

(第二版)

zhongguogaodiandaquan

中国 糕点大全

张政衡 侯正余 徐荣根 陈友王 凌 编写

烹饪教室

上海科学技术出版社

SHANGHAIKEXUEJISHUCHUBANSHE



责任编辑◎周星娣

封面设计◎卢怡



ISBN 7-5323-8037-8



9 787532 380374 >

定价： 28.00 元



www.ewep.cc
www.sstp.cn

(第二版)

zhongguogaodiandaquan

中国 糕点大全

张政衡 侯正余 徐荣根 陈友王 凌 编写

烹饪教室

上海科学技术出版社
shanghai kexuejishuchubanshe

图书在版编目(CIP)数据

中国糕点大全/张政衡等编写.—2版.—上海:
上海科学技术出版社,2005.6

ISBN 7-5323-8037-8

I.中... II.张... III.糕点-制作-基本知识-
中国 IV.TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 053410 号

世纪出版集团 出版、发行
上海科学技术出版社
(上海钦州南路 71 号(临) 邮政编码 200235)
新华书店上海发行所经销
商务印书馆上海印刷股份有限公司印刷
开本 787×1092 1/32 印张 22.625 插页 6
字数 493 000
1991 年 12 月第一版
2005 年 6 月第 2 版
2006 年 1 月第 16 次印刷
印数 108 301—112 600
定价: 28.00 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向工厂联系调换



【蟹粉小笼】



【鸡丝卷】

插1



【南瓜饼】



【糯米烧卖】



【豆沙月饼】



【蜂糕】



【三角炸包】



【蛋塔】

内 容 提 要

本书收集各式糕点 720 种及常用馅料 10 例,由从事糕点生产的技师、特级技师、工程师和高级工程师编写。全书内容丰富,极为实用,每个品种均按原料配方、制作方法、质量要求的顺序进行编写,便于查阅。本书是手册性的实用技术读物,可供糕点行业技术人员、学校师生以及糕点爱好者参阅,也适合糕点加工和经营单位,各类食堂、餐馆和饭店,以及城乡专业户和家庭使用。

前 言

我国糕点历史悠久,誉满全球,受到国内外广大消费者的喜爱。随着国民经济的不断发展和人民生活水平的逐渐提高,人们对糕点将会有更大的需求。为了挖掘、整理和发扬我国各式糕点的制作技术,总结、推广和交流各式糕点的制作经验,研究、探讨和提高传统产品、名特产品的技术性、艺术性和科学性,使其不断创新、不断开发,逐渐完善成为一门糕点科学,我们尝试编写了这本《中国糕点大全》,以利培养更多的专门人才,适应食品工业发展的需要。

本书收集各式糕点720种及常用馅心10例,内容来自公开发行的书刊杂志及有关技术资料,经多次研究,并征得有关部门领导和专家的支持,由笔者多年整理、撰写而成。由于全国糕点尚未形成统一的分类方法,所以本书介绍的糕点品种仍按习惯命名方法进行分类。在编写内容和形式上,每个品种均按原料配方、制作方法、质量要求的顺序作了详细介绍,以便查阅、参考。

本书内容丰富,实用性强,对开发新产品有借鉴作用,是糕点行业有关技术人员的良好读物,职工教学的实用参考书,糕点爱好者的试作指南。它实为一本糕点手册,适合糕点加工和经营单位,以及学校、部队、机关、企业职工食堂、餐馆和饭店等部门使用,也适合城乡家庭制作和专业户加工糕点参照使用。

编写本书的人员来自于糕点生产第一线的技师、特级技

师、工程师和高级工程师。上海市食品技术协会张一鹏、唐国庆、李健源以及有关工程技术人员对本书的编写予以帮助，戴卫平同志协助整理，在此深表谢意。

我国糕点品种众多，特色各异，中西式齐全，本书不可能一一收全；加之篇幅有限，主要是择其有代表性的各式传统、特色产品，对于一般性的糕点就不能一一介绍，因此，在内容上可能还会与读者的实际要求有所差距。尤其是由于笔者水平有限，涉及到某些具体细节又未曾一一验证，读者发现错误和不妥之处，望不吝斧正。

编 者

目 录

一、绪论

二、糕类制品(1~148种)

