

春

传统小食品

陈福康 编著

河南科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

传统小食品 / 陈福康编著. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2001. 10

ISBN 7-5349-2715-3

I. 传… II. 陈… III. 面粉制食品: 小食品—食品加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 039631 号

责任编辑 冯 英 责任校对 张小玲

河南科学技术出版社出版

郑州市经五路 66 号

邮政编码: 450002 电话: (0371) 5721186

河南第一新华印刷厂印刷

全国新华书店发行

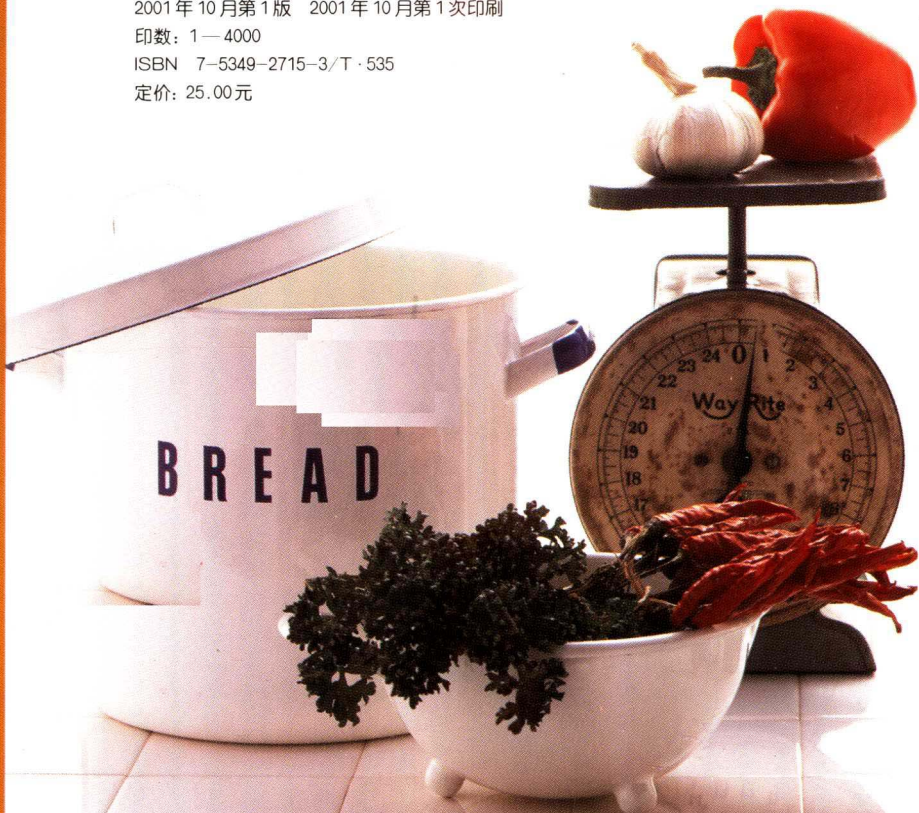
开本: 850 × 1168 1/32 印张: 3.75

2001 年 10 月第 1 版 2001 年 10 月第 1 次印刷

印数: 1—4000

ISBN 7-5349-2715-3/T · 535

定价: 25.00 元



传统小食品

前言

多年来,小食品市场一直很活跃。小食品品种繁多,花样新颖,小巧、方便、实惠,颇受大众喜爱。本人历经数载,将百余种民间实用的传统小食品制作方法汇编成册,供爱好此行的人们参考选用。

