

家庭巧制
儿童面点70种

本德康 编

中国轻工业出版社

家庭巧制儿童面点70种

本德康 编

中国轻工业出版社

家庭巧制儿童面点70种

本德康 编

•

中国轻工业出版社出版

(北京市朝阳区安定门外黄寺大街甲3号)

北京双井印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

787×1092毫米1/32·印张·3.375 字数: 25千字

1991年5月 第一版第一次印刷

印数1—20100册 定价: 2.90元

ISBN 7—5019—0988—1/TS·0661

出 版 说 明

随人民生活水平不断地提高，有关糕点制作的书也日益增多，但至今仍未有一本适应少年儿童生理特点的糕点制作书，也未有一本适合儿童的情趣爱好及消费心理的书，更谈不上怎样耐心细致地去教他们制作点心。本着这一旨意，我们编写了这本《家庭巧制儿童面点70种》，以弥补上述之不足。

本书的品种资料大都来源于编者新近翻译的食品制作的书中。在编写时考虑到我国现有原材料的种类及我国儿童的饮食习惯，在翻译的基础上做了必要的改动与调整。

本书所介绍品种，极适宜在家庭中制作。

本书中每一品种的用料及配方十分注意照顾儿童的生理特点。讲究原料相互间的搭配和互补，既考虑到儿童身体所需蛋白质和对一定量脂肪的吸收，又注意对各种维生素的摄取。

最为可贵的是维生素的摄取不是靠添加药物，而是通过鲜果蔬菜来摄取。而且在加入了各种天然维生素后又十分注意工具的选用和操作过程的合理安排，其目的是保证各种维生素不受破坏地进入儿童口中，其考虑之周到，用心之良苦，是其它食品书不能企及的。

如今，我国的儿童食品极少，质量差，造型千篇一律，无新奇感，更谈不到怎样照顾儿童们的生理特点。我们相信，本书的出版将对我国的儿童食品起到一定的推动作用。

编者

1991年4月

目 录

- 一、巧克力饼.....(1)
- 二、樱桃饼.....(2)
- 三、麦片饼.....(3)
- 四、柠檬饼 (广柑饼)(4)
- 五、南瓜饼 (黄瓜饼)(6)
- 六、拼块造型饼.....(8)
- 七、独眼饼.....(9)
- 八、圆形十字饼.....(10)
- 九、桃仁饼.....(12)
- 十、蜂蜜饼.....(13)
- 十一、苹果饼.....(14)
- 十二、葡萄干饼.....(15)
- 十三、香蕉饼.....(16)

十四、梨子饼.....	(18)
十五、萝卜饼.....	(19)
十六、趣味方饼.....	(21)
十七、高级全麦饼.....	(23)
十八、太妃果脯饼.....	(24)
十九、奶味圆饼.....	(25)
二十、杏脯装饰饼.....	(27)
二十一、玉米饼.....	(28)
二十二、果酱拇指酥.....	(29)
二十三、葡萄蕃茄饼.....	(30)
二十四、土豆片饼.....	(32)
二十五、红心巧克力饼.....	(33)
二十六、巧克力麦片饼.....	(35)
二十七、巧克力薄荷夹心饼.....	(36)
二十八、巧克力动物饼.....	(38)
二十九、巧克力裂纹饼.....	(39)
三十、香草巧克力棋饼.....	(41)

- 三十一、节状三明治.....(42)
- 三十二、拼音字母饼.....(44)
- 三十三、碎石杂饼.....(46)
- 三十四、鳄鱼饼.....(47)
- 三十五、模印饼.....(48)
- 三十六、汽车尾灯饼.....(50)
- 三十七、各种造型饼.....(52)
- 三十八、花生巧克力小方饼.....(53)
- 三十九、桃仁方饼.....(54)
- 四十、 芝麻酱条.....(55)
- 四十一、萝卜方饼.....(56)
- 四十二、牌点饼.....(57)
- 四十三、香蕉块.....(59)
- 四十四、方便巧克力面料饼.....(60)
- 四十五、姜汁彩馅饼.....(61)
- 四十六、香草薄饼.....(63)
- 四十七、芝麻酱果酱饼.....(64)

- 四十八、圆点饼.....(67)
- 四十九、桃仁球饼.....(68)
- 五十、奶糖饼.....(66)
- 五十一、花生酱块饼.....(70)
- 五十二、爆玉米花饼.....(71)
- 五十三、巧克力条.....(72)
- 五十四、香酥块.....(73)
- 五十五、蛇形饼.....(74)
- 五十六、雪橇饼.....(75)
- 五十七、雪球饼.....(76)
- 五十八、节日祝福饼.....(77)
- 五十九、樱桃装饰饼.....(79)
- 六十、白花酢浆饼.....(80)
- 六十一、彩画蛋饼.....(81)
- 六十二、美国国旗饼.....(83)
- 六十三、人面灯笼饼.....(84)
- 六十四、心愿饼.....(86)

- 六十五、墨西哥婚礼饼.....(87)
- 六十六、荷兰香饼.....(88)
- 六十七、英国茶点.....(89)
- 六十八、荷兰香饼.....(91)
- 六十九、杏脯圆饼.....(92)
- 七十、人面灯笼饼.....(94)

