

SHIPIN PEIFANG YU ZHIZUO CONGSHU

糕类制品(下)

701 例

食品配方与制作丛书

刘树栋等 编



科学技术文献出版社

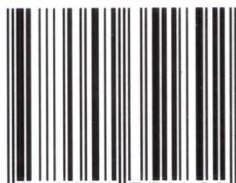
食品配方与制作丛书

(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 7-5023-5189-2



9 787502 351892 >

ISBN 7-5023-5189-2/TS · 152

定价: 19.00 元(上下册 38.00 元)

食品配方与制作丛书

糕类制品(下)701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

糕类制品(下)701 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 7-5023-5189-2

I. 糕… II. 刘… III. 糕点加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 140015 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)68514009, (010)68514035(传真)

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 赵文珍

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 富华印刷包装有限公司

版 (印) 次 2006 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开 本 850×1168 32 开

字 数 308 千

印 张 12.625

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

糕类制品分上、下两册出版。

本书收集了糕类制品共 701 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、面糕,二、豆糕、花生糕、芝麻糕,三、薯芋糕,四、淀粉糕,五、果糕,六、菜糕,七、肉糕,八、禽糕,九、蛋糕,十、奶糕,十一、水产类糕等。

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、面 糕

(一) 蒸制品

1. 面蒸糕	(1)	青稞粉蕨麻油糕(青海) ..	(7)
八宝枣糕(川味)	(1)	2. 发酵面蒸糕	(7)
五仁枣子糕	(1)	发糕	(7)
橄榄糕	(2)	大发糕	(8)
莲蓉马拉糕(广东)	(2)	面发糕(湖北)	(8)
红豆糕	(3)	三合面发糕	(9)
榆钱糕	(3)	银丝发糕	(9)
茯苓糕	(4)	银丝发糕(四川)	(10)
方糕	(4)	鸳鸯发糕	(10)
一品糕(辽宁)	(4)	提丝发糕(重庆)	(10)
江南百花糕	(5)	千层发糕(一)	(11)
千层糕	(5)	千层发糕(二)	(11)
千层蒸软糕	(6)	千层发糕(山东济南)	(12)
红枣软糕(我国台湾)	(6)	八宝脂油千层发糕	(13)

新型蒸糕	(13)	蜂糖糕(五)	(30)
千层糕(一)	(14)	蜂糖糕(六)	(31)
千层糕(二)	(14)	猪油蜂糖糕	(31)
千层糕(三)	(15)	玫瑰蜂糖糕(上海、江苏、 扬州)	(32)
千层糕(四)	(15)	蜂洞糕(江苏)	(33)
千层糕(五)	(16)	面枫糕(苏式)	(33)
千层糕(北京)	(16)	白果糕	(34)
千层糕(我国台湾)	(17)	卷筒夹沙糕	(34)
椰蓉千层糕	(18)	麻蓉糕	(35)
榄肉千层糕	(18)	两色糕	(35)
油奶千层糕	(19)	三色糕	(36)
苏式千层糕	(20)	三色开花糕	(36)
油糕	(21)	马拉糕(一)	(37)
千层油糕	(21)	马拉糕(二)	(38)
千层油糕(苏式)	(22)	鸳鸯糕	(38)
千层油糕(江苏扬州)	(23)	友谊糕	(39)
淮扬千层油糕	(23)	盘转糕	(39)
百果油糕(江苏)	(24)	状元糕	(39)
八宝油糕	(25)	重阳糕(河南)	(40)
茉莉糖油糕	(25)	阴阳糕	(40)
蜂糕(一)	(26)	馍猴糕(越南)	(41)
蜂糕(二)	(26)	银丝糕	(41)
蜂糕(三)	(27)	奶味银丝糕	(42)
大蜂糕(北京)	(28)	大众花糕	(43)
蜂糖糕(一)	(28)	玫瑰圆糕(天津)	(43)
蜂糖糕(二)	(29)	什锦圆糕(天津)	(44)
蜂糖糕(三)	(30)	三泥丝糕(天津)	(44)
蜂糖糕(四)	(30)		

