

# SHANGHAI MENU

## 上海流行

百家出版社

颜育宏著

# 点心



# 上海流行点心

觉醒题

颜育宏 著



百家出版社

上海流行点心

## 图书在版编目(CIP)数据

上海流行点心 / 颜育宏著. —上海: 百家出版社,  
2003.4

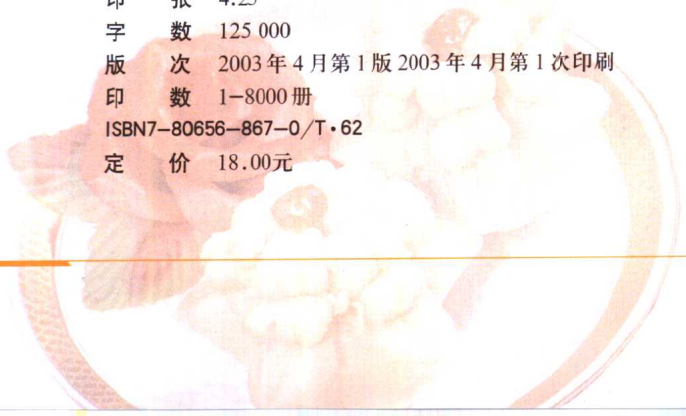
(百家版流行菜书系)

ISBN 7-80656-867-0

I. 上… II. 颜… III. 面点—食谱—上海市  
IV. TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 016087 号

书 名 上海流行点心  
编 著 者 颜育宏  
策 划 书桥工作室  
责任编辑 计 敏  
摄 影 倪麟德  
封面设计 梁业礼  
出版发行 百家出版社(上海天钥桥路 180 弄 2 号)  
经 销 全国新华书店  
印 刷 上海中华印刷有限公司  
开 本 850 × 1168 1/32  
印 张 4.25  
字 数 125 000  
版 次 2003 年 4 月第 1 版 2003 年 4 月第 1 次印刷  
印 数 1—8000 册  
ISBN7-80656-867-0/T·62  
定 价 18.00 元







# 精藝超群



育宏副院長 雅正

玉佛堂南主心展評金鑑念

九華山人慧春堂主



點綴雲彩式味從珍  
瓊酥雪香伴種名師  
初音自矣

戊辰夏月  
生德堂



## 目 录

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| 一、油酥面类.....1        | 二、膨松面类.....25         |
| 1. 佛手酥.....2        | 24. 港式马拉糕.....26      |
| 2. 野菊酥.....3        | 25. 韩国葱油饼.....27      |
| 3. 虾酥.....4         | 26. 叉烧蛋球.....28       |
| 4. 铜锣酥饼.....5       | 27. 桃包.....29         |
| 5. 青蛙酥.....6        | 28. 雪花纳子.....30       |
| 6. 鸳鸯鲤鱼酥.....7      | 29. 莲花包.....31        |
| 7. 白兔酥.....8        | 30. 白兔包.....32        |
| 8. 菊花酥饼.....9       | 31. 茄汁水晶包.....33      |
| 9. 可可核桃酥.....10     | 32. 双桃夹(单桃夹).....34   |
| 10. 可可刺猬酥.....11    | 33. 佛手包.....36        |
| 11. 果珍金钱酥.....12    | 34. 蝴蝶夹.....37        |
| 12. 十香角.....13      | 35. 荷叶夹(蛤蜊夹).....38   |
| 13. 桃仁酥.....14      | 36. 秋叶包.....39        |
| 14. 三角酥.....15      | 37. 笑口枣.....40        |
| 15. 鲜肉月饼.....16     | 38. 净素菜包(寺院配方).....41 |
| 16. 日式给杯.....17     | 39. 牛爪卷.....42        |
| 17. 心形酥.....18      | 40. 银丝卷.....43        |
| 18. 海棠酥.....19      | 41. 友谊卷.....44        |
| 19. 鸿运酥.....20      | 42. 日式叉烧包.....45      |
| 20. 蜜枣酥.....21      | 43. 套包.....46         |
| 21. 含笑酥.....22      | 44. 菊花卷.....47        |
| 22. 万字酥.....23      | 45. 云朵卷.....48        |
| 23. 梅花酥(菊花酥).....24 | 46. 蝴蝶卷.....49        |

|                   |    |
|-------------------|----|
| 47. 棉花包           | 50 |
| 48. 寿桃卷           | 51 |
| 49. 橄榄卷(蝴蝶卷, 四角卷) | 52 |
| 50. 盘丝卷           | 54 |
| 51. 如意卷(万字卷)      | 55 |
| 52. 雪花糯米饺         | 56 |
| 53. 麻香马尾松         | 57 |
| 54. 吉士蜂糖糕         | 58 |
| 55. 日式脆皮奶黄包       | 59 |
| 56. 细沙司康球         | 60 |
| 57. 百果玫瑰球         | 61 |
| 58. 三丝尹府面         | 62 |

