

廉美小食品製法

陳友記 編著

香港得利書局



廉美小食品製法

陳友記編著

香港得利書局印行

廉美小食品製法

編著者：陳友記

出版者：香港得利書局

香港鰂魚涌芬尼街2號D

發行者：萬里書店有限公司

香港鰂魚涌芬尼街2號D

印刷者：金冠印刷有限公司

香港英皇道四九九號六樓B座

全一冊 定價港幣八元

一九八四年第十一次版

版權所有*不准翻印

目次

一、煎炸類

芋角·····	2
芋蝦·····	2
煎克戟·····	3
椰茸脆角·····	4
笑口棗·····	4
蝦多士·····	5
龍鳳角·····	6
香酥蝦餅·····	7
腐皮肉卷·····	8
炸窩貼蝦·····	8
椰茸餅·····	9
脆炸春卷·····	10
炮穀煎堆·····	11
鷄粒芋甫·····	12
油炸糖環·····	13
白糖沙翁·····	14
五香蛋散·····	14

豆沙煎堆·····	15
蜜味蛋散·····	16
錦繡炸雲吞·····	17
煎薯仔餅·····	18
番薯蛋·····	18
炸釀猪大腸·····	19
炸番薯塊·····	20
炸薯條·····	20
蘿蔔油池·····	20
米通·····	21
油條·····	22
牛脬酥·····	22
酥脆魚皮花生·····	23
脆麻花·····	24
酥化蝦片·····	24
鹹水角·····	25
咖喱角·····	26

二、糕餅類

香橙牛油蛋糕·····	28
巴巴祿蛋糕·····	28
蒸鷄蛋糕·····	29
香芒西米涼糕·····	30
桂林馬蹄糕·····	30
椰汁糕·····	31

馬拉糕①	32
馬拉糕②	32
清潤馬蹄糕	33
杏仁椰子糕	33
馬豆糕	34
蔗汁糕	34
香滑蘿蔔糕	35
白糖糕①	36
白糖糕②	36
猪肉乾蛋撻	37
芋頭糕	38
臘味蘿蔔糕	38
椰子蛋撻	39
薄荷玉粉糕	40
盆粉	40
水晶軟餅	41
年糕	42
花紋餅	42
北京月餅	43
佛山盲公餅	44
椰茸杏仁餅	44
鬆化小卷餅	45
鷄茸餅乾	46
鷄仔餅	46
杏仁酥餅	47

蛋花杏仁大菜糕..... 48

香甜鮮蛋糕..... 48

三、點心類

芋皮肉餡餃..... 50

芝麻卷..... 50

網油牛肉燒賣..... 51

鮮蝦餃..... 52

燒賣..... 53

金冠鷄粒餃..... 54

肉粉卷..... 54

青椒燒賣..... 55

冬角..... 56

蒸餃子..... 57

皮蛋酥..... 58

叉燒酥角..... 59

粉果..... 60

杏仁角..... 61

水餃..... 62

鍋貼..... 63

叉燒包..... 64

山竹牛肉燒賣..... 65

灌湯包..... 66

四、粥粉麵飯類

雜錦魚球粥..... 68

三鮮粥	68
田鷄粥	69
家鄉炒米粉	70
皮蛋蠔豉瘦肉粥	70
生菜鯪魚滑粥	71
炸醬麵	72
冷麵	72
鮮荷葉飯	73
狗仔粥	74
鹹菜肉絲麵	75
糯米鷄	76

五、飲食品類

鮮奶燉蛋	78
杏仁奶露	78
生奶甜凍	78
鳳梨西米奶凍	79
香蕉布甸	80
雜果杏仁豆腐	80
菠蘿冰	81
酸梅湯	81
冰花鷄蛋球	82
核桃羹	82
豆腐花	83
茄汁鷄尾酒	83

花生糊·····	84
芝麻糊·····	84
杏仁合桃糊·····	85
紅豆冰·····	85
蓮子冰·····	86
雜果這喱·····	86
可可糖汁·····	87
三果賓治·····	87
椰汁鮮奶燉銀耳·····	88
朱古力蛋打奶·····	88
香滑雪糕·····	89
鮮果西瓜盅·····	90

六、糖果類

花生糖·····	92
芝麻糖·····	92
糖馬蹄、糖茨菇·····	93
糖蓮子、椰子角、金桔·····	93
糖蓮藕·····	94
糖冬瓜·····	94

