

AN HUI DIAN XIN

安徽

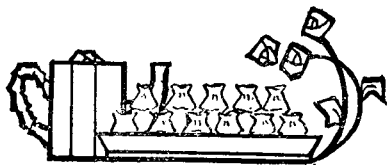
点心



安徽省饮食服务公司 编

# 安徽点心

安徽省饮食服务公司 编



安徽科学技术出版社

责任编辑 朱玉衡

题 字 葛介屏

封面设计 庄 羽

封面摄影 杨延年

## 安 徽 点 心

安徽省饮食服务公司 编

\*

安徽科学技术出版社出版

(合肥市跃进路1号)

安徽省新华书店发行

安徽新华印刷厂印刷

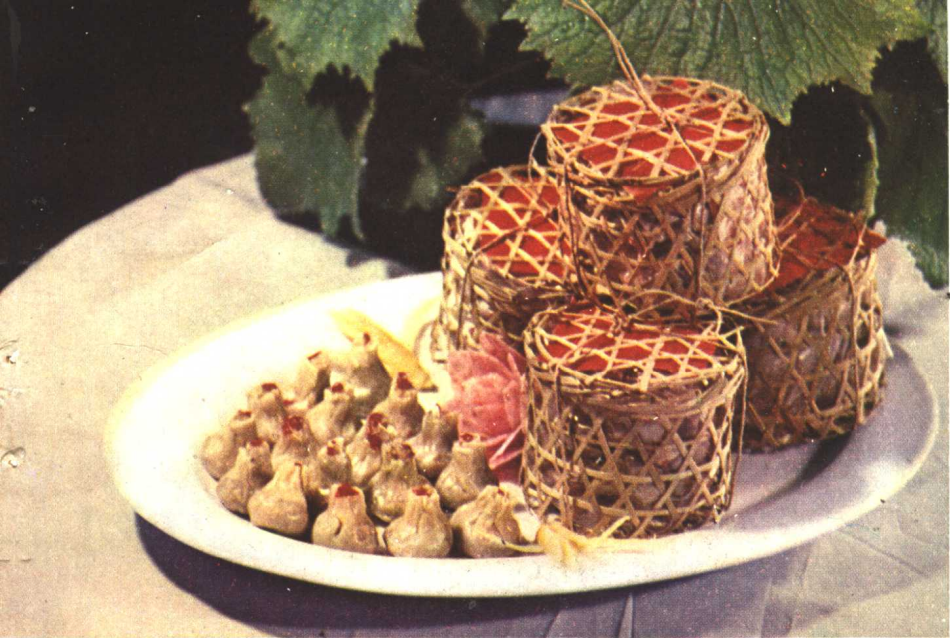
\*

开本787×1092 1/32 印张3.75 插页2 字数79,000

1981年12月第1版 1981年12月第1次印刷

印数：1—20,000

统一书号：15200·17 定价：0.50元



△ 小红头      ▽ 鱼酥





△ 玉兔      ▽ 大救驾





△ 佛手酥

▽ 可可马蹄酥





△ 菊花酥

▽ 蚕蛹酥



## 前 言

点心的制作，在我国由来已久。用以纪念战国时伟大诗人屈原的，有粽子；在东晋束皙所写的《饼赋》中，即有馒头的记载；唐代御厨已作元宵；包子之名始见于宋。相传在古代，凡不在正餐定时吃的食物，都称为点心。相沿至今，情况已开始变化，许多地方的人民群众已把早点当作正餐；点心在人们生活中的地位日见重要，超过了以往。

在我国的烹饪技术中，点心以其用料易得、操作简便、且亦讲究食物营养、色香味形俱佳而独有其长。点心的种类繁多，花色纷呈，大多各具地方特色，绚丽多采，制作经验丰富，成为我国烹饪技艺中不可缺少的一个组成部分。研究并总结点心制作技艺，是一项很有意义的工作。

