

节庆点心

50种快乐配方，
陪您欢度一整年的中西节庆！

DIY

颜金满 著



FESTIVAL DESSERT



北京市版权局版权登记号：01-2005-2274 号

内 容 简 介

本书包含了一年中 10 个中西节庆的 50 道点心，如春节的年糕、元宵节的汤圆、西洋情人节的巧克力糖、清明节的草仔粿、端午节的粽子、七夕情人节的巧饅、中秋节的月饼、万圣节的南瓜派、感恩节的火鸡肉派、圣诞节的姜饼屋等，材料易得、做法简单，不仅可以增添节庆的氛围，还可以享受做点心的乐趣。

图书在版编目 (CIP) 数据

节庆点心 DIY/ 颜金满著. —北京: 科学出版社, 2005
(自己动手做点心)

ISBN 7-03-015219-0

I. 节… II. 颜… III. 糕点—制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 023615 号



书名 / 作者 节庆点心 DIY/ 颜金满

本书中文繁体字版于 2002 年由“邦联文化事业有限公司”出版

中文简体字版于 2005 年经“邦联文化事业有限公司”

安排授权由“科学出版社”在中国内地出版发行

设计制作: 文思莱图文设计公司

责任编辑: 李 夏 沈红芬 / 责任校对: 包志虹

责任印制: 钱玉芬 / 封面设计: 明 社

2005 年 5 月第 一 版 开本: 787 × 1092 1/16

2005 年 5 月第一次印刷 印张: 6

印数: 1—8000 字数: 142 000

定价: 26.00 元

(如有印装质量问题, 我社负责调换〈科印〉)

科学出版社 出版

北京东黄城根北街 16 号

邮政编码: 100717

<http://www.sciencep.com>

中国科学院印刷厂 印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

自己动手做点心

节庆点心

50种快乐配方，陪您欢度一整年的中西节庆！

DIY

颜金满 著

科学出版社
北京



正月初一

农历 春节

红豆年糕·甜年糕 6 萝卜糕 8
发糕 9 枣泥核桃糖 10 牛轧糖 11



正月十五

农历 元宵节

芝麻汤圆 14 无馅小汤圆 15
紫米花生汤圆 16 鲜肉咸汤圆 17

2/14

公历 西洋情人节

草莓巧克力糖 20 杏仁巧克力糖 21
姜汁脆饼 22 果酱小蛋糕 24
手工饼干 25 巧克力蛋糕 26



4/5

公历 清明节

五月初五

农历 端午节

红龟粿 31 草仔粿 32 润饼 35

台湾北部粽 38 台湾南部粽 41
客家裹粽 42 潮州红豆沙粽 45 广式裹蒸粽 46
碱粽 48 绿豆糕 49



七月初七

农历 七夕情人节

巧饽 53 麻油鸡·油饭 54

八月十五

农历 中秋节

芋头酥 59 蛋黄酥 60 绿豆凸 61 凤梨酥 62
“三Q”饼 65 苏式月饼 66 广式大月饼 69
XO 酱广式小月饼 70 冰皮月饼 71

10/31夜

公历 万圣节

南瓜派 74 野莓饼 77



11/4th 星期四

公历 感恩节

火鸡肉派 81 肉桂苹果派 82

12/25

公历 圣诞节

树干蛋糕 86 姜饼屋 89
布朗尼 90 水果磅蛋糕 91
库格酪福蛋糕 92 圣诞水果面包 95



除夕

过年的传说有很多，流传得最为普遍的是古时候，有一种外形像狮子、身体壮如牛的凶恶怪兽，称作“年”，这个怪兽平常都在深山里捕食百兽，可是到了冬天，山中的食物变少了，怪兽就从山里跑出来而闯进村子里伤人伤畜。因此，每到冬天，大家都很害怕，但经过长时间后，人们发现“年”怪兽，虽然凶猛，但是却害怕三种东西：鲜红的颜色、明亮的火光、巨大的声响。

