

川味小吃

180例

◎ 主编 吕懋国 撰稿 张松

《正宗川菜》烹饪系列丛书

本书由四川烹饪高等专科学校技能教学部组织编写审定

四川科学技术出版社



目 录

冷水面团制品 ————— 1

龙抄手	1	杂酱面	31
清汤抄手	4	铜井巷素面	32
酸辣抄手	6	宋嫂鱼羹面	34
钟水饺	8	大蒜鳝鱼面	36
牛肉焦饼	10	红烧牛肉面	38
窝丝油花	12	酸菜肉丝面	40
玻璃烧麦	14	口蘑红汤面	42
担担面	16	香菇素卤面	44
甜水面	18	奶汤海参面	46
手工金丝面	20	原汤鲍鱼面	47
青菠面	22	川红豆花面	49
宜宾燃面	24	三鲜猫耳面	51
牌坊面	25	四川凉面	53
榨菜肉丝炒面	27	淋味春卷	55
稀卤面	29	炸春卷	57

热水面团制品

鸡汁锅贴	59	菠饺	68
蒸饺	61	四喜饺	70
鸭饼	63	冠顶饺	72
炸三角	65	草帽饺	74
薄脆	67	鱼香蒸饺	76

沸水面团制品

波丝油糕	78	片耳饽饽	88
凤尾酥	80	韭菜盒子	90
合糖油糕	82	烫面焦饼	92
烫面蒸饺	84	椒盐糯米卖	94
南瓜蒸饺	86	五彩糯米卖	96

油酥面团制品

火腿萝卜饼	98	枣泥酥	111
韭菜酥盒	100	层层酥	113
鸳鸯酥盒	103	玉带酥	115
鲜花饼	105	龙眼酥	117
芝麻饼	107	眉毛酥	119
酥皮鸡饺	109	元宝酥	121

佛手酥	123	苹果酥	138
蚌酥	125	燕窝酥	140
鲫鱼酥	127	芝麻麻花	142
菊花酥	129	菊花麻花	144
荷花酥	132	松果麻花	146
兰花酥	134	蛋酥麻花	148
莲藕酥	136		

生物膨松面团制品 ————— 150

韩包子	150	刺猬包	179
九园包子	152	椒盐花卷	181
龙眼包子	155	果酱花卷	183
金钩包子	157	玫瑰花卷	185
破酥包子	159	核桃花卷	187
生煎包	161	蝴蝶花卷	189
豆芽小包	164	如意花卷	191
芽菜小包	166	海棠花卷	193
素菜包	168	猪手花卷	195
芹黄牛肉包	170	无糖馒头	197
玫瑰富油包子	172	开花馒头	199
活油包子	175	金银馒头	201
豆沙包	177	白结子	203

荷叶夹	204	军屯锅盔	214
豆沙寿桃	206	银丝卷	216
红枣油花	208	千层油糕	218
卤肉锅盔	210	提丝发糕	220
混糖锅盔	212		

化学膨松面团制品 ————— 222

油条	222	馓子	228
桃酥	224	开口笑	230
香脆麻花	226		

物理膨松面团制品 ————— 232

八宝枣糕	232	果酱夹心蛋糕	237
凉蛋糕	234	卷筒蛋糕	239
双色蛋糕	235		

米及米粉面团制品 ————— 241

三大炮	241	红豆甜粽	250
凉糍粑	243	方块油糕	252
珍珠丸子	245	窝子油糕	253
水晶凉糕	247	酿藕	255
椒盐粽子	249	赖汤圆	257

四味汤圆	259	麻圆	273
山城小汤圆	261	绿豆团	275
雨花石汤团	262	艾馍馍	277
醪糟粉子	264	三鲜米饺	279
三合泥	266	果酱白蜂糕	281
如意凉卷	268	梆梆糕	283
叶儿耙	270	米凉粉	285
糖油果子	272		

澄粉面团制品 ————— 287

水晶烧麦	287	白鹅戏水	292
玉米饺	289	水晶钳花包	294
绿茵白兔	291		

其他面团制品 ————— 296

蛋烘糕	296	绿豆糕	310
蛋皮春卷	298	梓潼片粉	311
冰汁杏淖	301	红油豆花	313
鲜藕丝糕	303	酸辣粉	315
冰桂藕丸	305	冰汁魔芋	316
川北凉粉	306	火腿土豆饼	318
蜜柚豌豆黄	308	酥皮苕梨	320

玫瑰苕饼	322	玉米发糕	327
马蹄豆沙饼	323	炸香蕉	328
玉米糕	325	西瓜凉糕	330

粥及羹汤 ————— 332

川式油茶	332	糟醉八仙	340
荷叶稀饭	334	冰糖银耳羹	342
八宝粥	335	冰汁绿豆羹	343
芙蓉牛肉羹	337	椰汁西米露	345
酸辣虾羹汤	338	粟香鲜果羹	346

