

济南风味小吃

王元宝 侯君杰 编著

山东科学技术出版社

一九八八年·济南



冠顶饺



油馓



元宝酥



五仁包



银丝卷



烤鸭



清油盘丝饼



苹果酥



蟹壳黄

序

济南是全国饮食业发达的城市之一。济南小吃历史悠久，富有地方色彩和特殊风味，选料广泛，种类繁多，在国内外享有很高的声誉。

济南是座古老的城市，烹饪史可溯源到五千年前的新石器时期，济南龙山镇的古文化遗址出土的薄如蛋壳而光亮的黑陶中，主要是烹饪和盛食器具，可想在远古时代的济南居民已能熟练使用精致的陶器制作食品了。

春秋战国时期的鲁人孔子、齐人晏婴，北魏的贾思勰，唐代的段文昌、段成式，宋代的周密等人，对齐鲁一带的烹饪理论及风味小吃都作过记载。

明清以来，济南成为山东政治、经济、文化中心后，在烹饪技艺和小吃方面都有很大的发展。济南的小吃已经形成独特的地方风味，并足以代表山东内地的小吃特点。《济南府志》载：“惟济南水路辐辏，商贾相通，倡优游食颇多”。济南作为山东的首府，有多方面的有利条件使它能博采齐鲁各地小吃之精华，兼收并蓄小吃之风味。

清末，胶济、津浦两大铁路相继通车，济南是两大铁路的交汇点，水陆交通比较发达，内河湖泊和沿海的水产以及山区平原的蔬菜瓜果、五谷杂粮、家禽畜类、山珍野味等都能及时运到济南，货源的充足，促进了济南小吃的迅速发展。清末的名饭庄凤集楼的罐儿蹄，汤醇厚，蹄酥烂；汇泉楼的银丝卷，色白暄软，丝匀咸香；文和楼的烤鸭，外皮酥脆，肉嫩鲜美；同元楼的坛子肉，肉酥烂，味浓郁。这些著名饭庄经营的小吃

百余年来一直是有口皆碑，脍炙人口，闻名遐迩于省内外。

有些小吃品种经其经营店家祖孙几代相传经营，在顾客中声誉极高。象济南城里熊家扁食楼的扁食，皮薄滑润，馅鲜味香；陈家的桶子鸡，色黄油亮，肉嫩香醇；章丘的黄家烤肉，皮酥肉香，肥而不腻；平阴宋家的大烧饼，筋道微咸，烤香味浓。这些小吃经营盛况经久不衰。

旧时，济南还有许多店家经营的著名小吃，象百花村的开花馒头、小笼三鲜蒸包；文升园的油馃、馄饨、酥菜等；聚乐楼、老马家馆的涮羊肉、麻酱小烧饼；燕喜堂的萝卜丝饼、豆沙包；泰丰楼的炸三角；西域斋的焖饼；四海亭的炸糕；曾盛东的油条；德俊斋的烧饼；顺成、德盛永的锅饼；赵家干饭铺的大米干饭、把子肉；又一新的清油盘丝饼、抻面；便宜坊的锅贴；萃花楼的各种面条；草包包子铺的猪肉灌汤包；半里香的馃饼；张贯勇米粉铺的米粉；振鲁阁的油煎包；长清包子铺的大素包；庆顺斋、老玉记扒鸡铺的脱骨扒鸡；雷家、王家粥铺的五香甜沫等，都是很受顾客欢迎的。

济南小吃用料广泛，制法繁多，但由于山东盛产小麦，面粉饮食品在济南小吃中的种类最多，其中饼类一向居于首位，不但花样较多，而且制法多变，滋味迥异，各具特点。只烧饼一类，就有油酥烧饼、麻酱烧饼、瓢子烧饼、马蹄烧饼、吊炉烧饼、油酥糖烧饼、肉烧饼、糖鼓子烧饼、杠子头烧饼、葱油小烧饼、盘瓢烧饼、平阴大烧饼等等之分。另外，象油馃、厚锅饼、鸭油蒸包、长清素包、梨丸子、酥菜、豆腐脑、糖酥煎饼、烤红薯、酱油螺蛳、把子肉、五香面筋等，只有在济南才有可能品尝到这些带有极浓地方风味的小吃。

