

家庭营养菜谱

# 广东点心制作



延边人民出版社

家庭营养食谱

# 广东点心制作

江苏工业学院图书馆  
藏书章

延边人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

家庭营养食谱/李光编. —延吉:延边人民出版社,2000.8

ISBN 7-80648-470-1

I.家… II.李… III.保健-食谱 IV.TS972.161

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 41907 号

家庭营养食谱  
广东点心制作

---

主 编:李 光  
责任编辑:桂镇教  
版式设计:王 岩  
责任校对:宋晓梅  
出 版:延边人民出版社  
经 销:各地新华书店  
印 刷:长春市东新印刷厂  
开 本:850×1168 毫米 1/32  
字 数:250 千字  
印 张:110  
彩 页:120  
印 次:2003 年 2 月第 2 次印刷  
印 数:3051-5050 册  
书 号:ISBN 7-80648-470-1/Z·55

---

全套定价:180.00 元(每分册:12.00 元)



鲜奶蛋糕



冬苣棉花卷



菊花卷





晶肉蛋糕

试读结束，请安全后请在线购买。 [www.tongbook.com](http://www.tongbook.com)



百果发糕



凤凰珍珠饼



蝴蝶卷



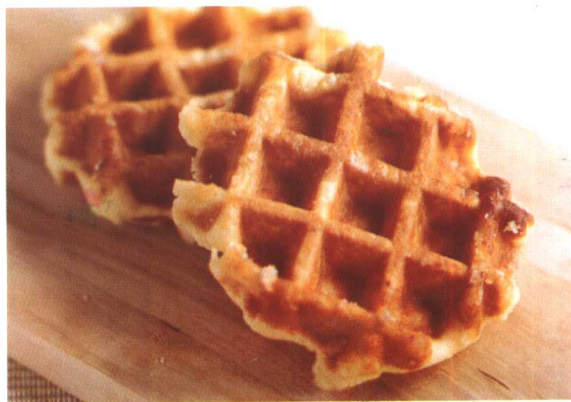
可可大蛋糕



鸡蛋皮寿司

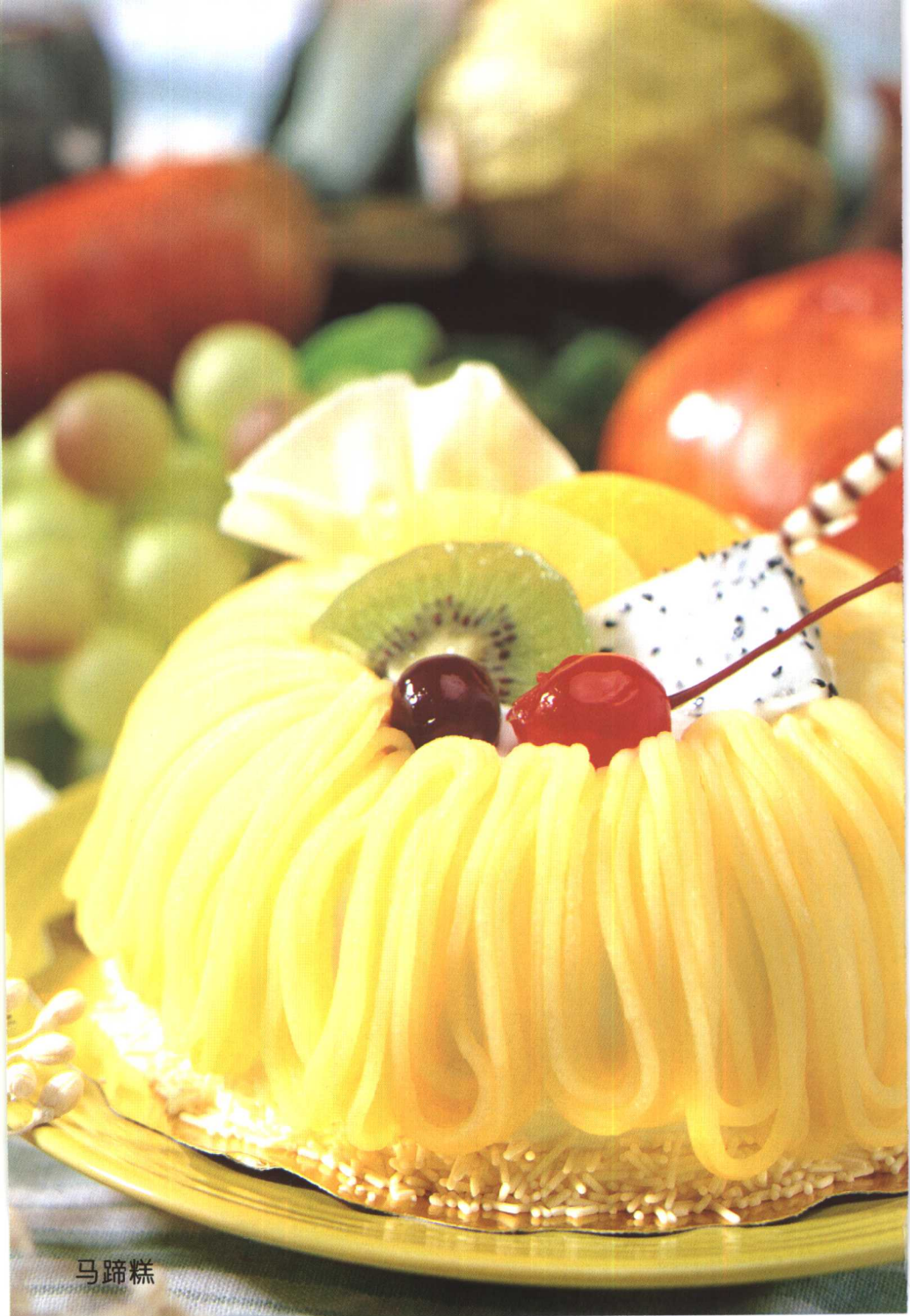


鸡仔饼



菊花酥





马蹄糕



开口笑



腊味慈姑饼



老婆饼



开花豆沙包



拿破轮蛋夹



甜肉糕



# 前 言

一个美满的家庭要创造幸福的生活,需要生活的智慧,生活的情趣,生活的技艺。良好的烹饪技艺,则是居家生活所必需的一项重要的实用技艺,它不仅能够为你的家庭成员带来实惠的享受,并且能够增加诸多的生活情趣和欢乐。

随着人们的生活水平的普遍提高,各类蔬菜、肉食等食品也日益丰富,家庭的厨房条件也大大改善了,但是,面对丰富多样的肉、菜、禽、蛋、鱼、虾等等,倘若没有良好的烹饪技术,也难以制出丰富多样、精美可口的菜肴来。所以要想让你的家人吃得更丰富、更精美、更科学,最好的办法,莫过于努力学习烹饪技艺,提高自己的烹饪水平。为此,我们编写了这套《家庭营养食谱》丛书。

这套丛书广征博采,涉及内容非常广泛。集全国各地米、面饭食和菜肴万余种,主要有粥、饭、羹、包子、饺子、面条、酥、饼、馒头等主食类,以及坐月子食谱、婴幼儿食谱等几十种食品的制作方法。每类各成一册,其中不乏全国著名的传统菜、创新菜和风味小吃。