### 三、水调面类

|              |    |
|--------------|----|
| 59. 韭菜煎饺     | 64 |
| 60. 冬瓜烧卖     | 65 |
| 61. 麻雀饺      | 66 |
| 62. 葛蒂饺      | 67 |
| 63. 沙律虾饺     | 68 |
| 64. 莲蓬饺      | 69 |
| 65. 竹叶饺      | 70 |
| 66. 五峰饺(梅花饺) | 71 |
| 67. 兰花饺      | 72 |
| 68. 广东葱油饼    | 73 |
| 69. 葱油薄脆     | 74 |

### 四、米粉类

|                |     |
|----------------|-----|
| 70. 果仁蜜糕       | 76  |
| 71. 花生蚕茧       | 77  |
| 72. 阿里山枣       | 78  |
| 73. 豆沙糕        | 79  |
| 74. 黑白珍珠糕      | 80  |
| 75. 桂花伦教糕      | 81  |
| 76. 芝麻山药饼      | 82  |
| 77. 枣泥猪油拉糕     | 83  |
| 78. 腊肠萝卜糕      | 84  |
| 79. 枣香小圆子      | 85  |
| 80. 橙香汤圆       | 86  |
| 81. 雏鸡         | 87  |
| 82. 梅花         | 88  |
| 83. 细沙绿叶(细沙青梅) | 89  |
| 84. 糯米寿桃       | 90  |
| 85. 橘子         | 91  |
| 86. 枇杷         | 92  |
| 87. 南瓜         | 93  |
| 88. 糯米玉兔       | 94  |
| 89. 熊猫(企鹅)     | 95  |
| 90. 杨桃(灯笼椒)    | 96  |
| 91. 玉米         | 97  |
| 92. 金铃子        | 98  |
| 93. 花生         | 99  |
| 94. 鸽蛋圆子       | 100 |

|              |     |
|--------------|-----|
| 95. 南瓜大理花    | 101 |
| 96. 鸡蛋菊花     | 102 |
| <b>五、其他类</b> | 103 |
| 97. 金橘南瓜饼    | 104 |
| 98. 翡翠虾饺     | 105 |
| 99. 薄荷绿豆凉糕   | 106 |
| 100. 椰丝橙汁水晶球 | 107 |
| 101. 花生酥     | 108 |
| 102. 芝麻酥     | 109 |
| 103. 椰子水晶糕   | 110 |
| 104. 橘味珍珠糕   | 111 |
| 105. 番茄饭     | 112 |
| 106. 黄金炒饭    | 113 |
| 107. 芦荟饭     | 114 |
| 108. 竹筒小肉饭   | 115 |
| 109. 日式多味饭   | 116 |
| 110. 煎培根饭    | 117 |
| 111. 密瓜饺     | 118 |
| 112. 红枣芋仔百合汤 | 119 |
| 113. 海鲜煨圆子   | 120 |
| 114. 桂圆珍贝汤   | 121 |
| 115. 枸杞炖南湖菱  | 122 |
| 116. 红枣炖芋仔   | 123 |
| 117. 虾肉云吞    | 124 |
| 118. 胖大海炖雪梨  | 125 |

## 附1: 各类面团和法

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 1. 油面面团         | 126 |
| 2. 油酥面团         | 126 |
| 3. 暗酥面团         | 126 |
| 4. 小包酥面团        | 126 |
| 5. 明酥面团 (圆酥、直酥) | 126 |
| 6. 水调面团         | 126 |
| 7. 膨松面团         | 127 |