装碗→成品

制作程序

1. 将豆粉用纱布包裹,捆紧。面粉放于案板上,用手刨成“凹”字形,加入蛋清和清水,用手抄成“雪花片”,然后将面片捏在手中反复在案板上擦,擦至手中的面团无白粉粒为止,放于案板边缘,用拳头将面团擂光滑,捏成条形,盖上湿毛巾静置。

2. 将面团取出,案板上抖上少许干豆粉,用大擀面棒在面团上反复压“人”字形,再抖上少许干豆粉,用面棒将面皮卷上,推压,摊开,打荷叶边,抖豆粉后将面皮卷上,继续推压,将面棒取出,继续压“人”字形,并在两端打荷叶边,摊开抖上少许干豆粉,卷成圆筒继续推压。如此反复4次。将薄面皮摊开,用刀先切成10厘米宽的长片,一张一张重叠,再用刀切成10厘米的正方形皮坯,用手抖散即成抄手皮。

3. 姜、葱拍破,浸泡于清水中即成姜葱水。猪肉洗净,按肥3瘦7的比例用刀剁成茸,放入盆中,加精盐5克、味精2克、胡椒粉1克、料酒5克、芝麻油15克、蛋液,用手搅拌均匀后,再分多次加入姜葱水,每加一次用力朝一个方向搅打,搅至肉茸粘稠即成馅心。

4. 取一张抄手皮,将馅置于正中,对叠成三角形,再将左右两角向中间对叠,用少许馅粘合,似菱形即

成抄手生坯。

5. 将调料均匀的分置于 10 个小碗,每碗加适量的鲜汤。

6. 火旺,水开水宽。先用小瓢将锅内沸水推转,放入抄手生坯,煮至抄手浮面、皮皱即熟,捞出沥干水分,装入碗中(每碗 10 个,筵席用每碗 4 个)。

成品要求

皮薄滑爽,汤鲜馅嫩。

操作要领

1. 制馅时注意肥瘦比例,瘦肉多则应加入适量猪油。

2. 肉茸越细越好,姜葱水要分多次加入,每加一次顺同一方向搅打,否则容易吐水。

3. 煮抄手时防止粘连焦糊,火旺要多“点水”(水沸腾时添加少量冷水使水面平静)。

品种创新

可采用其他调味方法,也可在此基础上添加蒸熟的枸杞、薏仁,则为枸杞抄手或薏仁抄手。

清汤抄手

面团性质 冷水面团

烹调方法 煮

原料组配

面团料 手工抄手皮 100 张

馅心料 猪肥瘦肉 500 克 鸡蛋 1 个 精盐 5 克
味精 2 克 胡椒粉 1 克 料酒 5 克
芝麻油 15 克

调 料 精盐 5 克 味精 2 克 胡椒粉 1 克
芝麻油 10 克 酱油 15 克 碎米芽菜
50 克 葱花 10 克

佐助料 清汤 2000 克 生姜 10 克 葱 10 克
清水 450 克

工艺主线

制馅→包馅成形→定碗→煮抄手→装碗→成品

制作程序

1. 姜、葱拍破,浸泡于清水中即成姜葱水。猪肉洗净,按肥 3 瘦 7 的比例用刀剁成茸,放入盆中,加精盐、味精、胡椒粉、料酒、芝麻油、蛋液,用手搅拌均匀后,再

分多次加入姜葱水,每加一次用力朝一个方向搅打,搅至肉茸粘稠即成馅心。

2. 取一张抄手皮,将馅置于正中,对叠成三角形,再将左右两角向中间对叠,用少许馅粘合,似菱形即成抄手生坯。

3. 将调料均匀的分置于 10 个小碗,每碗加适量的清汤。

4. 火旺,水开水宽。先用小瓢将锅内沸水推转,放入抄手生坯,煮至抄手浮面、皮皱即熟,捞出沥干水分,装入碗中(每碗 10 个,筵席用每碗 4 个)。

成品要求

汤色清澈,汤味鲜美。

操作要领

1. 制馅注意要领。(参见龙抄手部分)

2. 汤色为浅茶色,不宜过深。

品种创新

可将抄手生坯下油锅炸至金黄酥脆,装入定碗后的小碗中,即为“上汤脆云吞”。

酸辣抄手

面团性质 冷水面团

烹调方法 煮

原料组配

面团料 手工抄手皮 100 张 猪肥瘦肉 500 克
鸡蛋 1 个 精盐 5 克 味精 2 克 胡椒
粉 1 克 料酒 5 克 芝麻油 15 克
调 料 精盐 5 克 味精 2 克 胡椒粉 10 克
芝麻油 10 克 酱油 15 克 醋 15 克
葱花 10 克
佐助料 清汤 2000 克 生姜 10 克 葱 10 克
清水 450 克