于是大家商量，只要家家都具备这三样东西，那么“年”就一定不敢进入村子了。到了冬天，凶恶的“年”快要进入村子侵扰时，人们就相互约定门上都挂上用红色涂抹的大木板（春联），门口烧着火堆，晚上大家都不睡觉（除夕夜守岁），在家里敲敲打打，到处发出巨大的声音（鞭炮）。夜深了，“年”在村口出现，见到村子里到处有红色的东西，处处有火光，又听到村子里不断地有巨大声响发出，便感到很害怕，赶快掉头躲进山里，从此不敢再出来伤害村民和牲畜了。

第二天清晨，全村的人都聚在一起，为驱逐年兽所获得的胜利大家互相祝贺道喜。每到冬天，人们总是忘不了往年防御“年”进村侵袭的日子，于是家家户户照样挂上红色木板，点着火堆，整夜敲敲打打，第二天，大家也是相互道喜。这样代代相传，“过年”的习俗就慢慢形成了。

农历

正月 春节

二十八

二十九

初一

初二

初三

初四

饮食文化

甜饅（甜年糕）

俗话说：“吃甜甜，好过年”，吃年糕有“年年高”、“步步高升”的含义。

菜头饅（萝卜糕）

俗话说：“菜头饅，好彩头”，而“菜头”是当季最盛产的蔬菜，非常符合经济效益，所以过年时最常拿来入菜。

发饅（糕）

因为它的形状像一朵花，而且发糕有“发财”的意思，因此有“发饅发财”一说，由于白色发糕较不吉利，故现代人多会加入适量二砂糖或黑糖增色，以讨吉利。



红豆年糕

赏味期

室温 7~10 天 / 冷藏 30 天

[份量] 蒸笼 1 个 (直径 30 厘米)

[材料]

糯米粉 600 克
蜜红豆 400 克
二砂糖 400 克
水 400 克

[做法]

- 1 将糯米粉过筛备用。
- 2 二砂糖与水煮至溶化，待稍凉，再倒入糯米粉中，搅拌至呈光滑无颗粒状的米浆，再拌入蜜红豆备用。
- 3 取1个蒸笼，依序铺上一层蒸笼布、耐热玻璃纸，再倒入米浆，以中火蒸 60~90 分钟。
- 4 用竹签插入年糕中心试探，若未沾黏米浆就表示熟了，若尚有米浆则继续蒸至熟。

甜年糕

赏味期

室温 7~10 天 / 冷藏 30 天

[份量] 蒸笼 1 个 (直径 30 厘米)

[材料]

糯米粉 600 克
二砂糖 450 克
水 400 克

[做法]

- 1 将糯米粉过筛备用。
- 2 二砂糖与水煮至溶化，待稍凉，再倒入糯米粉中，搅拌至呈光滑无颗粒状的米浆。
- 3 取1个蒸笼，依序铺上一层蒸笼布、耐热玻璃纸，再倒入米浆，以中火蒸 60~90 分钟。
- 4 用竹签插入年糕中心试探，若未粘米浆就表示熟了，若尚有米浆则继续蒸至熟。

老师的叮咛

- > 利用蒸笼料理时，应注意蒸锅中的水要足够，且必须煮滚后才可将年糕放入蒸笼中。若蒸煮途中发现水不够，可再加入热水，千万不能加冷水，否则会降低水温而影响年糕的成败；也可以用电锅蒸，外锅加入 4 杯水 (量米杯)，约蒸 60 分钟。
- > 二砂糖与水加热溶化后，须放置待稍凉再与糯米粉拌匀；若趁热拌入，则糯米粉很容易熟化而形成糊状。

关于“糕”的意义

农历过年的应景糕（饅）那么多，
你知道它们各代表何意吗？

“甜糕”压年、“发糕”发财、“萝卜糕”好彩头。
所以一般祭祀时，常将甜糕排在供品底层，
发糕排在上层，上插春花象征吉祥之意。



萝卜糕

赏味期

室温1天 / 冷藏3~4天

【份量】

圆模3个(直径约23厘米)

