

ZHONGGUO
JIAOZI
JIJIN

● 唐协增 编

中國

饺子集锦

附饺子宴



陕西科学技术出版社

中国饺子集锦



▲
唐协增 编

▲
陕西科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国饺子集锦/堂协增编.—2版.—西安:陕西科学技术出版社,2001.1

ISBN 7-5369-1032-0

I. 中… II. 堂… III. 面食, 饺子—食谱—中国
IV. TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 09298 号

陕西科学技术出版社出版发行

(西安北大街 131 号)

新华书店经销 蓝田县立新印刷厂印刷

850 毫米×1168 毫米 32 开本 5.875 印张 140 千字

1998 年 10 月第 2 版 2001 年 3 月第 2 次印刷

定 价: 10.00 元

在我

国繁花似锦的食苑中,饺子以其特有的风味独树一帜,千百年来长盛不衰,被誉为“华夏美食”、“千古风味”。

饺子集主副食于一体,既能充饥饱腹,又可品味尝新,是广大群众喜爱的大众化小吃。我国北方地区差不多家家户户,逢年过节都要包饺子吃。届时全家欢聚一堂,人人动手,和面、擀皮、拌馅、包饺、煮饺,热热闹闹地饱餐一顿,吃饺子成为团结友爱的媒介,也是合家欢乐和睦的象征,其作用超越了吃饺子本身。

我国是世界饺子的故乡,其历史可追溯到1400多年前的隋唐。饺子又是我国劳动人民智慧的结晶,其精湛的制作技艺一直为世界各国所倾倒,并随着历史的前进,时代的发展而不断提高。进入80年代,饺子的制作技术突飞猛进,出现一个繁荣昌盛的新时期。古都西安饺子的发展尤为突出,他们创制出数量众多的花色饺,组合成富有特色的高档筵宴——饺子宴。不但国内人民和同行慕名而来品尝,在国际上也有很大的反响,受到广泛的好评。通过技术交流,输出引进,饺子宴已在全国许多城市落户,并已



进入东瀛日本,影响可谓深远。

为了总结我国制作饺子的技术和经验,编者收集全国各地饺子的配料和制法,加上西安饺子宴品种和本人研制的部分品种,汇编成册,对饺子的历史渊源、基本制作工艺也作了必要的考证和阐述,旨在弘扬我国饺子技术,推动这一传统食品的发展,使之更好地为人民生活服务。本书饺子的各种配料标准和制作方法,可供饭店、宾馆、酒家、餐馆和个体经营户参考。对开发饺子新品种,提高制作技术和制作质量,可能有所裨益。动机如此,效果尚待实践检验。

由于编者水平有限,不足之处在所难免,恳请读者指正帮助。

编 者

1998年8月

饺子的源流与发展

- 一、历史悠久 源远流长..... (1)
- 二、品种繁多 制作精细..... (3)
- 三、发展迅速 前景广阔..... (4)
- 四、悠悠饺子情..... (4)

蒸 饺 类

- 一、蒸饺的制作..... (6)
- 二、蒸饺品种荟萃..... (9)
 - 四喜饺 (9)
 - 五叶梅 (9)
 - 三角饺 (10)
 - 鸳鸯饺 (11)
 - 烫面角 (12)
 - 冬瓜饺 (12)
 - 四方饺 (13)
 - 蝴蝶饺 (14)
 - 冠顶饺 (14)
 - 焗馅蒸饺 (15)
 - 郎午蒸饺 (16)
 - 鸡血蒸饺 (16)
 - 鸭油蒸饺 (17)
 - 四黄蒸饺 (18)
 - 麻仁糖饺 (19)
 - 虾皮蒸饺 (19)
 - 野鸭饺子 (20)
 - 江城蒸饺 (21)
 - 羊肉蒸饺 (21)
 - 蟹黄蒸饺 (22)
 - 虾蔬蒸饺 (23)
 - 花素蒸饺 (23)
 - 双虾蒸饺 (24)
 - 松仁肉饺 (24)
 - 干菜饺子 (25)
 - 鸡肉饺子 (26)

