

SHIPIN PEIFANG YU ZHIZUO CONGSHU

米类糕点

小食品(上)

681 例

刘树栋等 编

食品配方与制作丛书



科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书

(第五辑)

- 糕类制品(上)694 例 ● 糕类制品(下)701 例
米类糕点 小食品(上)681 例 ● 米类糕点 小食品(下)634 例
粥类制品 1080 例 ● 米饭制品 757 例
豆类(油料)糕点 小食品 750 例 ● 豆腐干 豆腐皮 豆腐衣制品 708 例
薯芋类制品 768 例 ● 豆腐及其制品 682 例

每册定价:19.00 元

ISBN 7-5023-5188-4



ISBN 7-5023-5188-4/TS · 151

定价: 19.00 元(上下册 38.00 元)



食品配方与制作丛书

米类糕点 小食品 (上)681 例

刘树栋等 编

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京



图书在版编目(CIP)数据

米类糕点 小食品. (上) 681 例/刘树栋等编. -北京:科学技术文献出版社, 2006. 1

(食品配方与制作丛书)

ISBN 7-5023-5188-4

I. 米… II. 刘… III. 稻米制食品-糕点加工 IV. TS213.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 140658 号

出 版 者 科学技术文献出版社

地 址 北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图书编辑部电话 (010)58882909, (010)58882959(传真)

图书发行部电话 (010)68514035(传真), (010)68514009

邮 购 部 电 话 (010)58882952

网 址 <http://www.stdph.com>

E-mail: stdph@istic.ac.cn

策 划 编 辑 陈家显

责 任 编 辑 陈家显

责 任 校 对 唐 炜

责 任 出 版 王杰馨

发 行 者 科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者 北京国马印刷厂

版 (印) 次 2006 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开 本 850×1168 32 开

字 数 298 千

印 张 12.125

印 数 1~6000 册

定 价 19.00 元(上下册 38.00 元)

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

米类糕点 小食品分上、下两册出版。

本书收集了米类糕点、小食品共 681 个品种。每种食品介绍了原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准,以及一些食用方法等。是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。内容包括:一、米饼,二、米酥,三、米圆(元宵),四、米团,五、米粽,六、米包,七、米饺,八、米角,九、米烧卖,十、米船点,十一、米卷,十二、米窝、米窝头。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

科学技术文献出版社是国家科学技术部系统唯一一家中央级综合性科技出版机构,我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干。

前 言

我国是具有 5 000 多年文明历史的农业大国,农业和农副产品加工历来在国民经济中占有重要地位。农副产品又是食品工业的原材料,因此,大力发展食品工业不仅可提高城乡人民的生活水平,而且可促进农副业的发展,增加广大农民的收入。

食品工业是农副业的继续和发展。我国目前食品工业产值不仅远远落后于发达国家食品工业产值,也远远落后于农业产值。发达国家食品工业产值是农业产值的 2~3 倍,而我国食品工业产值仅为农业产值的 30%,这说明我国食品工业尚有相当大的发展空间。

食品加工工业有许多适合在农村发展,如粮食加工、蔬菜加工、水果加工、肉禽蛋加工、水产品加工以及酿造业、饮料、罐头、糕点、糖果等。利用当地丰富的原料资源和农村富余的劳动力

资源,实现农产品就地取材,就地加工,生产出人民生活必需的各类食品,既能满足城乡人民生活的需要,又是实现了农产品就地加工增值,延长产业化链条,加快广大农民脱贫致富奔小康的步伐的重要途径。

同时,我国又有着历史悠久、丰富多彩的饮食文化。随着我国的经济飞跃发展,城乡人民生活水平不断地提高,人们更加需要各类安全食品、绿色食品和保健食品。因此,改善饮食质量,提高饮食业水平,在当前,不仅具有重要现实意义,也给食品业的发展带来极好的前景。

鉴于上述,我们重新分门别类地收集、整理了国内外的传统食品、风味食品和名、特、优食品,以及食品新品种的大量资料,汇编成《食品配方与制作丛书》,以方便广大读者阅读、使用。该套丛书共60多个分册,几乎包括了食品工业的各个领域。这套丛书信息量大,通俗易懂,可操作性强。不仅可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,而且也为广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供了宝贵的技术资料。

