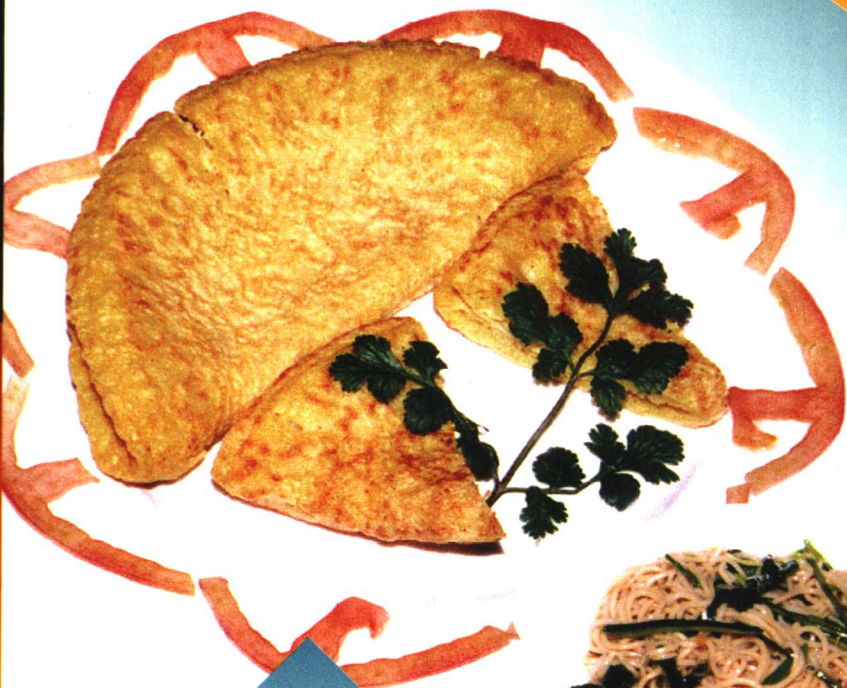


主 编 李常友



中国

ZHONGGUO MIANDIAN JIJIN

面点集锦



..... 陕西科学技术出版社

中国面点集锦

▼主 撰 审
编 稿 稿
李 李 李
常 常 谦
友 友

孙玉梅

张丽君

陕西科学技术出版社▲

主 编 李常友
撰 稿 李常友 孙玉梅 张丽君
审 稿 李 谦

图书在版编目(CIP)数据

中国面点集锦 /李常友主编. —西安:陕西科学技术出版社,2005.1

ISBN 7-5369-3854-3

I. 中... II. 李... III. 面点—制作—中国
IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 10506 号

出 版 者 陕西科学技术出版社
西安北大街 131 号 邮编:710003
电话:(029)87211894 传真:(029)87218236
<http://www.snstp.com>

发 行 者 陕西科学技术出版社
电话:(029)87212206 87260001

印 刷 西安天成印务有限公司

规 格 850mm X 1168mm 32 开本 插页2

印 张 12.875

字 数 340 千字

版 次 2005 年 1 月第 1 版
2005 年 2 月第 1 次印刷

定 价 22.00元

版权所有 翻印必究

(如有印装质量问题,请与我社发行部联系调换)

前言

中国面点历史悠久,自成体系,在中国饮食文化的大系统中占有相当重要的位置。《中国烹饪辞典》中有词释:“面点:正餐以外的小分量食品。如:馒头、包子、饺子、面条、馄饨。”从目前的实际情况来看,面点,即是面食点心的意思,具体地说,就是用各种粮食及其粉料、豆类、果蔬菜类、鱼虾肉类、食用菌类等为原料,经过调制、成形(上馅)、熟制的各种小吃和正餐筵席的各式点心。面点制品,既是人们充饥饱腹的营养食品,又是人们茶余饭后调剂口味的方便食品。

中国面点是受海内外宾客和旅游者普遍欢迎的、可口的、有特色的营养美食,具有食用简便、易于携带的特点,并有营养丰富、经济实惠、应时适口、体积小、艺术美观的地方特色。自古以来,在中国幅员广阔的疆土上,各地方风味的形成和发展都有着悠久的历史渊源。在历代面点师徒的继承和创新发展中,“南米北面”的食俗习惯可分为“南味、北味”两大类型,从而派生出了秦式面点、京式面点、苏式面点、广式面点、川式面点、晋式面点等具有代表性的不同地方特色的风味流派,其中许多品种都是中国饮食文化中的精华部分,深受中外美食家的赞誉。