这套丛书语言通俗,易于掌握;取材容易,操作简单,实用性强。适用于广大家庭主妇和饮食业人员参考查阅。相信这套丛书的面世,会对丰富和改善人们的饮食生活具有一定的指导作用。

由于我们的技术水平有限,书中的缺点错误在所难免,恳切希望广大家庭主妇及饮食业同行提出宝贵意见。

# 目 录

## 一、中式美点

### (一) 美 点

酥皮莲茸包(1)  
幸福寿桃包(1)  
桃花秋叶卷(2)  
榄肉冶皇包(3)  
黑麻灌汁包(4)  
像形刺猬包(5)  
京都锅贴包(6)  
上味海鲜饺(7)  
晶莹龙珠饺(8)  
娥媚凤眼饺(9)  
蟹柳木鱼饺(10)  
翡翠雪花球(11)  
榄仁百花虾(11)  
西腿芥菜甫(12)

车梨吉士挞(13)  
五彩水晶包(14)  
新奇橙汁球(15)  
鲜虾玻璃馄饨(16)  
珧柱上汤虾扇(18)  
汤泡虾茸角(18)  
新派炸粉果(19)  
乌金碧玉烧卖(21)  
时款紫菜包(22)  
大地片儿饺(23)  
凤城煎鱼甫(24)  
鲜鱼莲藕饼(25)  
五彩牛肉卷(26)  
西汁牛柳串(28)

- 椒盐排骨烧卖(29)  
云腿煎鸡块(30)  
腊味慈菇饼(30)  
薯茸香麻枣(32)  
麻糠软糯糍(32)  
咖喱鸡薯丸(33)  
沙姜蜂巢角(35)  
冬茸榄沙饼(36)  
金玉满堂红(12人量)(37)  
炸什锦猪肠(38)  
凤凰珍珠饼(39)  
营养玫瑰卷(40)  
上海鲜虾酥(41)  
玫瑰海棠酥(42)  
双鱼魂酥盒(43)  
莲茸菊花酥(44)  
素油佛手酥(45)  
春节咸蛋散(45)  
鸳鸯萨骑马(46)  
生磨马蹄盏(48)  
玫瑰十层糕(48)  
香蕉白煎堆(49)  
鲜椰奶软糕(50)  
碗仔鱼茸萝卜糕(51)  
荔湾艇仔粥(51)  
香芋石螺粥(53)  
新潮素肠粉(53)  
麻奶甜肠粉(54)  
九彩银针粉(54)  
香奶龟苓膏(56)  
鲜奶核桃露(56)  
香滑芝麻糊(56)  
鱼生粥(57)  
鸡丝炒河粉(58)  
干烧伊府面(58)  
冬菇鸡球大饱(59)  
(附)做包子用的发面做法(60)  
蚝油叉烧饱(60)  
麻蓉饱(61)  
五仁饱(61)  
酥皮蛋黄莲茸饱(62)  
金银腊肠卷(62)  
榄仁马拉杯(63)  
莲茸马拉糕(63)  
杏仁鸡蛋挞(64)  
叉烧酥(65)  
莲蓉皮蛋酥(65)  
云腿鸡片酥(66)  
豆沙百合酥(67)  
明虾鸡酥卷(68)  
猪油饱(68)  
莲茸酥盒(69)  
莲茸甘露酥(69)  
白糖鸡蛋嫩(70)  
炸蛋糕卷(71)  
莲茸蛋糕(71)  
鲜肉小笼(72)  
虾仁小笼(72)

