

广东名点

(二)

——广州泮溪酒家保健、卡通点心

李鸿钧 王金镜 关志敏 主编

广东科技出版社

· 广 州 ·

泮溪酒家點心精粹

姜



本书点心技术指导 及制作人员简介

- 王金镜：**中式面点高级技师，1992年获第18届奥林匹克国际烹饪大赛个人赛铜牌；2002年获“广东烹饪名师”荣誉称号。
- 曾妙屏：**中式面点高级技师，1989年主制“广东鲜虾饺”获商业部优质产品评比“金鼎奖”；1996年获第二届中国烹饪世界大赛团体赛银牌；1999年获第四届中国烹饪大赛个人赛金牌；2000年获第三届中国烹饪世界大赛团体赛金牌、个人赛铜牌；2001年获“中国烹饪名师”荣誉称号。
- 苏翠芳：**中式面点高级技师，1991年主制“樱桃奶皇球”获商业部优质产品评比“金鼎奖”；1997年获羊城优秀点心师技能团体赛金牌。
- 陈继忠：**一级点心师，1991年主制“鸡丝春卷”获商业部优质产品评比“金鼎奖”；1997年主制“泮塘马蹄糕”获国内贸易部评比“中华名小吃”称号。
- 陈燕琼：**中式面点技师，1993年获第三届中国烹饪大赛个人赛银牌；1997年获羊城优秀点心师技能团体赛金牌；2000年获第三届中国烹饪世界大赛个人赛银牌。
- 邓志祥：**中式面点技师，1991年主制“广东叉烧包”获商业部优质产品评比“金鼎奖”；2003年获“广东优秀青年烹饪名师”荣誉称号；2004年获第五届中国烹饪世界大赛团体赛银牌、个人赛银牌。
- 劳燕仪：**中式面点技师，1995年获广州市旅游局“岗位新星技能大赛”面点全能前三名；1997年获羊城优秀点心师技能团体赛金牌；2000年获第三届中国烹饪世界大赛个人赛银牌；2003年获“广东优秀青年烹饪名师”荣誉称号。



前排坐者左起为：苏翠芳、邓志祥、王金镜、曾妙屏、陈继忠
后排立者左起为：陈燕琼、毕浩成、劳燕仪

毕浩成：中式面点技师，1997年获羊城优秀点心师技能团体赛金牌；2000年获第三届中国烹饪世界大赛个人赛银牌。

徐淑华：一级点心师，1988年主制“奶油裱花蛋糕”获商业部优质产品评比“金鼎奖”。

陈宝亨：摄影高级技师。

刘锦祥：摄影技师。

本书摄影人员简介

本书照片由摄影高级技师陈宝亨、摄影技师刘锦祥摄影。作者构思独特，创意新颖。运用娴熟的拍摄技巧，既利用色彩对比，又恰当运用陪体结合突出主体，使拍出的菜肴照片表现的质感和立体感产生诱人食欲的效果，令人印象深刻。

在摄影艺术创作上，作品运用光线造型、构图影调、景深控制、色彩配置等来表现作品的气氛，富有意境，有很强的艺术感染力，又有很高的艺术欣赏价值，是难得的菜肴艺术照片画集。



古朴门庭



贵宾餐厅

本书编委名单

主 编：李鸿钧 王金镜 关志敏

技术指导：王金镜

书名提字：姜 习（前中国烹饪世界联合会会长）

文字撰写：关志敏 王金镜

点心制作：曾妙屏 苏翠芳 陈继忠 毕浩成

劳燕仪 陈燕琼 邓志祥 徐淑华

摄 影：陈宝亨 刘锦祥

篆 刻：余 斌



李鸿钧



王金镜



关志敏

前 言

本世纪之初（2000年），泮溪酒家出版了《广东点心（一）——广州泮溪酒家像型点心》一书，比较系统地总结了泮溪酒家的点心师傅们从20世纪60年代初起，在“点心状元”罗坤大师的带领下，对点心进行“敢为天下先”的大胆改革，成功创制了动物造型和植物造型两大系列像型点心的技艺与心得，并首次在烹饪书籍中采用流程图表述点心品种的投入、产出、制作过程、风味特点，还附有详细的营养成分分析，成为既通俗易懂，又有较强专业知识含量的工具书籍，在业内受到广泛好评。