为了发扬光大名优面点美食,丰富人民群众的生活,更好地为饮食业、旅游业的发展作出贡献,我们从6 000多个品种中选择了具有代表性的部分品

种,编写了这本《中国面点集锦》。本书力求实用性、系统性、趣味性、科学性、文学性相结合,简明扼要地反映名优面点的历史渊源、发展过程、地方特色、营养食疗等内容。还从实用出发,对每个品种的主要名称、别名、味型、烹调熟制方法、应用原料、制作工艺、风味特点等做了较详细的介绍。同时,为了方便读者的需要,还介绍了能举一反三的变通面点千余种,作为参考使用。

本书可供饮食服务业、旅游业、招待所、宾馆饭店、厂矿企业、医院中的在职厨师使用;也可作为烹饪院校、饮食服务商务院校、进修培训班、餐饮管理人员的教材或者教学参考书;还可供广大烹调爱好者、转岗人员与家庭事厨人士学习、参考。

本书在编写过程中,得到了陕西省旅游学校图书馆、西安市大华饭店、西安饭庄、安德坊清真食府、陕西省食文化研究会、陕西省商务职业技能鉴定所、陕西当代高校餐饮公司的大力支持;并得到王成利、王萍、李如意、张爱芳、刘向荣、张建华、陈秀玲、杨友林、高如海等同志的热情帮助,李谦同志在百忙中审定书稿,在此一并表示衷心的感谢。

