

北京飯店菜点丛书



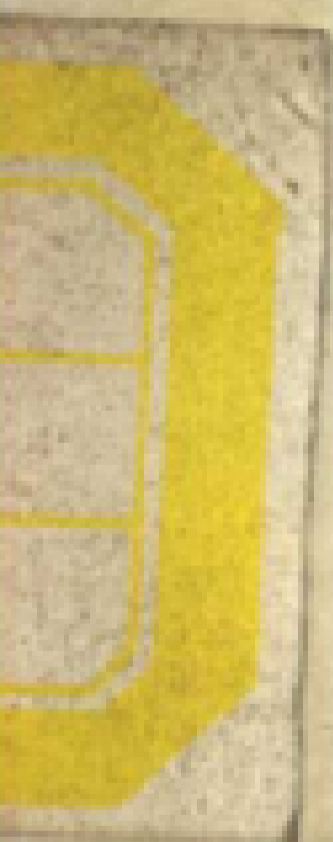
7

● 程清祥 主编

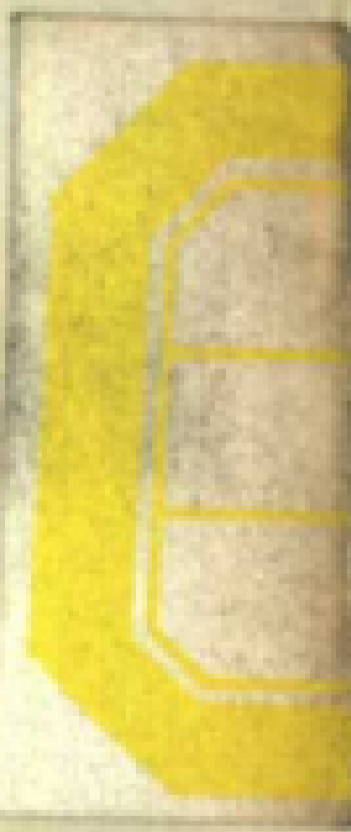
北京飯店的

面点

郭文彬



丛书题字：启 功
摄 影：慕 纯
责任编辑：林永华
封面设计：苏彦斌



ISBN 7—8003 6—082 — 2 / Z · 35

定价：5.95 元

北京饭店的面点

郭文彬

经济日报出版社

北京饭店菜点丛书

主编：程清祥
(北京饭店总经理)

编辑顾问：陈胜昌
(中国社会科学院副编审)

北京饭店的饮食与烹调技术

程清祥 陈胜昌

北京饭店的四川菜

黄子云 张志国
(特级厨师)(特级厨师)

北京饭店的广东菜

康 辉 王志坚
(特级厨师)(特级厨师)

北京饭店的淮扬菜

竺恒丰 郑秀生
(特级厨师)(厨师)

北京饭店的谭家菜

彭长海
(特级厨师)

北京饭店的素菜

林月生
(特级厨师)

北京饭店的面点

郭文彬
(特级点心师)

北京饭店的西餐菜点

滕文元 于庆明
(特级厨师)(总厨师长)

北京饭店的日本菜点

程清祥 邹志源
(特级厨师)