目 录

一、米 饼

1. 蒸米饼	(1)		(7)
松饼	(1)	麻蓉煎软饼	(7)
枣饼	(1)	多味煎饼	(7)
红枣豆沙饼	(2)	煎金钱饼(天津)	(8)
樱饼	(2)	小米煎饼	(8)
韭菜饼	(2)	红面煎饼	(9)
荷叶蒸饼	(3)	米饭饼(上海)	(9)
糯米糖饼	(3)	小米面摊饼	(10)
吴江闵饼(江苏)	(4)	玉米面摊饼	(10)
五仁软蒸饼	(4)	干馕饼(江苏)	(10)
百果糯米饼	(5)	珍珠烙饼	(11)
2. 煎、烙米饼	(5)	芙蓉珍珠饼	(11)
煎饼(福建)	(5)	凤凰珍珠饼	(12)
煎饼(印度)	(6)	蛋煎珍珠馅饼	(13)
白糖糯米煎饼	(6)	3. 烤米饼	(14)
鲜肉糯米油煎饼(上海)		烤小米饼	(14)

烤玉米饼	(14)	糖麻饼(江苏)	(22)
烤玉米粉饼(委内瑞拉)		糯米香麻饼	(23)
.....	(14)	香酥炸软饼(山东)	(23)
熏肉玉米饼	(15)	蜜汁糯米饼	(24)
玉米蛋黄饼	(15)	金钱紫米饼(云南昆明) ...	(24)
柳芽焦饼(河南孟津)	(16)	炸江米烧饼(北京)	(25)
淮山鲜奶饼(广式)	(16)	炸虾饼(广东)	(25)
佛山盲公饼(广东)	(16)	肉蛎饼(福建福州)	(25)
清明挂纸饼(江西)	(17)	5. 膨化米饼	(26)
豆沙山芋饼(北京)	(17)	米饼	(26)
4. 炸米饼	(18)	膨化玉米粉烧饼	(27)
脆饼(印度)	(18)	爆玉米花饼	(27)
五香玉米酥饼(印度)	(18)	6. 熟粉米饼	(28)
三角绿豆饼(湖南)	(19)	糯米饼(广西柳州)	(28)
江米豆沙饼	(19)	白云饼(广西)	(28)
炸南瓜饼	(20)	十香饼(广西容县)	(29)
慈姑枣泥饼	(20)	荔浦炒米饼(广西桂林) ...	(29)
鸡粒慈姑饼(广东)	(21)	双环薏米饼	(30)
穿眼葱油饼(湖南)	(21)		

二、米酥

黑玉酥	(31)	鸡皮酥	(34)
小米擦酥	(31)	韭菜酥	(34)
牛奶粳米酥(宁夏银川) ...	(32)	松子冰雪酥(苏式)	(35)
玉金酥	(32)	玫瑰冰雪酥	(36)
红薯酥	(33)	小天酥	(36)
白薯酥	(34)		

三、米圆

(一)煮制品

1. 元宵	(38)	八宝元宵丸(福建福州)	(50)
元宵(一)	(38)	什锦元宵(一)	(50)
元宵(二)	(39)	什锦元宵(二)	(51)
元宵(三)	(40)	什锦元宵(河南)	(51)
元宵(四)	(40)	什锦奶汁元宵	(52)
元宵(五)	(41)	鲜藕元宵	(52)
元宵(山东济南)	(41)	豆沙元宵	(53)
元宵(一、北京)	(42)	麻心元宵(浙江)	(53)
元宵(二、北京)	(43)	麻仁水磨元宵	(54)
稻香村元宵(北京)	(43)	西米元宵	(54)
西安老关家元宵(陕西)	(44)	桂花元宵(一)	(54)
元宵丸(福建泉州)	(44)	桂花元宵(二)	(55)
糯米元宵(安徽)	(45)	桂花元宵(三)	(56)
橘子元宵	(45)	桂花元宵(山东)	(56)
蜜橘元宵	(46)	桂花元宵(山西太原)	(57)
橘酪元宵	(46)	桂花小元宵(江苏)	(57)
西米橘络元宵	(46)	肉馅元宵丸(福建)	(58)
橘羹元宵(江西)	(47)	火腿元宵(北京稻香村)	(58)
枣泥元宵	(47)	酒酿元宵(一)	(58)
炸核桃仁元宵	(48)	酒酿元宵(二)	(59)
五仁元宵	(48)	冰汁酒酿元宵	(59)
三层五仁元宵	(48)	混汤酒酿元宵(安徽蚌埠)	(60)
八宝元宵	(49)	酒酿元宵葡萄羹	(61)

