

象形点心

XIANGXING
DIANXIN
30 ZHONG

30 种



金盾出版社

内 容 提 要

本书是金盾版“家庭美食系列丛书”之一,专为家庭学做精美的象形点心而编写。书中选入了适合家庭制做的点心 30 种,每款一图,以简洁的文字对每款点心的用料配比、制作方法、成品特点等作了具体介绍,对主要制作过程还配有示范图片。本书图文并茂,科学实用,好懂易学,适宜家庭阅读使用,也可供餐饮业人员参考。

图书在版编目(CIP)数据

象形点心 30 种/上海华东大酒店编. —北京·金盾出版社, 2000. 4

(家庭美食系列丛书)

ISBN 7-5082-0788-2

I. 象… II. 上… III. 面点-制作 IV. TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 55004 号

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:68276683 电挂:0234

北京精美彩印有限公司印刷

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:2 彩页:64 字数:20 千字

2000 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—11000 册 定价:8.00 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)

主 编	陆 荣 华
策 划	裴 建 人
	杨 中 俭
	赵 文 艳
摄 影	杨 中 俭
编 务	朱 莉 炯
	江 莉

家庭美食系列丛书

象形点心 30 种

上海华东大酒店 编

金盾出版社

前 言

《象形点心 30 种》是金盾版“家庭美食系列丛书”之一。点心,是家庭常用的食品。自制点心,清洁卫生,经济实惠,还可以给家庭增添许多生活乐趣。特别是有小朋友的家庭,做的又是像兔儿、鸟儿的点心,更是好玩了。

本书介绍的 30 种象形点心,造型美观,味美可口,有的形象逼真,有的夸张可爱,有的软糯甜润,有的香酥爽口……适合不同情趣和口味的需要。这 30 种点心,原料普通,制法简便,书中对怎么做的步骤,一步一步讲得具体清楚,好懂易学。按书习做,厨艺必能见长。到了双休日、节假日,或是家里有什么喜庆事儿的时候,操作一番,定会使您大有收获。

编 者

目 录

招牌粟米饺	(4)	紫萝卜	(34)
虾仁玉兔饺	(6)	企鹅饺	(36)
椒盐核桃酥	(8)	枇杷	(38)
马蹄莲	(10)	刺猬包	(40)
芹香目鱼包	(12)	海狮顶球	(42)
南瓜团	(14)	蜜汁胡萝卜	(44)
龙虾酥	(16)	水晶花篮饺	(46)
香桂金鱼饺	(18)	青蛙酥	(48)
海洋贝壳	(20)	孔雀迎春	(50)
雪梨果	(22)	蝴蝶饺	(52)
青菜饺	(24)	佛手酥	(54)
茄汁水晶橘	(26)	金丝蜜枣	(56)
金钱龟	(28)	葫芦包	(58)
球王保龄球	(30)	熊猫戏竹	(60)
小孔雀	(32)	万象更新	(62)

招牌粟米饺



原料 澄粉 250 克,生粉 100 克,糖粉 25 克,吉士粉 30 克,猪油 30 克,粟米 432 克,青菜、奶黄各适量。

- 制法**
1. 奶黄拌入粟米粒作馅心。
 2. 青菜榨出汁水,烧沸后,加 100 克澄粉揉匀成绿色面团。
 3. 澄粉、糖粉、吉士粉,加入开水拌匀,加入生粉、猪油揉成制作坯皮的面团。
 4. 制坯皮包入馅心(见图 1)。
 5. 捏成玉米状用工具刻上玉米粒花纹(见图 2)。

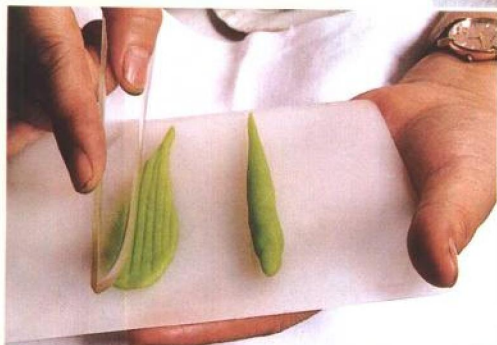
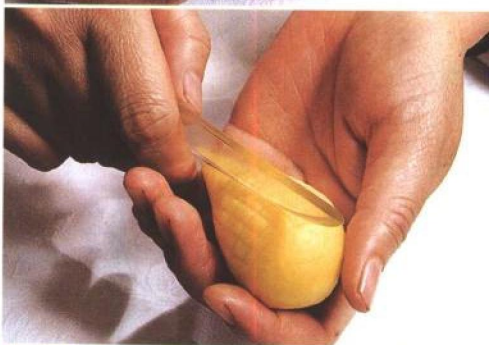
6. 用绿面团搓成两条尖条，用工具压扁后刻出条纹成玉米叶状（见图 3）。

