

XIAOSHIPIN
ZHIZUO
DAQUAN

小食品制作大全

陈福康 主编

河南科学技术出版社

主编 彭发元
编委 彭 华 彭 红 张德碧
陈文会 潘文鑫 罗 浩
彭 霞 黄震宇 黄 勇

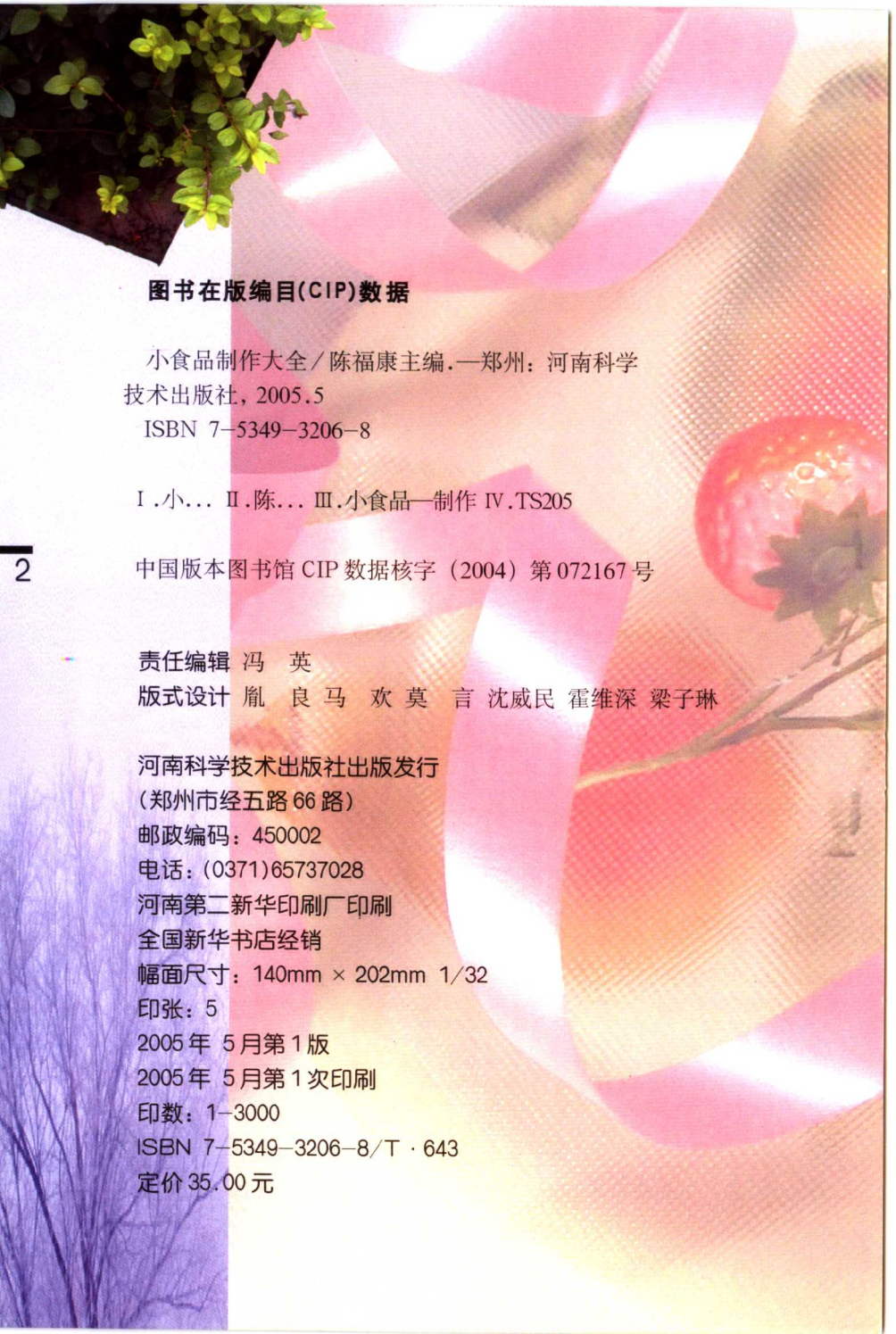
XINCHUANCAI JINGDIAN JIANGHUCAI



河南科学技术出版社

小食品制作大全

陈福康 主编



图书在版编目(CIP)数据

小食品制作大全 / 陈福康主编. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2005.5

ISBN 7-5349-3206-8

I. 小... II. 陈... III. 小食品—制作 IV. TS205

2 中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 072167 号

责任编辑 冯 英

版式设计 胤 良 马 欢 莫 言 沈威民 霍维深 梁子琳

河南科学技术出版社出版发行

(郑州市经五路 66 路)