- | | | | |
|----------------------|------|-------------------|------|
| 炒糖心元宵(江苏) | (61) | 橘酪汤圆 | (73) |
| 油炒小元宵 | (62) | 橘羹圆子(四川风味) | (74) |
| 江米酒烩小元宵(河南开封) | | 橘露汤圆 | (74) |
| | (62) | 广柑羹汤圆 | (75) |
| 炸元宵(一) | (63) | 橙子汤圆 | (75) |
| 炸元宵(二) | (63) | 橙羹小汤圆 | (76) |
| 炸元宵(上海) | (63) | 橙子羹小汤圆 | (76) |
| 拔丝元宵 | (64) | 菠萝羹汤圆(北京) | (77) |
| 滴粉元宵(北京) | (64) | 核桃汤圆(北京) | (77) |
| 可可元宵 | (65) | 核桃酪圆子(四川风味) .. | (78) |
| 金银元宵(山东) | (65) | 银杏汤圆 | (78) |
| 2. 有馅汤圆 | (66) | 白果汤圆羹 | (79) |
| (1) 普通汤圆 | (66) | 鲜果馅汤圆(天津) | (79) |
| 汤圆(一) | (66) | 蜜饯汤圆(天津) | (79) |
| 汤圆(二) | (67) | 蜜味汤圆(四川内江) | (80) |
| 汤圆(三) | (67) | 四川汤圆 | (81) |
| 汤圆(四) | (68) | 五仁汤圆 | (82) |
| 圆仔汤圆(福建厦门) | (69) | 什锦汤圆 | (82) |
| 水磨汤圆 | (69) | 百果圆子羹 | (82) |
| 四喜汤圆(江苏) | (70) | 萝卜汤圆 | (83) |
| 发面汤圆 | (70) | 菜心汤圆 | (84) |
| 咸汤圆 | (70) | 南瓜汤圆 | (84) |
| 鸽蛋圆子(上海) | (71) | (3) 桂花、玫瑰汤圆 | (85) |
| 百子汤圆 | (72) | 桂花汤圆(一) | (85) |
| (2) 果蔬汤圆 | (72) | 桂花汤圆(二) | (85) |
| 山楂汤圆(北京) | (72) | 玫瑰汤圆(湖南) | (86) |
| 山楂酪汤圆(北京) | (73) | (4) 肉禽汤圆 | (87) |
| 橘瓣圆子 | (73) | 鲜肉汤圆(一) | (87) |

鲜肉汤圆(二)	(88)	江米酒酿汤圆	(103)
鲜肉汤圆(上海)	(88)	酒酿圆子(上海)	(103)
大肉汤圆	(89)	百果酒酿圆子(江苏)	(104)
菜肉汤圆	(89)	百果馅酒酿圆子(上海)	
固精肉汤圆	(90)		(105)
心肺汤圆(湖南)	(90)	(7)其他有馅汤圆	(106)
彭水心肺汤圆(四川)	(91)	赖汤圆(四川)	(106)
脂油汤圆	(91)	郭汤圆(四川成都)	(107)
宁波猪油汤圆(浙江)	(92)	吴家汤圆(贵州)	(107)
鸡肉汤圆(贵州兴义)	(92)	阳澄汤圆(湖北)	(108)
鸡油大汤圆(重庆)	(93)	巴山汤圆(重庆)	(108)
人参鸡油汤圆	(94)	草屯咸肉圆(我国台湾嘉南)	
(5)豆类、芝麻汤圆	(94)		(109)
绿豆汤圆	(94)	潮汕四式汤圆(广东)	(110)
豆沙汤圆(浙江)	(94)	山城小汤圆(重庆)	(110)
芝麻汤圆(上海)	(95)	武汉民生食堂小小汤圆	
黑芝麻汤圆	(96)	(湖北)	(111)
芝麻大汤圆	(97)	乡村汤圆	(112)
芝麻水磨汤圆	(97)	西安挂粉汤圆(陕西)	(112)
武汉芝麻酥汤圆(湖北)	(98)	山药汤圆	(113)
麻蓉水圆	(98)	人参汤圆	(113)
麻酱汤圆	(98)	人参补中益气汤圆	(114)
(6)酒味汤圆	(99)	黑发汤圆	(114)
甜酒汤圆(广西)	(99)	香神汤圆	(115)
夫子酒烩汤圆(河南)	(100)	3. 无馅汤圆	(115)
酒锅汤圆	(100)	米圆子(湖北荆州)	(115)
酒酿汤圆	(101)	实心圆子	(115)
酒酿汤圆(浙江)	(102)	排楼汤圆(湖南)	(116)