细沙饺子	(27)	百花龙珠饺	(42)
滴油蒸饺	(27)	金钱马蹄饺	(43)
南瓜蒸饺	(28)	枣泥山药饺	(44)
牟平蒸饺	(29)	草地白兔饺	(44)
虾肉蛋饺	(29)	睡莲玉鹤饺	(45)
四鲜蒸饺	(30)	鲜虾象眼饺	(45)
鸭肉蒸饺	(31)	虾肉蛋黄饺	(46)
辣酱肉饺	(31)	新兴圆蒸饺	(47)
清香枸杞饺	(32)	茄汁牛肉饺	(48)
凤酒牛肉饺	(33)	赣州活鱼饺	(48)
酱爆肉丁饺	(33)	江南百花饺	(49)
雪菜冬笋饺	(34)	火腿冬瓜饺	(50)
三鲜九龙饺	(35)	信丰萝卜饺	(50)
百花玉面饺	(35)	灌汤蒸面饺	(51)
果汁肉丁饺	(36)	三鲜海星饺	(52)
素鲜三菇饺	(37)	鲜虾金鱼饺	(52)
鸡冠花蒸饺	(37)	五味雏鸡饺	(53)
老蔡记蒸饺	(38)	蟹粉白玉饺	(54)
薄皮鲜虾饺	(39)	蟹黄水晶饺	(55)
春城鲜虾饺	(39)	麻辣牛肉饺	(55)
葱肉四方饺	(40)	菱粉枣泥蒸饺	(56)
花士林蒸饺	(41)	灌汤小笼包饺	(56)
鸳鸯凤眼饺	(42)	秦味小笼蒸饺	(57)

水饺、汤饺类

一、水饺、汤饺的制作	(59)
二、水饺、汤饺品种荟萃	(62)
钟水饺	(62)
红油水饺	(63)

蛤肉水饺	(64)	状元饺	(76)
鸭肉水饺	(64)	汉口水饺	(76)
鸡汤煮饺	(65)	客家鱼饺	(77)
鱼肉水饺(1)	(66)	羊肉汤饺	(78)
鱼肉水饺(2)	(66)	朱砂汤饺	(79)
茴香水饺	(67)	淮阳小饺	(79)
济南扁食	(68)	酸汤水饺	(80)
温江水饺	(68)	鱼丸银锭饺	(81)
回宝珍饺子	(69)	荞面鸡火饺	(82)
虾籽鲜肉饺	(70)	将军过桥饺	(83)
蓬莱鱼馅水饺	(70)	冬菇鸡汤饺	(83)
白记牛肉水饺	(71)	鲜肉火腿饺	(84)
火锅白肉水饺	(72)	香菇虾肉饺	(85)
白云章羊肉水饺	(73)	捶料紫米鸡饺	(85)
德发长海味水饺	(74)	火锅鲜汤小饺	(86)
笋饺	(74)	谈炎记鲜肉水饺	(87)
烩扁食	(75)	酸辣馄饨饺	(87)

炸 饺 类

一、炸饺的制作	(89)		
二、炸饺品种荟萃	(90)		
雪饺	(90)	沙木波萨	(95)
米饺	(91)	张口酥饺	(96)
抠饺子	(91)	韭黄盒饺	(96)
炸藕饺	(92)	萝卜米饺	(97)
花边饺	(93)	烫面炸饺	(98)
酥皮葱饺	(94)	糯米糖饺	(99)
豆沙油饺	(95)	豆茸炸饺	(99)

酥皮脆饺·····	(100)	雪花鸽蛋饺·····	(105)
鸡冠炸饺·····	(101)	酥炸咸水饺·····	(106)
三河米饺·····	(101)	咖喱鸡粒饺·····	(107)
炸芋头饺·····	(102)	酥炸百花饺·····	(107)
烤鸭酥饺·····	(103)	秦岭板栗饺·····	(108)
火腿炸饺·····	(104)	萝卜丝酥饺·····	(109)
玉米佛手饺·····	(104)	火腿萝卜丝饺·····	(109)
荞面菱角饺·····	(105)		

煎饺、烤饺类

一、煎饺、烤饺的制作·····	(111)
二、煎、烤饺品种荟萃·····	(112)
虾米饺·····	(112)
叉烧酥饺·····	(113)
薄荷饺子·····	(114)
叉烧烤饺·····	(114)
大肉锅贴饺·····	(115)
牛肉锅贴饺·····	(116)
鸡汁锅贴饺·····	(116)
桂花松酥饺·····	(117)
咖喱牛肉饺·····	(118)
豆沙小鸡饺·····	(118)
保定锅贴饺·····	(119)
酥皮椰丝饺·····	(120)
鲜虾煎蛋饺·····	(120)
京都锅贴饺·····	(121)
顺香居锅贴饺·····	(122)