邮政编码: 450002

电话: (0371)65737028

河南第二新华印刷厂印刷

全国新华书店经销

幅面尺寸: 140mm × 202mm 1/32

印张: 5

2005 年 5 月第 1 版

2005 年 5 月第 1 次印刷

印数: 1-3000

ISBN 7-5349-3206-8/T · 643

定价 35.00 元

前言

小食品历史悠久，品种繁多，在民间广为流传。小食品的制作方法设施一般均较为简单，生产与投资的难度也不大，起步容易。制作小食品是比较适宜的小本生意，不失为下岗再就业者的一条出路。我根据自己多年来在实践中取得的经验，搜集了大量资料编写成本书，可供喜爱者借鉴参考，希望能给有志于此的同道人以帮助。

陈玉华、裴桂娟、宋肖生、楼公祥、王东有、傅存营、韩明、朱其帅、张宏杰、丁国民协助编写了本书。

陈福康

2005年1月

目录

酥点

球蛋酥	8
小扭酥	8
鸡腿酥	8
斜条酥	9
白糖花酥	9
水晶酥	9
开花酥	10
可口酥	10
玉兔酥	10
刺猬酥	11
奶油风车轮	11
菊花酥	11
奶黄酥	12
葱油酥	12
酥半饼	12
枣泥酥	13
五仁酥	13
豆沙酥	13
龙卷酥	14
美酥条	14
椰蓉酥卷	14
酥心夹	15
老婆饼	15
酥油饼	15
广式月饼	16
苏式月饼	16
金蛋夹心糕	17
豆沙糕	17
松酥糕	17
太阳饼	17
黄桥烧饼	18
牛角酥	18
丹麦条	18
酥条卷	19
龙眼酥	19

麻仁酥	19
花生小酥饼	20
蛋盐酥	20
桃酥	20
花生酥	21
花生方酥	21
蛋黄酥	21
巧克力方酥饼	22
彩条酥	22
芝麻饼	22
小薄脆	23
小颗粒	23
饼干圈	23
芝麻脆饼	24
花圈饼干	24
心星小饼干	24
手指饼干	25
奶油夹心拉花	25
华夫饼干	25
双色圆饼干	26
芝麻长饼干	26
芝麻香脆饼	26
苏打饼干	27
麻条酥	27
金钱酥	27
水波酥	28
波浪酥	28
香葱薄片	28
麻圈	29
花生糯米薄脆	29
芝麻饼干	29
小小芝麻脆	30
瓦片	30
柯司丝	30
蛋杏元	31
小蛋奶	31
吉司条	31
蛋奶饼干	32
长条拉花	32
花酥饼干	32

奶油风车饼干	33
可可大曲奇	33
曲奇酥条	33
黑麻曲奇条	34
曲奇狼牙条	34
花曲奇	34
曲奇饼干	35
黄油曲奇	35
椰丝牛力	35
花生牛力	36
鸡心酥	36
蝴蝶酥	36
花生酥圈	37
瓜子酥圈	37
雪米饼	37
海螺锅巴	38
甜锅巴	38
小葫芦	38
方脆酥	39
乳蚕果	39
家乡蛋卷	39
蛋卷	40
脆酥卷	40
奶油小气鼓	40

面包

菠萝面包	42
麻梭面包	42
双色面包	42
罗宋面包	43
金丝面包	43
麻仁面包	43
鱼网面包	44
果仁面包	44
椰丝叶式面包	44
豆沙梅花面包	45
开条面包	45
蝶包	45
菊花面包	46
开花面包	46
淇淋面包	46