陈玉华、红梅、余平、丁一民、勇蕊、楼公祥参与了此书的编写。在编写过程中,得到了师友们的支持和协助,在此深致谢意!书中不足之处,恳望同行及广大读者指正。

陈福康

2001年2月

河南科学技术出版社

烘焙类

饼干圈	6	龙卷酥	40
娃娃头	7	椒盐锅巴	42
巧克力蛋糕	8	芝麻脆	43
橄榄形蛋糕	9	松酥糕	44
牛角酥	10	豆沙糕	45
酥条卷	11	油炸制品	
柯司丝	12	油炸豆沙卷	47
锯齿酥	13	三角炸食	48
花曲奇	14	五层麻花	49
曲奇饼干	15	江米条	50
蛋杏元	16	芋头酥	51
蛋黄手指饼	17	双色麻花果	52
丹麦条	18	梅豆角	53
蛋卷	19	海螺酥	54
苏打饼干	20	油氽牛肉酥	55
华夫饼干	21	虾片	56
玉兔酥	22	虾条	57
刺猬酥	23	糖衣果球	58
鲫鱼酥	24	大金果	59
菊花酥	25	蜜三刀	60
奶黄酥	26	卷雪果	61
酥心夹	27	馅饼	62
豆沙酥	28	油炸糖饼	63
开花酥	29	小油棒	64
葱油酥	30	油条	65
枣泥酥	31	油炸脆三角	66
五仁酥	32	鸡冠油糕	67
水晶酥	33	麻叶	68
薄脆	34	萨其马	69
麻圈	35	麻花	70
花生酥	36	馓子	71
蛋黄酥	37	金针条	72
小颗粒	38	麻果条	73
糖霜千层酥	39	猫耳朵	74
酥油饼	40	鸳鸯小麻花	75
		银耳圈	76
		开口笑	77



目录



糖果类

金瓜糖	79
枕头糖	80
蚕花糖	81
薄荷硬糖块	82
片糖	83
米花球	84
爆米酥	85
芝麻糖片	86
花生片	87
米花糖	88
花生沾	89

果脯与蜜饯

菠萝脯	91
橘饼	92
小金橘	93
果丹皮	94
山楂片	95
红薯干	96
山楂条	97
冬瓜条	98
姜糖片	99
话梅	100
金丝蜜枣	101

豆制品

怪味胡豆	103
糖衣青豆	104
酥脆小豌豆	105
麻辣素牛肉	106
五香豆衣卷	107

其它

皮蛋	110
五香茶叶蛋	111
鱼皮花生	112
五香花生米	113
香脆瓜子	114
多味瓜子	115
花生夹心糕	116
芝麻云片糕	117
美味酥条	118
山楂糕	119
冰袋	120
西瓜冻	121



烘焙类





饼干圈



哇

配 料：精粉 25 千克，白糖粉 10 千克，淀粉 5 千克，起酥油 6 千克，鸡蛋 1 千克，磷脂 300 克，食盐 150 克，小苏打 200 克，食用碳酸铵 150 克，乳化椰奶香精 100 克，水约 12 千克。

制作方法：

1. 将精粉、糖粉、淀粉倒入和面机内，食盐、小苏打、食用碳酸铵加适量水溶化后倒进和面机中，再加入软化后的起酥油、鸡蛋、磷脂及乳化椰奶香精、加水，在和面机内一起搅拌约 10 分钟。
 2. 把调制好的面团分批送入滚压机上滚压，面团中无空隙后压成 0.5 厘米厚的面片，进带有圆圈的成型机中压刻成圈形，由传送带送进炉中烘焙。
 3. 炉温：面火 210℃，底火 190℃，烤约 10 分钟，面呈微黄色即可喷洒上光油出炉。
- 注：按配料比例，缩小各种料量，用手工模具同样可以生产出成品。



娃娃头



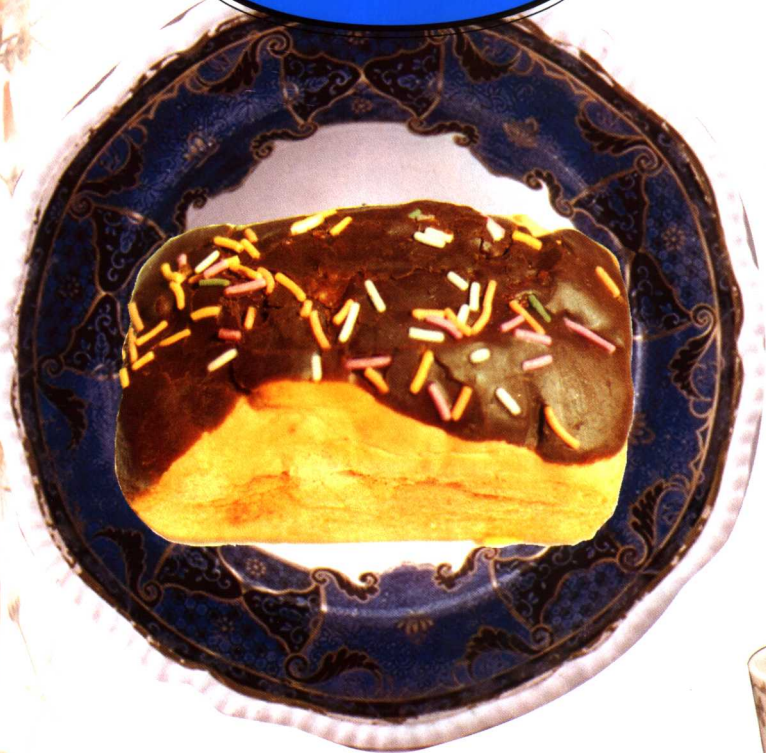
好香!