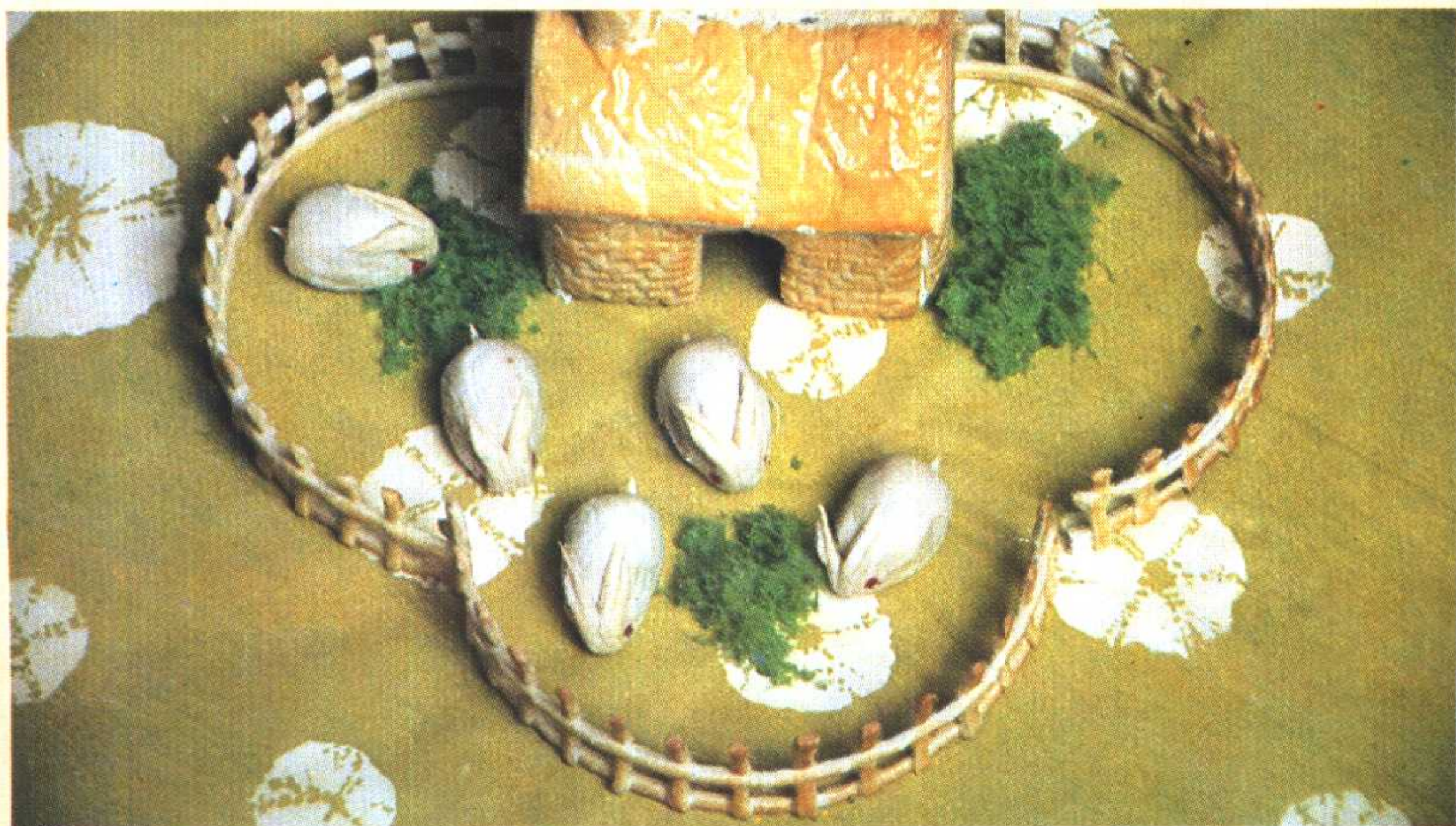
北京饭店的宴会

作者简介



郭文彬，1933年生，广东中山县人。北京饭店特级面点技师。1950年入上海维多利亚酒家学厨，掌握了制作广式面点的高超技艺。1956年进北京饭店厨房后，学习北方面点和西餐面点技艺，并在此基础上完善、发展和创制了数百种南北风味中餐面点。曾多次出国表演面点技艺，1986年在布拉格第五届国际食品烹饪大奖赛上，获金牌一枚，同时获“烹饪艺术大师”称号。

