

中 | 华 | 艺 | 术 | 点 | 心 | 精 | 粹

李文杰 编著



上海科学技术文献出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中华艺术点心精粹 / 李文杰编著. — 上海: 上海科学技术文献出版社, 2003. 1

ISBN 7-5439-2056-5

I. 中... II. 李... III. 面点—制作—中国
IV. TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字 (2002) 第084413号

责任编辑: 高学贤

装帧设计: 孙 祈

封面摄影: 刘圣辉

中华艺术点心精粹

李文杰 编著

上海科学技术文献出版社出版发行
(上海市武康路2号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销
上海圣辉制版电脑有限公司制版
上海精英彩色印务有限公司印刷

开本 889×1194 1/16 印张 6

2003年1月第1版 2003年1月第1次印刷

印数: 1—5 100

ISBN 7-5439-2056-5/T·710

定价: 38.00 元

中 华 艺 术 点 心 精 粹

李文杰 编著

前 | 言

中华烹饪文化灿烂多姿，艺术点心制作是其中一部分，就其制作技巧与色、香、味而言，同样具有绚丽夺目的色彩，与脍炙人口的中华菜肴相映生辉。

本书以“创新”为宗旨，摒弃帮派的观念，汲取中华各派点心制作之精华，精益求精，形成具有鲜明风格，且在中华点心中独树一帜的“艺术点心”，对传统工艺进行大胆改革，在注重口味的同时，又注重形态造型，以达到色、香、味、形俱佳的效果。努力为弘扬中华美食文化，进一步提升点心在餐饮业、食品制造业的地位，发展点心烹饪文化，推动点心制作走上更新台阶做出贡献。值得一提的是，本书所选作品均为荣获国内外各项大奖的创作，有将近一半的作品是作者创新之作。尤以酥面和米面制作最为突出，酥点明酥中的立体酥，是国内少见的酥类，可用于各类大型展示，如“芬芳玉兰”造型，尤如一盆盛开的白玉兰。排酥作品是作者经过多年研究的创新类型，如“花瓶酥”，形如花瓶，层次清晰，多次在各类大赛中荣获金奖。在米面作品中，坯皮最有创意，在米粉中加入各类植物淀粉使其定型，如“长生果”曾在第四届世界烹饪大赛中荣获特金奖。

《中华艺术点心精粹》能这么快面世，承蒙单位领导、邵建华老师、葛贤萼师傅及各位老师和同学的支持和关心，在此一并致以感谢。本书是作者首部作品，如有不足之处望读者与专家、老师们批评指正。

目 | 录

酥 面 系 列					
	葫 芦	5	51	水 晶	乡 菱 角
	果 酥	6	52	莹 生	栗 果 米
	细 眉	7	53	长 润	红 食 莲
	铜 钱	8	54	觅 食	紫 润 葡 萄
	墨 鱼	9	55	异 国	春 燕 红 腰 豆
	草 帽	10	56	相 思	汾 阳 赤 豆 桃
	芳 玉	11	57	绿 叶	碧 绿 团 菇
	芬 梨	12	58	好 味	美 国 麻 蘑 杏 仁 果
	芦 荟	13	59	太 公	粒 粒 垂 青 豆
洋 参	腰 果	14	60	玉 兔	相 思 球 红 豆 糕
	富 贵	15	61	酒 香	清 新 泥 太 百 香 糕
	椒 盐	16	62	桂 花	异 香 花 生 糕
		17	63		
		18	64		
		19	65		
		20	66		
八 珍	杏 仁	21	67		
	金 丝	22	68		
	胡 萝	23	69		
	飘 香	24	70		
火 腿	萝 卜	25	71		
	又 茸	26	72		
蜜 汁	三 豆	27	73		
	花 桃	28	74		
	核 喱	29			
蜜 牛	椰 花	30	77	发 面 系 列	
	咖 喱	31	78	核 桃	包 子
	季 意	32	79	茄 子	包 生 煎 饺
	春 海	33	80	龙 虾	菌 油 包 卷
	迎 水	34	81	紫 菜	奶 蒸 点
	迷 人	38	82	银 丝	色 萝 卜
	瑶 池	39	83	双 胡 萝 卜	
	君 子	40			
	绽 放	41			
	腊 月	42	85	小 吃 系 列	
	浪 漫	43	86	杏 香	香 煎 窝 窝 头 饼
		44	87	沙 律	海 明 鲜 虾 角 饼
		45	88	果 仁	南 瓜 瓜 米 卷
			89	杏 片	南 玉 瓜 米 晶 饺
			90	清 香	上 汤 水 翡 翠 桃 球
			91	黄 金	公 晶 烧 卖 人
			92	寿 公	水 晶 汁 仙
			93		
			94		
			95		
米 面 系 列					
	鸿 雁	47			
	金 丝	48			
	金 桂	49			
	板 春	50			
	栗 竹				



