



现代家庭生活
实用百科

精美 中西点制作

孙希令 编著
张建幸



上海科学技术出版社

现代家庭生活实用百科



精美中西点制作

孙希令 张建幸 编著

上海科学技术出版社

内 容 提 要

本书由中式点心和西式点心两部分组成。中式点心介绍了水调面团、发酵面团、油酥面团、米粉面团的调制方法,140余种点心的用料配比及制作方法;西式点心介绍了制作中所需的原料、工具,面包、酥面、硬面、蛋糕、冷食、曲奇等130种点心的用料配比及制作方法。内容简明实用,图文并茂,贴近家庭。

现代家庭生活实用百科

精美中西点制作

孙希令 张建幸 编著

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路450号 邮政编码200020)

高福印书馆上海印刷股份有限公司印刷

新华书店上海发行所经销

开本 787×1092 1/32 印张 8.75 插页 8 字数 187 000

1999年10月第1版 2000年5月第2次印刷

印数:8 001—14 000

ISBN 7-5323-5166-1/TS·444

定价:18.00元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,

请向本社出版科联系调换



香橙果冻



蟹粉小笼



芝麻酥块



上海炒面



酸菜炸包



南瓜饼



牛乳蛋塔

出版者的话

生活中蕴涵着科学。

生活中的科学含量,决定着人们的生活质量。随着我国经济的发展和科技的进步,大大地丰富了我们的生活内容,也不断提高着我们家庭生活的质量。为满足日益提高的家庭生活对科学知识和技术的需求,我们编辑出版了《现代家庭生活实用百科》,企望成为人们生活中的良师益友。

《现代家庭生活实用百科》是一套系列书,分册出版。从现代家庭生活的实际需要出发,这套书包罗了衣、食、住、行、保健、家电、娱乐、家教、美化、礼仪、休闲等等,覆盖家庭生活的方方面面,也包括了进入家庭生活的高科技知识。

每种书均以应用知识和实用技术为主,都是人们生活中所需了解的知识和需要掌握的技术。在作者选择上,我们都约请实践经验丰富的专业人员编写,而且力求文字精练,通俗易懂,图文并茂,使广大读者看得懂,用得上。是否这样,您看了用了就知道。

我们热切希望读者对书的内容提出宝贵意见,使之日臻完善。

上海科学技术出版社

1999年10月

目 录

中式点心篇

-  **面点制作的基础操作**…………… (3)
-  **水调面团的特点和调制方法**…………… (7)
-  **水调面团制品** … (10)
 - 1. 菜肉水饺…………… (10)
 - 2. 春卷…………… (11)
 - 3. 盘丝饼…………… (12)
 - 4. 京味葱油饼…………… (13)
 - 5. 菜肉馅饼…………… (14)
 - 6. 豆沙锅饼…………… (14)
 - 7. 麻糖锅炸…………… (15)
 - 8. 猫耳朵…………… (16)
 - 9. 豆沙猫耳朵…………… (17)
 - 10. 南翔小笼 …… (17)
 - 11. 翡翠包子 …… (18)
 - 12. 鸡肉汤包 …… (19)
 - 13. 伊府面 …… (20)
 - 14. 刀削面 …… (21)
 - 15. 疙瘩面 …… (22)
 - 16. 花式蒸拌冷面
…………… (22)
 - 17. 虾仁肉丝两面黄
…………… (23)
 - 18. 开洋葱油面
…………… (24)
 - 19. 糯米烧卖 …… (25)
 - 20. 凤尾烧卖 …… (26)
 - 21. 锅贴 …… (27)
 - 22. 家常饼 …… (28)
 - 23. 面油饼 …… (28)
 - 24. 开口笑 …… (29)
 - 25. 油氽馒头 …… (30)
 - 26. 一品饺 …… (31)
 - 27. 四喜饺 …… (32)

