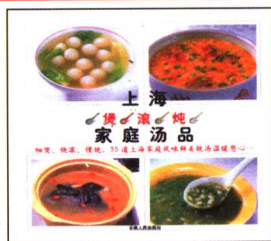


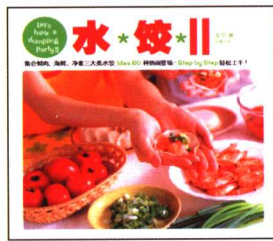
Chinese Homemade Cake

饼 II

— 金黄酥香 — 油润诱人 —



上海煲、滚、炖家庭汤品
定价: 16.80 元
说起做汤,有人说简单,有人说难,只要掌握几大要诀,就能轻松做出一道道美味鲜汤了。想知道秘诀吗?请翻开本书吧!



水饺 II 定价 16.00 元
与第一本水饺完全不同的馅料品种,多到可以让你轻松开 Party。和朋友一起开一个水饺 Party 吧!



大闸蟹 定价: 15.00 元
教教大家:怎样选大闸蟹?怎么煮蟹?怎么吃蟹?还有大闸蟹从哪里来?大闸蟹又是怎么长大的呢?



红烧肉 定价: 15.00 元
将红烧肉千变万化的做法及 34 道配菜一网打尽!还等什么!



今天,来我家聚餐吧!
定价: 16.80 元
有了 16 套私房菜单的厨艺修炼,把聚餐地点改在家里吧!试着凭自己的心情和感觉下厨做菜,借着本书所提供的主题菜单,加入“爱”来当调料。



西餐礼仪 定价: 20.00 元
本书针对各式西式佳肴,介绍其特色并按照真实情境示范正确用餐法、礼仪及解说相关知识。不论是在餐厅用餐或参加宴会皆能从容自在享用美食。

图字: 23-2004-072 号
图书在版编目(CIP)数据
饼 II / 金华著. - 昆明: 云南人民出版社,
2005.1
ISBN 7-222-04298-9

I. 饼…II. 金…III. 面食-食谱-中国-图解
IV. TS972.132-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 141047 号

本书由台湾笛藤出版图书有限公司独家授权

作 者: 金华
策 划: 九天翰墨
责任编辑: 黄源 沈可基
出版发行: 云南人民出版社
地 址: 云南省昆明市环城西路 609 号
邮 编: 650034
经 销: 新华书店
印 刷: 山东新华印刷厂德州厂
印 张: 2.5
开 本: 889 × 1194 1/24
印 次: 2005 年 2 月第 1 版 2005 年 2 月第 1 次印刷
号: ISBN 7-222-04298-9
定 价: 15.00 元

相信很多人都无法抗拒面食的诱惑,常在路上就被一阵阵缭绕香气吸引至小摊前,不由自主地买下美味犒赏自己的胃。这或许就是面食香气诱人、趁热现吃所展现的魅力吧!

面食的博大精深很难用一本书就能解释清楚。因此,本社出版了水饺、包子、馄饨、饼……等一系列以单一面食主题详尽介绍的食谱——因为,仅是一种面食,要把它做好,就是一门学问。

而其中单是“饼”,就可展现出千变万化的面貌。因此,本社继《饼》之后,再度集结不同于上一本书的饼类成为《饼 II》,内容包括:大锅饼、盒子、面糊饼、蛋皮煎饼四大类,共二十余种口味和馅料。希望读者能对“饼”有更多的认识,并且能举一反三的创作出更多变化。不论是自己的兴趣或是有意创业做小生意,都可参考本书及本社所出版的一系列有关面食的书籍,期盼对您在制作面食方面有所助益。

(注:本书所使用的面粉为市售的中筋面粉。)

★作者简介:

金华,1950年生,1971年开始从事点心制作,迄今已30余年。1988年受聘于五星级饭店,专门主掌中式面点,深受中外宾客的赞赏。现为中式面点特级技师。在多年的厨艺生涯中,最擅长的点心为小笼包、奶黄水晶包、各式包子、馒头、花卷、饼类及水饺、馄饨等。



● 目录

● 大锅饼	3	盒子的煎制法	24
葱花味大锅饼(一)	5	韭菜牛肉盒子	25
咸味大锅饼	9	白菜鲜肉盒子	26
甜味大锅饼	11	韭黄鱼茸盒子	27
葱花味大锅饼(二)	13	虾米冬瓜盒子	28
大锅饼的烙制	17	火腿萝卜丝盒子	29
		三鲜盒子	30
● 盒子	19	咖哩盒子	31
盒子面皮做法	21	三丝盒子	32
盒子的包法	22		
圆形盒子包法	22	● 面糊饼—传统型	33
半月形盒子包法	23	葫芦饼	34