一、巧 克 力 饼

配方：200克猪油、250克白糖、2只、鸡蛋6克
香草香精、260克面粉、2.5克食盐、450
克可可粉（无糖巧克力也可）、60克
碎桃仁、4克小苏打

制作：

1. 先将猪油熔化，再投入白糖，用打蛋帚（叉子、筷子也可）搅拌，搅至无白糖颗粒为止。
2. 将蛋和香精放入油糖中，并搅拌均匀。
3. 将面粉、小苏打、食盐混合后过筛，然后搅拌，与此同时慢慢将面粉、小苏打、食盐等加入油糖中，搅拌均匀即可。
4. 将可可粉、桃仁，搅匀后放在抹过油的烤盘上，外形为圆状，规格大小一样，相互间距5厘米。

5. 在190℃的炉中烘烤8~10分钟，呈金黄色后取出冷却。本配料可制作50个形体大小一样的巧克力饼。

二、樱 桃 饼

配方：100克猪油、125克白糖、1只鸡蛋、1克杏仁香精（可选用任何香型）、100克面粉、2克发泡粉、1克食盐、70克麦片、230克可可粉（无糖巧克力也可，切为碎末）、100克蜜樱桃（切为碎块）、50克桃仁

操作过程：

1. 先将烘箱的温度升至190℃。在一容器用微火熔化猪油，待猪油全部熔化后投入白糖，然后用打蛋帚猛力搅打，搅至无糖粒为止。
2. 将蛋、香精投入到油糖中，搅拌均匀即

可。

3. 先将面粉、发泡粉、盐混合过筛，然后在打蛋帚的徐徐搅拌中投入面粉混合物，搅拌均匀即可。
4. 用木制勺搅进麦片、可可粉、樱桃和桃仁，拌匀后，用勺均匀地舀在未抹油的烤盘上，形体为圆状，相互间距5厘米。
5. 在190℃的炉中烘烤8~10分钟或呈金黄色。让饼在烤盘上冷却2分钟后方可用夹子夹出冷却。本配料可制作35个规格一样的樱桃饼。

三、麦 片 饼

配方：100克面粉、175克白糖、2克小苏打、

2.5克食盐、100克猪油、1只鸡蛋、30克牛奶、2克香草香精、150克麦片、450克可可粉

操作过程:

1. 先将烤箱的炉温升至 190°C 。然后把面粉、白糖、小苏打、盐放入一容器中，拌合均匀。
2. 再将油（需先熔化）、蛋、牛奶和香精加入到面粉混合物中，用木制勺拌合均匀。
3. 又把麦片、可可粉加入到面粉油糖混合物中拌和均匀。用勺将料舀在未抹油的烤盘上，形体为圆状，规格一样，相互间距5厘米。
4. 在 190°C 的炉中烘烤10分钟或呈金黄色，然后用夹子夹出冷却。本配料可制作45个麦片饼。

四、柠檬饼（广柑饼）

配方：100克猪油、200克白糖、1只鸡蛋、150克碎末柠檬皮或广柑皮、30克柠檬汁或广

柑汁（也可用30克牛奶或水，外加2克柠檬香精或广柑香精）、4克香草香精、150克面粉、2克小苏打、1克食盐、450克可可粉（无糖巧克力也可，但需切为碎块）、60克碎花生仁或碎桃仁

操作过程：

1. 先将烤箱的炉温升至190℃。在一容器中熔化猪油后投入白糖，用打蛋帚搅拌至无糖粒为止。
2. 将蛋、水果皮、果汁、香精加入油糖中，搅拌均匀。
3. 把面粉、小苏打、盐混合过筛，在打蛋帚的徐徐搅拌中慢慢将面粉混合物投入到油糖中，搅拌均匀。
4. 用木制勺将可可粉、花生仁搅入上述混合物中，拌匀后用勺舀在未抹油的烤盘上，形体为圆状，规格一样，相互间距5厘

米。

5. 在190℃的炉中烘烤10~12分钟，用夹子夹出冷却。本配料可制作35个柠檬饼。

操作技术要领：

小心地切下柠檬皮（广柑皮）有色的部分，然后用刀剁烂（也可在有孔的器具上擦动）。如需要鲜果汁，就把水果对半剖开，任拿一半在碗中榨出果汁。

五、南瓜饼（黄瓜饼）

配方：100克猪油、200克白糖、1只鸡蛋、2克香草香精、150克面粉、4克肉桂粉、2.5克食盐、70克麦片、150克南瓜丝或黄瓜丝、120克碎桃仁、200克可可粉（无糖巧克力也可，切成碎末）

操作过程：

1. 先将烤箱的炉温升至175℃。在一容器中

熔化猪油，待完全熔化后投入白糖，用打蛋帚搅打至无糖粒为止。

2. 加入蛋、香精、拌合均匀。
3. 先将面粉、肉桂粉和盐混合均匀后过筛，然后在不断地搅拌中将面粉混合物投入到油糖中，拌和均匀。
4. 用木制勺将麦片、南瓜丝、碎桃仁、可可粉搅入上述的混合物中，拌和均匀。用勺舀在未抹油的烤盘上，形体为圆状，规格一致，相互间距5厘米。
5. 在175℃的炉中烘烤10~12分钟或呈金黄色。用夹子夹出冷却。本配料可制作45个南瓜饼。

操作技术要领：

南瓜丝不应切得太长，以免影响规格。