

上海华东大酒店 编

JINGMEI CHADIAN

精美茶点



金盾出版社

精美茶点

上海华东大酒店 编

金盾出版社

内 容 提 要

茶点,是饮食的一个重要组成部分。本书分船点、水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团、澄粉面团、其他面团及西点、小吃等九类,收入了114款具有南北风味、兼顾中西特色的精美茶点,每款均以精美彩图和简明文字介绍其制法和特点,可供仿制,也可供欣赏。本书最适宜家庭和餐饮业人员阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

精美茶点/上海华东大酒店编. —北京:金盾出版社,1998.1

ISBN 7-5082-0597-9

I. 精… II. 上… III. 食谱-中国
IV. TS972.1

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68214032 电挂:0234

正文印刷:北京精美彩印有限公司

封面印刷:北京外文印刷厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/16 印张:5.25 字数:40千字

1998年1月第1版 1998年1月第1次印刷

印数:1—21000册 定价:22.00元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



参加本书编撰
等工作的有关人员

顾 问:赵恒灿
封面题字:顾永才
主 编:蒋永庆
策 划:裴建人
杨中俭
编 著:裴建人
施金荣
施建国
王蓝蓝
徐燕芬
摄 影:杨中俭
封面设计:谢建伟
编 务:卓 放
朱莉炯
许 明
江 莉



序

《精美茶点》所介绍的 114 款茶点,是上海华东大酒店继《中国名菜精华》之后,献给读者的又一本新作。

茶点,是我国饮食的一个重要组成部分。中国的茶点历史悠久,种类繁多,风味各异,制作技术独特,是中外宾客普遍欢迎的一种美味可口的餐食。茶点既可作为一种独立的餐食,又可与菜肴一起成为筵席上的珍馐。茶点制作与菜肴烹饪一样,是祖国灿烂饮食文化园中的一枝奇葩。

上海华东大酒店是由江苏、山东、安徽三省旅游局和上海华亭集团共同投资建造,并由上海华亭集团公司全权管理的一家高星级涉外饭店。酒店承接商务、庆典、生日、婚宴等各种宴会、酒会、冷餐会、自助餐。这些茶点是华东大酒店厨师的厨艺实践的成果,它是在继承传统制作技艺的同时,吸收先进的制作工艺和新的制作技巧,注重“味”与“形”的统一,追求味觉和视觉的整体效果,与菜肴一样,使茶点的色、香、味、形、器焕发出更加绚丽的光彩,以适应现代人的饮食需求。书中每一款茶点均以精美彩图和配文介绍,可供仿制,也可供欣赏。

本书茶点由施金荣、施建国、王蓝蓝、徐燕芬、张建德、蒋建萍、沈乐平、胡菁生制作。参加编务工作的还有谢建伟、卓放、朱莉炯、许明、江莉、赵文艳。许四海先生和上海第一屋文具礼品有限公司为茶点的拍摄提供了部分茶具、餐具,谨致谢意。

期望各位美食家和广大读者对本书不足或谬误之处,批评指正。

赵文艳



目 录

船点类

- 牛 (1) 蝶恋花 (4)
鲜果花篮 (3) 花瓶鲜果盘 (5)
菜篮子 (3) 动物乐园 (6)
康乃馨花 (4) 恐龙 (6)

水调面团类

- 花式蒸饺 (7) 净素素菜饺 (10)
荠菜鲜肉煎饺 (8) 多味烧卖 (11)
干贝兰花饺 (8) 鸡肉小笼包 (12)
蟹粉知了饺 (9) 上海灌汤包 (12)

膨松面团类

- 马拉糕 (13) 牛肉煎包 (16)
莲花包 (14) 火腿葱油饼 (17)
素肉单夹食 (14) 双色发糕 (18)
细沙钳花包 (15) 秋叶包 (18)
柿子包 (16)

