

SHIPINPEIFANGYUZHIZUOCONGSHU

米类糕点

小食品(下)

634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

米类糕点 小食品 (下) 634 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(下)634 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 140653 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

图书编务部电话 (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 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 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 307 千

印 张 12.5

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 634 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、米果,二、米球,三、米蛋,四、米枣,五、米丸,六、米堆,七、米糍粑,八、米馓、米梁,九、米片,十、米巴,十一、米花、米花糖,十二、米鸡,十三、米鸭、米鹅,十四、米肠、米肚,十五、米粉,十六、米凉粉,十七、米布丁,十八、米羹,十九、米糊,二十、米茶等。

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惟一——
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 果

米果	(1)	明果	(10)
江西米果	(1)	洋果	(11)
黄元米果(江西赣南)	(2)	侗果	(11)
弋阳吗米果(江西弋阳)		白草果(朝鲜族)	(12)
.....	(2)	枣泥凉果(山东)	(13)
粉果(广东广州)	(3)	芝麻凉果(北京)	(13)
甜果(闽式)	(3)	家常巧果	(13)
饴果	(4)	白糖玲珑巧果	(14)
麻果	(4)	萝卜丝菠菠果	(14)
京果(一)	(5)	盐糖果	(15)
京果(二)	(5)	江米果	(15)
京果(三)	(6)	淮山江米果	(16)
京果(扬式)	(7)	椰丝燕果(云果)	(16)
大京果(扬式)	(8)	八宝带果子(陕西)	(17)
泡果	(9)		

二、米 球

麻球(一)	(18)	糯米雪球	(25)
麻球(二)	(18)	糯米鸡球	(25)
麻球(上海)	(19)	海南椰丝球	(26)
麻球(四川内江)	(19)	乳饼紫米球	(26)
大麻球	(20)	红莲香栗球(江苏常熟)	
芝麻球	(20)		(27)
米粉麻球	(21)	雪里滚金球(苗族)	(28)
豆沙麻球	(21)	百子烩绣球(河南开封)	
葱油麻球	(22)		(28)
鲜肉麻球(安徽)	(23)	肉末大米球	(28)
糯米球	(23)	意大利式大米球	(29)
花生糯米球	(24)	炸玉米球	(29)
椰粉糯米球(我国台湾、香港)			
.....	(24)		

三、米 蛋

珍珠蛋(湖北)	(31)	吉利雀巢蛋	(33)
哲珠蛋	(31)	炸素鸽蛋	(34)
蜘蛛蛋(湖北宜昌)	(32)	玉米蛋蛋	(34)
天鹅蛋(湖北)	(33)		

四、米 枣

炸枣(福建)	(35)	炸枣(福建泉州)	(35)
--------------	------	----------------	------

香麻炸软枣	(36)	脱胎糯米枣(福建)	(39)
油枣	(36)	雪枣(一)	(40)
麻枣(祭灶果、宁式)	(37)	雪枣(二)	(40)
花生枣	(37)	雪枣(苏式)	(42)
桂花江米枣	(38)	南宁雪枣(广西)	(43)
蜜汁江米枣(河南开封)		秀山雪枣(四川秀山)	(45)
.....	(39)		

五、米 丸

糯米丸(福建)	(47)	橘酪大汤丸	(50)
江米丸	(47)	柚羹汤丸	(51)
虾丸(福建)	(48)	椰末糯米丸子	(51)
酒酿丸子	(48)	珍珠豆腐丸子(湖北)	(52)
杏露甜汤丸	(49)	红豆沙汤丸	(52)
橘络丸子	(49)	糯米鸭丸	(53)
橘仁大汤丸子(湖南)	(50)		

六、米 堆

油堆(安徽)	(54)	九江煎堆	(57)
桂花油堆	(54)	海南煎堆(海南)	(58)
夹心油堆	(55)	芝麻煎堆(我国台湾)	(59)
软糕油堆(广西桂林)	(55)	香蕉白煎堆	(59)
煎堆(广东广州)	(56)	椰子绿豆煎堆	(60)
中山煎堆(广东)	(56)	炸软皮煎堆	(61)
龙江煎堆	(57)	豆面黏米堆	(61)