云彩面包	47
花瓣面包	47
比萨面包	47
汉堡包	48
长条圆面包	48
蚕包	48
可可花生面包	49
玉米椰蓉面包	49
排包	49
葱油热狗	50
半串面包	50
三叶包	50
豆沙面包	51
牛角面包	51
串串面包	51
椰蓉面包	52
辫子面包	52
香葱面包卷	52
巧克力面包	53
朱古力三角面包	53
双色面包干	53
面包干绞棒	54
蛋皮面包	54
椰蓉盘条面包	54
梭形苏丹面包	55
羊角面包	55
苏丹面包	55
奶油苏丹圆面包	56
大辫子面包	56
小石头橘心面包	56
条纹面包	57
小方包	57
旋纹面包	57
果味面包	58
万卷吐司	58
双珠小吐司	58
吐司小开花	59
枕式吐司	59
三明治	59
面包片	60

果脯吐司	60
麻花吐司	61
吐司大开花	61

蛋糕

梅花蛋糕	62
玉米蛋糕	62
橄榄形蛋糕	62
三角蛋糕	63
蜂蜜方蛋糕	63
夹心奶油蛋糕	63
虎皮蛋糕	64
海绵蛋糕饼	64
小可爱	64
奶油派	65
奶油蛋糕饺	65
香橙戚风蛋糕	65
布丁蛋糕	66
重油蛋糕	66
水晶布丁	66
纸杯重油蛋糕	67
朱古力彩色蛋糕	67
柠檬蛋糕	67
狮皮卷蛋糕	68
朱古力蛋糕卷	68
橘汁蛋糕小卷条	68
三色果酱蛋糕卷	69
虎皮双色蛋糕卷	69
小裱花杯装蛋糕	69
蛋黄派	70
黄油蛋糕派	70
果味派	70
巧克力蛋糕片	71
画皮蛋糕卷	71
蛋糕月饼	71

糕团

年糕	72
花生糯米小饼	72
玫瑰蜜糕	72
莲子蜜糕	73
条头糕	73

金团	73
奶油芝麻糕	74
糍饭糕	74
铁板米糕	74
糍毛团	75
油炸五香糕片	75
炸糍粑	75
八宝饭	76
什锦元宵	76
江米粽子	76
芝麻云片糕	77
长方米糕	77
绿豆糕	77

油炸制品

银耳圈	78
糍粑片	78
虾片	78
虾条	79
膨化炸薯条	79
小贝壳	79
膨化香米饼	80
膨化大米饼	80
美味酥条	80
彩丝针	81
麻叶	81
雪条脆棒	81
猫耳朵	82
脆牛角	82
麻花	82
鸳鸯小麻花	83
苔条小麻花	83
大麻花	83
蛋麻花	84
千层麻花	84
双色麻条果	84
蛋麻花	84
撒子	85
金针条	85
油条	85
小油棒	86

麻果条	86
油炸脆三角	86
卷雪果	87
雪果	87
江米条	87
金橘果	88
蜜三刀	88
糖衣马蹄果	88
马蹄酥	89
梅豆角	89
红绿果	89
双结糖卷果	90
糖衣果球	90
大金果	90
芋头酥	91
春卷	91
油炸豆沙卷	91
海螺酥	92
三角炸食	92
鸡冠油糕	92
油余牛肉酥	93
油余千层酥	93
油余肉酥	93
馅饼	94
油炸糖饼	94
糖糕	94
油炸饼干夹馅饼	95
油炸饼酥	95
绿豆小炸饼	95
香芋炸饼	96
开口笑	96
小麻圆	96
蛋苕酥	97
土豆酥	97
萨其玛	97
油余薯丁饼	98
炸素丸	98
咖喱炸鸡块	98
油炸鸡大腿	99

糖果

薄荷糖棒	99
香烟糖	99
花寸金	100
彩色果糖针	100
薄荷硬糖	100
薄荷硬糖块	101
枕头糖	101
蚕花糖	101
酥心糖	102
牛角糖	102
玉米硬糖	102
带把果糖	103
柠檬硬糖	103
小颗粒果糖	103
多色拉白糖	104
杨梅糖	104
金瓜糖	104
西瓜糖	105
桂圆糖	105
五色抛光糖	105
麻寸金	106
芝麻糖片	106
葵花糖	106
花生片	107
杂姜糖	107
梨膏糖	107
蜂碱糖	108
龙须酥	108
芝麻麦芽糖	108
饴糖	109
牛皮糖	109
双色棉花糖	109
圈圈软糖	110
琼脂圆柱软糖	110
淀粉软糖	110
果胶软糖	111
花生牛轧糖	111
芝麻仁牛轧糖	112
太妃糖	112
可可沾	112

