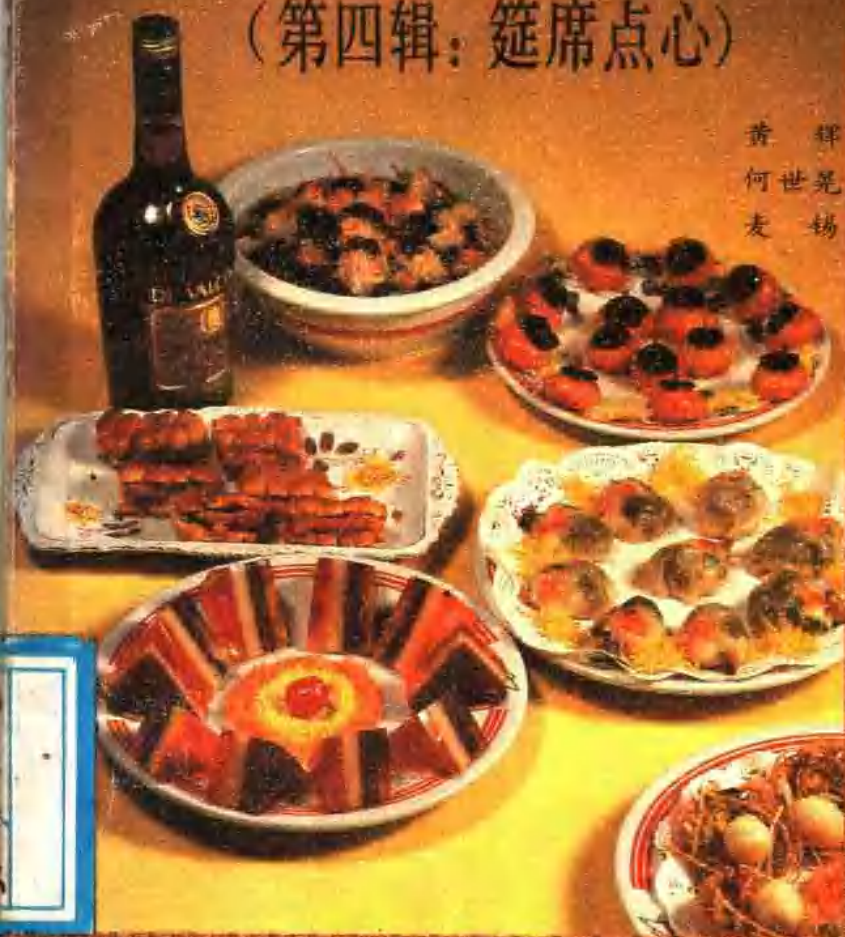


# 罗坤点心选

(第四辑：筵席点心)

黄 辉  
何世晃  
麦 锡

整理



广东科技出版社



罗坤点心选

(第四辑：筵席点心)

广东科技出版社

**罗坤点心选**

(第四辑：筵席点心)

黄 辉 何世晃 走 锡 整理

广东科技出版社出版发行

广东省新华书店经销

广东新华印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 质黄 2页2.75印张 55,000字

1985年10月第1版 1989年10月第1次印刷

印数 1—11,600册

ISBN 7—5359—0462—9

TS·13 定价：1.60元

## 出版说明

特级点心师罗坤从事点心制作近50年，擅长设计和烹制广州点心。他技艺精湛，设计巧妙，既讲究烹调技术，又注意制作工艺和造型，所以，由他设计烹制的点心，可口宜人，造型美观，色、味、香、型俱佳。1980年应邀赴美表演时，他的技艺和由他设计烹制出来的点心，受到当地人们的赞赏。1982年国家授予罗坤同志全国最佳点心师称号。罗坤同志为了交流技艺，总结了自己的实践经验，并在点心师黄辉、何世晃、麦锡等同志的协助下整理成《罗坤点心选》一书，分门别类介绍广州点心的制作方法。