三鲜煎饼 35

韭菜薄饼 36

咸薄饼 37

银鱼煎饼 38

● 面糊饼—创意型 39

韩国泡菜饼 40

马铃薯肉饼 41

培根薯饼 42

芹菜花枝饼 43

韭菜虾仁饼 44

● 蛋皮煎饼 45

蛋皮煎饼皮做法 46

蛋皮煎饼包法 47

正方形包法 47

长方形包法 48

三角形包法 49

圆形包法 50

蛋皮煎饼熟制法 51

蛋液的调制 51

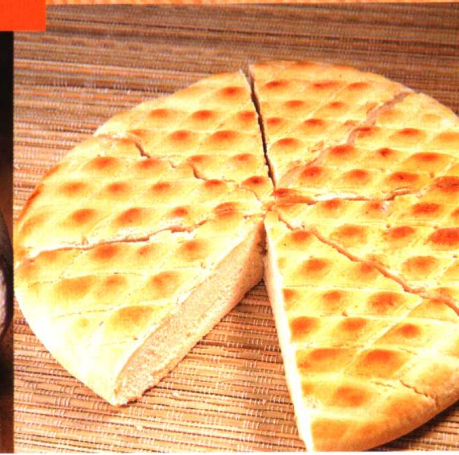
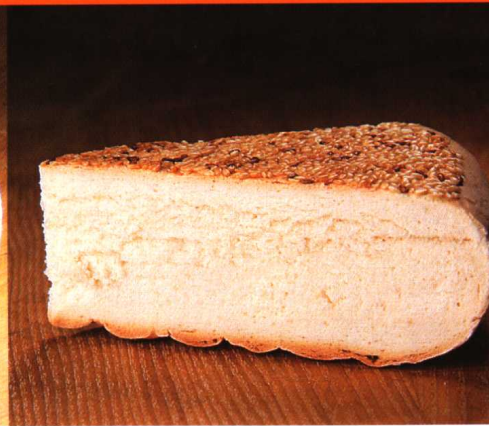
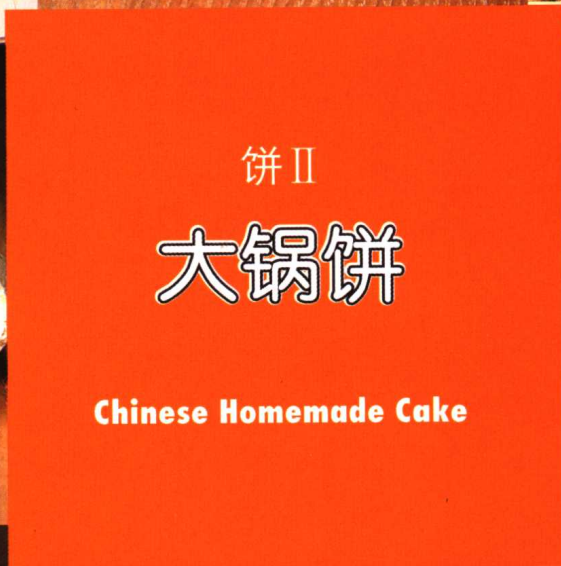
净素蛋皮煎饼 52

沙拉蛋皮煎饼 54

虾仁蛋皮煎饼 56

四丁蛋皮煎饼 58





大锅饼

1. 葱花味 (一)