八角宝塔糕	(45)	果料糖蜂糕(北京)	(55)
蛋黄奶层糕	(45)	山楂卷糕(辽宁)	(55)
稀面吉祥糕(湖北武汉)		榄仁桂香糕	(56)
.....	(46)	栗子桂花糕	(57)
3. 面浆、面糊蒸糕		巧克力蒸糕	(57)
.....	(47)	莲蓉夹心白糕(广东)	(57)
松糕	(47)	马拉糕	(58)
黄松糕	(47)	马拉糕(我国台湾)	(58)
蜂糕	(48)	蒸马拉糕	(59)
丰糕	(48)	莲蓉马拉糕(广东)	(59)
丝糕	(49)	鸡油马拉糕(广东)	(60)
丝糕(天津)	(49)	架英马拉糕	(60)
枣糕	(49)	三色糕(一)	(61)
枣糕(重庆)	(50)	三色糕(二)	(61)
枣子糕(湖南)	(51)	木犀糕(北京)	(61)
枣发糕	(51)	月亮糕	(62)
枣子面发糕	(51)	黄馍糕(山东)	(63)
小枣发糕	(52)	香蕉软糕	(63)
猪油发糕(一)	(52)	花盆小油糕	(64)
猪油发糕(二)	(53)	奶味杯子糕	(64)
夹心山药奶油发糕	(53)	喇嘛糕	(65)
枣糖糕(北京)	(54)	扒糕	(65)
枣糖糕(辽宁)	(54)	荞面扒糕(北京)	(66)
玫瑰枣糖糕(北京)	(54)	荞面扒糕(山西)	(66)

(二)炒、煎、烙制品

松糕	(67)	提丝发糕	(69)
满煎糕(福建)	(67)	榄仁猪油糕	(69)
梅花糕	(68)		

(三)烘烤制品

1. 无馅烤糕	(70)	2. 有馅烤糕	(81)
烤糕	(70)	海棠糕(上海)	(81)
椰汁烤香糕	(71)	梅花糕(江苏)	(82)
长圆糕	(71)	梅花糕(上海、江苏)	(82)
红萝卜糕	(71)	三色梅花糕(江苏)	(83)
烤胡萝卜糕	(72)	三色夹糕(苏式)	(84)
南瓜葡萄干糕	(73)	粗花糕	(85)
蛋黄奶糕	(73)	细花糕	(86)
科佩利亚切糕	(73)	花纹糕(闽式)	(87)
玛大肋纳切糕	(74)	水花糖糕(河南)	(88)
可大量生产的玛大肋纳甜糕	(74)	蛋烘糕	(88)
橘香蜂糕(重庆)	(75)	蛋烘糕(甜)	(90)
太后糕	(76)	蛋烘糕(咸)	(91)
苹果油糕	(76)	金钩馅蛋烘糕(四川成都)	(91)
橘子油糕	(77)	酥皮烘糕(四川)	(91)
香蕉油糕	(77)	香酥糕(江苏)	(92)
菠萝油糕	(78)	酒香玫瑰糕	(93)
果料小油糕	(79)	常州大麻糕(江苏常州)	(93)
可可奶油油糕	(79)	重阳糕	(94)
云石油糕	(80)	北方重阳糕	(94)

老世泰上杂糕(辽宁沈阳)	拿破仑糕	(96)
..... (95)		

(四)油炸制品

1. 无馅炸糕	2. 有馅炸糕
油炸糕	炸京糕
炸奶油糕	汗面糕
奶油炸糕	烫面炸糕(一)
奶油炸糕(北京)	烫面炸糕(二)
油炸糖糕(上海)	烫面炸糕(北京)
炸发糕	烫面炸糕(山西太原)
兰州泡儿油糕(甘肃)	陆记烫面炸糕(天津)
血糕(河南安阳)	桂花糖馅烫面炸糕
芙蓉糕(一)	搅面炸糕
芙蓉糕(二)	酥面炸糕
芙蓉糕(三)	豆沙炸糕
芙蓉糕(京式)	猪油豆沙炸糕
苏式芙蓉糕	麻蓉炸糕(一)
滇式芙蓉糕	麻蓉炸糕(二)
蜜汁芙蓉糕	麻蓉炸糕(上海)
奶香芙蓉糕	白糖炸糕
蛋丝糕	糖糕
奶味金丝糕	油炸糖糕
蜜汁蛋糕(北京)	酥皮糖糕
兰花糕(云南)	玫瑰糖糕(河南)
迎春糕	水花佛手糖糕(河南)
虎皮糕	泡油糕(陕西西安)
花生珍珠糕	泡儿油糕(甘肃风味)

三原泡泡油糕(陕西)·····	(122)	3. 熟粉制品 ·····	(127)
酥油糕·····	(123)	桂花糕·····	(127)
黄桂油糕·····	(123)	芝麻酥糕·····	(128)
烫面油糕·····	(124)	芝麻酥糕(闽式)·····	(128)
波丝油糕·····	(124)	椒盐麻糕·····	(129)
彭县波丝油糕(四川)·····	(125)	米香糕·····	(129)
乡宁白面油糕(山西)·····	(125)	珍酥糕·····	(129)
百酥油糕·····	(126)	象眼糕·····	(130)
百酥油糕(四川)·····	(126)	龙须糕·····	(131)

