

川式糕点

CHUAN SHI
GAO DIAN



四川科学技术出版社

川 式 糕 点

四川省糖业烟酒公司 编

四川 科 学 技 术 出 版 社

一九八五年·成都

责任编辑：黄灼章

封面设计：杨守年

川 式 糕 点

四川省糖业烟酒公司编

四川科学技术出版社出版 (成都盐道街三号)

四川省新华书店发行 四川新华印刷厂印刷

开本787×1092毫米1/32 印张8.25 插页8 字数160千
1982年8月第1版 1985年2月第2次印刷

印数：10,401—37,835 册

书号：13298·32

定价：1.55 元



米 花 糖



奶 油 合 桃 糕



鱼皮花生



新都桂花糕



天冬、
辣椒蜜饯



凤尾酥



花生占



仁寿芝麻糕



酥 糖



泸州葡萄仿

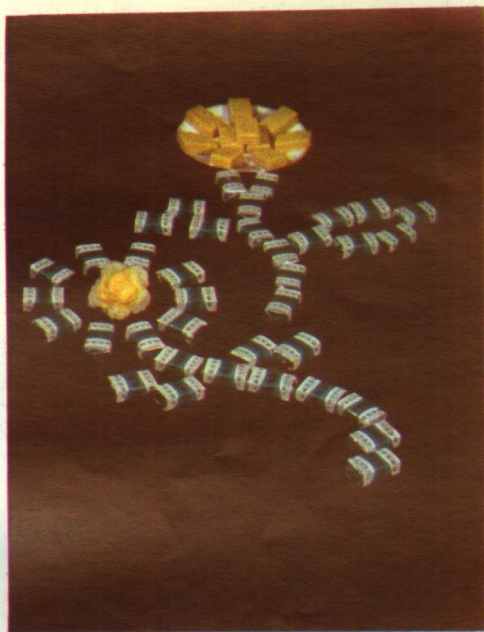


重庆怪味葫豆



重庆赖桃酥

花生酥糖



纳溪泡糖



麻 饼



八宝蛋炸食

前 言

为了进一步做好糕点生产、供应工作，满足人民生活的需要，我们组织了全省各地有实践经验的老工人和专业技术人员，总结各地传统名特产糕点的风味和制作方法，整理编写了《川式糕点》一书。希望通过本书，对交流糕点制作经验，提高糕点生产技术水平，培训糕点技术力量，继承和发扬各地名特产糕点这份文化遗产起到积极的作用，从而促使全省糕点行业更好地适应社会主义四化建设的要求。

由于各地名特产糕点工艺性较强，又多系手工操作，复杂精巧，各具特色；我们又是第一次整理和编写这类技术资料，经验不足，很难恰当、准确地表述这些精细的工艺和特色，故不完善之处甚多。加之成书仓促，错漏在所难免，望读者给予批评指正。

本书由四川省糖业烟酒公司主管业务的同志和重庆市糖果糕点公司王洪泰、卢若冰，成都市糖果糕点公司唐寿鸿、韩存均，内江地区糖业烟酒公司李平泉、杨兴国等同志组成编写小组。在编写过程中，承蒙各地糖酒（副食品）公司和糖果（食品）厂的领导及广大职工的大力支持和协助，使编写工作得以顺利完成，谨在此表示感谢。

四川省糖业烟酒公司

一九八〇年七月

目 录

第一章 概述

第一节 糕点的定义.....	1
第二节 糕点的起源和发展.....	2
第三节 糕点的分类.....	6

第二章 糕点生产常识..... 9

第一节 糕点的主要原料	9
第二节 糕点的制作	23
第三节 糕点的营养和卫生.....	42

第三章 川式糕点的代表产品及其制作方法..... 49

第一节 糕食类.....	49
合川桃片	49
北碚桃片	51
仁寿芝麻糕	54
新都桂花糕	56
白米酥	57
百花糕	59
绿豆糕	60
花生烘糕	62
核桃夹心糕	63
花生酥糕	64

芡实糕	65
丝丝糕	66
灯草糕	67
峨眉糕	68
核桃糕	70
砂仁糕	72
蒸绿豆糕	73
椒盐桃片	75
云片糕	76
花糕	78
烘糕	80
姜糖	81
方块软糕	82
薄荷凉卷	84
薄荷凉条	85
第二节 油炸盆货类	86
江津米花糖	86
蒲江猪油米花糖	88
泸州葡萄仿	89
犍为酥芙蓉	90
苏稽米花糖	92
开水米花糖	93
红糖米花糖	94
儿童米花糖	97
狮子糕	98
苕酥糖	100

银丝酥	102
协盛隆萨其马	103
糯米苕丝糖	104
麦精酥	106
第三节 点心类	108
成都凤尾酥	108
重庆赖桃酥	110
海参酥	111
龙眼酥	113
三角酥	115
水晶饺	116
八宝油糕	118
秀山雪枣	119
花根	121
奶油燕窝酥	122
开口笑	125
梓潼酥饼	126
五酥	128
松酥点	132
椒盐桃酥	134
岳南薄脆	135
长寿薄脆	137
龙凤饼	138
双麻酥	140
活油饼	141
一口酥	143

菊花酥	146
合油酥	146
生糖麻饼	148
酥皮麻饼	150
冬瓜饼	151
葱油酥	153
椒盐麻饼	155
小凤饼	156
回饼	158
金钱饼	160
桔香蜂糕	161
茶饼	162
梅花蛋糕	164
夹心蒸蛋糕	165
味精麻花	167
醪糟麻花	168
蜜麻花	169
甜翻傲	171
第四节 杂糖类	172
成都蜜桂花生糖	172
成都鱼皮花生	174
达县酥花生片	176
成都天府花生酥糖	177
奶油花生糖	179
✓ 花生占	180
冰糖花生	181

花生酥片·····	182
香草花生片·····	184
焦切片·····	185
芝麻片·····	187
酱核桃·····	188
桃核酥片·····	189
酥心脆糖·····	191
满天香贯香寸·····	192
桂花核桃糖·····	194
花果·····	195
红圆·····	196
麻圆·····	198
京果·····	199
明果·····	201
金钱酥·····	202
八宝蛋炸食·····	204
第五节 蜜饯类·····	207
内江县桔饼蜜饯·····	207
内江市樱桃蜜饯·····	209
内江市天冬蜜饯·····	211
金钱桔蜜饯·····	213
寿星桔蜜饯·····	214
玫瑰蜜饯·····	216
桂花蜜饯·····	217
梨子蜜饯·····	218
木洞晒枣·····	220