近几年，随着市场开放，各种小吃陆续恢复，济南的饮食

市场日趋活跃。济南进行了首届风味小吃评审，审定命名了87个品种为济南风味小吃。目前，各类小吃成为人们经常享用的饮食品，它已起到调剂人们饮食，增进人民体质的作用。我们不但要向人们传播菜肴的烹饪技术和推广创新饮食品种，还要大力地宣传价廉物美的小吃品种及制作技艺，使它在社会上、家庭中发挥更大的作用。

王元宝、侯君杰同志作为济南首届风味小吃评审工作的评委，长期从事饮食服务工作，既有实践经验，又有理论知识。他们查阅了大量饮食行业历史资料，走访了许多经营小吃的店家，经过梳理分析，去伪存真，编著了《济南风味小吃》一书。这真可谓饮食业的一大幸事。

这本书，首次把近代济南经营小吃的著名店家和历史变化记载下来，给后人保存了珍贵的饮食历史资料。本书通俗易懂，详细有据，适于烹饪工作者参考、研究、使用。也可为来济南旅游者品尝当地风味小吃提供参考。

济南市第二商业局、济南市饮食服务公司及有关同志对于该书的编著给予了大力支持和热情帮助。此书的问世，将对济南传统小吃的挖掘、继承、发展以及济南饮食市场的繁荣有着重要的意义。

应作者之请为本书作序，文末也提些要求，那就是在今后盼望作者写出质量更高、作用更大的有关烹饪方面的书籍，为烹饪的变革和第三产业的发展作出贡献。

商 进

一九八八年六月

目 录

油饼·····	1
平阴梨丸子·····	2
清油盘丝饼·····	4
把子肉·····	6
元宝酥·····	7
厚锅饼·····	9
黄家烤肉·····	10
缸贴·····	13
猪肉灌汤包·····	15
肉烧饼·····	16
口蘑脱骨扒鸡·····	18
五香甜沫·····	20
羊肉焖饼·····	21
银丝卷·····	23
烤鸭·····	24
瓢子烧饼·····	27
棒槌油条·····	28
炸酱抻面·····	30
小笼三鲜蒸包·····	32
细撒子·····	33
高汤鸡丝馄饨·····	35
鸭油蒸包·····	37
千层发糕·····	38

陈家桶子鸡·····	40
烤红薯·····	42
绿豆小米稀饭·····	43
五仁包·····	45
馅饼·····	46
麻酱烧饼·····	47
什锦素包·····	49
平阴大烧饼·····	50
绿豆丸子·····	52
八宝饭·····	54
盘瓢烧饼·····	55
锅贴·····	57
猪肉油煎包·····	59
羊肉水煎包·····	60
马蹄烧饼·····	61
涮羊肉·····	63
豆沙包·····	66
大卤面·····	67
三鲜烫面饺·····	69
薄脆·····	70
花蛋糕卷·····	72
春卷·····	73
八批果子·····	75
豆汁·····	76
家常饼·····	77
麻汁凉面·····	78

油酥烧饼·····	80
罐儿蹄·····	81
粽子·····	82
蟹壳黄·····	84
杠子头烧饼·····	85
肉合·····	87
油酥糖烧饼·····	88
萝卜丝饼·····	90
肉丝炒面·····	91
炸鸡蛋包·····	93
冠顶饺·····	94
叉子火食·····	96
糖鼓子烧饼·····	97
三鲜扁食·····	99
坛子肉·····	100
苹果酥·····	102
高桩馍馍·····	103
糖酥煎饼·····	104
米粉·····	106
糖三角·····	109
开花馒头·····	110
八股糖麻花·····	111
油盐花卷·····	113
菜饼·····	114
猪肉烧麦·····	115
绿豆糕·····	117