## 附2: 各种馅料的用料及制法

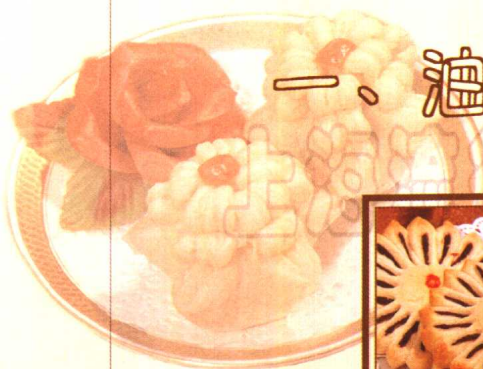
|          |     |
|----------|-----|
| 1. 鲜肉饺子馅 | 127 |
| 2. 花生馅   | 127 |
| 3. 豆沙馅   | 127 |
| 4. 枣泥馅   | 128 |
| 5. 凤梨馅   | 128 |
| 6. 栗蓉馅   | 128 |
| 7. 南瓜馅   | 128 |
| 8. 莲蓉馅   | 129 |
| 9. 咖喱馅   | 129 |
| 10. 奶黄馅  | 129 |
| 11. 百果馅  | 129 |
| 12. 素蟹粉馅 | 130 |
| 13. 叉烧馅  | 130 |
| 14. 三丁馅  | 130 |

上海流行点



上海流行点心

# 一、油酥面类



点心



上海流行点

上海流行点

上海流行点心







### 1. 佛手酥

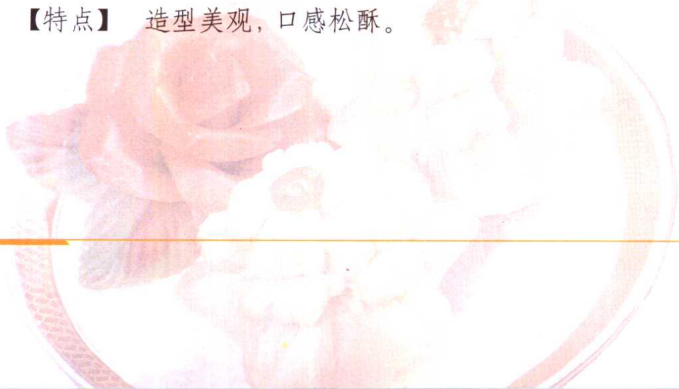
【原料】 皮料：暗酥剂子（每只25克）。馅料：豆沙馅（每只10克）。

【制作】 1. 将剂子揪扁擀成圆皮子，包入豆沙，收口朝下。

2. 将圆的 $\frac{2}{3}$ 揪扁，然后用刀根将扁处切成面条形的条子，其中两边的切断，作佛手指；中间只切断当中，两头连着。再将切开部分向下对折，弯折处压成拱形，再将对折的两边向当中折拢，即成生胚。

3. 入 $200^{\circ}\text{C}$ 烤箱烘烤，烤至表面起硬壳、呈淡金黄色即成。

【特点】 造型美观，口感松酥。



## 2. 野菊酥

【原料】 皮料：暗酥剂子(每只25克)。馅料：豆沙馅(每只10克)。  
其他料：青菜汁、红色食用色素少许。

【制作】 1. 剂子揪扁，包入馅，收口朝下，在圆的顶部点上红色食用色素。

2. 用剪刀围着中心剪出花瓣(第二圈花瓣剪在前一圈两瓣花瓣之间)，共剪4圈。再弹上绿色的青菜汁，即成生坯。

3. 入200℃烤箱烘烤，烤至表面起硬壳，呈淡金黄色即成。

【特点】 造型美观，口感松酥。





### 3. 虾酥

【原料】 皮料：暗酥剂子(每只25克)。馅料：豆沙馅(每只10克)。其他料：吉士粉、红色食用色素各少许。

【制作】 1. 将剂子搓长(约8.5厘米)，揪扁，包入馅，捏成长饺形。  
2. 将一端横向捏扁成虾尾，用木梳印上梳齿印。将另一端捏成虾头，并在虾腹部剪出虾脚(从虾头处一直剪到虾尾)，然后将虾体压出虾节和虾壳纹，再将虾弯成钩形，即成生坯。