饺子宴

一、饺子宴的特色与工艺·····	(124)
二、饺子宴品种选录·····	(126)
三、饺子宴部分品种的配料和制法·····	(128)
芹香蒸饺·····	(128)
姜汁蒸饺·····	(129)
青椒肉米·····	(129)
核桃蒸饺·····	(130)
玫瑰蒸饺·····	(130)
素香蒸饺·····	(131)

虾球蒸饺·····	(132)	贵妃喜·····	(140)
马蹄蒸饺·····	(132)	香鸭酥饺·····	(140)
一品蒸饺·····	(133)	五子登科·····	(141)
蛋黄干贝·····	(133)	恭禧发财·····	(142)
百花朝阳·····	(134)	佛手蒸饺·····	(142)
怪味蒸饺·····	(135)	御膳墨珠·····	(143)
五仁蒸饺·····	(135)	双鱼戏虾·····	(144)
茄汁笋丁·····	(136)	鲜虾双味·····	(145)
乌龙卧雪·····	(137)	金钱鱼肚·····	(145)
清宫芙蓉·····	(137)	龙宫探宝·····	(146)
百花迎宾·····	(138)	八宝拜寿·····	(147)
金豆娇鸭·····	(139)	太后火锅·····	(147)

附 录

一、烧麦(稍麦 烧卖)·····	(149)
二、烧麦品种荟萃·····	(150)
川味烧麦·····	(150)
糯米烧麦·····	(151)
黄州烧麦·····	(152)
重油烧麦·····	(152)
灌汤烧麦·····	(153)
百花烧麦·····	(154)
凤尾烧麦·····	(155)
虾肉烧麦·····	(156)
三鲜烧麦·····	(157)
鸡肉烧麦·····	(158)
玻璃烧麦·····	(158)
翡翠烧麦·····	(159)
双菇烧麦·····	(160)
茼蒿烧麦·····	(161)
羊肉烧麦·····	(161)
桃仁烧麦·····	(162)
虾仁蛋烧麦·····	(163)
八宝素烧麦·····	(163)
蟹黄干蒸烧麦·····	(164)
金丝翡翠烧麦·····	(165)
蟹黄养汤烧麦·····	(166)
萝卜羊肉烧麦·····	(166)
都一处三鲜烧麦·····	(167)

三、西式饺子	(168)
炸小饺子	(168)
清汤饺子	(169)
意式饺子	(169)
俄式饺子	(170)
鸡油煎饺子	(170)
意式饺子汤	(171)
奶豆腐饺子	(172)
叙利亚式饺子	(172)
阿根廷式饺子	(173)
高加索式饺子汤	(173)
德式番茄饺子汤	(174)
西伯利亚饺子汤	(175)
后 记	(176)

饺子的源流与发展

饺子是我国城乡常见的传统食品。神州大地从东到西,由南至北,从专营饮食店到民间都有它的踪迹,流传甚广,影响颇大。饺子也是面点家族中的重要成员,具有制法多样,可煮可蒸,宜荤宜素,味美可口,且经济实惠,老幼皆宜,有着广泛的群众基础,故千余年来长盛不衰。不仅在我国烹饪文化中有它重要的地位,在世界烹饪史册上也有它光辉的一页。

一、历史悠久 源远流长

饺子在我国有悠久的历史,李洪甫在《饺子小考》一文中说“我国吃饺子至少已有 1400 年的历史”。吃饺子的风俗在唐代已盛行,并已传入边疆,1972 年我国考古工作者在新疆吐鲁番阿斯塔那村掘出一个唐墓,墓中发现一些完整的饺子,形状为半月形,与今日饺子形状相似。唐时边疆文化尚较落后,也无制作饺子的历史,专家推断,这种饺子很可能是通过丝绸之路从内地传入的。

古代饺子的名称很多,有:扁食、角儿、角子、粉角、煮角、水点心和水包子等称谓。把饺子称扁食至今在北方一些地区仍可听到。清代蒲松龄有“扁食捏似月牙弯”的诗句。至于以“角”为名,可能与饺子的形态有关,古人常以象形命名,因饺子与弯弯的牛角、羊角有相似之处而称“角”。宋、元、明代称角儿的品种记载下的不少,如:南宋·周密《武林旧事》中有“布罗角儿”、元·忽思慧《饮

