

钟水饺

特点：皮薄馅多，滋味浓厚，集咸、甜、辣、鲜于一体。

原料：猪肉三百克、猪肉一百五十克、鸡蛋一个、姜葱水、精盐、味精、复制红酱油、红油辣椒、味精、蒜泥等各适量。

制作过程：一、猪肉择茸，剁细，置肉内，加精盐、味精、鸡蛋、姜葱水拌匀，成黏稠糊状。二、面粉加清水和团，揉匀，擀面。三、面团搓条，下剂，擀成圆皮。四、取皮坯放馅，对叠捏成半月形。五、用旺火沸水煮饺，熟后，捞出盛入碗内。六、淋上复制红酱油、红油辣椒、蒜泥、味精。



吃



图书在版编目(CIP)数据

小吃/钟志惠编著. - 成都:四川科学技术出版社,
2005.1(2005.6重印)
(精选川味家常菜口袋书系列)
ISBN 7-5364-5597-6

I. 小... II. 钟... III. 菜谱-四川省
IV. TS972.142.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 101424 号

小 吃

——精选川味家常菜口袋书系列

编 著 者 钟志惠
摄 影 肖 勇 张德重
责任编辑 宋小蓉
封面设计 韩健勇
版面设计 康永光
责任校对 刘生碧 叶 战 翁宜民
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
成品尺寸 145mm × 105mm
印张 3.25 字数 60千 插页 2
印 刷 成都科刊印务有限公司
版 次 2005年1月成都第一版
印 次 2005年6月成都第二次印刷
印 数 3 001 - 6 000 册
定 价 7.00 元
ISBN 7-5364-5597-6/TS·387

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街3号
邮政编码/610012

作者简介

ZUOZHEJIANJIE

钟志惠:女,1986年毕业于黑龙江商学院食品工程系食品卫生工程专业,获工学学士。同年7月分配到四川烹饪高等专科学校任教至今。2003年7月被中国饭店协会评为中国烹饪名师,2003年12月评为烹饪教授。主要研究方向是中式面点和西式面点工艺及制作技术。主编并出版了高等职业教育烹饪教材《面点工艺学》,以及中等职业教育国家规划教材烹饪类《中式面点技艺》、《怎样开快餐店》等著作,发表了数篇论文。

前言

QIANYAN

“小吃”是指分量少、价钱低,且经济实惠的面食或炸制品等。四川小吃品种繁多,最有名的当数担担面、龙抄手、钟水饺等,近年来,又发展了不少创新小吃品种,受到人们的钟爱。小吃既可作正餐,也可作早餐、宵夜;既上得筵席、冷餐、火锅,也见于传统小吃店、中式快

餐店。不少家庭还在家中自制小吃。

本书内容按小吃烹制方法分类介绍了传统小吃和创新小吃的制作方法,旨在为白案从业者和家庭烹饪爱好者提供方便,于操作中、闲暇时拿出来翻一翻,随时可受益。

目录 MULU MULU

一、蒸制品

- 玻璃烧卖 2
香菇糯米烧卖 4
红枣油花 6
四喜蒸饺 8
烫面蒸饺 10
南瓜蒸饺 12
碧玉白菜饺 14
番茄馒头花 16
荷叶夹 18
果酱花卷 20
寿桃 22
痣胡子龙眼包子 24
韩包子 26
酱肉包子 28
小笼汤包 30



目 录



- 32 牛肉包子
- 34 豆芽包子
- 36 素菜秋叶包
- 38 珍珠圆子
- 40 凉糍粑
- 42 冰汁水晶凉糕
- 44 叶儿粑
- 46 三鲜米饺

二、煮制品

- 48 钟水饺
- 50 清汤水饺
- 52 龙抄手
- 54 红汤抄手
- 56 担担面
- 58 炸酱面
- 60 豆花面



MULUMULU

目 录

- 查渣面 62
鸡丝凉面 64
红油燃面 66
鱼羹汤面 68
家常牛肉面 70
红烧排骨面 72
口蘑红汤面 74
奶汤面 76
番茄煎蛋面 78
海味煨面 80
铺盖面 82
宽汤面 84
铜井巷素面 86
甜水面 88
三鲜猫耳面 90
川味刀削面 92