【材料】

A 米浆

在来米粉 600 克
马蹄粉 113 克
澄粉 112 克
盐 18 克
细砂糖 37 克
白胡椒粉 1/2 小匙
香油 2 大匙
水 700 克

B 馅料

干香菇 100 克
绞肉 200 克
白萝卜丝 700 克
红葱酥 100 克
水 1500 克
色拉油 80 克

老师的叮咛

- > 添加蔬菜的萝卜糕不宜放太久，因为含水量多容易渗出而导致腐坏，所以应趁新鲜食用。
- > 吃素者可取 100 克素火腿替换绞肉及红葱酥。

【做法】

- 1 将在来米粉、马蹄粉及澄粉过筛备用。
- 2 将过筛的粉类、其他材料A搅拌均匀，至无颗粒的米浆；干香菇泡软切丁，备用。
- 3 制作馅料：炒锅中倒入色拉油烧热，放入香菇丁，绞肉炒香后，加入白萝卜丝略炒，再加入水煮滚，转小火后加入米浆、红葱酥拌匀成浓稠米浆。
- 4 将做法3的米浆倒入模型中至八分满，放入蒸笼，以大火蒸约 60 分钟至熟即可。



[份量]

饭碗 10~12 个 (直径 6 厘米)

[材料]

在来米粉 300 克

低筋面粉 100 克

泡打粉 12 克

二砂糖 150 克

黑糖 70 克

水 450 克

发糕

赏味期

室温 3~4 天 / 冷藏 10 天



[做法]

- 1 将在来米粉、低筋面粉、泡打粉过筛，加入二砂糖及黑糖稍拌匀，再倒入水搅拌均匀至浓稠状的米浆。
- 2 取 10~12 个小碗，先放入预热的蒸笼中，蒸 5~8 分钟至稍热备用。
- 3 将拌匀的米浆倒入预热好的小碗中至八分满，用大火蒸 30~40 分钟即可。

老师的叮咛

- > 发糕材料有两种：一种是口感较糯滑且组织坚实的在来米粉；另一种为较松软的面粉，可依个人喜好选择。
- > 预防蒸好的发糕不易脱模，可先于加热好的碗中铺入一层蛋糕纸模，再倒入米浆即可轻易脱模，且造型更讨喜。蒸煮途中不可打开锅盖，否则蒸汽散出会使发糕发不起来。
- > 吃不完的发糕若变硬就不好吃了，不妨切片油炸或煎至酥脆，即可品尝到另一番滋味。

“春节”
8/9

枣泥核桃糖

赏味期

室温 21 天

[份量] 156 个

[材料]

A 糖浆

麦芽糖 800 克

水 70 克

B 其他

桂圆 100 克

兰姆酒 50 克

核桃 400 克

枣泥 700 克

色拉油 80 克

太白粉 40 克

水 80 克

糯米纸适量

糖果纸适量

[做法]

- 1 桂圆先剥成小片，泡入兰姆酒至入味；核桃放入烤箱，以 180°C 烤约 15 分钟至酥脆，备用。
- 2 将材料A加热煮至溶化，加入枣泥边煮边搅拌至呈浓稠状的糖浆，且温度为 100°C 。
- 3 再加入色拉油续煮至 105°C ，接着放入泡好的桂圆续煮至 110°C ，再倒入太白粉水拌匀（图a），最后迅速加入烤过的核桃搅拌均匀备用。
- 4 取 1 个长盘，铺上 1 张烤盘纸，倒入拌匀的枣泥核桃糖浆，用擀面棍擀平（图b），待冷却即可切成长 $5 \times$ 宽 $1 \times$ 高 1（厘米）条状，每个枣泥核桃糖内层以糯米纸（图c）、外层以糖果纸包裹，依序完成所有糖块即可。