《罗坤点心选》分辑出版。每款点心均列出原料、制作过程和特点，对制作的关键技术也作了说明。第一辑为蔬菜水果类点心；第二辑为四季点心；第三辑为星期美点；第四辑为筵席点心。

## 前 言

本辑介绍广州点心中的筵席点心，它通过设计安排而系列上席的，可叫做点心筵席，也叫点心宴或点心餐。

点心筵席，就是指以多款点心按筵席的格局考虑食家的一般口味与心理特点系列安排，所以称做筵席。

星期点心、点心筵席都是广州点心创新潮流的产物，具有划时代的标志。前者大约在30年代兴起，后者则在60年代才面世；前者已有口皆碑，后者还有待于探索和推行。应该看到，点心筵席的开拓，对广州点心的发展，是有着不可低估的积极作用的。

既然由点心排成筵席，那就不可避免地要遵循筵席的格局来设计。比如筵席中有两个热荤菜先上，那么，点心筵席也应有两种精致的小点先上；筵席有汤菜，而点心筵席也相应应有汤点；筵席中有鸡、鱼、鸭等菜式，点心筵席也应有鸡、鱼、鸭作料的一类点心。还有，筵席有甜菜单尾\*等等，点心筵席也应有。

至于点心筵席的质量可概括如下：

\*甜菜单尾：指最后上的一款精美的小型甜点心。

点心筵席的点心应该设计新颖，能组配成席。形体精细，善于选用物料，使点心色彩匹配和谐。一桌的点心，味觉组合要多式多样，以咸点为主、纯甜点为辅，使食者不至于仅食数件即觉得甜腻，相反，应该增进食欲。一席点心之中，要有煎、蒸、炸、炕、汤、露、冻等多种烹调加工的花式品种。点心形式和内容，每一款之间应该各有特色。点心上碟，铺陈要有讲究，而且盛载点心的器皿，要注意大小合拍、碟上图案繁简、色泽配合、圆与椭圆形交错出台，总之，要显示点心筵席的独特风格。为了突出形式，在每款点心的碟里适当摆上一些面塑花卉时果，或砌作什色炸蛋丝和什色大菜（琼脂）糕等等。筵席上菜是有次序的，点心筵席也应有主有次，依次上席，咸甜有序，徐疾有度，使品尝者既能大饱口福又可赏心悦目。

本辑收录有春、夏、秋、冬四季的筵席点心，每席内含10个咸甜不等的花式品种。详细叙述了每款的原料和制作过程，还介绍了以衬托点心美观的碟上装饰工艺和原料配备等。

总之，点心筵席是一个新鲜而又令人瞩目的课题，编著者深感在这方面的理论和实践还有许多不完善之处，甚至是缺点，敬请同业和读者批评指正。

罗坤 黄辉 何世晃 走锡

于广州

# 目 录

## 出版说明

## 前言

|                 |    |
|-----------------|----|
| 一、春季筵席点心        | 1  |
| (一) 春季筵席点心单(选例) | 1  |
| (二) 春季筵席点心的制作   | 2  |
| 1. 月影恋龙团        | 2  |
| 2. 鲜鱿鱼烧卖        | 3  |
| 3. 汤泡三丝角        | 5  |
| 4. 脆皮珍珠鸡        | 6  |
| 5. 绍菜柴把鸭        | 8  |
| 6. 香麻卷筒虾        | 9  |
| 7. 家乡煎软卷        | 11 |
| 8. 焗凤凰奶糕        | 12 |
| 9. 椰香鸡蛋卷        | 11 |
| 10. 奶皇西米球       | 15 |
| 二、夏季筵席点心        | 18 |
| (一) 夏季筵席点心单(选例) | 18 |
| (二) 夏季筵席点心的制作   | 19 |
| 1. 冬瓜三拼札        | 19 |
| 2. 芙蓉煎粉盒        | 20 |

|                 |    |
|-----------------|----|
| 3. 四宝菱角粉 .....  | 21 |
| 4. 波罗火鸭卷 .....  | 23 |
| 5. 威化纸牛丸 .....  | 25 |
| 6. 煎香麻鸡块 .....  | 26 |
| 7. 锦绣鲈鱼杯 .....  | 28 |
| 8. 凉拌双色粉 .....  | 30 |
| 9. 什果奶黄盏 .....  | 32 |
| 10. 莲茸马蹄卷 ..... | 34 |