28. 菜肉蒸饺 (33)
29. 广式虾饺 (34)
30. 鸳鸯饺 (35)
31. 青菜饺 (36)
32. 干贝虾蟹盒
..... (37)
- 四 发酵面团的特点
和调制方法 (38)**
- 五 发酵面团制品 ... (45)**
1. 豆沙大包 (45)
2. 鲜肉大包 (47)
3. 广式豆沙包 (48)
4. 干菜包 (49)
5. 三丁大包 (50)
6. 鸡肉大包 (50)
7. 水晶钳花包 (51)
8. 素蟹粉包 (52)
9. 素肉包 (53)
10. 素菜包 (53)
11. 叉烧包 (54)
12. 奶黄秋叶包
..... (55)
13. 荷叶夹 (56)
14. 莲蓉包 (57)
15. 奶油豌豆蓉包
..... (57)
16. 苹果包 (58)
17. 桃蓉寿桃包
..... (59)
18. 荷花包 (60)
19. 双馅套包 (60)
20. 双酿莲花包
..... (61)
21. 佛手包 (62)
22. 扬帮猪油开花包
..... (63)
23. 广式奶油开花包
..... (64)
24. 花卷 (65)
25. 串心卷 (66)
26. 银丝卷 (66)
27. 金丝卷 (68)
28. 枕形卷 (68)
29. 如意卷 (69)
30. 蜂糕 (70)
31. 糖糕 (71)
32. 芙蓉糕 (72)
33. 马拉糕 (73)
34. 水煎包子 (73)
35. 牛肉煎包 (74)
36. 高庄馒头 (75)
37. 甜馒头 (76)
38. 酒酿饼 (76)

39. 蟹粉小笼 (77)
 40. 千层糕 (78)
 41. 生煎馒头 (79)
 42. 百果油包 (80)
 43. 油条 (81)
 44. 中式蛋糕 (83)

六 油酥面团的特点 和调制方法 (84)

七 油酥面团制品 ... (86)

1. 盒子酥 (86)
 2. 百合酥 (87)
 3. 苹果酥 (88)
 4. 三丝眉毛酥
..... (89)
 5. 菊花酥饼 (90)
 6. 重油酥饼 (91)
 7. 萝卜丝酥饼 (93)
 8. 枣泥酥饼 (94)
 9. 椒盐果仁酥
..... (95)
 10. 鸳鸯酥 (96)
 11. 佛手酥 (97)
 12. 核桃酥 (98)
 13. 枇杷酥 (99)
 14. 芝麻元宝酥
..... (100)

15. 枣泥蜜枣酥
..... (101)
 16. 葡萄干酥饼
..... (102)
 17. 莲蓉秋叶饺
..... (103)
 18. 荷花酥 (104)
 19. 千层酥 (104)
 20. 净素苏式月饼
..... (105)
 21. 葱油酥饼 (107)
 22. 甜、咸蟹壳黄
..... (108)
 23. 黄桥烧饼 (109)





八 米粉面团的特点 和调制方法 (111)

九 米粉面团制品 ... (114)

1. 黄松糕 (114)
 2. 枣泥拉糕 (115)
 3. 猪油松糕 (116)
 4. 赤豆糕 (117)
 5. 夹沙条头糕 ... (118)
 6. 桂花糯米糕
..... (118)
 7. 重阳糕 (119)
 8. 双色百果糕 ... (120)

- | | | | |
|---------------|-------|---------------|-------|
| 9. 百果蜜糕 | (121) | 26. 水晶团子..... | (136) |
| 10. 如意糕..... | (122) | 27. 油炸糯米球 | |
| 11. 麻蓉糕..... | (123) | | (137) |
| 12. 定胜糕..... | (124) | 28. 寿桃..... | (138) |
| 13. 白糖伦敦糕 | | 29. 排骨年糕..... | (138) |
| | (124) | 30. 红白糖粥..... | (139) |
| 14. 碗儿糕..... | (125) | 31. 鸡粥..... | (140) |
| 15. 金团..... | (126) | 32. 皮蛋肉茸粥 | |
| 16. 双酿团..... | (127) | | (141) |
| 17. 麻球..... | (128) | 33. 鲜肉粽子..... | (142) |
| 18. 汤团..... | (129) | 34. 粢饭..... | (143) |
| 19. 青团..... | (130) | 35. 粢饭糕..... | (143) |
| 20. 粢毛团..... | (130) | 36. 八宝饭..... | (144) |
| 21. 擂沙圆..... | (131) | 37. 绿豆糕..... | (145) |
| 22. 椰丝团..... | (132) | 38. 西米糕..... | (146) |
| 23. 鸽蛋圆子..... | (133) | 39. 山药糕..... | (147) |
| 24. 水晶饼..... | (134) | 40. 南瓜寿桃..... | (147) |
| 25. 糯米甜酒酿 | | | |
| | (135) | | |