1. 葱花味大锅饼（一）

材料：面粉 250 克 酵母 3 克 泡打粉 3 克 碱粉（或小苏打）1~2 克 葱花 10 克
盐 5 克

GO

开始！



取面粉 200 克与酵母、泡打粉、碱粉、盐及葱花拌匀。



加冷水 90~100cc。



搅拌面粉成雪花状。



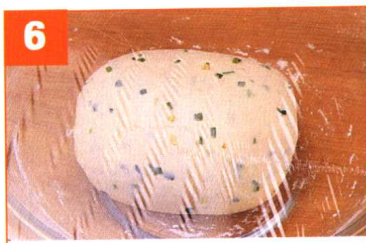
然后用手揉成面团。





5

揉成光滑的面团。



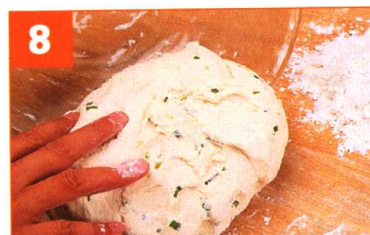
6

保鲜膜盖上，静置发酵约一小时以上。



7

取出发酵后的面团。



8

将面团放置案板上摊平。



9

在摊平的面团上洒上干粉。



10

然后用手揉搓面团。



11

反复在面团上洒上干粉揉搓。



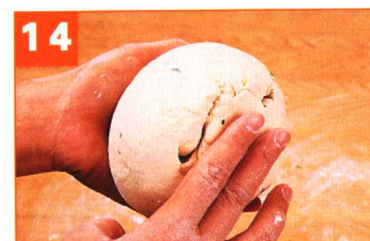
12

直至揉搓成较硬的面团。



13

将面团收捏成馒头状。



14

将收口按下。



15

放案板上，推搓成光滑的圆形面团。



16

用手掌将面团压扁。



再用擀面棍擀压。



擀成直径约 25 公分的圆饼即成大锅饼生胚。



大锅饼的烙制请参照 P.17-P.18。



大锅饼 2. 咸味



2. 咸味大锅饼

材料：面粉 250 克 酵母 3 克 泡打粉 3 克 碱粉或小苏打 1~2 克 盐 5 克

GO

开始!

1



取 200 克面粉与酵母、泡打粉、碱粉、盐加水拌匀。

参照 (葱花一) 2~5
(P.5-P.6)

6



和成光滑面团，用保鲜膜盖上静置充分发酵 (约 1 小时以上)。

参照 (葱花一) 7~18
(P.6-P.7)

19



用刀背在圆饼上刻上条形花纹。

↓

20



把圆饼刻成菱形花纹后，即成大锅饼生胚。

↓

OK



大锅饼的烙制请参照 P.17-P.18。



大锅饼 3.甜味



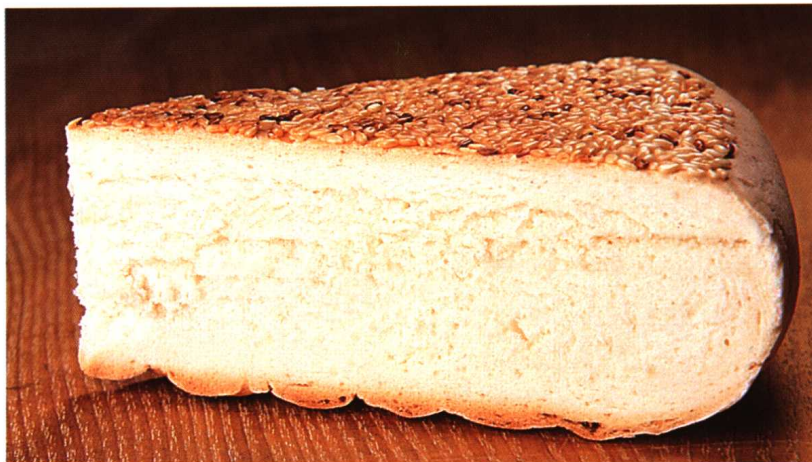
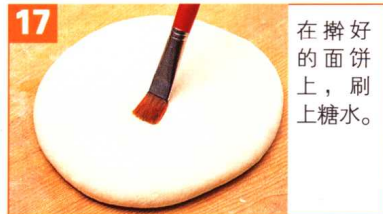
3.甜味大锅饼

材料：面粉 250 克 酵母 3 克 泡打粉 3 克 碱粉或小苏打 1~2 克 糖 30 克

参照（葱花一）1~8
(P.5-P.6)



参照（葱花一）13~18
(P.6-P.7)



大锅饼 4.葱花味(二)



4. 葱花味大锅饼（二）

材料：面粉 250 克 酵母 3 克 泡打粉 3 克 碱粉或小苏打 1~2 克 盐 5 克
葱花 10 克

GO

开始！

1



面粉 200 克与酵母、泡打粉、碱粉拌匀。



2



加水搅拌均匀成雪花状。

3



用手揉和面团。

4



揉成光滑的面团。

5



用保鲜膜盖上面团，静置充分发酵。

6



约 1 小时后，揭去保鲜膜。

7



将发酵好的面团放在案板上。