七、米糍粑

- | | | | |
|-----------------|------|------------------|------|
| 1. 米糍 | (63) | 叶儿粑(二) | (74) |
| 糯米糍 | (63) | 叶儿粑(四川) | (75) |
| 椰丝糯米糍 | (64) | 咸叶儿粑 | (75) |
| 簸箕糯米糍(广西壮族) | | 内江叶儿粑(四川) | (76) |
| | (64) | 新都叶儿粑(四川) | (76) |
| 煎米糍 | (64) | 五通桥叶儿粑(四川乐山) | |
| 油糍 | (65) | | (77) |
| 炸油糍(广东) | (65) | 双味猪儿粑(重庆) | (78) |
| 九都大灯笼油糍(广西) | | 蕉叶粑 | (79) |
| | (66) | 泡米粑 | (80) |
| 麻糍(福建) | (66) | 蔡泡粑(四川内江) | (80) |
| 乌饭麻糍 | (67) | 猪油泡粑 | (80) |
| 八果芝麻糍(福建) | (67) | 绵菜粑(贵州铜仁) | (81) |
| 豆粉糍 | (68) | 炸姜米粑 | (82) |
| 花生糍 | (69) | 糯米酥粑 | (82) |
| 白糖糍 | (69) | 肉包谷粑 | (83) |
| 蕉叶糍(广西) | (70) | 糯米豆粑(湖北) | (83) |
| 果仁蕉叶糍(广西桂林) .. | (70) | 三香豆沙粑(贵州兴仁) .. | (84) |
| 软糍(广东) | (71) | 内江珍珠粉粑(四川) | (84) |
| 果仁煎软糍 | (71) | 红苕粑(四川乐山) | (85) |
| 椰蓉蒸软糍 | (72) | 香麻炒糖粑 | (85) |
| 西安糍糕(陕西) | (72) | 圆糖粑(布依族) | (86) |
| 2. 米粑 | (73) | 芝麻油团粑(云南布依族) | |
| 米粑 | (73) | | (86) |
| 叶儿粑(一) | (73) | 椒盐油炸粑(四川) | (87) |

内江油炸粩	(87)	凉糍粩(一)	(99)
方糕粩(贵州贵阳)	(88)	凉糍粩(二)	(100)
遵义黄粩(贵州)	(88)	凉糍粩(川味)	(100)
内江黄粩(四川)	(89)	凉粩	(101)
桂花黄粩(四川泸州)	(89)	煎糍粩	(101)
焖笼黄粩(四川泸州)	(90)	煎糍粩(湖南湘西)	(102)
灰水粩(四川)	(91)	煎糍粩(河南)	(102)
狗舌粩	(91)	烤糍粩(湖南)	(102)
枣泥灯盏粩(四川内江)		炸糍粩	(103)
.....	(91)	扯糍粩(湖北)	(103)
保靖秤砣粩(湖南)	(92)	糍粩块	(104)
午时粩(四川宜宾)	(92)	豆粉糍粩	(104)
清明粩(贵州贵阳)	(93)	洗沙糍粩(湖北)	(105)
桂花粩粩(湖南)	(94)	洗沙油糍粩	(105)
鸡屎藤粩粩(贵州兴仁)		武汉绿豆糍粩(湖北)	(106)
.....	(94)	豆沙凉糍粩	(106)
胡椒粩粩(湖南)	(95)	豆蓉凉糍粩(重庆)	(107)
示灯粩粩(安徽肥东)	(95)	糖枣包糍粩(福建)	(107)
糖油粩粩(湖南)	(95)	荷叶糍粩(贵州贵阳)	(108)
象耳粩粩(云南临沧)	(96)	湘西桐叶糍粩(湖南沅西)	
3. 米糍粩	(96)		(108)
糍粩(一)	(96)	桂林糍粩	(109)
糍粩(二)	(97)	桂林艾糍粩(广西)	(110)
糍粩(贵州贵阳)	(97)	桂花凉糍粩(湖北)	(110)
糍粩(川味)	(97)	红安翁糍粩(湖北红安)	
水糍粩	(98)		(111)
一品糍粩(河南)	(98)	龙州白头翁糍粩(广西)	
热糍粩(贵州贵阳)	(99)		(111)

三大炮糍粑(四川成都)	糍粑鸡汤(湖北)·····	(113)
·····	(112)	

八、米 饊、米 粢

黄圆米饊(江西)·····	(114)	印钱饊(海南)·····	(123)
玉米饊(安徽)·····	(114)	白八饊(福建福州)·····	(123)
绿豆饊(福建)·····	(115)	红八饊(福建福州)·····	(124)
绿豆馅饊(福建泉州)·····	(115)	九重饊(福建)·····	(124)
芋饊(福建)·····	(116)	萱叶饊(安徽)·····	(125)
糯米甜饊(福建泉州)·····	(116)	鸡血藤圆饊(海南)·····	(125)
甜凉饊(福建福州)·····	(117)	豆粉粢(福建福州)·····	(126)
虾米笋饊(广东汕头)·····	(117)	八果芝麻粢(福建福州)	
油葱饊(福建厦门)·····	(118)	·····	(126)
三角油饊·····	(119)	油粢·····	(127)
煎白糖饊(福建福州)·····	(119)	白糖粢(福建福州)·····	(128)
煎红糖饊(福建福州)·····	(120)	云南粢(福建福州)·····	(128)
咸饊·····	(121)	糯米粢(福建福州)·····	(129)
炒饊(广东)·····	(121)	花生粢(福建)·····	(130)
扇饊(福建福州)·····	(122)	安南粢(福建福州)·····	(130)
乒乓饊(广东潮州)·····	(122)		