鸡肉灌汤包	118
炸炉算	120
葱花油饼	121
元宵	122
薄锅饼	124
水晶包	125
发糕	127
套环糖果子	128
鸡汤糝	129
盘瓢饼	130
五香面筋	132
猪肉馓饼	133
八宝粥	135
枣切糕	136
酥菜	137
炸三角	139
五仁面茶	141
状元饺	142
酥油饼	144
炸糖饼	145
凉粉	146
长清大素包	148
荷叶饼	150
白糖炸糕	151
豆腐脑	152
酱油螺蛳	153

油 馃

油馃为济南传统精细风味名吃，历史悠久。清代顾仲编著的《养小录》卷中的饵之类，记载油馃的制作：“……和面作剂，擀开。再入油成剂，擀开。再入油成剂，再擀如此七次。灶烙之，甚美。”济南较早经营油馃的店家是道光年间在城里的凤集楼。光绪20年开业的文升园饭庄，以经营众多地方小吃而闻名泉城，此家饭庄生产的油馃用章丘产大葱和面，熟后葱香味浓郁，层次分明，外酥内嫩，久为食者称道，后为饮食同业人广为仿制。

40年代开业的鲁菜正宗馆聚丰德饭店生产的油馃是由厨师苏江林制作的，他制作油馃已有近40年的历史，按照传统技法生产的油馃获省内外赞誉。

主料

面粉 500克

配料

大葱	30克	花生油	60克
猪油	50克	精盐	5克

制法

- 1.将面粉加水 and 成软面团。把大葱、猪油剁碎混合成葱泥。
- 2.将面团分成10个面剂。取1个面剂用小面轴擀成长22厘米、宽10厘米的长面片，在面片上抹一层花生油，再用手蘸些

精盐和 8 克葱油泥均匀地抹在面上。将面片由左向右折起，抹上一层花生油，用右手由外向怀里卷起面片。在卷的同时，左手将面片向外抻长，随卷随抻，把面拉伸得极薄，至卷完为止。右手卷完后，将面卷右端捏紧，多余的面头捏去，在另一面上抹上一层花生油，放在鏊子上用手指压平，成直径 8 厘米、厚 2 厘米左右的圆薄饼。

3. 将鏊子烧热，炉火烧均匀，待油饼烙至发黄时，刷上一层油，翻过来再烙另一面，两面烙黄后，放入炉内烤。先烤无饼纹的反面，约 1 分钟后，再烤有饼纹的正面。烤至表面发硬呈金黄色取出。用左手拿稳油饼，用右手食指由正面中央向外推，压出 2~4 厘米深的小窝，即成多层次的油饼。

特点

色泽金黄，外酥内嫩，层次分明，饼形整齐，葱香味浓郁，与馄饨配食味最佳。

备注

1. 和面 500 克，春、秋、冬季用水 300 克，夏季 250 克。

2. 旧时烤油饼，多是在油饼成形后，掀起鏊子放在炉膛火的周围烤，或顺鏊子下口叉放油饼烤。现在多使用双筒分格炉烤制，既卫生又方便，一次可放 10 多个。

平阴梨丸子

梨丸子是平阴县传统风味名吃。乾隆年间，平阴的达官贵人请客宴宾，经常有梨丸子上席。据传，城里首户司马府的孙老千是乾隆近臣，府中设宴时，梨丸子是不可缺少的，并以此夸耀于宾客。制作梨丸子，很讲究梨的质量，要求梨的水分不

宜过大、少磕。平阴梨丸子以当地八里庄、大义屯产的大青梨为好，这种梨青皮白瓢，个头较大，水分较少，脆嫩少磕。

清代末年，平阴城里的饭庄、酒家均制作梨丸子，成为筵席上必不可少的一道名馐，当时做梨丸子最佳的是崇画楼饭庄。民国初年，济南人创办的永福楼饭庄异军突起，其经营的梨丸子，做工精细，味道纯正，备受食者赞誉。现今，平阴大楼饭店制作的梨丸子为最佳。