老师的叮咛

- > 制作糖浆时，须边煮边搅拌，才能避免底部糖浆烧焦的状况。
- > 擀平枣泥核桃糖浆前，可先铺 1 张烤盘纸以防粘上；千万不可使用一般白纸，因其表面无油，很容易粘上。
- > 糖果及饼干很容易因受潮而变质，所以一定要放在密封罐中保存。

“春节”

10/11



牛轧糖

赏味期

室温 21 天

[份量] 191 个

[材料]

A 糖浆

麦芽糖 600 克
细砂糖 200 克
水 120 克

B 其他

奶油 200 克
盐 5 克
蛋白 90 克
奶粉 200 克
熟花生仁 500 克
糯米纸适量
糖果纸适量



老师的叮咛

- > 购买回来的熟花生仁，必须趁蛋白糖果尚未冷却即加入，否则花生会较难拌匀。

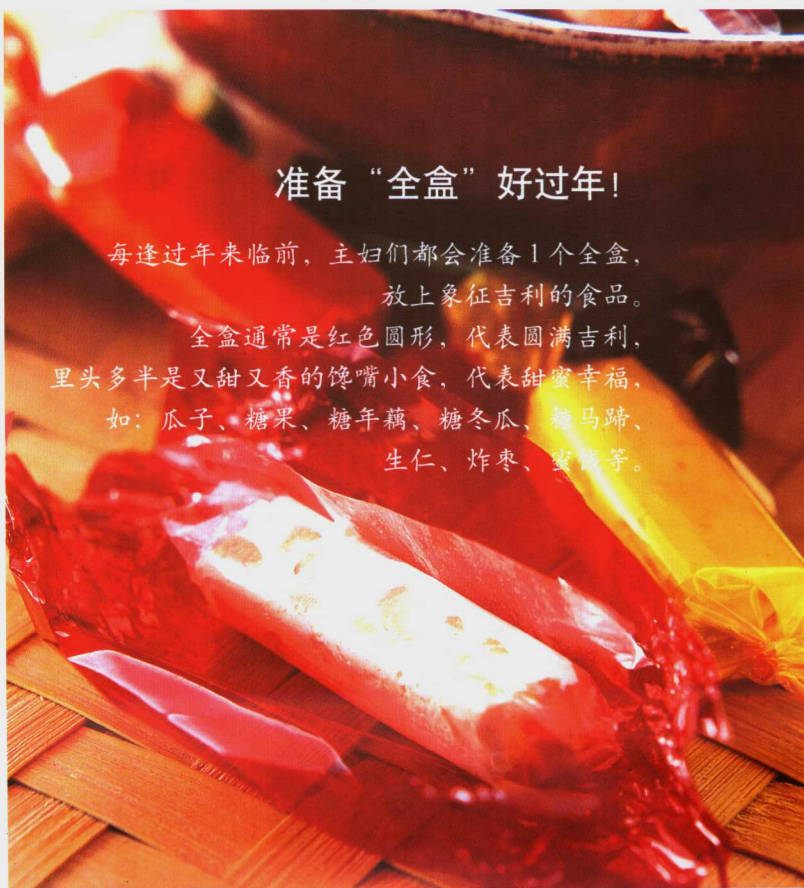
[做法]

- 1 麦芽糖、150 克细砂糖，水煮滚后，转小火边煮边搅拌至呈浓稠状的糖浆，且温度为 135°C 即可熄火。
- 2 将奶油、盐加热至熔化备用。
- 3 先将蛋白打至粗粒泡沫状，加入剩余细砂糖，搅打至湿性发泡偏干性（八分发，蛋白尾端呈坚挺状而不掉落）。
- 4 取 1/3 份量糖浆倒入做法 3 的蛋白糊中，搅拌至完全均匀，依照此动作再重复 2 次至糖浆用完，搅打至呈现白色的蛋白糖。
- 5 将作法 2 的奶油加入蛋白糖中，继续搅拌均匀至未呈现油水分离状态，再加入过筛的奶粉拌匀，放入烤过花生仁搅拌均匀（因为很黏稠，可利用座型搅拌机搅打较省力）。
- 6 取 1 个长盘，铺上 1 张烤盘纸后，再倒入拌匀的牛轧糖浆，铺上 1 张烤盘纸，用擀面棍擀平，待冷却即可切成长 $5 \times$ 宽 $1 \times$ 高 1（厘米）条状，将每个牛轧糖内层以糯米纸，外层以糖果纸包裹，依序完成所有糖块即可。