花生沾	113
彩色葫芦糖	113
米花球	113
米花糖	114
爆米酥	114
芝麻爆米糖	114

豆制品

牛排香干	115
五香豆衣卷	115
腐竹	115
兰花豆干	116
麻辣素牛肉	116
酱汁香干	116
白豆干	117
卤汁豆腐干	117
油豆腐	117
炸豆干	118
香辣三角豆干皮	118
卤汁百叶结	118
精制豆腐皮	119
卤汁麻辣串	119
麻辣豆筋	119
鸭香素	120
素火腿	120
油余臭豆腐	120
豆腐脑	121
鱼皮脆豆	121
抛光豆	121
怪味胡豆	122
糖衣青豆	122
酥脆小豌豆	122
辣味黄豆	123
笋丝青豆	123
豆沙	123

肉类制品

酱汁肘子	124
多味猪头肉	124
异香卤猪爪	124
酱肉丝	125

腊肉	125
熏肉丝	125
五香卤猪耳	126
香卤猪肝	126
丁香猪肺	126
卤水肥肠	127
腊汁肉皮	127
狮子头	127
广味香肠	128
咖喱牛肉	128
美味牛肉丁	128
五香牛肉干	129
油酥羊肉	129
咖喱凤爪	129
卤油鸡翅	130
卤香鸡头	130
香卤鸡丁	131
武昌鱼	131
肉松	132

腌制品

鲜辣贡菜	132
酱大头菜	133
可口菜	133
酸辣菜	134
什锦酱菜	134
五香萝卜干	135
酸辣萝卜	135
泡菜酸辣萝卜条	136
姜汁萝卜片	136
清香胡萝卜丝	136
酱菜丝	137
糖醋辣姜丝	137
酱辣洋姜片	137
酱制土豆丝	138
素味莴笋丝	138
酱莴笋	138
甜酱瓜	139
红油酸豇豆	139
酱青椒	139
红椒腌青葱	140

辣白菜	140
糖醋藕片	140
糖醋大蒜头	141
番茄酱	141

果类制品

菠萝脯	141
桃脯	142
杏脯	142
红薯干	142
薯干片	143
冬瓜条	143
姜糖片	143
七珍梅	144
话梅	144
橘饼	144
糖金橘	145
金丝蜜枣	145
糖山楂	145
菱形山楂夹心糕	146
山楂片	146
糖拌山楂条	146
果丹皮	147
双色山楂卷	147
山楂糕	147
橘瓣糖葫芦	148
香蕉干	148
南瓜脯	148
青红丝	149
精制陈皮丝	149

其他

多味瓜子	149
奶油瓜子	150
酱油瓜子	150
香脆瓜子	150
可可瓜子仁	151
巧克力麦粒	151
鱼皮花生	151
五香花生米	152
烤咸花生	152
蜜糖板栗	152

香卤鹌鹑蛋	153
五香茶叶蛋	153
咸鸭蛋	153
皮蛋	154
油炸牛肉饺	154
蛋饺	154
牛肉包	155
水煎包	155
花卷	155
豆沙馍	156
鸡汁烤麸	156
甜酒酿	156
方便面	157
蜂糖玉米花	157
可可玉米花	157
糯米藕	158
香芋小饼	158
红薯粉丝	158
芝麻糊	159
雪花酪	159
橘汁棒	159
大冰袋	160
汽水	160
西瓜冻	160

酥点

球蛋酥

皮面配制：精粉1千克，猪油200克，温水450克，拌匀后揉成软面团，盖湿布饬20分钟。

油酥配制：面粉500克加猪油250克混合，手掌贴案板面擦透合拢。

制作方法：

1. 用整块面团包上全部油酥，擀成1厘米厚长方块，折叠成三层，同样擀开折叠再擀薄。卷起搓长条，切成40克的小段。光面朝下按扁，包入豆沙馅，揉成球形，排入烤盘，面刷全蛋液入炉烤。

2. 炉温：面火220℃，底火210℃，烤约15分钟，面呈黄色出炉。



小扭酥

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团。
2. 擀成0.5厘米厚大方片，切成两块。一片铺匀豆沙馅，另一片覆盖上，切成6厘米×1.5厘米小条。各扭转一下排入烤盘，刷上全蛋液进炉烤。
3. 炉温210℃，烤约12分钟，面呈微黄色出炉。