安徽省位于祖国东南部，长江、淮河横贯境内，平原、丘陵、山峦俱全，物产富饶，交通便利，文化发达，商业繁荣，历史悠久。诸多的有利条件，形成了品种花色繁多的安徽传统点心，其风味又有南北咸宜的特点，便于推广介绍。本书搜集、整理安徽省山区、沿江、沿淮等地各式点心凡一百种，既有制作精细、风味独特的名点，也有制作较简易的多种大众化点心品种。书中对每种点心的原料配方、制作方法、质地风味，都作了比较详尽的叙述，还介绍了部分品种的历史来源和一些有趣的民间传说，可以帮助读者掌握制作



技术，增长知识。它可以指导一家一户的消费者自己动手做可口的点心，改善生活，诱发健康的情趣；又可以为从事饮食业和在集体食堂工作的职工当“技术顾问”，提高他们制作点心的技艺，增加新的花色品种，丰富市场供应，更好地满足消费者的需要。

本书由安徽省饮食服务公司倪茂福、蚌埠市饮食服务公司李家祥同志执笔。在编写过程中，承蒙合肥、蚌埠、芜湖等市饮食服务公司的协助。

书中难免存在的缺点，敬请读者批评指正，以便作进一步的修订。

编者 一九八一年三月

# 目 录

前 言	1
一、笼蒸类	1
1. 小红头	1
2. 鸭油烧卖	3
3. 素烧卖	4
4. 芜湖蟹黄汤包	5
5. 庐阳汤包	6
6. 狗肉包子	7
7. 冬瓜饺	8
8. 鸳鸯饺	9
9. 四喜饺	10
10. 笼糊	11
11. 蓑衣圆子	12
12. 山粉圆子	13
13. 乌饭团	14
14. 珍珠团子	16
15. 赤豆猪油糕	17
16. 三色素油糕	18
17. 小茶糕	19
18. 荸荠糕	20

19. 甑儿糕	20
20. 梅花糕	21
21. 鸡丝卷	22
22. 海棠花卷	23
23. 红糍卷	24
24. 夹沙蝴蝶馍	25
25. 高庄馍	26
26. 小圆松	27
27. 芒叶饅	27
<b>二、油炸类</b>	<b>29</b>
28. 大救驾	29
29. 重油麻花	31
30. 小把馓子	32
31. 狮子头	33
32. 春卷	34
33. 三河米饺	36
34. 炸猫耳朵	37
35. 荠菜圆子	38
36. 芋糰麻团	39
37. 炸油饼	40
38. 山药饼	41
39. 三丁酥合	42
40. 油堆	43
41. 面泡	44
42. 绿豆糍粑	45
43. 菊花酥	46

44. 燕子酥	47
45. 荷花酥	48
46. 菱角酥	49
47. 核桃酥	50
48. 松果酥	51
49. 螺丝酥	52
50. 石榴酥	53
51. 鱼酥	54
52. 香蕉酥	55
53. 寿桃酥	56
<b>三、烘烤类</b>	<b>58</b>
54. 全椒酥笏牌	58
55. 耿福兴酥烧饼	59
56. 萧家桥油酥饼	60
57. 蒙城油酥饼	62
58. 盘香饼	63
59. 水晶豆沙饼	64
60. 蚕蛹酥	65
61. 小酥	66
62. 佛手酥	68
63. 葵花酥	69
64. 水晶酥	70
65. 杏仁酥	71
66. 奶油卷花酥	71
67. 可可马蹄酥	72
68. 枣泥玉兔	73

69. 五仁夹心糕	74
<b>四、煎炕类</b>	76
70. 蟹锅贴	76
71. 素锅贴	77
72. 鸡蛋锅贴	79
73. 羊肉锅贴	80
74. 鸡蛋火烧	81
75. 瓠子饼	82
76. 绿豆煎饼	83
77. 五香小油饼	84
78. 定远油酥饼	85
79. 示灯粑粑	86
80. 香椿饅	88
81. 穿心饅	89
82. 酥面饅	90
83. 玉米饅	91
84. 烤山红	91
85. 牛肉馍	93
86. 盘丝馍	94
87. 糯米枣糕	95
88. 三层如意卷	96
89. 脆炒面	97
<b>五、其它类</b>	98
90. 四色汤团	98
91. 混汤酒酿元宵	100
92. 叠元宵	101