西式点心篇

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
|  原料..... | (153) |  面包类制品..... | (167) |
|  工具..... | (159) | 1. 法式面包 | (168) |
|  西点卫生..... | (165) | 2. 果仁奶酥面包 | |
| | | | (169) |

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 3. 菠萝结淋面包
..... (170) | 5. 奶油螺筒 (189) |
| 4. 凯撒罗尔 (171) | 6. 牛舌酥饼 (189) |
| 5. 咖喱牛肉面包
..... (172) | 7. 水果酥盒 (190) |
| 6. 汉堡面包 (173) | 8. 苹果搭条 (191) |
| 7. 裸麦面包 (173) | 9. 核桃酥圈 (192) |
| 8. 月牙面包 (174) | 10. 鲜肉酥角 (192) |
| 9. 芝麻豆沙面包
..... (175) | 11. 柠檬派爱
..... (193) |
| 10. 酸菜炸包 (176) | 12. 巧克力派爱
..... (194) |
| 11. 奶油椰蓉面包
..... (177) | 13. 南瓜派爱 (195) |
| 12. 肉桂面包 (177) | 14. 水果船塔 (195) |
| 13. 麸皮面包 (178) | 15. 牛乳蛋塔 (196) |
| 14. 丹麦面包 (179) | 16. 杏仁酥塔 (197) |
| 15. 花生面包 (180) | 17. 草莓酱排 (197) |
| 16. 酥皮面包 (181) | 18. 花生酥块 (198) |
| 17. 香葱蛋卷面包
..... (181) | |
| 18. 蛋奶哈斯 (182) | |
| 五 酥面类制品 (184) | 六 蛋糕类制品 (199) |
| 1. 千层奶酥 (186) | 1. 香橙戚风蛋糕
..... (201) |
| 2. 棕叶酥饼 (187) | 2. 芝麻蜂蜜蛋糕
..... (202) |
| 3. 奶酪酥条 (187) | 3. 奶油海绵蛋糕
..... (203) |
| 4. 香甜酥片 (188) | 4. 云纹蛋糕 (203) |
| | 5. 双色夹心蛋糕
..... (204) |

6. 葡萄木瓜蛋糕 (205)	6. 酒糖草莓 (220)
7. 果酱卷筒蛋糕 (206)	7. 菠萝果杯 (220)
8. 果仁甜筒蛋糕 (207)	8. 火烧淇淋 (221)
9. 蜜饯麦芬蛋糕 (207)	9. 杏仁冰糕 (221)
10. 柠檬蛋糕..... (208)	10. 桃子巴菲..... (222)
11. 黄金蛋卷..... (209)	11. 咖啡冻糕..... (223)
12. 咖啡核桃蛋糕 (210)	12. 草莓木司..... (223)
13. 椰奶蛋糕..... (211)	13. 香蕉冰船..... (224)
14. 杏仁蛋糕..... (212)	14. 鲜果色拉..... (225)
15. 圣诞蛋糕..... (212)	15. 焦糖格司..... (225)
16. 鲜奶蛋糕..... (213)	16. 芒果布丁..... (226)
17. 瑞士栗林蛋糕 (214)	17. 淇淋蛋糕..... (226)
18. 草莓木司蛋糕 (215)	18. 彩虹果冻..... (227)
七 冷食类制品 (216)	八 热点类制品 (229)
1. 糖水苹果 (216)	1. 软炸格司 (229)
2. 牛奶粉冻 (217)	2. 英式松糕 (230)
3. 香橙果冻 (218)	3. 糖油煎饼 (230)
4. 奶油香蕉 (218)	4. 法式吐司 (231)
5. 核桃奶冻 (219)	5. 果酱浜格 (232)
	6. 炸葡萄球 (232)
	7. 枣泥布丁 (233)
	8. 面包布丁 (234)
	9. 葡烙苹果 (234)
	10. 橙汁香蕉..... (235)
	11. 炸苹果圈..... (236)
	12. 白脱香蕉..... (236)