鸡腿酥

馅心配制：熟面、白糖各250克，色拉油100克，瓜子仁、熟芝麻、熟碎花生仁各50克，蜂蜜、奶粉各25克，可可粉10克，香兰素2克，凉开水适量。混和拌成带馅馅料。

制作方法：

1. 参照球蛋酥制成皮面包油酥的面团。
2. 分成80克小段，光面朝下，包上50克馅料。捏成两头细的梭子形。中间斜切开成两个鸡腿酥生坯，排入烤盘，面刷全蛋液进炉烤。
3. 炉温240℃，烤约10分钟，面呈金黄色出炉。



斜条酥

制作方法:

1. 参照球蛋酥配制成包酥的面团。馅心配制参照鸡腿酥。
2. 面团卷后搓成长条，擀成10厘米宽长片，铺上馅料再卷紧。划出均匀的斜条口，切成2厘米的小段。排入擦油的烤盘，面刷全蛋液，撒些黑芝麻进炉烤。
3. 炉温240℃，烤约12分钟，面呈金黄色出炉。



白糖花酥

制作方法:

1. 馅心配制参照鸡腿酥。
2. 参照球蛋酥配制成包酥面团，搓成长条，切成40克的小段。
3. 光面朝下，按扁包上馅料，搓成梭子形。面上划数刀，排入烤盘，刷上全蛋液，撒上白砂糖进炉烤。
4. 炉温：面火220℃，底火200℃，烤约12分钟，面呈金黄色出炉。



水晶酥

糖白膘配制: 去皮净肥肉250克，洗净切成丁，入沸水煮开，捞出沥干。凉后加白砂糖250克及白酒25克拌匀，糖渍12小时。

制作方法:

1. 参照鸡腿酥馅心配制，另加糖白膘拌匀成带馅馅料。
2. 参照球蛋酥配制成包酥面团及包上馅的小团，稍按扁，擀成2厘米厚的小圆饼坯。排入烤盘，面刷全蛋液进炉烤。
3. 炉温：面火240℃，底火220℃，烤约12分钟，面呈微黄色出炉。





开花酥

馅料配制参照鸡腿酥。

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团。
2. 参照水晶酥制成小圆饼坯，面上用刀片划出米字形深口。排入烤盘，面刷全蛋液进炉烤。
3. 炉温240℃，烤约12分钟，面呈金黄色出炉。

可口酥

馅料配制参照水晶酥。

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团。
2. 参照水晶酥制成小圆饼坯，排入擦油烤盘进炉烤。
3. 炉温240℃，烤约12分钟，面呈微黄色出炉。



玉兔酥

馅料：枣泥500克。

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团，切成60克小段，光面朝下，按扁包上馅，捏成梭子形。上方剪两刀成兔耳，头部两侧用染成红色的小面团嵌成眼，后上方剪一刀成尾。排入烤盘，刷全蛋液进炉烤。
2. 炉温220℃，烤约12分钟，表皮成金黄色出炉。



刺猬酥

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥的面团。馅心配制参照鸡腿酥。
2. 面团搓成长条，切成40克的小段。光面朝下，按扁包上馅料，捏成椭圆形，前部稍尖。
3. 面上依次剪成尖刺，前部用染成红色的小面团镶嵌成眼。排入烤盘，刷全蛋液进炉烤。
4. 炉温240℃，烤约12分钟，面呈金黄色出炉。

奶油风车轮

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制，面上划成风车条纹。
2. 冷却后，中间挤团拌成粉红色的奶油。



菊花酥

馅料：豆沙或枣泥250克。

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥的面团。
2. 搓成长条，切成60克的小段。光面朝下，按扁包上馅，搓圆擀成圆饼形。周边向中心切出若干条向外辐射的刀口，每条扭转90°，露出馅料，平按一下似菊花瓣。
3. 放入烤盘，面刷全蛋液，正中点一红，点入炉烤。
4. 炉温220℃，烤约12分钟，面呈金黄色出炉。





奶黄酥

奶黄馅配制：黄油、白糖粉各200克，鸡蛋150克，奶粉250克，熟面500克，凉开水适量。混合拌成馅料。

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团。
2. 搓成长条，切成45克的小段。光面朝下，按扁包上馅。搓成短粗条，略按扁，中间划一刀。放入烤盘，刷上全蛋液，撒上芝麻进炉烤。
3. 炉温220℃，烤约12分钟，面呈金黄色出炉。