系列

创意

- 构思巧妙，造型宏大，可用于高级展台展示，是创新立体酥点之一。

原料

- 面粉650克，猪油220克，鸡蛋1只，枣泥馅200克。

工艺

- 面粉350克，加猪油160克，和成油酥面，其余面粉加猪油60克、水，和成水油面。将油酥面包入水油面，用排酥方法制坯，将坯皮涂蛋液包馅心，收口捏紧成细腰葫芦形生坯，入三成热油锅炸至层次清晰呈淡黄色即可。将葫芦酥、绿叶枝条在盘内组装。

葫 | 芦





创意

- 形似苹果，采用横酥排酥起酥，是创新酥点之一。

原料

- 面粉650克，猪油220克，鸡蛋1只，苹果脯300克，黄油60克，糖30克。

工艺

- 果脯切小丁，拌入黄油、糖成馅。面粉350克加猪油160克，和成油酥面，其余面粉加猪油60克、水，和成水油面。将油酥面包入水油面，用排酥方法制坯。将坯皮涂蛋液包馅心，捏拢收口向上，成圆柱形，中间用大拇指按下一凹塘，装进油面叶梗和两片油面叶子，成苹果酥生坯，入三成热油锅中炸至酥层显露呈淡黄色即可。

苹 | 果 | 酥

创意

- 主体形如眉毛，层次清晰，点缀与主体自然和谐，犹如一盆盛开的鲜花。

原料

- 面粉600克，猪油200克，鱼翅300克，灵菇丝300克，笋丝300克，色拉油80克，盐10克，味精10克，水淀粉30克，高汤300克。

工艺

- 用高汤将鱼翅、灵菇丝、笋丝煨10分钟，加入盐、味精，淋入水淀粉，色拉油勾芡，出锅冷却成三丝馅。取面粉300克，加猪油140克，和成油酥面，其余面粉加猪油60克、水，和成水油面。将油酥面包入水油面，用圆酥方法制成坯皮。将坯子刀面朝上，揪扁，擀成圆形薄片，包入馅心，对折成半圆形，并将一只角向内塞进一部分后，沿边用手捏出罗纹形花边成生坯，入三成热油锅中炸至层次显露即可。

细 | 眉 | 酥





创 意 原 料 工 艺

- 形如钱币，造型逼真，是创新酥点之一。
- 面粉360克，猪油130克，白芝麻50克，鸡蛋1只，胡萝卜馅200克。
- 面粉200克，加猪油90克，和成油酥面，其余面粉加猪油40克、水，和成水油面。将油酥面包入水油面，用叠酥方法制坯。用快刀切成长15厘米，阔1厘米的长条，取1根卷在左手食指上，卷齐，卷尽后一个头塞在底部中心，从指上脱出坯子。将酥层向外翻出，上面压平成圆饼状，酥层在四周，中间成中空凹塘，两端涂蛋液沾白芝麻，下四成热油锅炸至淡黄色即可。

铜 | 钱 | 酥

创意

原料

工艺

- 形似墨鱼，生动逼真，是创新酥点之一。

- 面粉650克，猪油220克，鸡蛋1只，XO酱馅，黑芝麻10克。

- 面粉350克，加猪油160克，和成油酥面，其余面粉加猪油60克、水，和成水油面。将油酥面包入水油面，用排酥方法制坯。将坯皮涂上蛋液包入XO酱陷，捏成一头尖一头圆的形状。尖的一头为头部，用剪刀剪出6~7条短须，另用一小块油酥面搓成7~8厘米的细长条，装在墨鱼头部作为长须，用黑芝麻点上两只眼睛，入油锅炸至酥层显露即可。

墨 | 鱼 | 酥



创意

- 形如草帽，层次清晰，口味香甜。

原料

- 面粉650克，猪油240克，鸡蛋1只，法式香草馅300克。

工艺

- 面粉350克，加猪油160克，和成油酥面，其余面粉加猪油80克、水，和成水油面。将油酥面包入水油面，用圆酥方法制成坯皮。取二段坯皮，横面朝上，揪扁，擀成两张直径约4厘米的圆形皮子，分别涂上蛋液，在一张圆皮上放上香草馅。随后，把另一张圆皮合上，把周边捏紧，用刀背在圆边刻出花纹，用多余油酥面搓成长条捏在花纹边上，入四成热油锅炸至金黄色，浮起即可。