配 料：鸡蛋 1 千克，白砂糖 500 克，速发蛋糕油 50 克，低筋粉 500 克，奶油 150 克，食盐 2 克，泡打粉 5 克，香兰素、巧克力糖适量。

制作方法：

1. 将鸡蛋和白砂糖加温打泡，加入速发蛋糕油搅拌成乳沫状，投入软化的奶油和食盐，搅拌均匀。
2. 低筋粉和泡打粉过筛，与香兰素一起和鸡蛋糖料搅拌均匀。
3. 用勺或大的裱花圆嘴，将料舀到或挤到擦过油的烤盘中，需保持一定的间距，放入升好温的炉内烘焙。
4. 炉温：210℃，烤约 12 分钟，面呈黄色出炉。
5. 冷却后两片之间涂上奶油，合拢，再用加油溶化的巧克力糖液点缀出眼睛、嘴、鼻子和头发，即成娃娃头。

巧克力蛋糕



配 料：鸡蛋1千克，白砂糖500克，低筋粉500克，香兰素0.5克，脱脂牛奶50克，细盐2克，菜油50克，巧克力糖和彩色朱古力针适量。

制作方法：

1. 将鸡蛋液与白砂糖一起搅拌打发，加入香兰素、牛奶、细盐、菜油拌匀。再把过筛的低筋粉拌入。
2. 把搅拌好的蛋糕糊料装入擦过油的长形铁盒模具内，模具内需另衬上防油纸。蛋糕糊料，装至模具的2/3，然后放入升好温的炉内烘焙。
3. 炉温：170℃，烤约20分钟，面呈金黄色时出炉，及时脱模。
4. 蛋糕冷却后，在表面淋上巧克力糖液，并撒些彩色朱古力针。



橄榄形蛋糕



配 料：鸡蛋 1 千克，白砂糖 750 克，低筋粉 1 千克，速发蛋糕油 50 克，泡打粉 10 克，蜂糖 50 克，香草粉 1 克，水约 400 克。

制作方法：

1. 将鸡蛋与白砂糖一起搅拌打发，加入速发蛋糕油和蜂糖后再搅拌 10 分钟，把水渐渐倒入搅拌均匀。最后将过筛的低筋粉、泡打粉、香草粉一起投入拌匀。
2. 把橄榄形蛋糕模具刷油放入烤箱加温，待模具烤烫后取出，趁热将搅拌好的蛋糕糊料装入模具内，料需装满模具的 3/4，及时放进升好温的烤箱中烘焙。
3. 炉温：210℃，约烤 15 分钟，面呈金黄色、手按蛋糕有弹性时出炉，及时脱模。

牛角酥



配 料：精粉 600 克，黄奶油 500 克，鸡蛋 500 克，食盐 10 克，香兰素、白砂糖适量，水约 200 克。

制作方法：

1. 将黄奶油砸软，与 150 克精粉揉成油面。
2. 把剩余的 450 克精粉加鸡蛋、食盐、香兰素、水，一起和成水面团。
3. 将油面和水面团放入冰箱，冰到软硬合适取出。
4. 用水面团包上油面，均匀地擀成 1 厘米厚的长方形，先折叠成三层，再擀开对叠成四层。放入冰箱。冻约 1 小时后取出，擀成 0.8 厘米厚的大薄片。
5. 在面片上下铺白砂糖，把薄片切成一个个三角形。尖角朝下，捏住两边，自上往下卷起，成为有明显层次的牛角形。
6. 放入烤盘，面刷全蛋液，入炉烘烤。
7. 炉温：210℃，烤约 15 分钟，面呈金黄色出炉。也可在出炉后趁热在牛角酥面上刷上熟油或色拉油。