九、米 片

麻香片(广西)·····	(131)	薑生片(宁式)·····	(134)
香酥片·····	(131)	椒盐桃片(苏式)·····	(135)
小米黑芝麻香酥片·····	(133)	北碚桃片(重庆)·····	(136)
玉兰片(扬式)·····	(133)	玉米片·····	(136)

黄玉米片····· (137)	握片片····· (140)
烘干玉米片····· (138)	谷物蔬菜早餐压片食品
油炸玉米片····· (138)	····· (140)
强化玉米片····· (139)	压片免烹方便食品····· (141)
挠片片····· (139)	薄片状薏米食品····· (142)
铲面片(山西)····· (140)	

十、米 巴

咪巴····· (144)	茶香锅巴····· (148)
锅巴(一)····· (145)	双鲜锅巴(我国台湾)····· (149)
锅巴(二)····· (145)	麻糖锅巴····· (149)
油皮锅巴····· (146)	多味铁板锅巴····· (149)
膨化锅巴····· (146)	桃花泛····· (150)
番茄虾仁锅巴····· (147)	无锡口蘑锅巴汤····· (150)
椒盐锅巴····· (148)	

十一、米花、米花糖

米花(浙江)····· (152)	油炒糖米花(广西)····· (155)
炸米花(湖北武汉)····· (152)	米花糖····· (156)
五香米花(广西柳州四美斋)	芝麻米花糖····· (157)
····· (152)	油酥米花糖····· (158)
宝来轩猪油炒米(闽式)	猪油米花糖····· (158)
····· (153)	开水米花糖(重庆)····· (159)
亦丰有咸南炒米(闽式)	北京米花糖····· (160)
····· (154)	乐山香油米花糖(四川)
玉米花沾····· (155)	····· (160)

江津米花糖(重庆)····· (161)	红薯米花糖····· (163)
蒲江猪油米花糖(四川)	儿童米花糖····· (164)
····· (162)	丰城冻米糖(江西)····· (164)

十二、米 鸡

粉蒸鸡····· (166)	迷你糯米鸡····· (176)
米粉蒸鸡····· (166)	脆皮糯米鸡(一)····· (177)
糯米鸡(一)····· (167)	脆皮糯米鸡(二)····· (178)
糯米鸡(二)····· (168)	脆皮糯米鸡(广东)····· (178)
糯米鸡(广东)····· (168)	脆皮糯米鸡(上海)····· (179)
糯米鸡(广西梧州)····· (169)	糯米酥鸡(湖北)····· (180)
白莲糯米鸡····· (169)	东江扁米酥鸡····· (181)
北菇糯米鸡····· (170)	八宝紫米鸡····· (182)
竹荪糯米鸡····· (172)	紫米雪花鸡(云南思茅)
网油糯米鸡····· (172)	····· (183)
油淋糯米鸡(湖南)····· (173)	椒盐米鸡(安徽)····· (183)
腊味糯米鸡····· (174)	煎腊味米鸡····· (184)
八宝糯米鸡(四川)····· (175)	凤凰煎米鸡····· (185)

十三、米鸭、米鹅

糯米酥鸭(广东潮州、汕头)	血糯八宝鸭····· (191)
····· (187)	紫米八宝鸭····· (191)
八宝鸭····· (188)	紫米椒盐葫芦鸭····· (192)
八宝鸭子····· (189)	清蒸江米鸭(北京)····· (193)
八宝全鸭····· (189)	糯米鸭卷····· (194)
糯米八宝鸭····· (190)	糯米鸭条(安徽)····· (194)

薏仁炖鸭····· (195)	糯米素烧鹅(浙江)····· (196)
-----------------	----------------------

十四、米肠、米肚

米肠(吉林延边朝鲜族) ····· (197)	绿豆糯米酿猪肠····· (202)
蒸糯米肠(云南苗族)····· (198)	麻卜(云南纳西族)····· (203)
煮糯米肠(我国台湾、香港) ····· (198)	糯芪酿猪肚····· (203)
炸灌小肠····· (199)	酿猪肚····· (203)
灌肠粑(湖南、湘西)····· (200)	八宝肚····· (204)
香酥糯肠····· (200)	八宝酿肚····· (205)
咸镜道米血肠(朝鲜)····· (201)	蒸羊肚····· (205)
	猪肚兔(广东)····· (206)