橘肉圆子..... (116)	酒酿小圆子..... (121)
橘羹汤圆..... (117)	冰冻酒酿圆子..... (121)
柚羹汤圆..... (117)	酒酿汤水圆(上海)..... (121)
百果圆子羹..... (117)	酒酿圆子荷包蛋(安徽)
甜城八宝果羹(四川内江)	 (122)
..... (118)	醪糟小汤圆(四川内江)
赤豆圆子羹..... (118)	 (122)
赤豆糯米汤水圆..... (119)	醪糟小汤圆..... (123)
西米汤圆..... (119)	冰糖醪糟桂花小汤圆(重庆)
三鲜碧子汤圆(上海)..... (119)	 (123)
酒酿圆子..... (120)	

(二)蒸制品

珍珠圆子(一)..... (124)	民间珍珠圆子(四川)..... (130)
珍珠圆子(二)..... (124)	成都珍珠圆子(四川)..... (130)
珍珠圆子(三)..... (125)	蒸珍珠圆子(湖北沔阳)
珍珠圆子(四)..... (125)	 (131)
珍珠圆子(五)..... (126)	珍珠糖圆..... (131)
珍珠圆子(一、四川)..... (126)	珍珠团圆..... (131)
珍珠圆子(二、四川)..... (127)	糯米圆子..... (132)
珍珠圆子(四川成都)..... (127)	糯米藕圆(湖北)..... (133)
珍珠圆子(四川新都光宝寺)	冰糖藕圆(重庆)..... (133)
..... (128)	冰桂藕圆(重庆江津)..... (134)
川西区珍珠圆子(四川)	蓑衣圆子(安徽)..... (134)
..... (128)	绣球圆子(四川)..... (134)
川东区珍珠圆子(四川)	擂沙圆子..... (135)
..... (129)	江津芝麻圆(重庆江津)
下川东珍珠圆子(四川)	 (135)
..... (129)	芝麻圆子(重庆)..... (136)

徽州圆子(安徽).....	(137)	千金圆.....	(137)
---------------	-------	----------	-------

(三)炸制品

红圆.....	(138)	炸小汤圆(天津).....	(142)
麻圆(广西).....	(138)	拔丝汤圆(辽宁沈阳).....	(143)
大麻元(江西南昌).....	(139)	拔丝小汤圆.....	(143)
糖麻圆.....	(140)	炒汤圆(湖北).....	(144)
炸麻圆.....	(141)	芝麻圆子.....	(144)
炸汤圆.....	(141)	豆沙苕圆(四川内江).....	(145)
油炸汤圆(辽宁).....	(142)		

四、米团

(一)煮制品

1. 普通汤团	(146)	3. 肉、禽、水产汤团	
汤团(一).....	(146)		(152)
汤团(二).....	(147)	鲜肉汤团(一).....	(152)
水磨汤团.....	(147)	鲜肉汤团(二).....	(152)
挂粉汤团.....	(148)	鲜肉汤团(三).....	(153)
澄粉汤团.....	(148)	鲜肉汤团(四).....	(154)
2. 果蔬汤团	(149)	鲜肉汤团(五).....	(155)
枣泥汤团.....	(149)	鲜肉汤团(上海).....	(155)
五仁汤团.....	(149)	肉馅汤团(上海).....	(156)
百果水晶汤团.....	(150)	芝麻猪油汤团.....	(158)
椰丝团.....	(150)	宁波猪油汤团(浙江).....	(158)
萝卜馅团子.....	(151)	奶油汤团.....	(159)
荠菜汤团.....	(151)	虾肉汤团(江苏).....	(160)

4. 豆类、芝麻、花生

汤团 (160)

绿豆团(重庆江津)..... (160)

温州豆沙汤团(浙江)..... (161)

猪油夹沙汤团(上海)..... (162)

擂沙团子..... (162)

黑芝麻汤团..... (163)

杭州麻心汤团(浙江)..... (163)

猪油花生汤团..... (164)

5. 其他汤团 (164)

五色挂粉汤团(江苏)..... (164)

水晶汤团..... (165)

正福斋汤团(安徽芜湖)

..... (166)

玫瑰汤团..... (166)

苏子汤团..... (167)

(二) 蒸制品

麻团(浙江宁波)..... (167)

麻团(山东孔府)..... (168)

麻团、凉果(天津) (168)

江米麻团..... (169)

泉州麻团(福建)..... (170)

冷麻团(上海)..... (170)

冷糍团(江苏)..... (171)

青团(上海)..... (171)

雪团(浙江)..... (172)

雪花团子(湖南)..... (172)

黄金团..... (173)

龙凤金团(浙江宁波)..... (173)

金圆团..... (174)

桑毛团..... (174)

糯米团(广东)..... (175)

乌饭团(安徽)..... (175)

双酿团..... (176)