如今，泮溪酒家再接再厉，出版《广东名点（二）——广州泮溪酒家保健、卡通点心》，其中的保健营养点心系列是泮溪酒家近年来常用于茶市、筵席及点心餐、宴会接待的畅销品种，而卡通点心系列则是泮溪的名师们秉承罗坤大师精益求精、勇于创新、竭尽能力把点心发扬光大的敬业精神，大胆创作的“新生代”艺术造型点心。此套书籍相互呼应，全面概括点心制作的传统、新派皮类、馅类、常用点心类、宴席高档点心类，像型点心类、营养保健点心类等内容，让读者能灵活运用于目前餐饮经营高、中、低的不同消费层次，并通过对基础知识、专业技术的传授，预留了读者发挥的广阔空间。

近年来，伴随着社会文明的进步和人民生活质素的提高，点心已经从“小家碧玉”变为“大家闺秀”，堂而皇之登上大雅之堂，以休闲食品、佐餐小品、饭局主角等形象出现在人们的日常生活以及各种重要社交场合，而点心的经营，也由于其资源丰富，制作灵活、市场兼容极大，越来越受到商家们重视。目前，在蓬勃发展、竞争激烈的餐饮市场中，几乎没有哪家食肆把点心经营“拒于门外”，反过来却是自觉不自觉地不断加重点心经营的筹码，争相把点心这块“蛋糕”做大，眼下，不少酒家食肆的早茶市、茶饭市直落、点心即点即制越来越普及，越做越兴旺，大有“一发不可收”之势，精明的商家们已经发现，点心经营其实变数很大，绝非“微利”那么简单了。

为了更好地弘扬广州的“点心文化”，泮溪酒家的名师们根据市场对点心的认同以及对点心经营的需要，将数十年的招牌点心、畅销点心、获奖点心精心筛选后，毫不保留地加以整理和总结，编写成书，期望能发挥对业内同行、点心烹饪爱好者、餐饮业经营者的点滴启迪作用，期望能为共同谱写和推动餐饮文化的新辉煌做出应有贡献。

目 录

第一部分 保健、卡通点心制作

一、保健点心 (筵席点心、四季点心)

泮塘马蹄糕·····	2
酥皮海鲜饺·····	4
水鱼灌汤饺·····	6
鹤鹑千层酥·····	8
乒乓球友谊·····	10
铁磷牛肉卷·····	12
百合蜂巢角·····	14
紫菜凤凰卷·····	16
沙湾桂鱼角·····	18
黑米山薯卷·····	20
香菇玉米果·····	22
珧柱鲜虾角·····	24

素汤斋粉果·····	26
云腿海棠果·····	28
黑椒黄鳝角·····	30
奶油马拉糕·····	32
鸣凤入竹林·····	34
炸什果雪球·····	36
火山冰淇淋·····	38
晶莹百花虾·····	40
蜂花蜜蛋角·····	42
沙爹牛肉酥·····	44
云腿网鲍夹·····	46
小米蝴蝶夹·····	48
鹌肉鲜茄盏·····	50
枣泥椰丝饼·····	52
南瓜葵花盏·····	54
鲜果忌廉盏·····	56
金玉蟠龙盏·····	58
沙律明虾盏·····	60
煎什果班戟·····	62

银耳莲子杯·····	64
凤城牛奶盏·····	66
炸脆皮牛奶·····	68
鸡丝银针粉·····	70
鱼翅滑鸡窝·····	72
上汤叶绿素馄饨·····	74
市桥白烧卖·····	76
焗乳酪蟹盖·····	78
焗卷筒猪柳·····	80
脆皮凤肝鱼·····	82
乌龙吐玉珠·····	84
鹊巢鹤鹑蛋·····	86
百花珍珠球·····	88
云腿石斑块·····	90
甘笋鸳鸯脯·····	92
宝盏现琼花·····	94
豆沙香蕉球·····	96