油酥面团类

- 刺猬酥 (19) 鹌蚌相争 (24)
双味鸳鸯酥 (20) 金丝酥卷 (25)
枣泥菊花酥 (20) 果酱兰花酥 (26)
三丝眉毛酥 (21) 莲茸荷花酥 (26)
五仁合子酥 (22) 秋菊酥 (27)
乌鸡太极酥 (22) 梅花酥 (27)
元宝酥 (23) 洋参葫芦酥 (28)
双佛手 (24)

米粉面团类

- 东方明珠 (29) 双色汤团 (33)
吉利咸水角 (30) 芝麻千层糕 (34)
薄荷松仁糕 (30) 九九重阳糕 (34)
鸽蛋圆子 (31) 双色软拉糕 (35)
荠菜麻球 (32) 八珍扣饭 (36)
海鲜珍珠球 (32) 椰丝糯米粢 (36)

澄粉面团类

- 水晶长寿桃 (37) 三潭印月 (39)
雏鸡出巢 (38) 鹌鹑燕子饺 (40)
孔雀饺 (39) 核桃饺 (40)



晶莹粟米榴·····	(41)	丰收·····	(46)
水晶北极贝·····	(42)	豆沙水晶饼·····	(46)
天鹅嬉水·····	(43)	鸡脯炸蜂巢·····	(47)
迎宾松仁果·····	(43)	虾扇烧卖·····	(48)
蟹黄弯梳饺·····	(44)	奶黄水晶莲·····	(48)
金鱼戏莲·····	(44)	合家欢·····	(49)
玉兔饺·····	(45)		

其他面团类

蛋黄甘酪酥·····	(50)	核桃马蹄糕·····	(52)
水晶橘子酪·····	(50)	火腿肉茸锅炸·····	(52)
太极双泥·····	(51)	月宫哈士蟆·····	(53)