准备“全盒”好过年！

每逢过年来临前，主妇们都会准备 1 个全盒，放上象征吉利的食品。

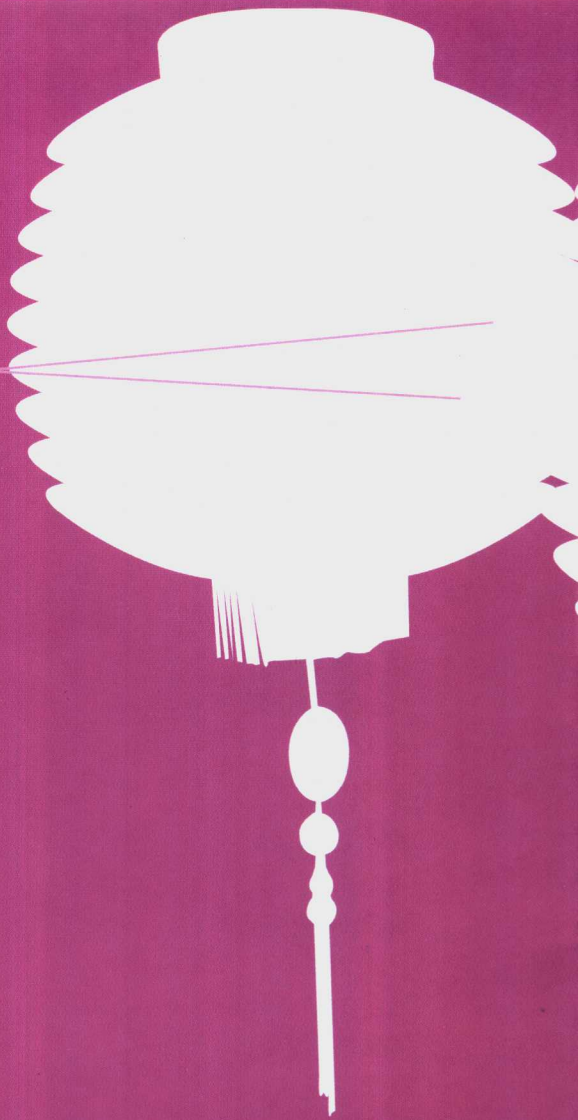
全盒通常是红色圆形，代表圆满吉利，里头多半是又甜又香的馋嘴小食，代表甜蜜幸福，如：瓜子、糖果、糖年糕、糖冬瓜、糖马蹄、生仁、炸枣、蜜饯等。