栗子粉花籃



伍仁玉兔酥



椰茸蛋黄月饼



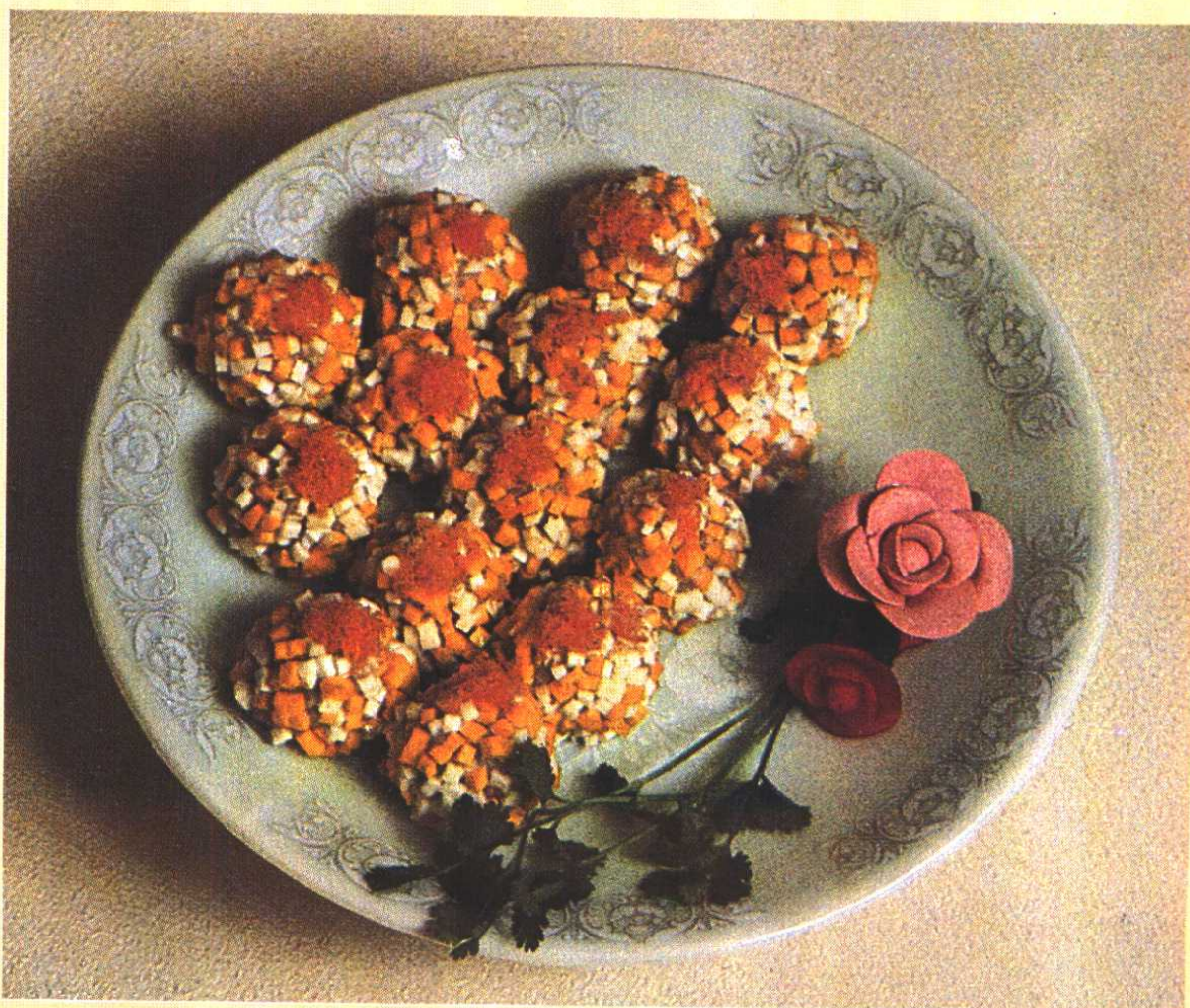
酥皮鲜奶塔



葫芦包



蚝油叉烧包



蟹毒珍珠球

鹌蛋八珍盏



金镶夹



百花棋子卷





五福寿桃



千层鸡肉盒



水晶桃花饼



龙须面



桔子蛋糕

目 录

上篇 中餐面点源流与北京饭店面点技艺

第一章 中餐面点的源流和特点	(3)
一、中餐面点的产生和发展	(3)
1.以粮食为主食的汉族饮食	(3)
2.红案、白案的分工和面点技艺的形成	(4)
3.面点制作技术的精细化和由主食变为副食	(5)
二、历代面点文献和传统名品	(6)
1.历代面点制作文献	(6)
2.从“建康七妙”到曹雪芹的“扬州旧梦”	(8)
3.古代著名面点师.....	(10)
4.著名面点的传说.....	(11)
三、中餐面点的特点	(13)
1.面点的分类.....	(13)
2.面点的文化特色.....	(13)
3.同一体系、风味迥异.....	(14)
4.制作面点的工具.....	(14)
第二章 丰富多彩的北京饭店面点	(15)
一、对南味、北味面点的继承和发展	(15)
二、北京饭店的名面点	(17)
龙须面	(17)
全蛋萨其马	(18)
黄桥烧饼	(18)

松仁鲜奶露	(18)
招财进宝盒	(18)
龙凤戏寿桃	(18)
牛肉锅贴	(19)
花生松酥饼	(19)
三、北京饭店的面点技师	(19)
第三章 面工基础	(23)
一、面坯制作	(23)
1.和面	(23)
2.揉面	(26)
二、面案细工	(26)
1.揪剂	(26)
2.包馅	(26)
3.压面	(26)
4.擀面	(27)
5.捏形	(27)
6.抻面	(27)
三、面团发酵与膨松	(28)
1.面肥发酵法	(28)
2.化学膨松法	(30)
3.酵母发酵法	(30)
4.植物发酵法	(31)
5.胶体膨松法	(32)
第四章 点心皮	(33)
一、有种发酵皮	(33)
发面皮	(34)
面包皮	(36)
二、无种多油皮	(37)
擘酥皮	(37)
水油皮	(38)