草 | 帽 | 酥



芬 | 芳 | 玉 | 兰

创
意

- 整株花木由油酥面制成，花盆由巧克力捏制，造型优美，酥层清晰，犹如一株盛开的白玉兰盆景。被星空卫视的“食神蒸霸”栏目封为“食神”称号作品。

原
料

- 面粉360克，猪油130克，鸡蛋1只，黄莲蓉200克。

工
艺

- 面粉200克，加猪油90克，和成油酥面，其余面粉加猪油40克、水，和成水油面。将油酥面包入水油面，用叠酥方法制坯。用圆形模子刻出直径5厘米的圆皮子，将莲蓉馅包入酥皮，成长圆形，在顶端用刀片剖三刀成白玉兰花瓣，入油锅炸至层次显露呈淡黄色即可，将成熟后的玉兰酥插入花枝。





创意

- 形态逼真，诱人食欲，营养丰富。是中国淮安淮扬菜烹饪大赛金勺奖作品之一。

原料

- 面粉650克，猪油220克，鸡蛋1只，芦荟160克，生梨160克，糖120克，黄油30克，糕粉50克。

工艺

- 芦荟、生梨切小粒与糖、黄油、糕粉拌匀成馅。面粉350克加猪油160克，和成油酥面，其余面粉加猪油60克、水，和成水油面。将油酥面包入水油面，用排酥方法制坯。将酥皮涂蛋液包馅心，收口向上，捏成直酥长圆柱形，中间装入棕色油面叶梗成生梨酥生坯，入三成热油锅中炸至酥层显露呈淡黄色即可。

芦 | 荟 | 生 | 梨 | 酥

创意

- 形似杏仁果，层次清晰，馅香咸、富有杏仁香味，以其栩栩如生的造型曾在第三届美国杏仁中式烹饪大赛中获金奖。

原料

- 面粉650克，猪油220克，鸡蛋1只，整粒美国杏仁200克，杏仁咸酱60克，葱末30克，金橘粒30克，盐1克。

工艺

- 将杏仁碾碎与杏仁咸酱、葱末、金橘粒、盐拌和成馅。面粉350克，加猪油160克，和成油酥面，其余面粉加猪油60克、水，和成水油面，将油酥面包入水油面，用排酥方法制坯。将酥皮涂蛋液包杏仁馅心，收口捏拢成一头尖一头圆的杏仁状生坯，入三成热油锅炸至酥坯上浮呈淡黄色即可。

杏 | 仁 | 明 | 酥





创意原料

- 形似香蕉、生动逼真，食之香甜，是创新酥点之一。

- 面粉650克，猪油220克，鸡蛋1只，吉士粉40克，糯米饭200克，香蕉果脯80克、糖60克，黄油60克，香蕉油少许。

工艺

- 果脯切小丁拌入糯米饭、糖、黄油、香蕉油成馅。面粉350克，加猪油160克，和成油酥面，其余面粉加猪油60克、水，和成水油面。将油酥面包入水油面，用排酥方法制成坯皮。将酥皮涂蛋液包馅心，捏成月牙形，在香蕉底部和头部分别装上绿色的果带和棕色果柄成直酥排酥香蕉生坯，入油锅中炸至酥层显露呈淡黄色即可。

香 | 蕉 | 酥

创意

原料

工艺

- 腰果馅内加入洋参粉，增加营养成分，口味香甜，质感松酥。

- 面粉600克，猪油220克，腰果300克，洋参粉30克，糖120克，黄油90克，蜜枣80克。

- 腰果加油余熟，碾碎，与洋参粉、糖、黄油、蜜枣拌成馅。面粉300克，加猪油140克，和成油酥面，其余面粉加猪油80克、水，和成水油面。将油酥面包入水油面，用圆酥方法制成坯皮。取二段坯皮，刀面朝上，擀成两张直径约5厘米左右的圆形皮子，在一张皮子上放馅料。随后把另一张圆皮合上，把周边捏紧，沿边用手指捏出罗纹形花边成生坯。入三成热油锅中炸至酥坯上浮，色呈浅黄即可。

洋 | 参 | 腰 | 果 | 盒 | 子 | 酥