二、卡通点心 (艺术造型点心)

长寿仙桃·····	98
BB熊仔·····	100
得意萝卜·····	102
开心花猫·····	104
可爱叮咛·····	106
欣欣菠萝·····	108
小咖啡豆·····	110

欢乐茄子·····	112
神气公鸡·····	114
椰皇娃娃·····	116
圆圆南瓜·····	118
英武神龟·····	120

第二部分 点心面皮、咸方面 包皮、馅料制作

烧卖皮、蛋白皮·····	123
咸方面包皮、面包糠·····	124
班戟皮·····	125
鱼青皮、鱼角(胶)馅·····	126
百花馅·····	127
烧卖馅·····	128
南瓜熟馅·····	129
咸水角馅·····	130
多士馅·····	131
兔肉熟馅·····	132
枣茸馅·····	133

第三部分 营养成分表



第一部分

保健、卡通点心制作



保健点心（筵席点心、四季点心）

泮塘马蹄糕

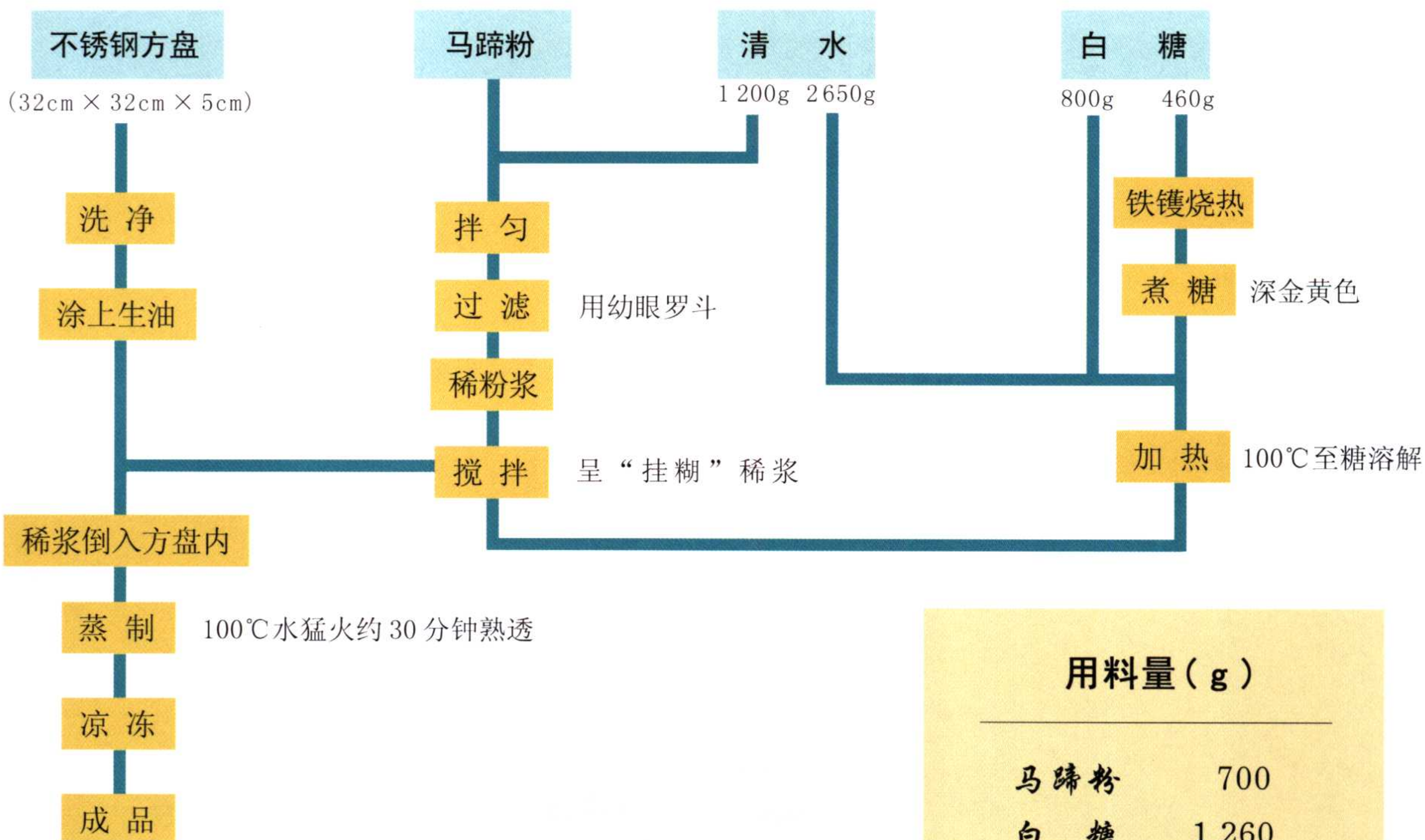
（营养成分表见第135页）

特点：色泽金黄，晶莹光亮，爽滑清甜
而带有蔗糖焦香味，清热利尿。





泮塘马蹄糕制作流程图



用料量 (g)

马蹄粉	700
白糖	1 260
清水	3 850
生油	20

以 126 件计算

说明:

1. 马蹄粉即荸荠粉，是广州泮塘特产。泮塘马蹄肉含淀粉质较丰富，是具有食用价值和药用价值的水生植物果品，本酒家地处泮塘，所生产的马蹄糕曾获 1997 首届全国“中华名小吃”荣誉，因此选用优质的马蹄粉、掌握操作技巧是关键。
2. 煮糖时用火不能过猛，糖水不能有焦、苦味；
3. 烫糊稀浆不宜过生、过熟，过生淀粉沉淀、坠脚，过熟糕身不平滑，质地带霉；
4. 食用时可煎、蒸或冻食。

酥皮海鲜饺

(营养成分表见第135页)