### 三、秋季筵席点心.....36

#### (一) 秋季筵席点心单(选例).....36

#### (二) 秋季筵席点心的制作.....37

|                 |    |
|-----------------|----|
| 1. 艳红柿子 .....   | 37 |
| 2. 雀巢金蛋 .....   | 38 |
| 3. 瑰柱灌汤饺 .....  | 39 |
| 4. 沙姜鸡粒酥 .....  | 42 |
| 5. 鹌鹑松鱼饼 .....  | 44 |
| 6. 柚皮香鸭脯 .....  | 46 |
| 7. 腊味糯米糕 .....  | 47 |
| 8. 杏露甜汤丸 .....  | 49 |
| 9. 莲茸香荔饼 .....  | 50 |
| 10. 晶莹果汁糕 ..... | 52 |

### 四、冬季筵席点心.....54

#### (一) 冬季筵席点心单(选例).....54

#### (二) 冬季筵席点心的制作.....55

|               |    |
|---------------|----|
| 1. 冬蝶迎春 ..... | 55 |
| 2. 雪梅吐艳 ..... | 56 |



|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| 3. 上汤玻璃馄饨 .....               | 58        |
| 4. 鸭掌香菇球 .....                | 59        |
| 5. 煎腊味米鸡 .....                | 61        |
| 6. 香葱脆丁杯 .....                | 63        |
| 7. 鱼块凤凰夹 .....                | 64        |
| 8. 焗什果蛋泡 .....                | 66        |
| 9. 威化马蹄件 .....                | 68        |
| 10. 栗子茸蛋糕 .....               | 70        |
| <b>附录 装饰碟边各式用料与制作方法</b> ..... | <b>72</b> |
| 1. 什色威化片 .....                | 72        |
| 2. 油炸鸡蛋丝 .....                | 73        |
| 3. 椰澄面花 .....                 | 75        |
| 4. 面粉花卉时果用料 .....             | 76        |
| 5. 油炸什色粉丝 .....               | 77        |
| 6. 炸马铃薯片 .....                | 77        |
| 7. 什色大菜(琼脂)糕 .....            | 78        |
| 8. 鸡蛋泡大菜糕(孖士孖劳) .....         | 79        |

# 一、春季筵席点心

## (一) 春季筵席点心单 (选例)

月影恋龙团  
鲜鱿鱼烧卖 每位  
三六  
汤泡三丝舟  
脆皮珍珠鸡  
绍菜柴把鸭  
点麻卷筒虾  
家乡蛋软卷 每位  
两件  
焗凤凰奶糕 高上  
椰香鸡蛋卷  
奶皇西米球

## (二) 春季筵席点心的制作

### 1. 月影恋龙团

原料及专用器具：

- (1) 鹌鹑蛋12只，涂油汤羹12只，生粉若干。
- (2) 咸方包片4件（厚度为0.5厘米）。
- (3) 榄肉若干，切碎。
- (4) 百花馅250克（五两），加入少许芫荽。
- (5) 鸡蛋2只、炸用花生油若干。
- (6) 装饰碟边用的什色小威化片若干（用油炸，备用）。
- (7) 直径40厘米（1.2市尺）圆碟1只。