3. 在虾身上弹上橘黄色(用吉士粉调成)，用红色食用色素点上眼睛，即可入200℃烤箱烘烤，烤至表面起硬壳、呈淡金黄色即成。

【特点】 形态逼真。







#### 4. 铜锣酥饼

【原料】 皮料：暗酥剂子(每只25克)。馅料：百果馅(每只10克)。

其他料：蛋液、黑芝麻少许。

【制作】 1. 将剂子揪扁成圆形，包入馅，收口朝下，揪扁成饼状。

2. 沿边涂上蛋液，滚上黑芝麻，饼面上印上红印，即成生坯。

3. 入200℃烤箱烘烤，烤至表面起硬壳、呈淡金黄色即成。

【关键】 大小一致，皮子包捏要均匀。





### 5. 青蛙酥

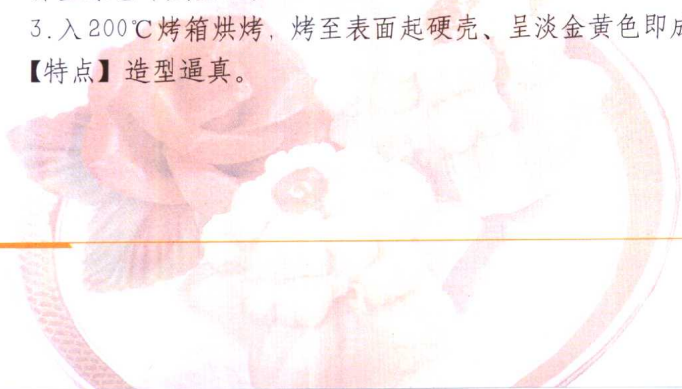
【原料】 皮料：暗酥剂子(每只25克)。馅料：豆沙馅(每只10克)。其他料：绿色、红色食用色素各少许。

【制作】 1. 剂子揪扁成圆形，包入馅，收口朝下。

2. 将一边体积的 $\frac{1}{3}$ 捏出、揪扁做成蛙头，两边挑出眼睛，点上红色素。剪出嘴，嘴下面再捏扁，对着身体一剪二，压上梳齿印成两只前腿。用同样方法在身体的中心处印出后腿。然后在背部弹上绿色即成生坯。

3. 入200℃烤箱烘烤，烤至表面起硬壳、呈淡金黄色即成。

【特点】造型逼真。







## 6. 鸳鸯鲤鱼酥

【原料】 皮料：暗酥剂子（每只15克）。馅料：凤梨馅5克，枣泥馅5克。其他料：红色食用色素少许。

【制作】 1.取两只剂子揪成圆皮，各包入凤梨馅和枣泥馅，捏成饺子形。

2.将两个饺子的四个角交叉粘住，形成圆形，捏出铰链花边，用模子压出两条鱼的头、身，用剪刀在表面剪出鱼鳞，再用红色食用色素点上眼睛，即成生坯。

3.入200℃烤箱烘烤，烤至表面起硬壳、呈淡金黄色即成。

【特点】 造型逼真。





## 7. 白兔酥

【原料】 皮料：明酥的直酥剂子(每只25克)。馅料：奶黄馅(每只10克)。其他料：红色食用色素少许。

【制作】 1. 将剂子擀成皮子，光面包入馅，收口朝下，捏成蛋形。  
2. 将一端捏得略尖作兔头，并剪出耳朵；另一端剪出尾巴；用红色食用色素点上眼睛，即成生坯。

3. 入200℃烤箱烘烤，烤至表面起硬壳、呈淡金黄色即成。

【特点】 造型逼真。





## 8. 菊花酥饼

【原料】 皮料：暗酥剂子(每只25克)。馅料：豆沙馅(每只10克)。  
其他料：红色食用色素。

- 【制作】 1. 将剂子揪扁成皮子，包入豆沙，再揪成饼状。  
2. 用剪刀以圆心为中心放射状剪一圈(约16~18刀)，剪的长度为半径的1/2，然后将剪断处的豆沙翻出，并将边捏出花瓣头，在圆中心点上红点。  
3. 入200℃烤箱烘烤，烤至表面起硬壳、呈淡金黄色即成。
- 【关键】 形态美观，花瓣大小要一致。







### 9. 可可核桃酥

【原料】皮料：暗酥剂子（每只25克，油面在起酥前加入可可粉）。

馅料：核桃仁250克（切成粒），熟黑芝麻100克，绵白糖150克，炒粉50克，糖桂花、麻油、精制油各少许。

【制作】1. 将所有馅料放在一起拌成馅。

2. 将剂子揪扁，包入馅，收口朝下，用钳花钳子由左向右钳出一条中心线，在线中间再压一条分界线，然后用半圆形小花钳在中心线两边钳出花纹，即成生坯。

3. 入200℃烤箱烘烤，烤至表面起硬壳、呈淡金黄色即成。

【特点】造型逼真。