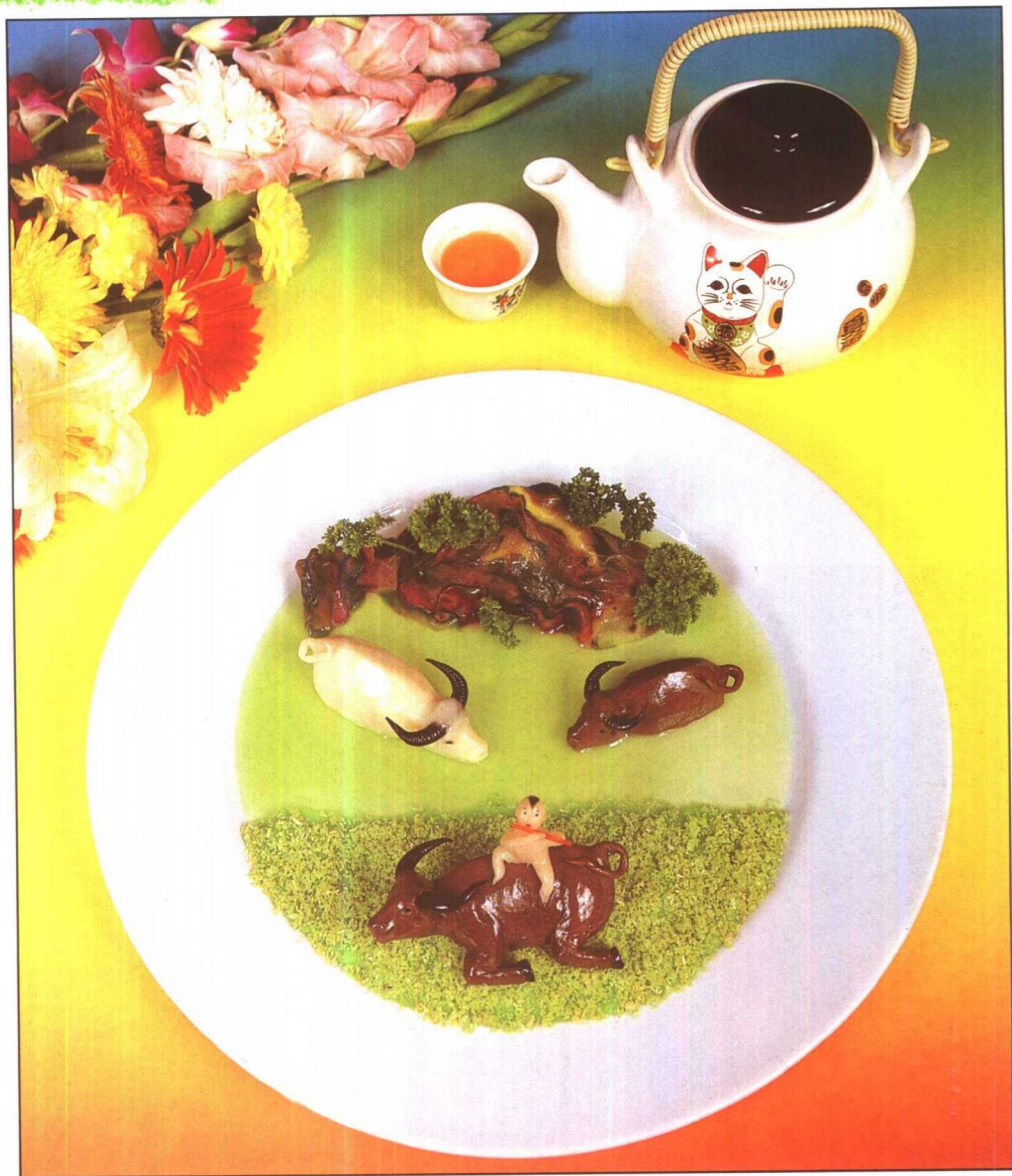
西点类

树根蛋糕·····	(54)	苹果色拉船·····	(58)
吉他小西点·····	(55)	花生西反尼·····	(59)
菠萝蛋糕·····	(55)	奶油菠萝冻·····	(60)
天鹅泡夫·····	(56)	奶油栗子塔·····	(60)
巧克力干点·····	(56)	黄桃布丁·····	(61)
拉花饼干·····	(57)	鲜奶栗子·····	(62)
羊角面包·····	(57)	香橙摩司·····	(62)
花生干点·····	(58)		

小吃类

鱼露腰花·····	(63)	香煎臭干·····	(70)
卤水鸭肫·····	(64)	盐水门腔·····	(71)
扬州扎蹄·····	(64)	三色煎鲩鱼·····	(72)
香茜顺风·····	(65)	母子喜相会·····	(72)
虎皮凤爪·····	(66)	盘龙珍珠·····	(73)
酒糟河鳗·····	(66)	“XO”酱豆腐干·····	(74)
腐皮鱼卷·····	(67)	葱油腐丝·····	(74)
柠汁鸡排·····	(68)	多汁咖喱鸡·····	(75)
葱油嫩鸡·····	(68)	巧手焖前蹄·····	(75)
酱汁鸭舌·····	(69)	酸菜肚片·····	(76)
咸肘黄豆·····	(70)	蒜香牛百叶·····	(76)