主料

梨 1000克 （制作10个梨丸子）

配料

白糖	80克	核桃仁	10克
桔饼	10克	玫瑰酱	15克
芝麻油	5克	猪板油	50克
熟面粉	50克	花生油	1000克
青红丝	5克	绿豆淀粉	500克

制法

1.将削去皮的梨放平，先用刀切成厚0.2厘米的片，再切成长3厘米左右的细丝，放入盆内与熟面粉搅匀。

2.将猪板油去皮筋，用刀压抹成板油泥，再把桔饼、核桃仁剁成细末，放入玫瑰酱、青红丝、白糖及芝麻油拌成馅，逐个捏转成直径2厘米的丸子馅10个。

3.把拌好的梨丝分成10份，将丸子馅用梨丝包起来，团成直径4厘米左右的丸子，再滚上一层干绿豆淀粉。

4.净勺内放入花生油，在中火上烧至六七成热时，把丸子逐个下入油中，要均匀地保持油温，直至炸透，捞出控净油，放入盘中，摆成塔形即成，周围加些点缀更好。

特点

色泽金黄，外皮酥脆，内里软嫩，梨味浓郁，微有玫瑰香味。

备注

梨丸子加入的馅料要适量，味要以梨的清香为主，尤其是加入玫瑰酱的量要恰到好处。

清油盘丝饼

清油盘丝饼，济南人俗称一窝丝。此饼制作是将抻面技术融于油烙工序之中，是济南的传统风味名吃。在饮食行业中制作盘丝饼久负盛名的是30年代营业的又一新饭馆。现今，制作盘丝饼最好的是汇泉饭店，该店60年代初调进了原又一新饭馆的抻面师傅，生产的盘丝饼，遵法制作，一丝不苟，质量好，传统味道浓，供不应求。有的将此饼作为礼品馈赠亲友。

主料

面粉	2000克(约剩余500克)
花生油	500~600克(1500克面粉的用油量)

配料

精盐	8克	白糖	300克
青红丝	50克	碱粉	5克

制法

1.把面粉倒入盆中，再倒入含8克精盐的温水800克，搅拌均匀，把面揉光，饧10分钟左右，将5克碱粉溶入25克温水中待用。

2.把面团移到面案上，再揉一遍，搓成直径8厘米左右的

长条。将碱液均匀地抹在长条面上，用双手抓住长条面的两端，在面案上摔打，待面有劲后，站立着手提两端溜。先将面的中间部分向上抛，再往下顿摔。如此反复6次，再开始抻小条。

3.用两手抓住溜好的条面，两端对折，用力要均匀，上下微微抖动着向外抻拉，将条面抻拉到约150厘米长时，用两手的食指交叉在条面的两端抻拉、对折、抻拉，如此反复7次（行话称为扣）即可。把两端的面头去掉，每次在对折前都要撒点面。用刷子蘸花生油先刷一面，翻过抻好的面，也刷上花生油，油要刷得均匀，每根面丝都有油，但油不能过多或过少，油过多容易粘连。刷好油后，用刀把面切成30份（有的是先分切面段，后逐个刷油）。先从面段的一端顺时针方向盘转，卷成圆形，另一端压的面剂底下，再用手轻轻按压成直径约8厘米的圆形饼状。

4.把盘丝饼坯30个，分3次烙制。先在平整内放入备用花生油1/6，烧至六成热时，把10个盘丝饼坯放入，用中火先烙黄一面，挺身后，用锅铲翻身烙另一面，待两面均变黄时，再把1/6的花生油分两次淋入平整内，使平整内温度保持六七成热，直至盘丝饼呈金黄色烙熟。

5.把烙好的盘丝饼晾10分钟，用手挤促后，再把丝抖开，放入5寸的小盘内，撒上白糖、青红丝。如食者愿吃咸的，可撒点精盐。有的是将白糖、青红丝、盐分别放入容器内，与抖好的盘丝饼一同上桌，食者可自由选择。

特点

外焦里嫩，条细均匀，丝不并、不断、不乱。食用时，用手稍挤再抖松散，撒上配料，酥、松、脆、甜、香，味美爽