七、齋品類

油炸生麵筋·····	96
齋鴨腳包·····	96
麵筋·····	97
齋豬肚·····	98
齋鴨腎·····	98

八、鹹酸類

酸辣芥菜	100
酸蘿蔔	100
酸青瓜、酸辣椒	101
酸薑、酸木瓜	101

九、其 他

滷水珍肝	104
滷豬肚	104
滷雞蛋	105
鹼水糰	105
豆沙鹼水糰	106
鹹肉糰	107
裹蒸糰	108
涼粉	109
美味鴨腳包	110
豆沙湯圓	111
提子麵包	112
煙腸菠蘿片	112
椰汁啖秧	113
芝麻醬和芝麻油	113
豬肉脯	114
豬肉鬆	114
豉油仁面	115



一、煎炸類

芋 角

用料:

芋頭·····	十四兩	豬肉·····	三兩
澄麵粉·····	二兩	冬菇·····	三隻
豬油·····	一兩半	雞蛋·····	一隻
鮮蝦仁·····	三兩		
糖、胡椒粉、生粉、鹽·····	各少許		

製法：先將芋頭（荔浦芋）煮爛，取出去皮，用手搓成芋泥，這時加入澄麵、豬油、糖、胡椒粉、鹽等一同搓勻，以濕毛巾蓋着候用。

豬肉洗淨，冬菇去蒂，洗淨浸軟後，均切小粒；加入糖、鹽、胡椒粉同炒熟，鑊起。雞蛋去殼放碗中，加入生粉調成稀糊，倒入炒過之豬肉粒和冬菇粒內。蝦肉洗淨，切粒，用鹽水浸醃過，取出瀝乾水分後，放入盛豬肉粒的碗內拌勻作餡。

搓好的芋泥分別搓成一個個圓球狀，每個圓球壓扁作皮，包入餡料，將其捏成三角形，放入沸油鑊內，改用中火，炸至呈金黃色即成。

芋 蝦

用料:

芋頭·····	二斤	沙糖·····	一兩
番薯粉·····	四兩	五香粉·····	少許

鹽……………約一兩 白酒……………半杯

製法：將芋頭（選購荔浦芋更佳）刨去皮，用乾布抹淨，先切成薄片（越薄越好），再切成幼條，放枱板上吹乾爽，洒下鹽、糖、五香粉、白酒和番薯粉等同拌勻，拌至芋條柔軟爲止。

跟着把鑊放在爐火上，傾入生油，燒至油滾時，改用慢火，取酌量芋條放在鑊鏟上，原鏟放到油中炸，炸時以筷子輕輕挑動，使芋條鬆起，待芋條炸至浮於油面並呈金黃色的芋蝦時即可撈起，繼續再炸其餘的芋條。

煎 克 戟

用料：

麵粉……………十二兩	雞蛋……………三隻
發粉……………六錢	牛奶……………二湯匙
沙糖……………二兩	牛油……………適量

製法：雞蛋去殼放大碗中，用筷子打蛋液至起泡，再加入幼沙糖、麵粉、發粉一同拌勻，注入牛奶、少許清水，將麵粉開成濃糊備用。

鑊放爐火上燒紅，加少許生油兜勻，傾入一半已開好的粉糊，壓平，使成圓塊餅形，煎至兩面呈金黃色而「發起」時即熟，取出放碟上，塗入牛油、糖膠供吃。

糖膠的煮法，是將麥芽糖與少許清水混和煮成。

椰茸脆角

用料：

椰茸（即椰絲）……六兩	花生……………六兩
麵粉……………二斤	白芝麻……………二兩
豬油（固體）……四兩	沙糖……………八兩
雞蛋……………四隻	

製法：先將一斤麵粉放在枱板上，傾下豬油、雞蛋及沙糖一兩半同按搓，搓至麵粉柔軟適中爲止。其餘的麵粉與適量清水混和同搓，搓至粉糰稍硬爲合。接着將兩團粉同搓勻成一團，備用。

花生炒香後去衣，用麵桿壓碎。白芝麻洗淨，瀝乾水分，放鑊內炒香後與花生碎、椰茸一同拌勻作餡料。

將搓好之粉糰分切成小粉糰，每個小粉糰均捏薄成圓粉皮，中間放入餡料，接合邊緣捏成角形後再鎮成花紋。全部弄好後，放進慢滾油鑊中炸至呈金黃色，可撈起上碟供吃。（亦有將粉糰用麵桿壓成薄麵皮，取杯口放薄麵皮上印成圓形，才包入餡料做成角。）