- | | |
|------------|-------------|
| 1. 苏式绿豆糕 | 20. 架英马拉糕 |
| 2. 京式绿豆糕 | 21. 枣泥拉糕 |
| 3. 昭通绿豆糕 | 22. 松子枣泥拉糕 |
| 4. 亳县绿豆糕 | 23. 西米嫩糕 |
| 5. 三层烤糕 | 24. 方块软糕 |
| 6. 鲜奶九层糕 | 25. 百花烤软糕 |
| 7. 十景糕 | 26. 百果松糕 |
| 8. 千层油糕 | 27. 桂花卷沙条头糕 |
| 9. 千层糕 | 28. 双色百果糕 |
| 10. 淮扬千层油糕 | 29. 百果蜜糕 |
| 11. 蜂糕 | 30. 猪油百果糕 |
| 12. 白蜂糕 | 31. 四色方糕 |
| 13. 果料蜂糕 | 32. 豆沙方糕 |
| 14. 橘香蜂糕 | 33. 玫瑰斗糕 |
| 15. 猪油蜂糖糕 | 34. 薄荷斗糕 |
| 16. 棉花糕 | 35. 百果斗糕 |
| 17. 四喜棉花糕 | 36. 长寿糕 |
| 18. 菠萝棉花糕 | 37. 茯苓糕 |
| 19. 马拉糕 | 38. 定胜糕 |

39. 龙须糕
40. 银丝糕
41. 丝丝糕
42. 白糖丝糕
43. 状元糕
44. 花生珍珠糕
45. 珍珠糕
46. 珍珠甜糕
47. 四色水糕
48. 五味沙糕
49. 八珍糕
50. 核桃麻糕
51. 芝麻糕
52. 麻糕
53. 麻茸糕
54. 麻酱糕
55. 麻蓉糕
56. 宁式砂仁糕
57. 川式砂仁糕
58. 四川灯草糕
59. 湘潭灯芯糕
60. 耳朵眼炸糕
61. 猪油豆沙炸糕
62. 如意糕
63. 如意百果糕
64. 北方重阳糕
65. 南方重阳糕
66. 重阳栗糕
67. 绍兴香糕
68. 椒盐香糕
69. 黄油烤香糕
70. 白圆香糕
71. 椰汁烤香糕
72. 烘糕
73. 花生烘糕
74. 湘江烘糕
75. 云片糕
76. 玉带糕
77. 桃片糕
78. 核桃糕
79. 核桃夹心糕
80. 兰花糕
81. 桂花糕
82. 粗花糕
83. 细花糕
84. 精细花糕
85. 大众花糕
86. 百花糕
87. 峨眉糕
88. 宁式玉荷糕
89. 冬瓜糕
90. 西瓜糕
91. 两色糕
92. 脆皮鸳鸯糕

93. 卷筒夹沙糕
94. 金丝卷筒糕
95. 芝麻卷糕
96. 山楂云卷糕
97. 花生酥糕
98. 芡实糕
99. 芙蓉糕
100. 苏式芙蓉糕
101. 滇式芙蓉糕
102. 冰菊糕
103. 椰子糕
104. 扁豆糕
105. 栗蓉糕
106. 藕丝糕
107. 百合糕
108. 梅花糕
109. 海棠糕
110. 橘红糕
111. 象眼糕
112. 狮子糕
113. 火炙糕
114. 阴阳糕
115. 猪油糕
116. 榄仁猪油糕
117. 八宝猪油糕
118. 百果油糕
119. 茉莉糖油糕
120. 双林子孙糕
121. 伦教糕
122. 水晶糕
123. 鲜桃水晶糕
124. 菠萝水晶糕
125. 南芥水晶糕
126. 凉糕
127. 鸳鸯凉糕
128. 青梅凉糕
129. 杏仁凉糕
130. 百果凉糕
131. 松花印糕
132. 玫瑰印糕
133. 花生印糕
134. 苏式猪油年糕
135. 北京百果年糕
136. 福建糖年糕
137. 广东年糕
138. 广东甜年糕
139. 广东咸年糕
140. 海南年糕
141. 蒙自年糕
142. 宁波水磨年糕
143. 北方水磨年糕
144. 苏式桂花糖年糕
145. 桂花小年糕
146. 鸡油清真年糕

147. 红枣年糕

148. 闽式芋艿年糕

三、蛋糕类制品(149~202种)