原料 糯米粉、澄粉、面粉、椰丝、糖、西芹叶、琼脂、食用色素各适量。

制法 ①糯米粉、澄粉、面粉按1:2:7的比例混合，倒入沸水烫熟。②面团掺入色素和糖，捏成牛、放牛娃、假山。③用琼脂做成湖水。④用椰丝做成草坪，西芹叶点缀假山。

特点 栩栩如生，惟妙惟肖。

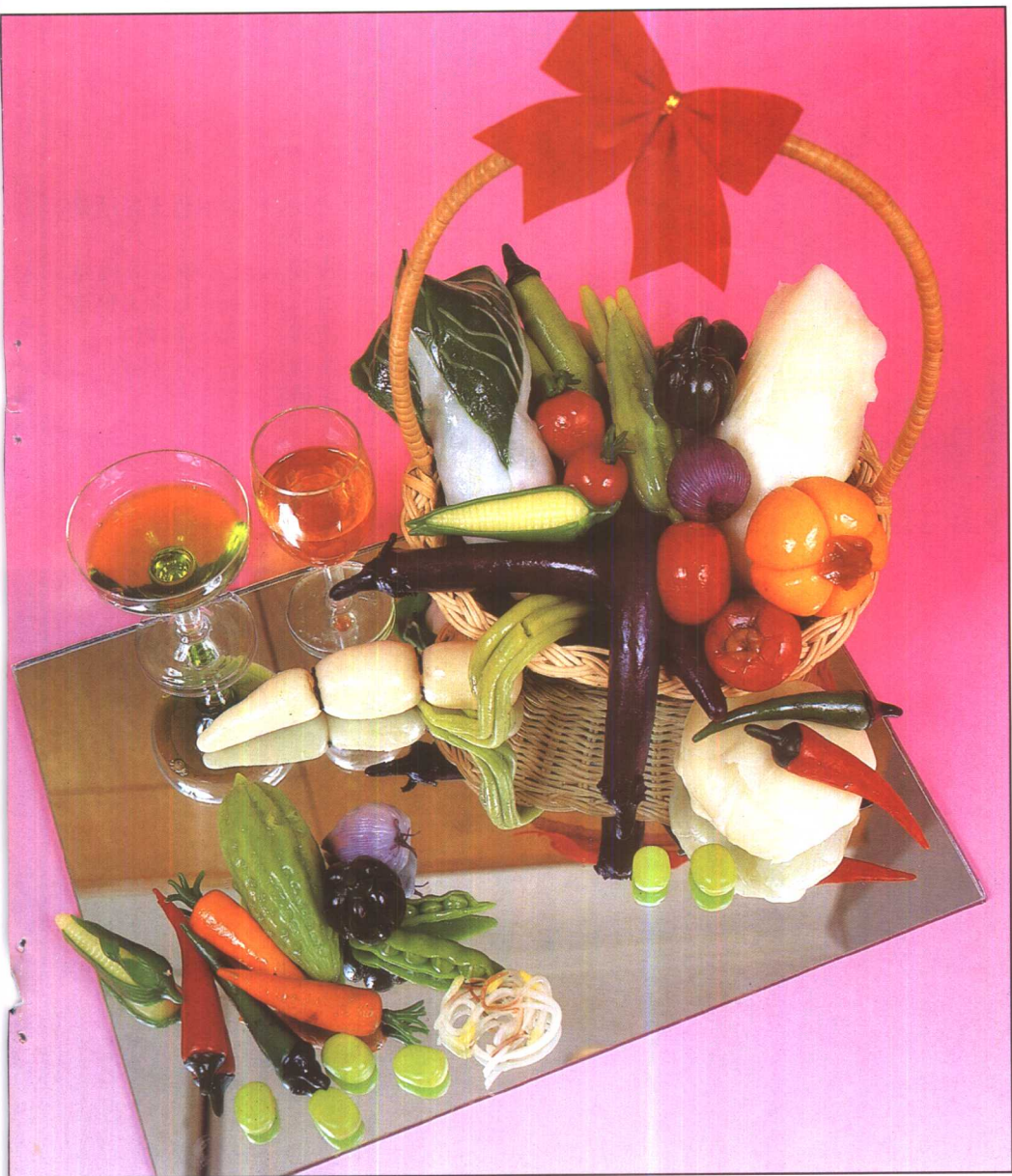
制作 施建国



鲜果花篮

原料 麦淀粉、食用色素各适量，油少许。
制法 麦淀粉倒入沸水烫熟，加入少许油揉透，染上各种色素，捏成各种水果状。
特点 色彩鲜艳，形态逼真。
制作 王蓝蓝





原料 麦淀粉、食用色素各适量，油少许。
 制法 麦淀粉倒入沸水烫熟，加入少许油揉透，染上各种色素，捏成各种蔬菜状。
 特点 惟妙惟肖，形态逼真。
 制作 王蓝蓝、蒋建萍