三鲜小笼(73)  
 多味小笼(73)  
 淮扬汤包(74)  
 翡翠包(75)  
 油氽馒头(75)

喉口包(76)  
 五丁包(76)  
 干菜包(77)  
 荤素包(77)

## (二) 米粉粥羹

荷叶八宝饭(78)  
 精制小八宝饭(79)  
 糯米素烧鹅(79)  
 珍珠糯米鸡(80)  
 珊瑚枇杷(81)  
 椰丝糯米糍(82)  
 细沙软枣(82)  
 莲茸麻球(83)  
 嘉兴鲜肉小粽(83)  
 宁波汤团(84)  
 西施舌(85)  
 白糖猪油松糕(86)  
 三色糕(86)

糍饭糕(87)  
 薄荷糕(87)  
 咸水角(88)  
 鸡丝粥(89)  
 姜丝鱼片粥(90)  
 皮蛋瘦肉粥(90)  
 莲枣香糯粥(91)  
 凤凰马蹄露(91)  
 椰奶西米露(92)  
 地栗糕(92)  
 湖州千张包(93)  
 豆腐圆子(94)  
 菜卤豆腐(94)

## (三) 饼类制品

莲蓉酥饼(95)  
 杏仁饼(95)  
 光酥饼(96)  
 芫茜饼(96)

莲蓉蒸饼(97)  
 椰蓉杏仁饼(97)  
 盲公饼(98)  
 老婆饼(98)

鸡仔饼(99)  
咸煎饼(100)

莲蓉煎饼(100)  
夹心杏仁饼(101)

#### (四) 饺类制品

高冠饺(101)  
上汤水饺(102)  
三鲜饺(102)  
蚝油扒水饺(103)  
蚝油牛肉饺(103)  
鲜虾饺(104)

百花凤眼饺(105)  
蟹黄灌汤饺(105)  
“娥姐”粉果(106)  
煎粉果(107)  
粉果(108)  
蟹黄粉果(108)

#### (五) 炸制食品

马蹄酥(109)  
莲花酥(109)  
兰花酥(110)  
枣花酥(110)  
绣球酥(111)  
佛手酥(111)  
凤尾酥(112)  
白桃酥(112)  
苹果酥(113)  
燕窝酥(113)  
茶酥(114)  
玫瑰香(114)  
奶香扭酥(115)  
酥饺(115)

咖喱饺(116)  
酥盒(116)  
韭黄酥盒(117)  
焦圈(117)  
薄脆(118)  
排叉(118)  
蜜排叉(118)  
糖脆排叉(119)  
蜜三刀(119)  
脆麻花(120)  
酥麻花(120)  
干糖麻花(121)  
芝麻麻花(121)  
撒子麻花(122)



夹馅麻花(122)

十八街大麻花(123)

耳朵眼炸糕(123)

奶油炸糕(124)

百酥油糕(124)

开口笑(125)

糯米球(125)

白糖饺子(126)

红心糯米饺(126)

炸麻圆(127)

蒸炸盒子(128)

## 二、西式点心

### (一) 蛋糕面包类

海绵蛋糕(129)

奶油裱花蛋糕(129)

玻璃蛋糕(130)

晶肉蛋糕(131)

椰丝蛋糕(132)

鸳鸯玫瑰蛋糕(132)

鲜奶草莓蛋糕(133)

杏仁奶油蛋糕(134)

黄桃奶油蛋糕卷(134)

核桃甘薯蛋糕(135)

彩虹卷层蛋糕(136)

奶油咸面包(136)

清糖面包(137)

丹麦牛角包(138)

芝士肠仔卷(139)

丹麦果子卷(140)

椰茸酥粒包(140)

奶油鸡尾包(141)

墨西哥餐包(142)

### (二) 糕面饼点类

青豆千层酥(143)

免治牛肉角(144)

奶油忌廉筒(145)

德式苹果酥(146)