十五、米 粉

(一)米 粉

米粉(山东济南)····· (207)	家庭制米粉干····· (213)
方便米粉····· (208)	帆船牌排米粉(广东)····· (214)
方便米粉(宽粉)····· (209)	米粉条(一)····· (215)
方便米粉(温磨细粉)····· (210)	米粉条(二)····· (216)
方便米粉(干磨细粉)····· (210)	沙河粉(广东广州)····· (216)
速食方便米粉(广东、福建、 湖南)····· (210)	什邡米粉(四川)····· (217)
兴化米粉干(福建)····· (212)	荷哲粉····· (217)
	榨粉····· (218)

(二)米粉制品

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. 拌米粉 (220) | 素什锦汤粉 (232) |
| 热干宽米粉(湖北) (220) | 什锦米粉 (232) |
| 肉末拌粉 (220) | 广东汤粉 (233) |
| 卤肉拌粉 (221) | 田恒启糊汤米粉(湖北武汉) |
| 牛肚拌粉 (222) | (233) |
| 全州凉拌米粉(广西全州) | 融安滤粉(广西桂北) (234) |
| (222) | 柳州螺蛳粉(广西) (234) |
| 浓鱼汁拌粉 (223) | 贵州豆花粉 (235) |
| 麻酱拌米粉条 (223) | 豆浆粉(福建建阳) (235) |
| 桂林米粉(广西) (224) | 米粉当归鸭 (236) |
| 玉林牛腩粉(广西玉林) | 3. 炒米粉 (236) |
| (224) | 炒米粉(一) (236) |
| 肉丝沙河粉(广东) (224) | 炒米粉(二) (236) |
| 2. 汤粉 (225) | 炒米粉(湖北) (237) |
| 清汤米粉(一) (225) | 炒米粉(福建福州) (237) |
| 清汤米粉(二) (226) | 炒河粉 (238) |
| 肉丝汤粉 (226) | 炒沙河粉(广东) (238) |
| 肉浆汤粉 (226) | 家乡炒米粉 (238) |
| 玉林肉蛋粉(广西) (227) | 星州炒米粉 (239) |
| 牛肉米粉 (228) | 炒兴化粉 (239) |
| 桂林马肉米粉 (228) | 素炒米粉 (240) |
| 顺庆羊肉粉(四川) (229) | 肉丝炒粉 (240) |
| 米粉羊肉汤(四川达县) | 炒肉丝粉 (241) |
| (230) | 罗秀肉丝炒米粉(广西平县) |
| 羊肉片汤粉 (231) | (241) |
| 鸡块汤粉 (231) | 炒猪肝粉 (242) |

排骨炒米粉····· (242)	5. 肠粉、卷粉 ····· (255)
炒牛肉粉····· (243)	肠粉(广东)····· (255)
干炒牛肉河粉(广东广州)	牛肉肠粉(一)····· (255)
····· (243)	牛肉肠粉(二)····· (255)
滑牛肉炒米粉····· (244)	麻奶甜肠粉····· (256)
炒鸡丝粉····· (244)	煎香虾米肠粉····· (257)
鸡丝炒河粉····· (245)	卷粉(贵州贵阳)····· (257)
鸡丝米粉····· (246)	沙河卷粉(广东)····· (258)
炒咖喱鸡粉····· (246)	蒲塘卷粉(广西玉林)····· (258)
炒鸡胗肝粉····· (246)	韭黄虾米粉····· (259)
炒鸭丝米粉····· (247)	普州米卷····· (259)
炒虾仁粉····· (248)	家常米卷····· (260)
虾球沙河粉(广东)····· (248)	麻辣米卷····· (260)
什锦炒米粉····· (248)	脂糖米卷····· (260)
麻酱糖河粉····· (249)	6. 米线 ····· (261)
豆芽米粉(福建)····· (249)	过桥米线····· (261)
金瓜炒米粉····· (250)	过桥米线(云南)····· (262)
炒米粉丝····· (250)	过手米线(云南户撒阿昌族)
炒米面(上海)····· (251)	····· (262)
七彩炒银粉(广东)····· (251)	炒米线(福建)····· (263)
炒叉烧七彩粉····· (252)	肠线粉汤(上海)····· (263)
4. 煎、炸米粉 ····· (252)	鳝鱼凉米线(云南玉溪)
煎焖排骨粉····· (252)	····· (264)
鱼片煎粉····· (253)	什锦凉米线(云南昆明)
豉椒牛肉米粉····· (253)	····· (264)
酥炸粉丝(泰国)····· (254)	