工艺主线

制馅→包馅成形→定碗→煮抄手→装碗→成品
制作程序

1. 姜、葱拍破，浸泡于清水中即成姜葱水。猪肉洗净，按肥 3 瘦 7 的比例用刀剁成茸，放入盆中，加精盐、味精、胡椒粉、料酒、芝麻油、蛋液，用手搅拌均匀后，再分多次加入姜葱水，每加一次用力朝一个方向搅打，搅

至肉茸粘稠即成馅心。

2. 取一张抄手皮,将馅置于正中,对叠成三角形,再将左右两角向中间对叠,用少许馅粘合,似菱形即成抄手生坯。

3. 将调料均匀的分置于 10 个小碗,每碗加少许的清汤。

4. 火旺,水开水宽。先用小瓢将锅内沸水推转,放入抄手生坯,煮至抄手浮面、皮皱即熟,捞出沥干水分,装入碗中(每碗 10 个,筵席用每碗 4 个)。

成品要求

酸辣适口,咸鲜味美。

操作要领

1. 制馅注意要领。(参见龙抄手部分)

2. 汤呈浅茶色,酸辣适口,适用于夏季。

品种创新

抄手味型选用范围较广,除原汤、清汤、酸辣外,还可有红油、海味、炖鸡等。抄手皮也可取用市场所售机器制皮。

钟 水 饺

面团性质 冷水面团

烹调方法 煮

原料组配

面团料 高筋面粉 500 克

馅心料 猪肥瘦肉 500 克 鸡蛋 1 个 精盐 5 克
味精 2 克 胡椒粉 1 克 料酒 5 克 芝
麻油 15 克

调 料 辣椒油 75 克 复制酱油 100 克 蒜泥
50 克

佐助料 生姜 10 克 葱 10 克 清水 450 克

工艺主线

制馅
↓

面粉→和面→醒面→制皮→包馅成形→煮水饺→
装碗→淋味→成品

制作程序

1. 姜、葱拍破,浸泡于清水中即成姜葱水。猪肉洗净,按肥 3 瘦 7 的比例用刀剁成茸,放入盆中,加精盐、

味精、胡椒粉、料酒、芝麻油和蛋液,用手搅拌均匀后,再分多次加入姜葱水,每加一次用力朝一个方向搅打,搅至肉茸粘稠即成馅心。

2. 面粉 500 克置于案板上,用手刨成“凹”字形,加清水 225 克和成面团,盖上湿毛巾静置 10 分钟,搓成长条,用手下剂,竖放于案板上按扁,撒上少许扑粉,用擀面杖擀成直径 5 厘米的圆皮。

3. 取一张水饺皮,包入馅心,对叠成半月形,交口处捏紧即成水饺生坯。

4. 火旺,水开水宽。先用小瓢将锅内沸水推转,放入水饺生坯,煮至水饺浮面,添加少许冷水,继续煮至水饺皮皱发亮,捞出沥干水分,装入碗中(每碗 10 个,筵席用每碗 4 个)。

5. 依次淋上复制酱油、红油辣椒、蒜泥即成。

成品要求

皮薄馅嫩,咸、甜、辣、香、鲜,风味独具一格。

操作要领

1. 肉茸越细越好,姜葱水要分多次加入,每加一次顺同一方向搅打,否则容易吐水。

2. 擀皮时注意厚薄均匀,大小适度。

3. 包馅成形时,做到交口处捏紧。

4. 煮水饺时防止粘连焦糊,做到多次“点水”。

5. 依次淋味才能使成品更加美观。

品种创新

钟水饺为“红油水饺”，调味时可改用精盐、味精、胡椒粉、芝麻油、清汤，即为“清汤水饺”。和面时也可加入适量蛋清。

牛肉焦饼

面团性质 冷水面团

烹调方法 煎、炸

原料组配

面团料 高筋面粉 500 克 精盐 5 克 清水 300 克

馅心料 黄牛腿肉 500 克 精盐 5 克 味精 2 克
醪糟汁 15 克 生姜 10 克 生花椒 10 克
生菜油 200 克 葱花 20 克

佐助料 精炼油 1000 克(约耗 50 克)

工艺主线

清水、精盐
↓
面粉 → 和面 → 制皮 →

制馅
↓
包馅成形 → 煎 → 炸 → 装盘 →