93. 罗团 .....	102
94. 蝴蝶面 .....	103
95. 豆皮饭 .....	104
96. 粉子馍 .....	105
97. 西瓜糕 .....	106
98. 凉糕 .....	107
99. 香蕉冻 .....	108
100. 芝麻凉果 .....	108
<b>附 注</b> .....	<b>110</b>

## 一、笼 蒸 类

蒸是饮食业和家庭中常用的烹调方法，它是用水蒸气加热，使食物由生变熟。这种方法使糖类和蛋白质起水分解，有助于人体的消化；脂肪在蒸的过程中无显著变化，无机盐类没有什么损失，只是维生素B族部分受到一些破坏。

用蒸的烹调方法制作的点心，品种很多，各具风味，有的闻名于国内外，被誉为点心中的佳品。

### 1. 小红头

#### 原料

富强粉·····	10斤	青梅·····	1两
酵面·····	5两	核桃仁·····	2两
猪板油·····	4斤3两	精盐·····	6钱
绵白糖·····	8斤6两	碱·····	5钱
糖桂花·····	3两	食用红色素·····	少许
金桔饼·····	3两		

## 制法

(1)取面粉5斤5两,放在案板上,加入酵面和清水3斤1两,拌匀揉透,盖上湿布,待面发后,加入碱中和,拌揉均匀,做成大馍,上笼用旺火蒸熟,冷凉,用刀切碎,再搓成粉状。金桔饼、青梅、核桃仁全部制成碎屑。

(2)将猪板油(或猪肥膘肉)撕去皮膜,切成碎丁,与大馍碎屑一起拌匀,再上绞肉机绞一次,加入绵白糖、糖桂花、金桔饼、青梅、核桃仁,拌匀,制成馅心。

(3)取面粉4斤5两,加入温水1斤9两和精盐,拌匀揉透,搓成长条,用刀切成每个重4钱8分的面剂(用豆粉作扑面),先将面剂按成扁圆形,再用擀面杖擀成直径六厘米荷叶边椭圆形皮子,放在盆内,用湿布盖上备用。

(4)将每张皮子包上馅心1钱7分,封口包成石榴花形,高度为3厘米左右。做完后,上笼用旺火蒸约7分钟取出,用食用红色素(化水)在顶端点上红点,即成“小红头”,轻轻地倒翻在案板上冷却。

## 特点

油糖滋润,香甜酥松可口,细腻无渣。冷凉后的小红头,用素油炒或炸,味更佳。

此点心产于我省庐江县,原名叫饽饽,又叫油糖烧卖。外形如石榴花,因顶上点一红点,故名“小红头”,是闻名国内外的名点之一。据传清乾隆年间,清军著名将领吴筱轩是庐江县沙虎山人,奉命出征,随身家乡厨师常为他做此点心,很受吴的赞赏。该厨师回乡后在庐江县城关岗上开饭店,继续做这种点心卖,深得食者欢迎。到光绪年间,此点心曾作为贡品,遂驰名于世。



## 2. 鸭油烧卖

### 原料

富强粉	4 斤	白糖	3 两
糯米	5 斤	葱末	5 两
瘦牛肉	1 斤 5 两	姜末	3 两
鸭油	2 斤 5 两	味精	1 钱
酱油	5 两	菜籽油	1 两 5 钱
精盐	5 钱		

### 制法

(1)将糯米淘洗干净，用清水浸泡 8 小时左右(夏天为 6 小时)，捞起，放在垫有纱布的蒸笼里，用旺火蒸熟取下。牛肉切剁成绿豆大的丁。

(2)将炒锅放在旺火上，放入菜籽油，烧至七成熟时，下牛肉丁，加入酱油、味精、白糖、姜末和精盐 4 钱，煸炒后，加清水 5 斤，烧开，再将糯米饭倒入锅里，炒拌到卤汁吸到饭里为止，盛入盆里，放入葱末和鸭油，搅拌均匀，即成烧卖馅心。

(3)将面粉放在案板上，扒凹，加入开水 1 斤 6 两(开水中放盐 1 钱溶化)烫面，拌匀揉透，搓成长条，揪成每个重 3 钱的面剂，用擀面杖将面剂擀成荷叶边形面皮，包入馅心 8 钱，收口包成如石榴花状，使上面糯米馅露出，上笼蒸熟即成。