双酿团(上海)..... (177)

双酿团子(浙江)..... (177)

甜艾团(四川)..... (178)

绿豆团(一)..... (178)

绿豆团(二)..... (179)

豆馅凉团..... (179)

豆馅团子..... (180)

软米团子(山西)..... (180)

蒸米粉团子..... (181)

高粱团子..... (181)

三色米团..... (182)

五仁西米团(广东)..... (182)

椰子玉米团..... (183)

樱花糯米团(日本风味)

..... (183)

芝麻团..... (184)

芝麻凉团(上海)..... (184)

菜团子..... (184)

炒菜团..... (185)

萝卜丝团子..... (186)

猪肉白菜馅团子..... (186)

玉米面菜团子·····	(187)	鲜肉团子(江苏苏州)·····	(190)
韭菜团子·····	(187)	鲜肉剪团(浙江杭州)·····	(191)
南瓜团子(上海)·····	(188)	珍珠团·····	(191)
双馅团子·····	(188)	珍珠米团·····	(192)
炒肉馅团子·····	(188)	水晶团子(绍式)·····	(192)
素馅团子·····	(189)	火宫姐妹团子·····	(192)
包肉团·····	(189)		

(三)煎、炒制品

水晶团·····	(193)	·····	(194)
打粉团(陕西西安)·····	(194)	炒肉团(上海)·····	(195)
鸭子馅黏团一品(清宫风味)		炒肉团(江苏苏州)·····	(196)

(四)炸制品

麻团(一)·····	(196)	炸豆沙糯米团·····	(201)
麻团(二)·····	(197)	豆蓉江米团·····	(201)
炸麻团(一)·····	(197)	双喜团(湖北江陵)·····	(202)
炸麻团(二)·····	(198)	软米团子(山西)·····	(202)
三星麻团(江苏南京)·····	(198)	水晶麻团·····	(203)
麻圆团(湖南)·····	(199)	油氽团子·····	(203)
豆沙麻团·····	(199)	拔丝汤团(浙江宁波)·····	(203)
豆沙麻团(四川)·····	(200)	鸡脯江米团·····	(204)
芋糯麻团(安徽)·····	(200)	鸽蛋团子(上海)·····	(204)

五、米粽

1. 普通粽子·····	(206)	粽子(山东济南)·····	(207)
粽子(一)·····	(206)	粽子(北京稻香村)·····	(208)
粽子(二)·····	(206)	糯米粽·····	(208)

江米粽子····· (209)	枣泥粽子····· (222)
黄米粽子(山东)····· (209)	白果粽子····· (222)
黄米粽子(北京)····· (209)	栗肉粽····· (223)
高粱米粽子(东北)····· (210)	栗肉粽子····· (223)
清水粽子····· (210)	蜜味粽子(四川)····· (224)
蒸粽子····· (210)	果仁桂花粽子····· (224)
裹蒸粽(广东)····· (211)	百果粽子····· (225)
肇庆裹蒸粽(一、广东)····· (212)	八宝粽子····· (225)
肇庆裹蒸粽(二、广东)····· (213)	八宝甜粽····· (225)
广东什锦裹蒸粽(广东肇庆)	什锦粽子(甜味)····· (226)
····· (213)	3. 蔬菜粽子 ····· (226)
秭归粽子(湖北)····· (214)	什锦莲子粽····· (226)
平乐假粽(广西)····· (214)	莲子什锦粽子····· (227)
靖西香糯凉粽(广西)····· (215)	桂花莲蓉粽····· (228)
袖珍粽子(北京)····· (216)	香葱油炸粽····· (228)
永茂昌徽式粽子····· (216)	煎菜粽(海南风味)····· (229)
乔家栅粽子(徽式上海名点)	4. 肉粽子 ····· (229)
····· (217)	肉粽(一)····· (229)
广西年粽····· (217)	肉粽(二)····· (230)
2. 水果粽子 ····· (218)	福州肉粽(福建)····· (231)
枣粽····· (218)	泉州肉粽(福建)····· (231)
北京枣粽····· (218)	闽南肉粽(福建)····· (232)
枣粽子(北方)····· (219)	南宁肉粽(广西)····· (233)
红枣粽子(一)····· (219)	五香肉粽(我国台湾)····· (233)
红枣粽子(二)····· (220)	猪肉粽子(一)····· (233)
小枣粽子(北京)····· (220)	猪肉粽子(二)····· (234)
小枣粽子(天津)····· (221)	鲜肉粽····· (234)
蜜枣粽子····· (221)	鲜肉粽(上海)····· (235)