康乃馨花

- 原料** 麦淀粉、食用色素各适量，油少许。
- 制法** 麦淀粉放入沸水中烫熟，加入油，揉透，染上色素，做成各种颜色的花。
- 特点** 小巧玲珑，有立体感。
- 制作** 王蓝蓝

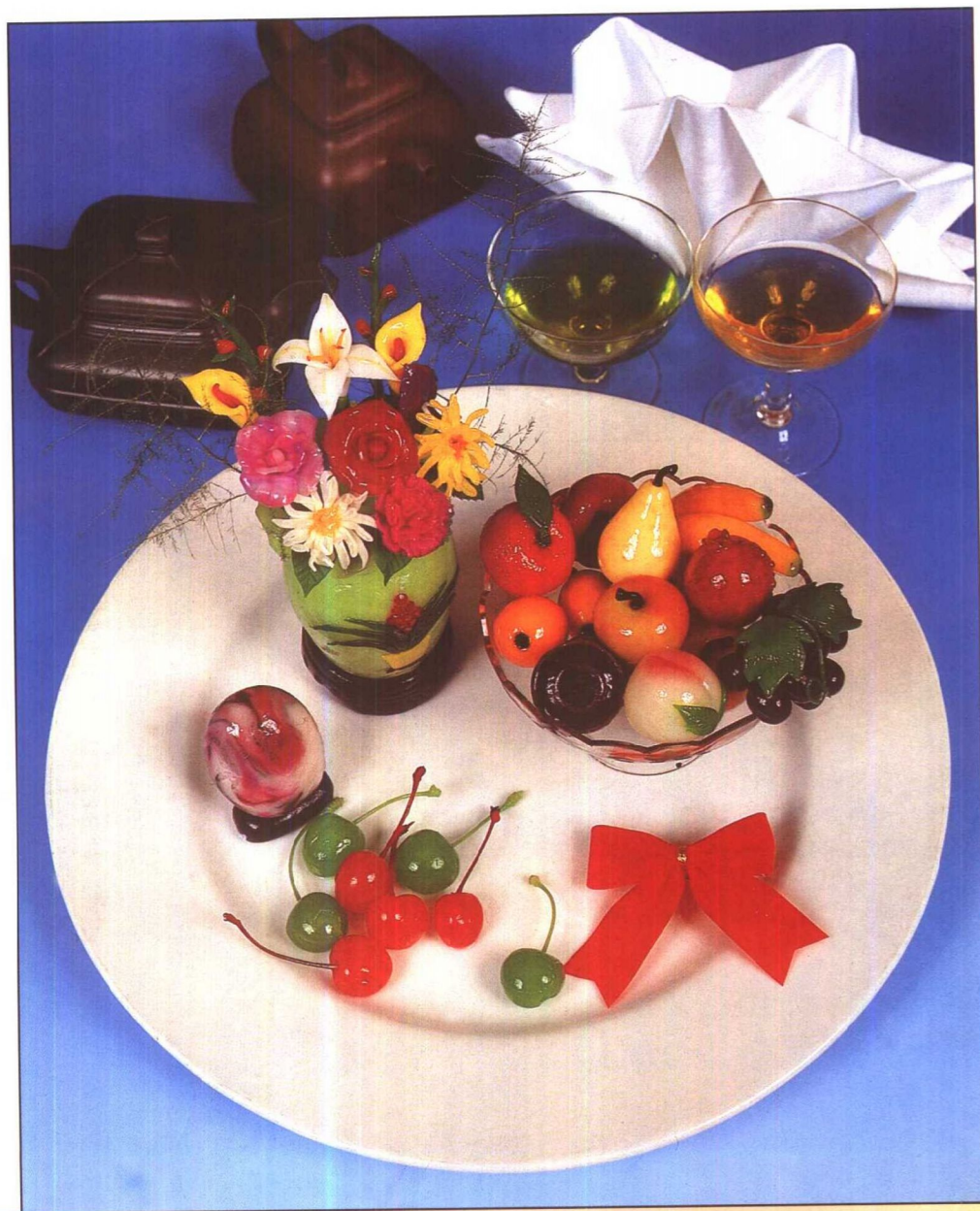
蝶恋花

- 原料** 澄粉、生粉、蜂蜜、食用色素各适量。
- 制法** ①澄粉、生粉按10:1的比例混合，加蜂蜜，倒入沸水烫熟。
②掺上各种色素，捏成各种鲜花与蝴蝶状。
- 特点** 色彩鲜艳，外形美观。
- 制作** 施建国



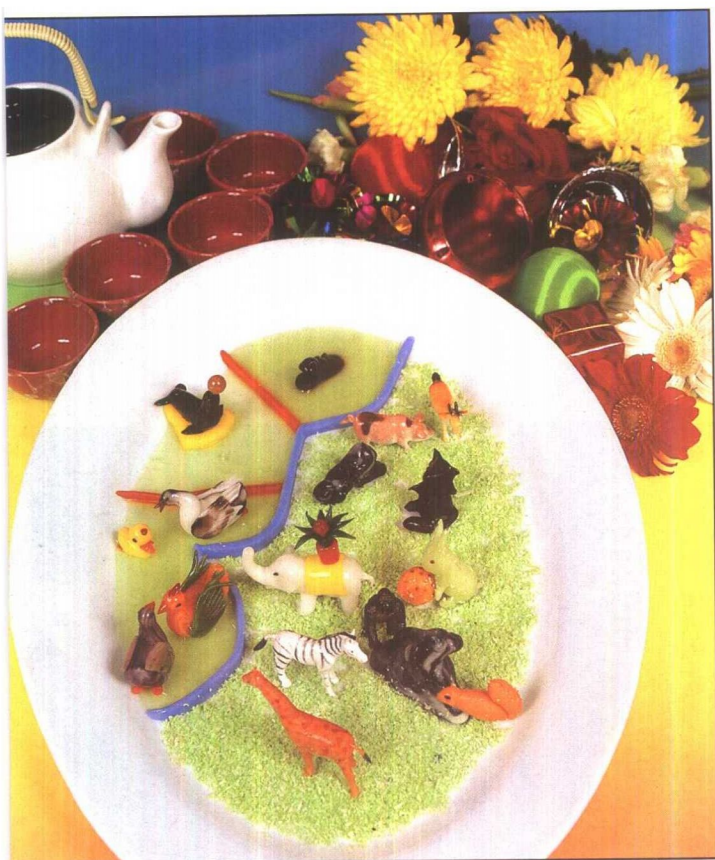
花瓶鲜果盘

原料 澄粉、生粉、蜂蜜、食用色素各适量。
制法 ①澄粉、生粉按10:1的比例混合，加蜂蜜，倒入沸水烫熟。②掺上各种色素，捏成花瓶、鲜花、各种水果及雨花石等的形状。
特点 形象神似，绚丽多彩。
制作 施建国



动物乐园

- 原料** 糯米粉、澄粉、蜂蜜、食用色素各适量。
- 制法** ①糯米粉、澄粉按2:8的比例混合，加蜂蜜，倒入沸水烫熟。②掺上各种色素，捏成各种动物状。
- 特点** 形态多样，造型逼真。
- 制作** 施建国



恐 龙

- 原料** 糯米粉、澄粉、面粉、糖、食用色素、琼脂各适量。
- 制法** ①糯米粉、澄粉、面粉按1:2:7的比例混合，倒入沸水烫熟。②掺入各种色素和糖，捏成各种恐龙、假山。③琼脂做成湖水。
- 特点** 形态多样，造型逼真。
- 制作** 施建国