制作过程：

(1) 将鹌鹑蛋去壳，倒入涂了油的汤羹内，随即上蒸笼以慢火把蛋蒸熟。出笼凉冻后，将蛋脱离汤羹。

(2) 依熟鹌鹑蛋形体将咸方包片切成方包片12件。随即将百花馅放在每片方包上，并用手将它（依

包体形)铺平。

(3) 把熟鹌鹑蛋底部粘上生粉，逐一贴在每件百花馅上，用手按牢。

(4) 鸡蛋去壳，搅匀，将蛋液在每件半成品边缘涂一遍，随即粘上榄肉碎粒（在上油镬煎炸时，再用手把榄肉碎粒粘牢，以防脱落）。

(5) 把铁镬烧热，淌入适量生油，将半成品排在镬内，用浸炸方法\*，煎至面包片呈金黄色百花馅也熟透时，便可起镬，滤清油分，排放碟上；碟边再围上什色威化片，便可上席。

特点：

面包香脆，百花馅鲜爽，色泽美观。

## 2. 鲜鱿鱼烧卖

原料及专用器具：

(1) 选如同手掌大小的鲜鱿鱼 4 只。

(2) 烧卖馅 150 克（3 两）\*\*，百花馅 100 克（2 两）。

(3) 全蛋烧卖皮 12 件，每件直径为 3 厘米（1 市

---

\* 这里说“以浸炸方法”是指：①生油油温不能过高；②生油量只浸至百花馅便可，以免把鹌鹑蛋炸“老”而影响色泽。

\*\* 烧卖馅：就是用鲜虾肉、猪肉、冬菇等拌成的馅。

寸)。

(4) 麻油、食盐、胡椒粉、味精、白糖、花生油、生粉适量(鲜鱿鱼调味用)。

(5) 直径40厘米(1.2市尺)圆碟1只,涂抹一层花生油。

(6) 鲜绿茼蒿数株。

制作过程:

(1) 将鲜鱿鱼洗净,撕清它的皮膜,用斜刀切麦穗刀纹,然后把每只鱿鱼切成8片(切为长三角形),用开水烫熟,即成为有麦穗花纹的鲜鱿鱼卷,再用清水过冻,把卷的一端切掉一些,使它平整能够竖立。接着滤干水分,用原料(4)所列的味料拌匀。

最后在卷内扑上一些生粉(防止肉馅脱出),把烧卖馅分别纳入卷内,使它们成一卷卷能竖立的鲜鱿鱼卷。

(2) 用槌把12件烧卖皮的圆周敲成“菊花边”,分别排在案台上,再将百花馅平铺在每件烧卖皮上,然后取出一卷鲜鱿鱼卷(先在底部粘上少许生粉),用一件烧卖皮包住鱿鱼卷的底部,分别安放在抹了油的碟子上。12件包完后,放进蒸笼用旺火蒸8分钟,出笼后,碟边围上几条鲜绿茼蒿,便可上席。