甘露酥皮	(39)
松酥皮	(40)
士干皮	(40)
岭南酥皮	(41)
雪布铃皮	(41)
拿酥皮	(42)
生板油皮	(42)
三、无种少油皮	(43)
澄面皮	(43)
晶饼皮	(44)
猪油包皮 (鲜奶皮)	(44)
糖浆皮 (广东月饼皮)	(45)
锚沙皮	(46)
光酥皮	(46)
四、无种无油皮	(47)
馅饼皮	(47)
烫面皮	(47)
水饺皮	(47)
五、有种有油皮	(48)
脆浆皮	(48)
南方烧饼皮	(48)
化皮堆皮	(49)
六、米粉皮	(50)
传统粉果皮	(50)
糯米粉皮	(51)
煎堆皮	(51)
粉角皮	(52)
糯米饭皮	(52)
七、蔬果皮	(52)
马铃薯皮 (土豆皮)	(52)

芋头皮	(53)
云豆皮	(53)
山药皮	(54)
薯蓣皮	(54)
八、水产品皮	(55)
鲜鱼皮	(55)
虾扇皮	(56)
第五章 点心馅	(57)
一、生咸馅	(57)
虾饺馅	(57)
百花馅	(58)
牛肉锅贴馅	(58)
干蒸烧麦馅	(59)
菜肉馅	(59)
鸡肉馅	(60)
三鲜水饺馅	(60)
葱花猪肉馅	(61)
三鲜汤饺馅	(61)
鱼胶馅	(62)
二、熟馅	(63)
猪肉春卷馅	(63)
鸡肉粒熟馅	(64)
粉果馅	(64)
芋角馅	(65)
酥合馅	(66)
咸水饺馅	(66)
咖喱馅	(67)
八珍粒熟馅	(67)
淮扬汤包馅	(68)
蚝油叉烧包馅	(69)

三、甜馅	(70)
玫瑰豆沙馅	(70)
豆茸馅	(71)
桂花白糖馅	(71)
茉莉白糖馅	(72)
莲茸馅	(72)
榭樱馅	(73)
炒椰茸馅 (熟)	(74)
拌椰茸盏馅 (生)	(74)
麻茸馅	(74)
黑芝麻茸馅 (元宵馅)	(75)
枣泥馅	(75)
五仁甜肉月饼馅	(75)
第六章 点心的皮馅配合与成熟	(77)
一、皮、馅配合	(77)
二、成熟方法	(78)
蒸	(79)
煮	(79)
炸	(79)
煎	(80)
烙	(80)
烤	(81)
炒	(81)

下篇 北京饭店名面点谱选

第七章 咸面点	(85)
乐亭烧饼	(85)
萝卜丝烧饼	(86)
腊味萝卜糕	(87)
黄桥烧饼	(88)
金丝烧麦	(89)
三鲜凤眼酥	(90)
蚝油叉烧包	(91)
百花凤眼饺	(92)
肉丝春卷	(93)
四喜饺	(94)

炸鸡角	(95)	鸳鸯珍珠球	(108)
荔甫芋角	(96)	淮扬汤包	(109)
百花粉卷	(97)	虾肉龙珠饺	(111)
肉丝粉卷	(98)	炸咖喱士干饼	(111)
咖喱薯茸卷	(99)	珍珠虾球	(112)
糯米烧麦	(100)	鸡粒卷筒酥	(113)
干蒸烧麦	(101)	像生海棠果	(114)
冬菜肉包	(102)	鹤蛋八珍盏	(114)
百花梅花饺	(103)	金银夹	(115)
韭黄肉丝角	(104)	鸡丝翡翠面	(116)
黄油小圆面包	(104)	鲜鱼皮虾盒	(117)
焗鸡蛋面包	(105)	百花棋子卷	(118)
蜂巢肉末角	(106)	三鲜灌汤角	(119)
虾茸雀巢蛋	(107)	金鱼饺	(119)
第八章 有馅甜点心	(121)		
三仁竹叶包	(121)	麻茸脆皮角	(134)
炸豆沙油糍	(122)	玻璃凉蛋糕	(135)
芝麻凉卷	(122)	枣泥荷花酥	(135)
白皮豆茸酥	(123)	豆沙士干包	(136)
椰酱蛋糕卷	(124)	千层油糕	(137)
豆茸炸酥角	(125)	水晶桃花饼	(138)
奶皮猪油包	(126)	烤椰酱虾堆	(139)
果子化皮堆	(127)	冰肉椰茸盏	(140)
椰茸冰肉糕	(128)	椰酱乳酪饼	(141)
雪布玲蛋卷	(129)	炸豆沙麻团	(141)
架樱蛋泡盏	(130)	五福寿桃	(143)
椰茸核桃盏	(131)	豆沙苹果酥	(145)
蛋黄甘露酥	(132)	栗茸酥盏	(145)
豆沙酥条	(132)	苹果排	(146)
脆皮香蕉球	(133)	丁香苹果夹	(148)