149. 烘蛋糕

150. 蒸蛋糕

151. 中圆蛋糕

152. 鸡蛋糕

153. 块子鸡蛋糕

154. 夹馅奶油裱花蛋糕

155. 无夹馅奶油裱花蛋糕

156. 蛋白裱花蛋糕

157. 奶油蛋糕

158. 奶油花蛋糕

159. 鲜奶油栗子蛋糕

160. 重油蛋糕

161. 芝麻重油蛋糕

162. 京式大油蛋糕

163. 鸳鸯蛋糕

164. 鸳鸯玫瑰蛋糕

165. 蝴蝶蛋糕

166. 梅花蛋糕

167. 莲花蛋糕

168. 杏仁蛋糕

169. 榄仁蛋糕

170. 椰丝蛋糕

171. 苹果烤蛋糕

172. 奶油水果蛋糕

173. 果片蛋糕

174. 火腿蓉蛋糕

175. 冰肉蛋糕

176. 玫瑰豆沙蛋糕

177. 玫瑰豆沙夹心蒸蛋糕

178. 巧克力奶油夹心蛋糕

179. 海绵夹心蛋糕

180. 糯米夹沙蛋糕

181. 透明蛋糕

182. 玻璃蛋糕

183. 三色蛋糕

184. 五彩蛋糕

185. 冰皮蛋糕

186. 酥皮花蛋糕

187. 千层酥蛋糕

188. 泡料蛋糕

189. 登山蛋糕

190. 纸杯蛋糕

191. 杯子蛋糕

192. 朱古力噉嘛蛋糕

- 193. 拿破仑奶油蛋糕
- 194. 雀巢奶油蛋糕
- 195. 风车蛋糕
- 196. 布丁蛋糕
- 197. 布冧蛋糕

- 198. 卷筒蛋糕
- 199. 筒形蛋糕
- 200. 奶油卷蛋糕
- 201. 叉烧甘露卷蛋糕
- 202. 雪布卷蛋糕

四、酥类制品(203~370种)

- 203. 杏仁酥
- 204. 黄油杏仁酥
- 205. 椰蓉杏仁酥
- 206. 葱油桃酥
- 207. 白油桃酥
- 208. 蛋黄桃酥
- 209. 椒盐桃酥
- 210. 素桃酥
- 211. 核桃酥
- 212. 奶油核桃酥
- 213. 广桃酥
- 214. 桃仁酥
- 215. 桃麻酥
- 216. 芝麻酥
- 217. 双麻酥
- 218. 椒盐麻酥
- 219. 包头麻酥
- 220. 宁式黑麻酥
- 221. 潮式五香麻酥
- 222. 眉毛(目)酥

- 223. 三丝眉毛酥
- 224. 鲜虾眉毛酥
- 225. 金钱酥
- 226. 白糖金钱酥
- 227. 如意酥
- 228. 合油酥
- 229. 葱油酥
- 230. 淇淋酥
- 231. 绣球酥
- 232. 灯笼酥
- 233. 合子酥
- 234. 和味酥
- 235. 爽糖酥
- 236. 淡糖酥
- 237. 黄凌酥
- 238. 白凌酥
- 239. 红凌酥
- 240. 光酥
- 241. 蛋奶光酥
- 242. 水晶白酥

243. 茶酥
244. 奶油茶花酥
245. 方酥
246. 葱油方酥
247. 莲蓉方块酥
248. 口酥
249. 川式一口酥
250. 炸制到口酥
251. 烤制到口酥
252. 白口酥
253. 一捏酥
254. 德庆酥
255. 重庆赖皮酥
256. 成都凤尾酥
257. 宴席凤尾酥
258. 北京凤尾酥
259. 鸭尾酥
260. 白鹅酥
261. 榄仁猪肉酥
262. 冰肉士干酥
263. 蛋黄士干酥
264. 威化风干酥
265. 奶油风轮酥
266. 椰蓉酥
267. 榄蓉酥
268. 麻蓉酥
269. 莲蓉酥
270. 香兰酥
271. 冬蓉酥
272. 果酱冬蓉酥
273. 玫瑰酥
274. 水仙酥
275. 菊花酥
276. 云腿菊花酥
277. 莲花酥
278. 白糖莲花酥
279. 苹果酥
280. 烤苹果酥
281. 佛手酥
282. 炸肉酥
283. 化肉酥
284. 烧卖酥
285. 火腿酥
286. 茨蓉鸡粒酥
287. 云腿鸡肉酥
288. 火腿白托酥
289. 肉香酥
290. 肉汁酥
291. 叉烧香酥
292. 龙虾酥
293. 鲜虾烤鸡酥
294. 海参酥
295. 海鲜脆皮酥
296. 包鱼酥