7. 用玉米叶装饰两侧，即成粟米饺坯（见图 4）。

8. 上笼蒸 5 分钟即可出笼装盘。

特点 栩栩如生，香甜可口。

制作 蒋建萍



	1
	2
3	
4	

虾仁玉兔饺



原料 澄粉 100 克, 生粉 25 克, 胡萝卜粒少许, 猪油 15 克, 虾仁 150 克, 肥肉膘 30 克, 笋 15 克, 盐、糖、味精、胡椒粉、麻油、生粉各适量。

- 制法**
1. 肉膘切成粒, 笋切丝, 与虾仁一起加盐、糖、味精、胡椒粉、麻油、生粉拌匀成馅心。
 2. 澄粉、生粉加入开水揉匀, 放入猪油擦透成坯皮面团。
 3. 面团切剂, 用刀压挤成圆片。
 4. 包入虾仁馅心(见图 1)。

5. 搓成长圆锥形, 剪出兔耳朵(见图 2)。

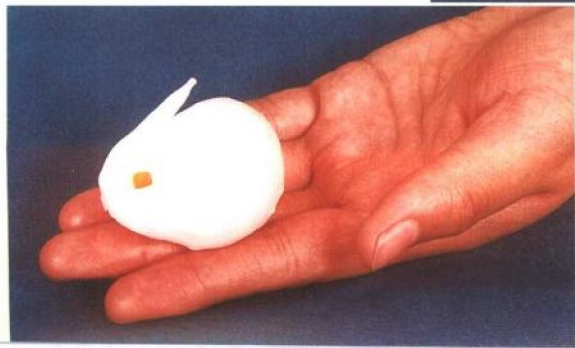
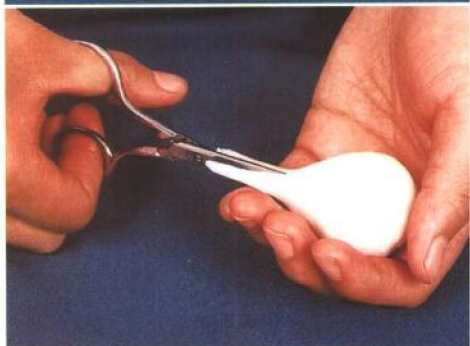
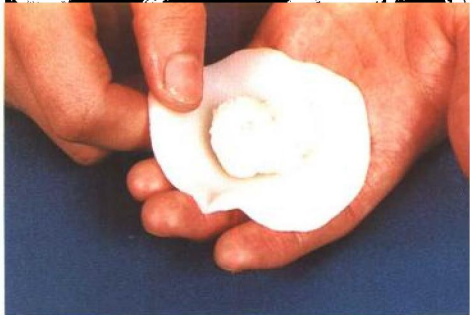
6. 将兔耳朵放在兔身上, 捏出兔身(见图 3)。

7. 用胡萝卜粒装作兔眼睛(见图 4)。

8. 上笼蒸 4 分钟即可装盘。

特点 白里透红, 入口滑嫩。

制作 蒋建萍 胡菁生



	1
	2
	3
4	

椒盐核桃酥



原料 低筋粉 375 克,高筋粉 125 克,猪油 175 克,核桃仁、糖粉、盐、猪板油、可可粉、葱末各适量。

- 制法**
1. 核桃仁炒熟碾碎,加糖粉、盐、葱末、板油拌成馅心。
 2. 取 125 克低筋粉与高筋粉、可可粉、50 克猪油,用沸水揉成水油面。另 250 克低筋粉、可可粉掺入猪油擦成油酥面。
 3. 水油面、油酥面分别摘剂小包酥,捏成坯皮。
 4. 坯皮包入馅心(见图 1)。