二、豆 糕

1. 绿豆糕 ·····	(132)	绿豆糕(山东)·····	(141)
绿豆糕(一)·····	(132)	绿豆糕(山东济南)·····	(142)
绿豆糕(二)·····	(133)	绿豆糕(山东孔府)·····	(142)
绿豆糕(三)·····	(133)	四川绿豆糕·····	(143)
绿豆糕(四)·····	(134)	昭通绿豆糕(云南)·····	(144)
绿豆糕(五)·····	(134)	横县绿豆糕(广西)·····	(145)
绿豆糕(六)·····	(135)	亳县绿豆糕(安徽)·····	(146)
绿豆糕(带馅)·····	(135)	京式桂花绿豆糕·····	(146)
绿豆糕(一、上海)·····	(136)	玫瑰水绿豆糕(一、宁式)	
绿豆糕(二、上海)·····	(136)	·····	(146)
绿豆糕(一、苏式)·····	(137)	桂花水绿豆糕(二、宁式)	
绿豆糕(二、苏式)·····	(138)	·····	(147)
绿豆糕(闽式)·····	(139)	蒸绿豆糕(四川)·····	(147)
绿豆糕(一、京式)·····	(139)	油绿豆糕·····	(148)
绿豆糕(二、京式)·····	(140)	脂油绿豆糕·····	(149)
绿豆糕(河南)·····	(141)	枣泥绿豆糕·····	(149)

水晶绿豆糕(扬式)·····	(149)	芙蓉芸豆糕·····	(160)
南味绿豆糕·····	(150)	三色芸豆糕·····	(161)
薄荷绿豆糕·····	(151)	芸豆凉糕·····	(161)
薄荷夹心绿豆糕·····	(151)	八宝芸片糕·····	(161)
绿豆冻糕·····	(151)	豆醋儿糕·····	(162)
绿豆凉糕·····	(152)	4. 其他豆糕 ·····	(163)
荤豆糕·····	(152)	赤豆糕·····	(163)
豆米糕(山东淄博)·····	(153)	小豆凉糕(北京)·····	(163)
澄沙糕(山西临猗)·····	(153)	玫瑰糕·····	(163)
绿豆立花糕·····	(154)	扁豆糕(上海)·····	(164)
绿豆甜糕(重庆)·····	(155)	扁豆仁糕·····	(165)
乌梅糕(上海)·····	(155)	扁豆仁糕(浙江)·····	(165)
椰蓉夹心糕(广西柳州)		佛豆糕·····	(166)
·····	(155)	豆瓣泥糕(江苏)·····	(167)
端阳糕·····	(156)	5. 花生糕、芝麻糕	
2. 豌豆糕 ·····	(156)	·····	(167)
豌豆糕(一)·····	(156)	花生糕·····	(167)
豌豆糕(二)·····	(157)	花生糕(广式)·····	(167)
豌豆糕(三)·····	(158)	花生酥糕·····	(168)
豆蓉凉糕·····	(158)	奶油花生糕(一)·····	(168)
鸳鸯凉糕·····	(159)	奶油花生糕(二)·····	(169)
果汁凉糕(湖北)·····	(159)	甜肉糕(福建)·····	(169)
西安豆黄糕(陕西)·····	(159)	芝麻糕·····	(169)
3. 芸豆糕 ·····	(160)	黑麻糕(山东孔府)·····	(170)
豆沙芸豆糕·····	(160)		

三、薯、芋糕

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1. 甘薯糕 (171) | 南投芋头糕(我国台湾嘉南) |
| 甘薯发糕 (171) | (179) |
| 红薯玫瑰糕 (171) | 米制芋头糕 (180) |
| 白薯枣糕 (172) | 芋艿糕(一) (180) |
| 红苕枣糕 (172) | 芋艿糕(二) (181) |
| 芋蓉冬瓜糕 (173) | 芋艿糕(广东) (181) |
| 核桃山芋蛋糕 (173) | 芋艿年糕(福建) (182) |
| 冷冻粉糕 (174) | 4. 山药糕 (183) |
| 粉蒸甜糕(四川内江西林寺) | 山药糕(一) (183) |
| (174) | 山药糕(二) (183) |
| 2. 马铃薯糕 (175) | 山药糕(三) (184) |
| 奶香土豆糕 (175) | 山药糕(四) (184) |
| 焗薯蓉软糕 (175) | 山药糕(江苏) (185) |
| 鲜奶薯糕卷 (176) | 山药凉糕(一) (185) |
| 3. 芋糕 (176) | 山药凉糕(二) (186) |
| 芋头糕(一) (176) | 山药菜糕(山西寿阳孟县) |
| 芋头糕(二) (177) | (186) |
| 芋头糕(广东) (177) | 果脯山药糕 (187) |
| 安虾芋头糕 (178) | 山药枣泥糕 (187) |
| 五香芋头糕(一) (178) | 龙眼淮药糕 (188) |
| 五香芋头糕(二) (179) | 清宫八仙糕 (188) |