目 录



- 94 稀卤面
- 96 什锦烩面
- 98 牛肉荞面
- 100 酸辣荞面
- 102 赖汤圆
- 104 雨花汤圆

三、油炸制品

- 106 金银馒头
- 108 黄金大饼
- 110 菊花麻花
- 112 蛋皮春卷
- 114 炸春卷
- 116 虾仁奶酥合
- 118 韭菜酥合
- 120 泡菜米果
- 122 玫瑰苕梨

目 录

- 火腿土豆饼 124
- 南瓜饼 126
- 香酥玉米饼 128
- 奶香黄金球 130
- 粉蒸肉汉堡包 132
- 蜂巢沙黄酥 134
- 三鲜薯泥卷 136
- 翡翠酥饺 138
- 芋泥吐司卷 140
- 四、煎、烙、烤制品**
- 鸡汁锅贴 142
- 牛肉焦饼 144
- 淋味春卷 146
- 春 饼 148
- 生煎包子 150
- 蛋烘糕 152



目 录



- 154 军屯锅盔
- 156 韭菜锅摊
- 158 鸭粒酥角
- 160 鸡粒堡
- 162 香煎糯米角
- 164 黄金鱼翅糕

五、其他制品

- 166 川北凉粉
- 168 米凉粉
- 170 旋子凉粉
- 172 酸辣豆花
- 174 酸辣粉
- 176 肥肠粉
- 178 火锅粉
- 180 粉子醪糟
- 182 鲜果西米露

MULUMULU

目 录

芙蓉牛肉羹 184

八宝粥 186

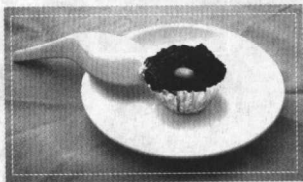
小笼蒸牛肉 188

夫妻肺片 190

二姐兔丁 192

钵钵鸡 194

油 茶 196



小吃 XIAO CHI

——**精选**川味家常菜口袋书系列

编著
钟志惠



四川出版集团
四川科学技术出版社

一、蒸制品

SICHUAN XIAOCHI

玻璃烧卖

特 点

皮薄透明,形如白菜,清香可口,肥而不腻。





原 料 面粉300克 猪肥肉200克
猪瘦肉50克 小白菜150克
料 精盐、胡椒粉、味精、香油、料酒各适量

制作过程

1.猪肥肉煮熟,切粒;猪瘦肉剁细。

2.小白菜焯水,漂凉,切细,挤去水分。

3.猪瘦肉置盆加精盐、胡椒粉、味精、香油、料酒拌匀,再加熟肥肉粒、小白菜拌匀成馅心。

4.面粉加清水和成团,揉匀,饧面后下剂,擀制成荷叶形烧卖皮。

5.取皮坯放入馅心,捏成白菜形状。

6.用旺火蒸约10分钟即熟。

大厨点拨

擀制烧卖皮要以细豆粉作扑粉。

特点

皮薄馅大,皮面柔软,馅
心油润,鲜香爽口。



香菇糯米烧卖

DEWU WANGJIAOCHI

原料

面粉 500 克

糯米 500 克

猪肉 200 克

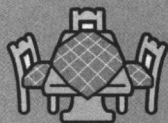
水发香菇 100 克

冬笋 50 克

猪油、精盐、酱油、

料酒、姜末、味精、

胡椒粉各适量



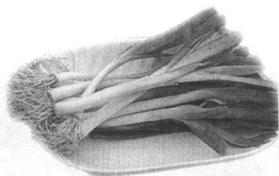
制作方法

- 1.糯米浸泡后入笼蒸熟成糯米饭。
- 2.猪肉剁成粒,水发香菇、冬笋切粒。
- 3.猪肉下锅炒散籽,加料酒、姜末、酱油炒匀,加香菇粒、冬笋粒炒香起锅,再加糯米饭、精盐、酱油、味精、胡椒粉、猪油拌匀,成糯米香菇馅。
- 4.面粉加热水调制成热水面团,擀制成荷叶边形烧卖皮。
- 5.取烧卖皮,放入馅心,包捏成花瓶形,收口处露出部分馅心。
- 6.旺火沸水蒸约6分钟。

大厨点拨



糯米蒸制时间应适当,不能过于烂软。



SICHUAN

XIAOCHI

红枣油花

特点

造型美观,香甜柔软。

原料

发酵面团 500 克

红枣 50 克

生猪板油 100 克

蜜玫瑰 10 克

小苏打适量