5. 搓成圆形, 夹出中间桃纹(见图 2)。

6. 再夹出两侧纹路(见图 3)。

7. 入烤箱, 烘 15 分钟即可。

特点 形如核桃, 香酥可口。

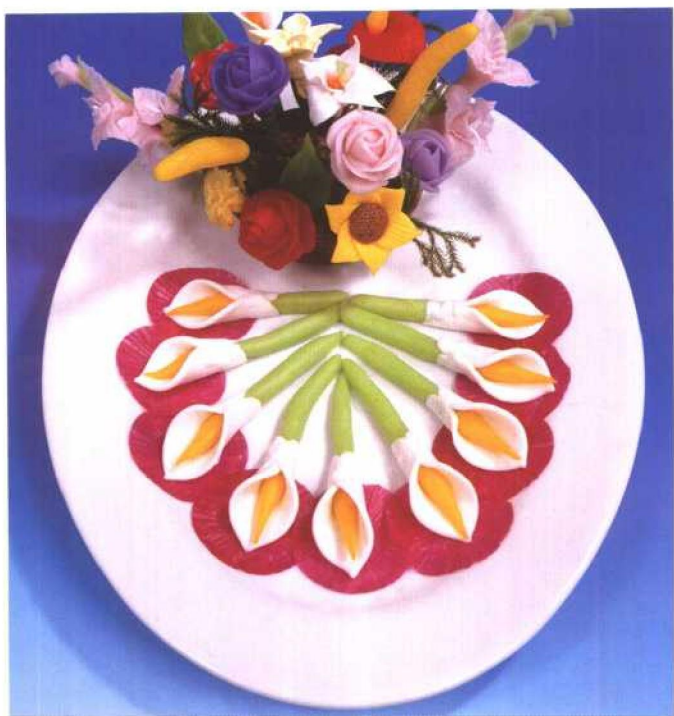
制作 汤琳娜



	1
	2
3	



马蹄莲



原料 澄粉 200 克,糯米粉 200 克,糖粉 50 克,
牛奶、青菜、奶黄各适量。

- 制法**
1. 青菜榨出汁水。
 2. 取一半澄粉、糯米粉拌入青菜汁、糖粉,揉成绿色面团 上笼蒸熟。取另一半澄粉、糯米粉加入牛奶、糖粉揉成白色面团上笼蒸熟。
 3. 用白色面团做马蹄莲花叶(见图 1)。
 4. 卷入奶黄(见图 2)。
 5. 绿色面团做花杆(见图 3)。
 6. 装上花柄(见图 4)。



7. 上笼蒸 1 分钟即可装盘。

特点 形似花朵，香甜可口。

制作 蒋建萍 胡菁生



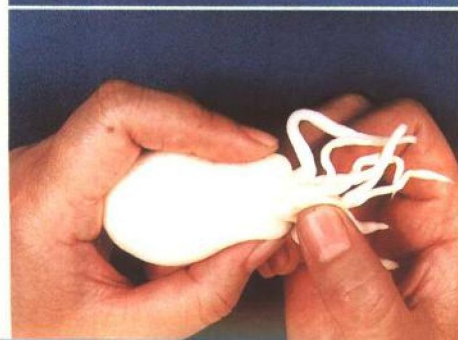
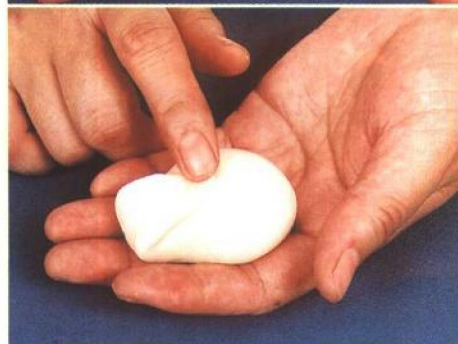
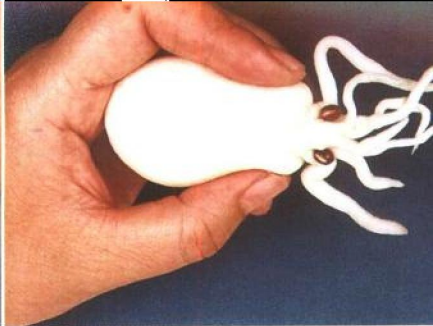
1	
2	
3	
4	

芹香目鱼包



原料 低筋粉 250 克,依士粉、泡打粉、糖粉、赤豆(蒸熟)、目鱼、芹菜、盐、味精、胡椒粉、猪油各适量。

- 制法**
1. 目鱼剁成茸,芹菜洗净切成粒,拌入盐、味精、糖粉、胡椒粉、猪油成馅心。
 2. 低筋粉、依士粉、糖粉、泡打粉加水揉成发面团。
 3. 取发面团摘剂制坯皮包入馅心(见图 1)。
 4. 捏成一头大,一头小(见图 2)。
 5. 小的一头往下翻(见图 3)。



6. 不规则地装上目鱼须子(见图 4)。

7. 用赤豆装作眼睛(见图 5)。

8. 醒发后上笼蒸 5 分钟即可出笼上盘。

特点 色泽洁白, 口感松软, 形态逼真。

制作 蒋建萍

1	5
2	
3	
4	

南瓜团



原料 糯米粉 150 克,南瓜 500 克,糖粉、豆沙各适量,吉士粉 25 克,可可粉少许,黄油 25 克。

- 制法**
1. 南瓜去皮、去瓤,上笼蒸熟加工成南瓜泥。
 2. 取 75 克南瓜泥蒸热,加入糯米粉、吉士粉、糖粉、黄油、水少许,揉成南瓜面团。
 3. 另取一小块面团拌入可可粉成咖啡色面团。
 4. 取南瓜面团制坯皮包入豆沙馅心(见