---

\* 敲成菊花边,是烧卖皮的传统操作,目的是使皮边薄一些。

特点：

鲜鱿鱼洁白，刀纹清晰，烧卖皮呈金黄色，黄白相映外观悦目，口味鲜爽。

### 3. 汤泡三丝角

原料及专用器具：

(1) 甘笋（胡萝卜）1个，削去表皮；冬笋尖1个；发菜少许（发湿）。

(2) 百花馅150克（3两），烧卖馅100克（2两），绍菜梗（切丝）100克（2两）。

(3) 上汤（已调味）1窝，发湿雪耳适量。

(4) 生粉若干，蒸笼一个（涂上花生油）。

(5) 大汤窝1只。

制作过程：

(1) 将甘笋、冬笋尖各切细丝（用开水滚过，压干水分），发菜滤干水分，这三样混合均匀后，洒上少许生粉，再拌匀一次，平铺在案台上。

(2) 将百花馅捏成36个丸子，排放在三色丝上。随后用手按扁丸子，使粘上三色丝。

(3) 开镬，倒入生油，将绍菜梗炒熟，挤干水分，与烧卖馅混合，分成36粒。

(4) 将粘有三色丝的扁圆形“片”，每件包入一粒

菜肉馅，做成包角形（三色丝向外，制作时以生粉防粘，每包好一只立即排入蒸笼里，全部包完后，放上蒸罉以旺火蒸5分钟便熟。

(5) 将雪耳发湿，用开水滚过，捞起，挤干水分，放入大汤窝内，再将熟三丝角放在雪耳面上。

(6) 将上汤烧滚，倒入汤窝内，便可上席。

特点：

外形色彩艳丽，配以晶莹的雪耳，更为悦目。角皮爽口，内馅鲜滑。

#### 4. 脆皮珍珠鸡

原料及专用器具：

(1) 大糯米200克（4两）、调味料少许。

(2) 12平方厘米（3.5市寸，丁方）鲜腐皮12件。

(3) 面粉250克（5两）、臭粉3克（6分），花生油75克（1.5两）。

(4) 鸡肉150克（3两），发湿洗净冬菇6只（每只一剖为二），熟腊肠片12件（斜刀切），调味料少许。

(5) 茼蒿数株，炸用花生油若干。

(6) 长轴47厘米（1.4市尺）椭圆碟1只。

(7) 鸡蛋3只（装饰碟边用）。

### 制作过程：

(1) 将大糯米洗净，用清水浸4小时，滤干水分。取干莲叶一张，铺在蒸笼里，涂一层花生油，然后将大糯米平铺在莲叶上，放入蒸锅蒸熟后，倒出，拌入调味料，分成12份。

(2) 把面粉、生油、臭粉放入容器里，加入清水约300克（6两），调成油面浆（预先调好静置一小时后才用更佳）。

(3) 将鸡肉切为12片，用湿生粉拌过。开镬，倒入花生油，烧滚，把鸡肉拉熟（“拉”指油温不高而把鸡肉炸熟，这样鸡肉才嫩滑）。

用适当调味料将熟鸡肉片、冬菇片、熟腊肠片拌匀。

(4) 将12件鲜腐皮排在案台上，分别放上熟鸡肉片、冬菇片、熟腊肠片各一件（放在鲜腐皮中央），最后将糯米饭一份盖在面上，以鲜腐皮包成长4厘米（1.2市寸）的日字形扁身卷，卷口用油面浆粘结，正中贴上两三片茺荑叶。

(5) 取鸡蛋3只，去壳，搅匀，使蛋黄蛋清混合，加入少许湿生粉，最后用铁镬摊煎成鸡蛋片（注意镬要洗干净，要用纸蘸油抹镬，火候要适中，这样鸡蛋片才能呈纯黄色，质薄）。出镬后凉冻，将鸡蛋片卷起、按平，切丝，然后将鸡蛋丝铺在椭圆形碟的边



沿，间中插上一二条茼蒿叶，以作点缀，使黄绿相映，令人悦目。

(6) 取铁镬一只，倒入生油，烧滚，将油面浆再搅动一遍，接着，把每一块鲜腐皮卷粘上一层薄薄的面浆后，放入油内浸炸。炸至卷身脆硬，色泽微黄时捞起，滤清油分，排在碟内，便可上席。（注意：粘浆时，浆要稀薄，才能呈露出茼蒿的绿色，使成品有透明感，吃时口感肉馅脆中带有软、鲜、甘的特色）。

特点：

黄绿相衬，外形美观，馅软鲜甘，香脆可口。

## 5. 绍菜柴把鸭

原料：

(1) 绍菜一棵，花生油适量。

(2) 火鸭肉12条（大如笔杆，长度为4.5厘米，即1.4市寸），发湿冬菇6只（直径与火鸭肉长度同），一剖为二。淮山片12片（长度与火鸭肉同）。膶肉12条（体积与火鸭肉同）。蚝油、麻油、胡椒粉、味精、白糖、精盐、生粉、花生油适量。

(3) 咸蛋黄一只，茼蒿数株。

(4) 威化纸（用生粉制成，可以食的“纸”）4张。