花式蒸饺

原料 精白面粉、河虾仁、笋粒、白膘丁、盐、味精、胡椒粉、麻油、蛋皮丝、红樱桃各适量，龙井茶叶少许。

制法 ①面粉加入温水揉透，摘剂。②河虾仁、笋粒、白膘丁加入调料拌匀，龙井茶叶烧出浓

茶清香汁，冷后一起拌和成馅心。③把剂擀成圆形，分为三等分。边向中心翻上去，成为三角形，包上馅心。两只角对捏，用手推出双边花纹，再把翻上去的边翻出来，顶上放些蛋皮丝和红樱桃蒸熟。

特点 形如冠顶，味鲜滑爽，龙井清香。
制作 王蓝蓝



荠菜鲜肉煎饺

原料 高筋粉、荠菜、肉糜、盐、味精、糖各适量，麻油少许。

制法 ①荠菜、肉糜加调料拌成馅心。②用开水、面粉制皮，包入馅心，捏成月牙形。③饺子排列在平底油锅中，用中火煎至浅黄色，加上水，用小火焖熟，至底部呈金黄色即可。

特点 皮白底黄，皮薄馅多，卤汁鲜美，入口脆香。

制作 王蓝蓝

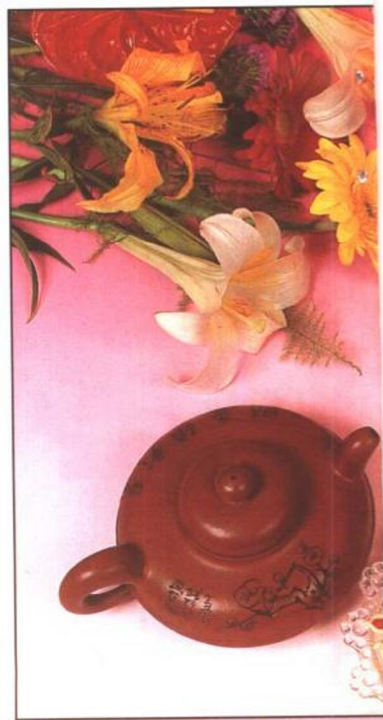
干贝兰花饺

原料 高筋粉、干贝、夹心肉糜、盐、鸡精、糖、黄酒、葱姜汁、火腿末各适量。

制法 ①干贝加入黄酒上笼蒸发，夹心肉糜放入调料拌透，掺入干贝拌匀成馅心。②面粉加入温水揉透，摘剂。③把剂擀成圆形，包上馅心，成月亮形。用右手向左手包上去成为三只圆形，再用右手向中心捏上去，成为五只圆形，最后再向左手捏上第六只圆形，用手把五只圆形角捏一下，就成了兰花饺，空洞上面放火腿末蒸熟。