特点：色泽金黄，松酥微脆，滋味鲜美。

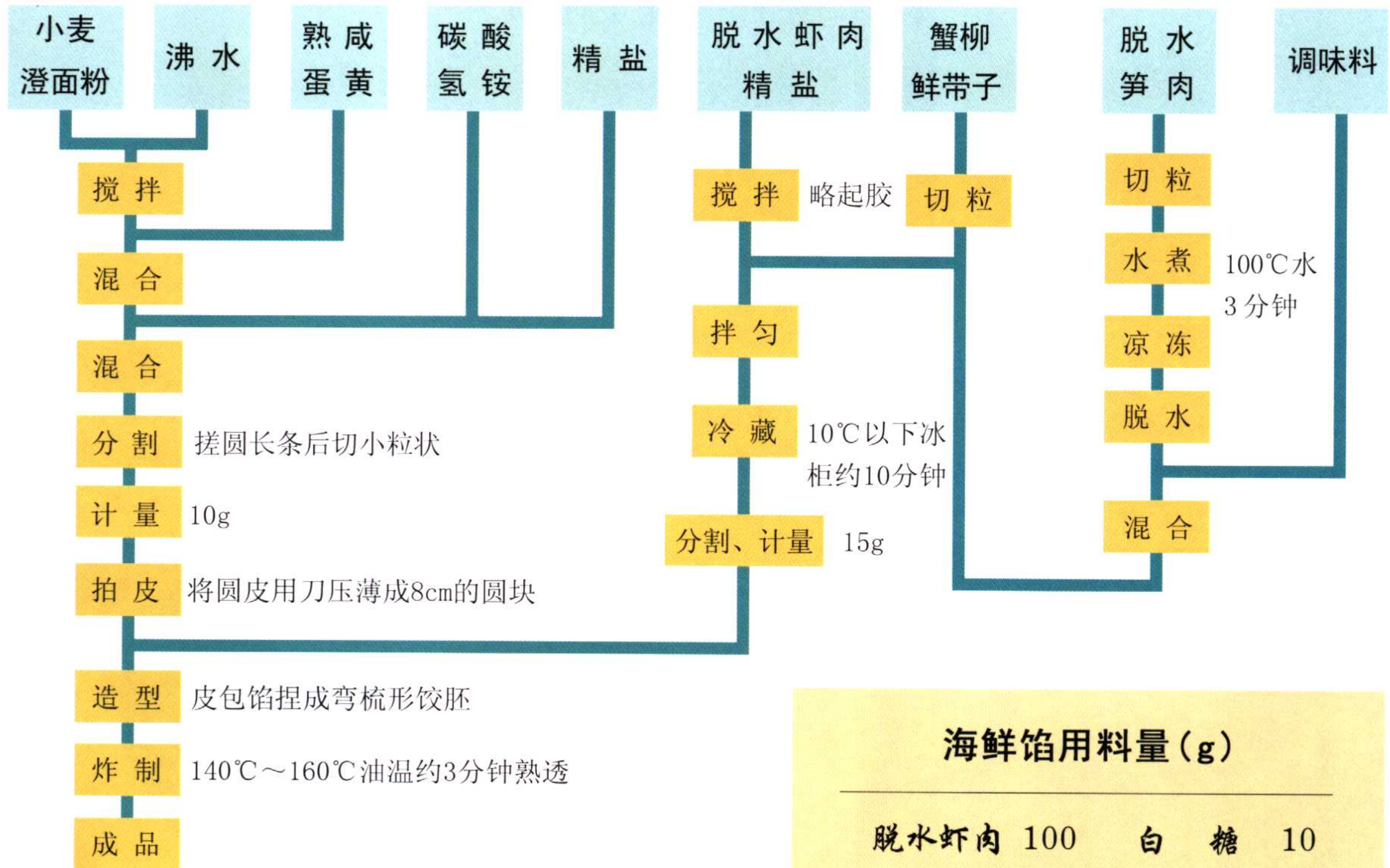
说明：

熟咸蛋黄来源于原只鸭咸蛋黄，洗净后蒸熟去壳，取其蛋黄(蛋清去掉)。





酥皮海鲜饺制作流程图



海鲜馅用料量(g)

脱水虾肉	100	白糖	10
蟹柳	100	味精	6
鲜带子	100	麻油	3
脱水笋肉	75	胡椒粉	1
精盐	6	猪油	10

总重 411

用料量(g)

小麦澄面粉	39.52	沸水	55.3
熟咸蛋黄	4	海鲜馅	150
精盐	0.79	炸制含油约	20
碳酸氢铵	0.39		

以 10 件计算



水鱼灌汤饺

(营养成分表见第136页)

