩筋香，满汤满油，老幼皆宜。

注：此品系由北宋时期的“角子”演变改制而来。皮薄透馅，引人食欲。

蒸 饺

一、原料

精粉一斤二两，猪后腿净肉（瘦多肥少）一斤，豆瓣酱三钱，生姜三钱，酱油一两，料酒、味精各三钱，小磨油二两，花椒半钱，盐适量。

二、制作方法

1. 将猪肉蹬皮后切成条，肉皮煮烂、晾凉后同肉条一起绞成（或剁成）肉馅。锅内添油少许，烧热把豆瓣酱倒入，炸出味时对入少许清水；撇开后倒出，晾凉。锅内另添清水一小碗，放入花椒，熬至约剩二两时捞出花椒，晾凉。生姜洗净剁成末。

2. 将面粉倒入盆内，先用开水四至五两烫去面的三分之一（夏天烫四分之一的面）；然后对入清水约四两，同剩余的面粉抄匀，和成硬面块；再用水作软，直到筋软光滑即成。

3. 把肉馅放在盆内，对入豆瓣酱、花椒水、作料（小磨

油除外)搅匀;然后陆续对入清水或高汤(约六两),向着一个方向搅(上劲)成稠糊状;最后对入小磨油,拌成蒸饺馅。

4.将和好的面分成六十个面剂,擀成边薄中间厚的圆皮,填馅后,用双手的拇指和食指将边捏紧,捏成道士帽形,排在笼内,用武火蒸约七、八分钟即成。吃时外带香醋、蒜瓣,其味更佳。

三、特点

皮薄馅大,灌汤流油,软香利口。

切 馅 烧 麦

一、原料

熟肉五两,生肉二两,精粉一斤,笋丁二两半,虾子六钱,蛋清五个,酱油一两,粉芡二钱,小磨油二两,料酒二钱,味精、盐少许,猪油一两半。

二、制作方法

1.将生、熟肉均切成一分见方的丁,把面粉放入盆中,对入清水、蛋清和成硬面块(一斤面约用三、四两水)。

2.锅内放入猪油,先把生肉炒熟,再放入配料、作料和料酒,最后放入熟肉,添适量高汤;待肉吃透作料,汤烧开后,稍勾流水芡,淋入小磨油,拌成烧麦馅。

3.把和好的面块,分成五十个面剂,擀成圆片(擀时要抖粉芡面),然后搭成四打,用擀杖尖把圆边打成五分长的穗,再逐层揭开(或用走锤一次擀成带穗的烧麦皮)。

4. 每个皮内包入适量肉馅，用手束口，捏成牡丹形，在武火上蒸十分钟即成（蒸至八分钟时，打开笼头，撒一些用味精、料酒、清水对成的料汁）。

三、特点

状如牡丹，鲜美利口。

凤 球 包 子

一、原料

精粉二斤，老面六两，净肥瘦肉一斤（瘦七成肥三成），叉烧肉三两，熟鸡肉三两，水发玉兰片四两，小磨油二两，酱油二两，精盐四钱，味精二钱，大葱二两，生姜三钱，料酒八钱，白糖一两三钱，五香粉一钱，清水四至五两，温水一斤，碱面二钱。

二、制作方法

1. 将肉剁成碎丁，玉兰片切成蝇头小丁，大葱切碎，生姜切成米，叉烧肉、熟鸡肉各切成四十八块。

将剁好的肉放入净盆内，加入盐、酱油、味精、姜米、五香粉、料酒及白糖五钱，用手顺着同一个方向搅上劲（发粘），将清水的一半对入，继续顺着同一方向搅上劲，再将剩下的清水对入，继续搅上劲（至无水分渗出）。然后把大葱、玉兰片丁放入，倒入小磨油拌匀即可。

2. 将面粉倒入盆内，中间扒一个窝，加入老面，用少许温水懈开后（冬季用热水，夏季用凉水，春、秋季用温水），将温水的三分之二对入，抄匀后，再将剩下的温水对入和成

面块，用力揉透排匀，直至面光、手光、盆光，用布盖好。面发酵后，对入碱水、白糖（八钱），继续揉匀盘光（要把碱揉匀），搓成长条，下成四十八个面剂（每个约重七钱五分），捺成四周薄、中间厚的圆皮。

3. 将面皮放在左手心上，挖五钱馅放在皮的中心；再将叉烧肉、鸡肉各一块放到馅上；然后左手端平，用右手捏住皮的边沿，从右至左捏成均匀的褶皱（十八至二十个）；最后将褶皱口拢在一起，掐去一点面头，形如花蕾。

4. 把包子摆在笼上（要有一定间隙）用旺火蒸二十分钟左右，包子起明发亮，手捺不粘手有弹性即熟。

三、特点

皮筋甜，馅软嫩鲜香，透鸡肉、叉烧肉味，暄美可口。

叉烧包子

一、原料

精粉二斤，老面六两，熟肥瘦肉（不带皮）二斤，白糖二两，芝麻三钱，五香粉二钱，酱油一两三钱，味精一钱，精盐适量，温水一斤，碱面适量。

二、制作方法

将肥瘦熟肉切成小筛子丁，芝麻焙焦擀碎。锅内放油少许，将肉丁、碎芝麻一同下锅，调料全部投入，翻几个身，炒入味后起锅（时间不宜过长，防止出油），盛入盆内备用。

2. 和面、下剂、制皮、包制、蒸制均与凤球包子相同。

不同之处，是将褶皱的一面向下放，形如馒头。

三、特点

皮松软发筋，馅香甜鲜嫩，醇厚不腻。

鲜 肉 包 子

一、原料

精粉二斤，老面六两，净肥瘦肉一斤二两，酱油二两，小磨油二两，大葱三两，绍酒五钱，生姜四钱，五香粉二钱，味精二钱，白糖三钱，精盐三钱，温水一斤，碱面适量。

二、制作方法

1. 将肥瘦肉剁碎，大葱切成花，生姜切成米。先将剁好的肉放到盆内，加入盐、酱油、白糖、绍酒、五香粉、味精拌匀，顺着同一个方向搅上劲（有粘性），加入清水约四两，再搅上劲；然后将葱花加入，浇上小磨油，先将小磨油和大葱拌一下，再与肉馅拌匀。

2. 制皮、包馅、蒸制方法均与凤球包子相同。不同之处，是捏住口即可，不掐头。

三、特点

皮松软筋甜，馅鲜嫩软香，味美适口。

水 晶 包 子

一、原料

精粉二斤三两，老面六两，核桃仁一两半，板油四两，