笑口鬚

用料：

麵粉……………五斤	生油……………二斤四兩
沙糖……………二斤	鹼水、芝麻……適量
麥芽糖……………十兩	清水……………一斤

製法：沙糖、清水同放鍋內，煮成糖漿。麵粉、麥芽糖、生油四兩、鹼水同放入糖漿內，攪拌成粉糰。將粉糰搓成條，再分別搓成若干圓球，外皮滾上一層芝麻。

將餘下生油傾入鑊內，待燒熱後，放入芝麻球，畧爲攪動，當芝麻球炸至裂口，並呈金黃色時即成，可撈起上碟供吃。

蝦 多 士

用料：

白方飽……………	十二兩	洋葱……………	二兩
鮮蝦仁……………	四兩	雞蛋……………	二隻
半肥瘦猪肉……………	四兩		
麵粉、麵包糠、鹽、糖、味素……………	各少許		

製法：先將麵包皮切去，一塊麵包對角交差切成四件，是三角型狀。蝦仁（蝦肉）、猪肉、洋葱分別洗淨切粒。先放洋葱、猪肉於鑊內炒香，再放入蝦肉同炒，調入味素、糖、鹽炒熟即成餡料，備用。

把剛煮好的餡料「鋪」放在麵包面上，把乾麵粉洒上，再搽上一層雞蛋液，又將麵包糠撒在上面，其餘照上述方法弄好後。燒一鑊新油（未炸過東西的油），將弄好之麵包放在油鑊內炸，但要留意的是麵包是不耐火的，很易炸焦，所以當麵包放入滾油時，即要原鍋端離爐火，使油浸炸着麵包，直至呈現金黃色時撈起，便成自製「蝦多士」。

龍鳳角

用料：

雞肉·····	六兩	洋葱·····	四兩
鮮蝦仁·····	四兩	粟粉·····	四兩
蟹肉·····	二兩	雞蛋·····	六隻
冬菇·····	一兩	生粉·····	一兩
紹酒、麻油、鷄精、沙糖、胡椒粉、鹽、生抽、蒜、蔥各少許			

製法：將雞肉洗淨，抹去水分，切粒，用生粉水（以生粉少許調水而成）拌勻。蝦肉用鹽擦洗淨，用布抹去水分，切粒，亦以少許生粉水拌勻。雞肉、蝦肉分別放熱油鑊中泡嫩油，撈起備用。冬菇去蒂，浸軟洗淨切粒。洋葱去衣，洗淨切粒，並放白鑊中炒過。

以生油、蒜茸起鑊，鑊紅時放下蔥粒一撮，冬菇粒、鷄粒、蝦粒同放鑊中兜炒，調入適量紹酒、鷄精（鷄精用沸水調稀）半杯，然後加入其餘的調味料適量，全部兜勻，即端離爐火，加入蟹肉、洋葱粒和一隻雞蛋，拌勻後，取出放碟中備用。

粟粉和生粉同放大碗中，注入少許清水，調成濃粉漿備用。鑊洗淨後，放入鷄精湯一斤（也可以上湯代替），水滾後，一面傾入粉漿，另一手拿筷子慢慢攪拌，再放入已打至起泡的蛋液，拌勻後，加入少許熟油，使它煮成糊狀，然後倒出待冷，冷卻後成為濃稠粉糊。此時可抽取一小團粉，拌以生粉捏成角皮，將餡料放入，包成角形，再

鎖上花紋，放到慢滾油中，以中火炸之，炸至金黃色時，便可撈起上碟供吃。

香酥蝦餅

用料：

鮮蝦（中）……	一斤四兩	玫瑰露酒……	半湯匙
麵粉……	四兩	幼鹽……	適量
雞蛋……	三隻	芫茜、喼汁……	各少許
生油……	十兩		

製法：鮮蝦去殼洗淨，盛於載有開稀鹽水的碗中醃約一小時，使之入味和爽脆，然後取出，用冷水漂淨。

將雞蛋去殼打散，攪拌至起泡後，倒入蝦肉內，同時加入麵粉、生油、玫瑰露酒、鹽和少許水，一同拌成稀稠適度的濃粉漿（即蝦取出時，粉漿掉下有若斷若續之狀，即最爲適宜）。

把生油倒入一個體積較小的鑊內燒熱，將稠粉漿做成一個一個的圓形蝦餅，直徑約是一吋半，然後，逐一放進油鑊內炸，中途時要改用慢火和不斷翻動蝦餅，以免燒焦或色澤不勻，待蝦餅炸至金黃色，並浮起於油面時，即可撈起，瀝乾油分供用。