葱油酥

馅心配制：熟面、白糖各250克，熟芝麻、熟碎花生仁各50克，食盐5克，葱花25克，清油100克烧烫浇到葱花上，加适量凉开水拌成馅。

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团。
2. 搓成长条，切成60克的小段。光面朝下，按扁包上馅，捏成梭子形，按扁成舌状，食指顺横向摁一小槽。排入烤盘，面刷全蛋液，撒上白芝麻进炉烤。
3. 炉温230℃，烤约12分钟，面呈金黄色出炉。



酥半饼

馅料：枣泥250克。

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团。
2. 参照葱油酥，包馅制成舌形，撒匀芝麻再擀一下，排入擦油的烤盘进炉烤。
3. 炉温220℃，烤约12分钟，面呈微黄色出炉。趁热将饼拦腰切断。

枣泥酥

馅料：枣泥 250 克。

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团。
2. 搓成长条，切成 40 克的小段。光面朝下，按扁包上馅，擀成 2 厘米厚的小圆饼坯。排入烤盘，面刷全蛋液，撒上黑芝麻进炉烤。
3. 炉温 220℃，烤约 15 分钟，面呈金黄色出炉。



五仁酥

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团。
2. 馅料配制参照鸡腿酥，另加入松子仁、大瓜子仁、核桃仁、蜂蜜各 25 克。
3. 参照枣泥酥制成小圆饼坯，放入烤盘，面刷全蛋液，用锯齿拉出条纹进炉烤。
4. 炉温 240℃，烤约 12 分钟，面呈金黄色出炉。



豆沙酥

馅料：豆沙 250 克。

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团。
2. 参照枣泥酥制成小圆饼坯，周边划出均匀的斜刀纹。放入烤盘，面刷全蛋液，撒上芝麻进炉烤。
3. 炉温 220℃，烤约 12 分钟，面呈金黄色出炉。





龙卷酥

馅料：豆沙 250 克。

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团，再制成包馅圆球坯。
2. 搓成 12 厘米的长条，面上划出均匀的深条纹，弯成 S 形放入烤盘，面刷全蛋液进炉烤。
3. 炉温 210℃，烤约 15 分钟，面呈金黄色出炉。

美酥条

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团。
2. 馅料配制参照鸡腿酥，另添食盐 5 克。
3. 参照斜条酥包馅烤制，但表面不需划刀口，刷上蛋液再撒些芝麻。



椰蓉酥卷

馅料配制：椰蓉、白砂糖各 250 克，鸡蛋 1 个，熟面 100 克，色拉油 50 克，凉开水、柠檬黄食用色素各适量，混合成馅料。

制作方法：

1. 参照球蛋酥配制成包酥面团。
2. 参照斜条酥包馅烤制出成品。



酥心夹

皮面配料: 精粉1.2千克, 白糖粉、棕榈油各250克, 泡打粉7.5克, 温水300克。

制作方法:

1. 馅料配制参照鸡腿酥。
2. 将皮面配料一起揉成软面团, 盖湿布饧半小时。擀成0.5厘米厚的长片, 铺匀馅料卷起, 搓成直径4厘米的粗条。按扁切成2厘米宽的小段, 排入烤盘, 面刷全蛋液进炉烤。
3. 炉温: 230℃, 烤约12分钟, 面呈金黄色出炉。

老婆饼

皮面配料: 黄油、白糖粉各200克, 鸡蛋250克, 精粉1千克, 柠檬黄食用色素及水各适量。

油酥配料: 面粉500克, 猪油250克。

制作方法:

1. 参照球蛋酥制成色酥面团, 分成50克的小团。
2. 按扁包豆沙或其他馅料, 擀成圆饼坯, 放入擦油烤盘, 面刷全蛋液, 划透两刀进炉烤。
3. 炉温210℃, 烤约15分钟, 面呈金黄色出炉。

酥油饼

制作方法:

1. 参照球蛋酥, 皮面另加400克的白糖粉, 配制成色酥面团, 切成20段。
2. 断面朝上, 擀成直径8厘米的圆坯。排入烤盘, 面刷全蛋液进炉烤。
3. 炉温210℃, 烤约15分钟, 面呈金黄色出炉。