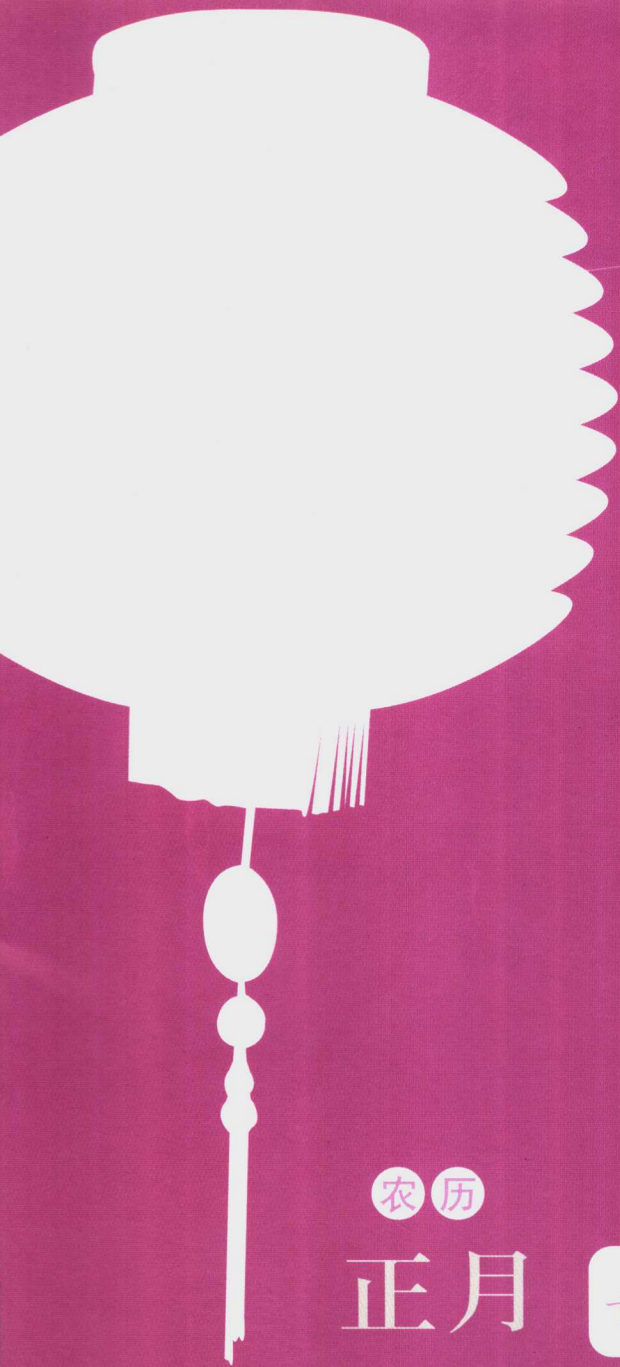


元宵节俗称上元，又称元夕、元夜、灯节，也是春节的最后一天，希望自此之后，一切生活恢复常态，所以人们会热烈庆祝，也就有“小过年”之称。

元宵节的由来，较常见的说法有两种：第一种说法为起源于道家，因为道家以正月望日为上元，七月望日为中元，十月望日为下元，以上元的活动最丰富且最热闹；另一种说法是由汉代宫廷的一种祭奠演变而来的，当时这个祭奠是在夜间（宵）举行的，主持祭奠的时候，当然要多点燃一些蜡烛，从此就演变成元宵张灯的习俗了。

另外有一个更有趣的传说：从前有一只神鸟因为迷路而降落人间，之后被不知情的猎人射死，这时天帝知道了，十分震怒，于是下今天兵于正月十五日到人间放火烧死全部人类。这个坏消息被心地善良的女儿知道了，她不忍心看到百姓无辜受难，就冒着生命的危险把这个消息告诉人们，众人想了又想，终于想出个好办法：正月十四、十五、十六这三天，每户人家都在家里挂起红灯笼、点爆竹、放烟火。这样天帝就会以为人们被烧死了。果然到了正月十五夜晚，天兵往下一看，发现人间一片红光，以为是大火燃烧的火焰，遂向天帝告知不用下凡间放火了，人们就这样保住了性命。为了纪念这次的成功，每年的正月十五家家户户就会悬挂灯笼、放烟火来纪念这个日子。





饮食文化

元宵（汤圆）

元宵节吃元宵（汤圆）可能始于宋代，不过当时称作“浮圆子”（就是汤圆的前身），到了明朝才改称“元宵”。吃元宵希望年头有好兆头；吃汤圆象征全家（国家）团圆。传说，袁世凯一心想复辟登基当皇帝，又怕人民反对，终日提心吊胆。有一天，他听到街上卖元宵的人拉长了嗓子喊：“元……宵……”觉得“元宵”两字有袁世凯被消灭的感觉，不禁联想到自己的命运，于是在公元1913年元宵节来临前，下令禁止称“元宵”，只能称“汤圆”或“粉圆”。然而，百姓根本不理睬他，照样在民间流传“元宵”的名称。