膳正要》中有“蒟蒻角儿”、“撇列角儿”，明·刘基《多能鄙事》有“烙面角儿”、“镢锣角儿”等品种。那么“角”又如何转变为“饺”呢？辞书上写得很清楚：“饵后人谓之粉角，北人读角如矫，遂作饺饵。”由此可见饺是由角的音演化转变而来的。称“水点心”则见《明宫史·火集》，“正月初一正旦日。……各家皆蒸点心，三十日岁暮，即互相拜祝，名曰‘辞旧岁’，五更起饮椒柏酒，吃水点心即扁食也。”并有十一月吃“羊肉包扁食”的记载。

饺子还有许多其他异名，如清代袁枚称饺子为“颠不棱”，并说：“颠不棱”即包有肉馅的饺子，并记其制法：“糊面摊开裹肉为馅蒸之”（见《随园食单》）。唐段成式称水饺为“汤中牢丸”，《康熙字典》释曰“水饺茸即段成式食品‘汤中牢丸’，或谓之粉角”。

古代饺子的制法史籍记载不多，元代韩奕所著《易牙遗意》记有“水明角儿”的制法：“白面一斤，滚汤中逐渐散下，不往手搅作稠糊，分一二十分（份），冷水浸之雪白，放按（案）上拥出水，入豆粉对半捏作剂。”“作薄皮，包馅，笼蒸甚妙。”明·高濂《遵生八笺》，清·朱彝尊《食宪鸿秘》、顾仲《养小录》均有记述，其源盖出自《易牙遗意》。从上可知历经元、明、清三代的“水明角儿”系一种烫面蒸食，其制法与现代蒸饺相类似。

“烙面角儿”的制法是：“面二斤半，烧汤升半，候滚倾面入，留二停作粹，用汤搅烙熟，取出摊冷，搜剂擀皮，包炒熟馅入，捏作角子，入盎脱下炉熬炼熟，素馅皆可。”从此段记述说明，这是一种用烫面制作的煎饺，并已使用熟馅。

另一种煎饺或油炸饺子称“镢锣角儿”。制法是：“面一斤（500克），香油一两（50克），倾入面内拌，以滚汤斟酌逐旋（渐）倾下，用杖搅匀，烫作熟面，挑出锅摊冷，擀作皮，入生馅包，以盎脱之，作蛾蛸样，油炼熟。”

清代是饺子发展的鼎盛时期，品种花样迭出，据《成都通览》记载的就有：烫面饺、小粉饺、南瓜饺、鹅掌饺、芙蓉饺、藕粉饺、荷叶

饺、火腿饺、牛内饺等十余种。饺馅用料也更加广泛,并向多味化发展。流传至今的三鲜馅、蟹黄馅、火腿馅、荠菜馅等已经问世。著名的“满汉全席”菜单中,也出现三鲜蒸饺、鸡馅饺、满州蒸饺等筵席点心,说明饺子已由一般民间食品,进入宫廷筵席,登入了“大雅之堂”。

二、品种繁多 制作精细

近代,我国饺子制作技术精益求精,发展迅速。其品种丰富多彩,遍布长城内外,大江南北。北方的饺子仍保持料重味浓、油润鲜香的特色。虽然饺子的形状和制作方法变化不大,但朴实无华,具有浓重的地方特点和民间乡土气息,南方的饺子制作华丽精细,饺形小巧玲珑,并有口味清淡、爽滑软绵的风格。

饺子制作技术的发展表现在馅味的多样化,目前除有咸、甜、麻、辣等基本味外,还有鱼香、怪味、酸辣、五香等多种复合味。馅料也由过去以猪、牛、羊肉为主,增加海参、鱿鱼、鲍鱼、干贝、鲜贝等海味品;河鲜类的鱼、虾、蟹也广泛使用。皮面也有麦面、澄面、米面、杂粮面的区分。过去饺子的熟制烹调以煮(水饺)蒸(蒸饺)为主,现已发展到使用蒸、煮、烙、煎、炸、烤等不同方法,这些都为饺子品种的多样性创造了有利的条件。

我国目前著名的饺子品种很多,比较突出的有:沈阳老边家饺子馆的煊馅蒸饺、鸡汤煮饺;哈尔滨老都一处的三鲜水饺;天津白记羊肉水饺;陕西西安德发长饺子馆的大肉水饺、白云章羊肉水饺;成都的钟水饺、红油水饺;湖北的汉口水饺、米饺;扬州的蟹黄蒸饺;上海的花色蒸饺;广州的薄皮鲜虾饺等。