四、淀粉糕

藕粉糕·····	(189)	芝麻九层糕(广东)·····	(196)
藕米糕·····	(189)	玫瑰九层糕(广东)·····	(196)
冰镇凉藕糕·····	(190)	玫瑰十层糕·····	(197)
龙眼冻凉糕·····	(190)	橙汁糕·····	(197)
马蹄糕(广东潮州)·····	(190)	宁式玉荷糕·····	(198)
马蹄糕(我国台湾)·····	(191)	鲜椰奶软糕·····	(198)
尾梨糕(福建)·····	(191)	焗牛奶软糕·····	(199)
地梨(马蹄)凉糕·····	(192)	百花烤软糕·····	(199)
拌糖马蹄糕·····	(192)	荞麦淀粉扒糕·····	(200)
清甜马蹄糕·····	(192)	布丁蛋糕·····	(201)
椰汁马蹄糕·····	(193)	南国红豆糕·····	(201)
蔗汁马蹄糕·····	(193)	酥炸肉糕·····	(202)
透明马蹄糕·····	(194)	玫瑰肉糕(贵州)·····	(202)
桂林马蹄糕(广西)·····	(194)	珍珠甜糕·····	(203)
可可奶层糕·····	(195)	西米嫩糕·····	(204)

五、果 糕

1. 仁果类果糕 ·····	(205)	山楂糕(三)·····	(208)
苹果糕(一)·····	(205)	山楂糕(四)·····	(208)
苹果糕(二)·····	(205)	山楂糕(五)·····	(209)
苹果松酥糕·····	(206)	山楂糕(六)·····	(210)
苹果干层糕·····	(206)	山楂糕(七)·····	(210)
山楂糕(一)·····	(207)	山楂糕(八)·····	(211)
山楂糕(二)·····	(208)	山楂糕(九)·····	(211)

- | | | | |
|-----------------------|-------|-----------------------|-------|
| 山楂糕(十)..... | (212) | 3. 橘果类果糕 | (225) |
| 山楂糕(十一)..... | (213) | 柑橘糕..... | (225) |
| 山楂糕(十二)..... | (213) | 蜜橘果糕..... | (226) |
| 家制山楂糕(一)..... | (214) | 瑞士可可糕..... | (226) |
| 家制山楂糕(二)..... | (214) | 五彩糕..... | (227) |
| 桂花山楂糕..... | (215) | 4. 热带、亚热带果类 | |
| 家制多维山楂糕..... | (215) | 果糕 | (227) |
| 山楂干片制山楂糕..... | (216) | 杨梅糕..... | (227) |
| 山楂琼脂糕..... | (216) | 椰奶糕..... | (228) |
| 金糕(一)..... | (216) | 桃红椰子糕..... | (228) |
| 金糕(二)..... | (217) | 烤椰汁软糕..... | (229) |
| 金糕(三)..... | (218) | 5. 柿枣类果糕 | (229) |
| 金糕(北京)..... | (218) | 柿糕..... | (229) |
| 糊塌糕(北京)..... | (219) | 柿糕(满族)..... | (229) |
| 京糕条(天津)..... | (219) | 柿冻糕..... | (230) |
| 山楂云卷糕..... | (219) | 红枣糕..... | (230) |
| 夹沙山楂糕..... | (220) | 大枣糕..... | (231) |
| 蜜霜山楂糕..... | (220) | 核桃仁枣糕..... | (231) |
| 油炸山楂糕..... | (221) | 玫瑰红枣糕..... | (232) |
| 2. 核果类果糕 | (222) | 玫瑰枣糖糕..... | (232) |
| 桃糕..... | (222) | 枣酿糕(山东)..... | (233) |
| 糖霜杏子糕..... | (222) | 酸枣糕..... | (233) |
| 杏子奶油糖糕..... | (223) | 6. 浆果、复果类果糕 | |
| 青梅凉糕..... | (223) | | (233) |
| 酸梅糕(北京“信远斋”) | | 菠萝糕..... | (233) |
| | (223) | 菠萝松糕..... | (234) |
| 乌梅糕..... | (224) | 菠萝水晶糕..... | (234) |
| 乌梅甜糕..... | (224) | 菠橘地力糕..... | (235) |