农历

正月

十五

十六

十七

十八

十九

元宵节

芝麻汤圆

赏味期

室温1天 / 冷藏2天

[份量] 16~17个

[材料]

A 外皮

糯米粉 300 克
太白粉 20 克
水 170 克

B 馅料

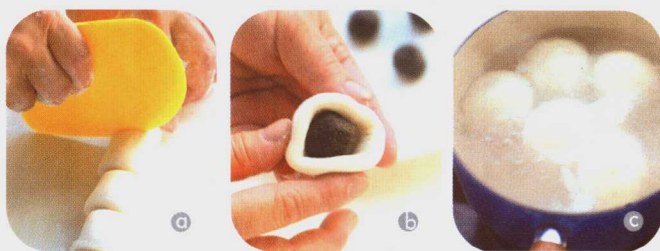
黑芝麻粉 65 克
绵白细糖 55 克
猪油 55 克

C 糖水

二砂糖 120 克
水 300 克

[做法]

- 1 将糯米粉、太白粉过筛备用。
- 2 制作馅料：将材料 B 搅拌均匀，放入冰箱冷藏 30 分钟，取出后再分成每个 10 克的小芝麻馅，并搓成圆形，再放入冰箱冷冻至稍硬。
- 3 制作外皮：将材料 A 搅拌均匀，揉成米团，分成 2 份(40 克、450 克)，取 40 克米团放入滚水中煮至浮起，再捞出与 450 克的米团揉均匀，成为具有黏性及糯滑感的米团。
- 4 将做法 3 的米团搓揉成长条，分成每个 30 克的小块(图 a)，包入 1 个芝麻馅即成汤圆(图 b)，依序完成所有材料。
- 5 制作糖水：锅中倒入水煮滚，加入二砂糖煮至溶化，放置一旁备用。
- 6 煮一锅滚水，放入芝麻汤圆煮至浮起(图 c)即可捞出，再放入糖水中续煮至滚即可。



老师的叮咛

- > 糖水中可先加入少许酒酿煮滚，待芝麻汤圆煮熟，捞出放入酒酿糖水中，再勾一层薄薄的太白粉水续煮滚，打入 1 个蛋花即成“酒酿蛋花汤圆”。
- > 芝麻馅料必须先放入冰箱冷冻再包裹，否则软软的很容易黏手，且不好包。
- > 馅料中的绵白细糖外观为米色，且颗粒非常细腻，其入口即化的口感很适合作为汤圆的馅料。



[份量] 183 个

[材料]

A 外皮

糯米粉 600 克

去皮紫色山药 200 克

水 300 克

食用红色素少许

B 糖水

二砂糖 120 克

水 300 克

无馅 小汤圆

赏味期

室温 1 天 / 冷藏 2 天



[做法]

- 1 将糯米粉过筛备用。
- 2 紫色山药蒸熟，捣成泥状：糯米粉与水拌匀，揉成米团，分成2份（60克、840克），备用。
- 3 煮一锅滚水，放入60克米团煮熟后捞出，与840克的米团揉均匀，再分成3份。1份留着制作白汤圆，另外2份分别与红色素、山药泥揉至成有黏性且具糯滑感的米团。
- 4 将3种米团分别搓揉成长条状，再分成每个6克的小块，搓成圆状，依序完成所有材料。
- 5 制作糖水：锅中倒入水煮滚，加入二砂糖煮至溶化，放置一旁备用。
- 6 煮一锅滚水，放入小汤圆煮至浮起即可捞出，再放入糖水中续煮至滚即可。

“元宵节”

14/15