三、发展迅速 前景广阔

进入 80 年代,古城西安的饺子制作技术发展迅猛,异军突起。该市饮食公司解放路饺子馆和德发长饺子馆创制、经营的饺子宴,被誉为神州一绝,品种多达 200 余种。饺子宴的问世突破了饺子作为民间小吃的格局,“挤”入了高档筵宴的行列。饺子宴的创制成功,不仅发展了我国面点制作技术,丰富了中国烹饪宝库,更重要的是开拓了烹饪界的思想,小小饺子能作出大文章,其他更高级的菜肴、食品,能否有所创造和发展?答案是显而易见的。

近几年来,速冻饺子崭露头角,发展迅速。并已远销日、美等国,打入国际市场。使用现代化的速冻技术,将已包制成形的生饺子,迅速冻结起来,然后放入低温冰箱存放,以后随时取用非常方便。由于饺子在 $-25 \sim -30^{\circ}\text{C}$ 低温下快速凝冻,其原有风味得到保持,营养成分不致破坏,并可长期保鲜,解决了饺子不能长距离运输的难题。因此发展速冻饺子不仅可以满足人民日益增长的生活需要,又能组织出口,开拓国际市场,为国创汇,故前景是非常光明的。

回顾我国饺子发展的悠久历史,了解饺子发展的现状,展望未来,饺子这一古老的面食品种,由于自身的种种优势,有很强的生命力,今后一定会获得更快的发展。

四、悠悠饺子情

我国是饺子的故乡,无论历史的变迁,朝代的更迭,人民喜食饺子的习俗不变,已绵延千余年。小小饺子为何有如此大的魅力?说起来也简单,饺子是劳动人民创造的,长期以来它扎根于人民中间,生根开花,饺子家族繁荣昌盛,根深叶茂。何况饺子口味鲜美,

雅俗共赏,既可饱腹,又能品味,具有久吃不厌的特点,为广人民所喜爱是理所当然的。

饺子除可四季常食外,北方地区还作为喜庆节日的食品,每逢新春佳节都要包制饺子,以示合家团圆,辞旧迎新。正月初一全家欢聚一堂,大家动手包着、煮着,吃着热腾腾的可口饺子,兴高采烈地共度佳节。有些家庭还将花生仁、核桃仁、糖果等包入饺子,谁能吃上某一个饺子,就是最幸运、最有福的人。这种妙趣横生的游戏,体现了人民群众的丰富智慧和想象力,饺子成为寄托美好理想,融洽骨肉之情的食物了。

“送客饺子迎客面”、“上马饺子下马面”,饺子又成为欢送亲人的食物。当亲戚或友人出门远行,包制一餐饺子,大家热闹一番,作为送行的礼仪,希望远行的亲人,牢记家乡美味饺子,不忘故乡亲人的深厚情意。

我国饺子已被 3 000 万华侨带往异国他乡,遍布世界各地。他们不但传去饺子制作技艺,弘扬了我国古老的烹饪文化。而且食用饺子的风俗习惯不变,逢年过节亲友们聚集一起,仍以包饺子、吃饺子为乐事,以这种特有的形式,增进感情与友谊。

蒸 饺 类

一、蒸饺的制作

蒸饺是饺子系列中品种最多的一类。蒸饺一般都用热水和面,当面粉与热水相结合时,面粉中的淀粉和蛋白质受热起变化,即蛋白质凝固,淀粉糊化,使面团达到初步熟化的目的。因之包制蒸饺,有易于定型和可塑性强的特点,并可制成各种动物花鸟等有造型的花色饺子,使蒸饺成为一种既能食用品味,又有艺术欣赏价值的食品。因此在开发饺子品种时,首先应从蒸饺入手。

1. 蒸饺面团的要求和制作

蒸饺属热水面团,故又称烫面蒸饺。制作此类饺子的面粉品质要求较高,应选用色白粉细的优质面。否则成品色泽灰暗,直接影响外观质量。面粉品种的选择应以中、低筋粉为佳,面筋质过高的粉会增加加工难度,成品色泽也不甚理想。如用纯麦面淀粉,即无筋粉(又称澄面)加工,又粉质细腻,口感软滑,成品呈半透明状,外观质量较优。但此面蛋白质含量低,营养价值不高,且缺乏一般麦面的面香味。

调制蒸饺面团一般有三种方法,一是全烫面。即全部面粉用沸水烫后制成面团,这种面团制成饺子后软熟无筋,口味回甜,色暗泛青,外观质量较差。二是用三七面。即 70% 用沸水烫熟,