特点：汤宽味鲜，清香可口，
滋阴补肾，秋冬佳品。

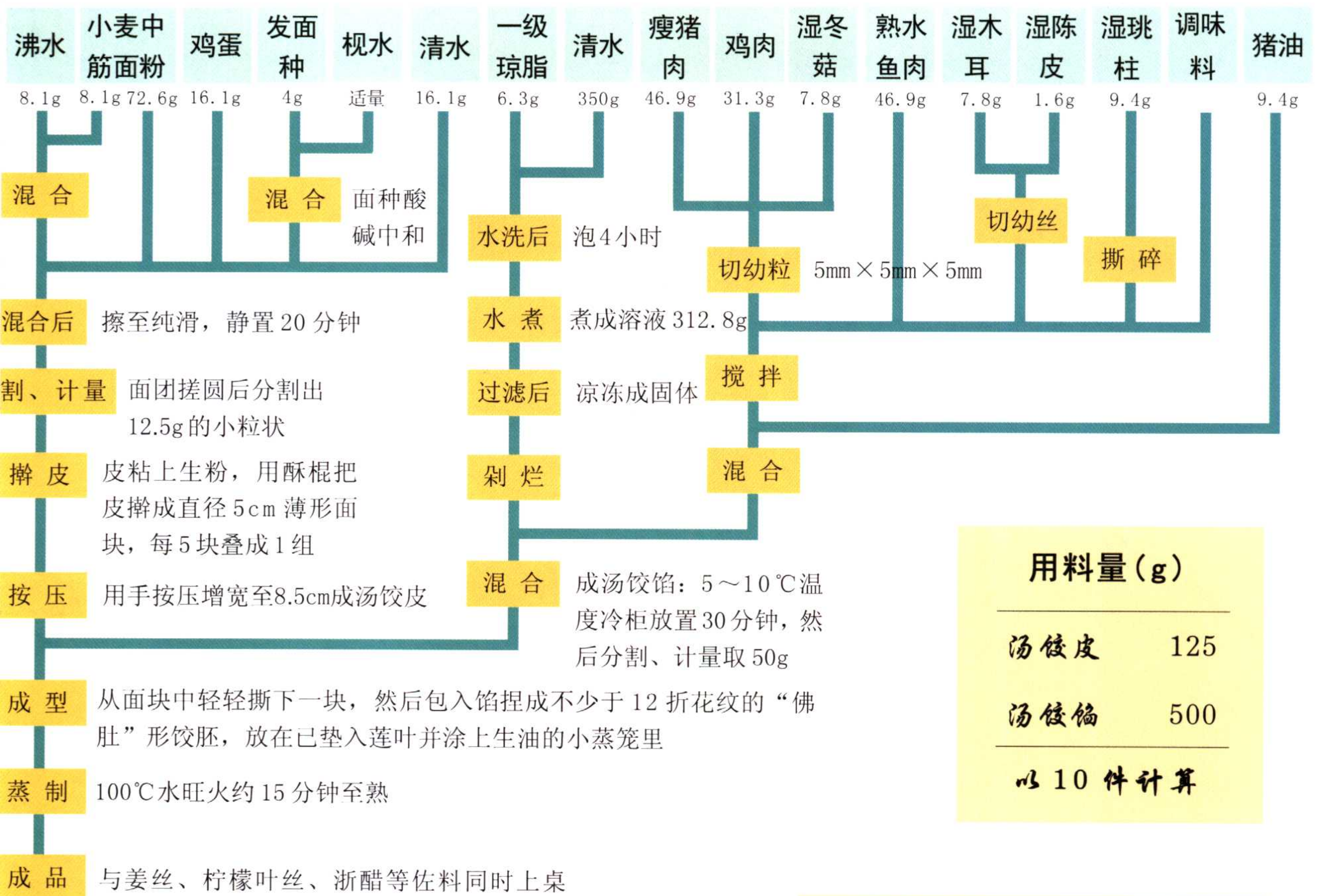
说明：

1. 琼脂如用上汤水煮，则质量更佳。上汤用料：猪瘦肉950克、老光鸡400克、连骨火腿150克、清水4.2千克，用武火烧开，撇起泡沫，然后改用文火熬3小时，煮起净重汤3千克。
2. 将嫩水鱼宰干净去内脏，洗去血污，用沸水烫至能褪衣，取出，褪去内衣，用清水洗去血污，去骨取肉切粒。再用沸水滚至仅熟，成熟水鱼肉。





水鱼灌汤饺制作流程图



用料量 (g)

汤饺皮 125

汤饺馅 500

以 10 件计算

馅调味料用量 (g)

精盐 4.2 麻油 2.3

白糖 6.3 胡椒粉 1.6

鸡粉 7 蚝油 4.7

以 10 件计算



鹤鹑千层酥

(营养成分表见第136页)

特点：层次清晰，酥松咸香，
色泽鲜艳，滋阴益气。

说明：

掰酥皮的制作见《广东点心(一)——广州泮溪酒家像型点心》之点心皮馅制作流程图。