酥条卷



皮面配料：高筋粉5千克，白砂糖750克，食盐50克，奶粉200克，鸡蛋0.3千克，面包改良剂50克，干酵母50克，奶油250克，水约2千克。

酥皮油配料：精粉2千克，起酥油1千克。

制作方法：

1. 先将干酵母加适量温水活化20分钟。
2. 将白砂糖、食盐用温水溶化。
3. 把活化好的干酵母溶液和砂糖、食盐溶液与高筋粉、面包改良剂、鸡蛋一起与水揉和成面团，最后加入软化后的奶油，再次一起揉成面团放入冰箱，冰上30分钟。取出。
4. 将酥皮油配料置在面案上擦透合拢成团。然后包在冰好的皮面团内，收好口，擀或压成1厘米厚的长形面片，折叠成三层。再擀或压成1厘米厚的长形面片，折叠成三层，进冰箱冰上30分钟取出。
5. 面团从冰箱取出后再擀压成1厘米厚的面片，切成2厘米宽，30厘米长的条形，将每条搓成圆形长条，盘成圆饼状，结头压在下面。
6. 将盘好的酥条卷坯放入烤盘，保持间距，进发酵室或发酵箱饧发，饧发温度保持在30~40℃，相对湿度80%。
7. 待酥条卷坯体积饧发增大一倍时，面上刷全蛋液，进炉烘烤。
8. 炉温：210℃，约烤15分钟，面呈金黄色时出炉，冷却后将酥条卷取出。11

柯司丝



配 料：低筋粉 2.5 千克，黄奶油 1.5 千克，白糖粉 1.5 千克，牛奶 750 克，香兰素、巧克力糖适量。

制作方法：

1. 将黄油和白糖粉混合搅松发白。
2. 逐步把牛奶加入搅匀，再拌入过筛的低筋粉和香兰素。
3. 将料装入带花嘴的三角布袋中，在烤盘里挤成有规律的曲线，约 2 厘米宽、10 厘米长，进炉烘烤。
4. 炉温：190℃，烤约 12 分钟，底部呈黄色出炉。
5. 冷却后，两片中间夹奶油，两头沾上巧克力糖溶液。

锯齿酥



配 料：精粉1千克，熟面粉500克，白糖粉600克，植物油600克，食用碳铵20克，小苏打15克，温水约500克。

制作方法：

1. 将精粉、熟面粉、白糖粉倒入面案上，拌匀后中间扒一窝。
2. 用温水把食用碳铵、小苏打溶化后加入植物油一起搅拌均匀成乳沫状，倒入混合好的面粉窝内，揉成面团，擀成1厘米厚的长方片。然后用锯齿形的木尺在面片上依次压出锯齿纹，切成4厘米×8厘米的长方条，排入烤盘，进炉。
3. 炉温：面火210℃，底火200℃，烤约15分钟，待面呈黄色出炉。

花曲奇

配 料：白脱油 1 千克，白糖粉 500 克，鸡蛋 500 克，细盐 2 克，低筋粉 2 千克。

制作方法：

1. 将白脱油软化后加白糖粉打发。逐步加入鸡蛋打匀，最后加入过筛的低筋粉和细盐，揉成面团。
2. 把面团滚压成 1.5 厘米厚的大片，在带有曲奇花形的模具中冲压成形，排在烤盘内进炉。
3. 炉温：200℃，烤约 8 分钟，待底部周围呈黄色出炉。



曲奇饼干

配 料：黄奶油(麦淇淋)200 克，白糖粉 100 克，鸡蛋一个，食盐少许，低筋粉 300 克，香兰素适量。

制作方法：

1. 将黄奶油和白糖粉合在一起，用小型搅拌机或打蛋帚打发。冬天需先把黄奶油软化。
2. 加入鸡蛋和食盐再打匀（软硬度可用增减鸡蛋调节）。
3. 最后将过筛的低筋粉和香兰素一起投入到打发好的料中拌匀，把料装入带有裱花花嘴的三角形口袋中，分布均匀地挤入刷过油的烤盘中，送进升好温的炉中烘烤。
4. 炉温：面火 190℃，底火 180℃，烤约 15 分钟，面呈微黄色即可出炉。