特点 形如兰花，味鲜嫩香。

制作 王蓝蓝





蟹粉知了饺

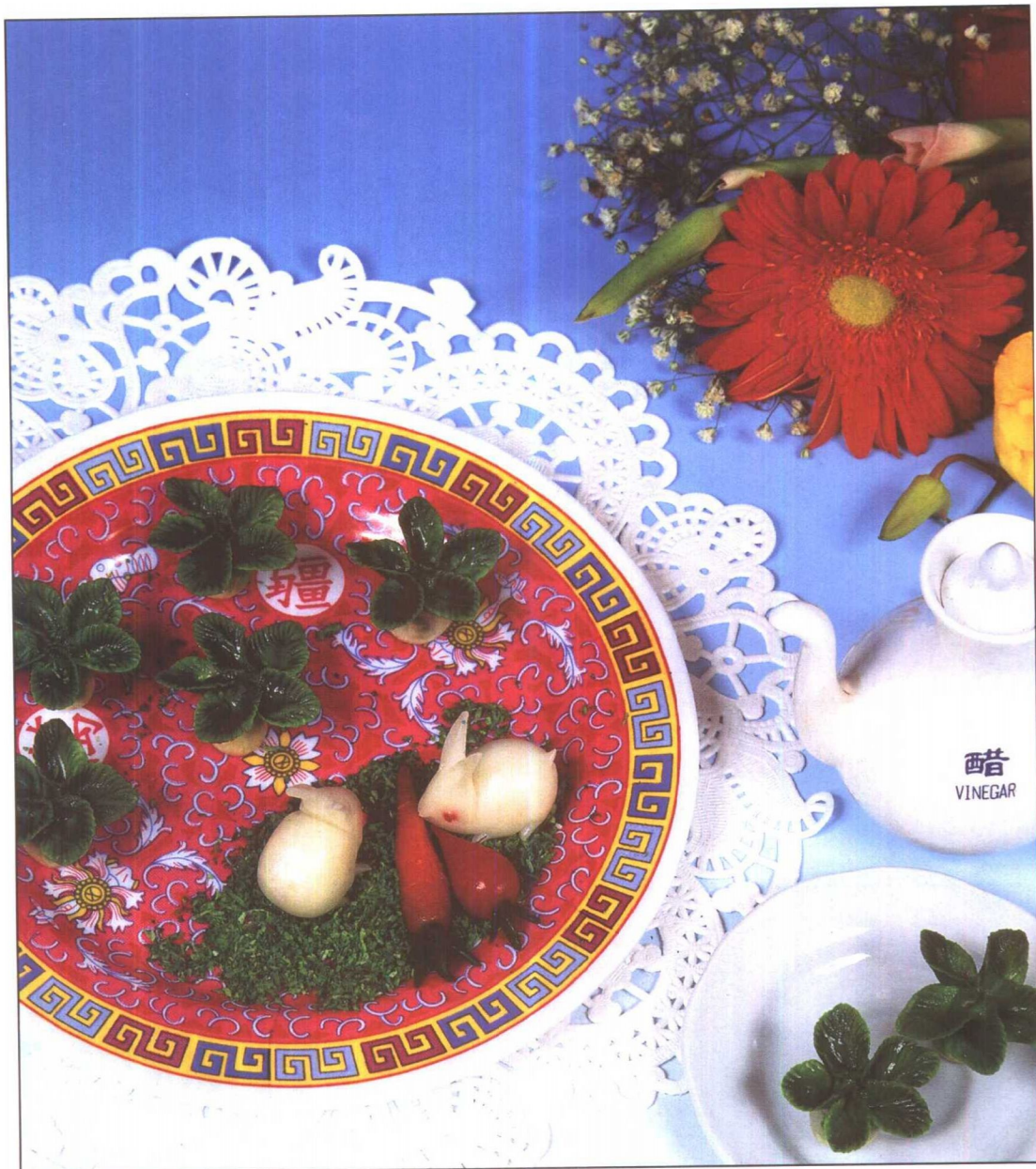
原料 高筋粉、蟹粉、夹心肉糜、猪油、味精、糖、盐、葱姜汁各适量。

制法 ①蟹粉加入猪油熬成蟹粉油(去腥用)。②夹心肉糜加入调料拌匀,再加入蟹粉油拌匀即成馅料。③面粉加入温水揉透,摘剂。④把剂擀成圆形坯皮,两边向中间翻上去,包入馅料。两只角对捏,中间用手推出双花纹,再把两边翻上去,另一头做上眼睛和嘴上笼蒸熟。

特点 形如知了,味鲜馅嫩。

制作 王蓝蓝





净素素菜饺

原料 高筋粉、酸菜、芹菜、贡菜、甜酱瓜、芦笋、鸡精、盐、糖各适量，麻油少许。

制法 ①酸菜、芹菜、贡菜、甜酱瓜、芦笋斩细

特点
制作

末，加入调料拌匀成馅心。②面粉加温水揉透，摘剂。③把剂擀成圆形，包上馅心，分为五等分，捏好，用右手在五等分上推出单边，再把每只角向中间推上粘牢，中间再用手收成腰，即成青菜形，上笼蒸熟。形如青菜，味鲜爽脆。

王蓝蓝