书中缺点、错误在所难免,欢迎广大读者和行家批评指正,以资改进。

编著者

2004年5月



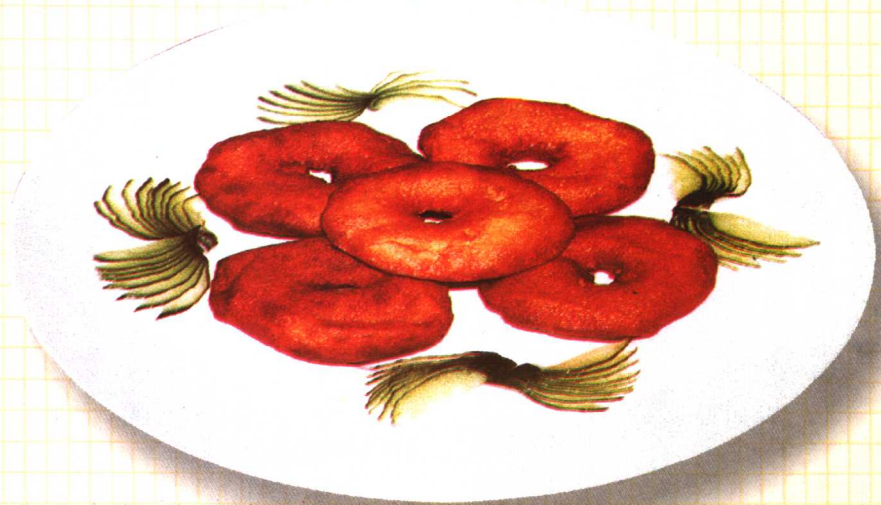
花色鸡蛋糕

面点大师高如海提供



芝麻桃酥

面点大师樊建国提供



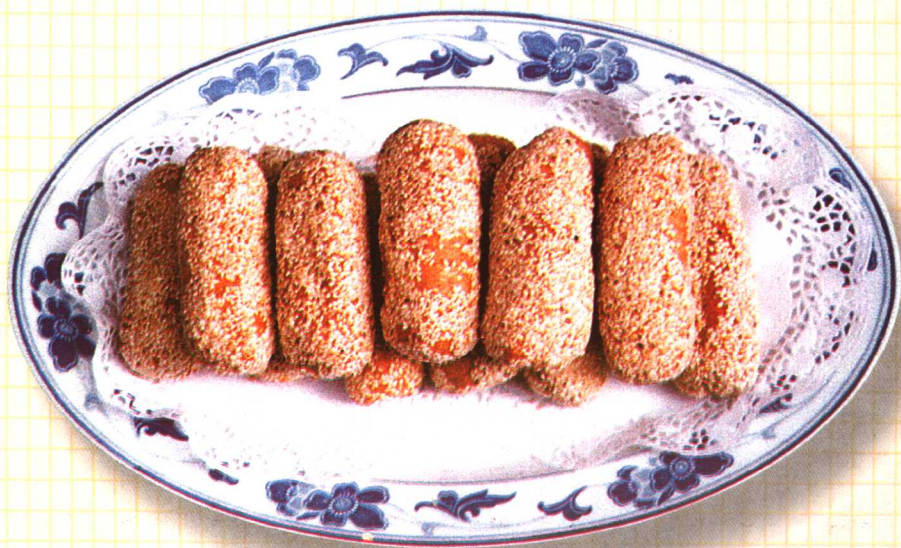
油 香

面点名师白剑波提供



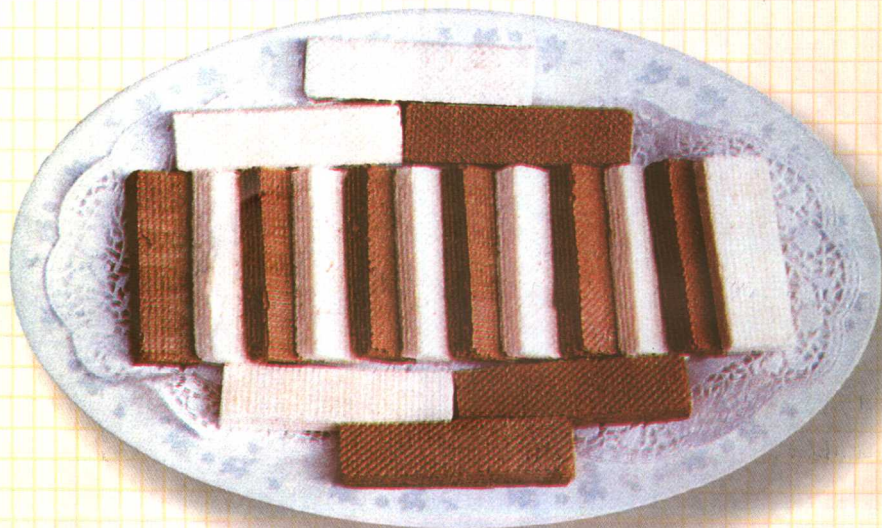
艺术小麻花

烹饪大师赵家利提供



宫廷蓼花糖

面点技师孙玉梅提供



威化夹酥

烹饪大师刘向荣提供



盘丝馅饼

咸阳彩虹宾馆名厨李秉森提供



五彩大月饼

甘肃名厨周建康提供

目 录

概述	[1]
----------	-------

华北地区

五福寿桃	[10]	涿州饼	[44]
玫瑰糖香糕	[12]	层层酥	[46]
香山红饼	[14]	红酥饼	[48]
牛酥酪	[15]	京晶年糕	[50]
花饰气鼓	[17]	麻页排叉	[52]
卷蛋糕	[19]	杨村糕干	[54]
蜜供	[21]	花边饺	[56]
麒麟酥条	[22]	布丁蛋糕	[59]
糖皮花糕	[24]	玫瑰糖	[60]
气鼓鸡子包	[26]	甜酸卷果	[62]
桃仁排	[27]	枣泥酥饼	[64]
鲜肉馅饼	[29]	蒸卷糕	[65]
酥皮呱嗒	[30]	黄油麦酥	[68]
厚锅饼	[31]	菜肉焗饼	[70]
水晶桃包	[33]	果子克	[71]
葱酱酥饼	[35]	香米甜沫	[73]
豌豆黄	[36]	胭脂山药饼	[75]
八批面香饅	[38]	雪梨香圆	[76]
千层糕	[39]	友谊肉包	[78]
糖面饅子	[41]	京蜜麻花	[79]
介休面花	[42]	槽糕	[81]

脆糖茶片	[83]	小桃仁酥	[99]
彩云豆卷	[84]	山楂酥	[100]
京饺蒸而炸	[87]	蜜网算花	[102]
蜜果花糕	[88]	蛋黄酥饼	[103]
糖鼓泡	[91]	千层酥	[104]
金贵葫芦包	[92]	豆蓉月饼	[105]
金丝饼	[94]	银丝卷	[107]
花生蛋酥饼	[96]	金丝麻花	[108]
牛角酥	[97]	荷包蜜酥	[110]

东北地区

八珍御饽	[112]	蜜食果子	[120]
蜜饯面花	[115]	迎春糕	[121]
白糖饽饽	[117]	豆沙包子	[122]
菜肉小饼	[119]	长春蜜果	[124]

西北地区

龙凤喜饼	[127]	绥德油旋	[151]
葱香花卷	[128]	永寿麻花	[153]
状元饼	[130]	薄太后饼	[155]
留侯薄脆	[131]	黄油蛋糕	[157]
五彩大月饼	[134]	枣泥月饼	[159]
薄荷金饺	[135]	陕北香哪	[160]
烤包子	[137]	马蹄酥	[162]
什锦枣碗糕	[139]	糖栲栳	[164]
安康茶酥	[140]	金银元宵	[165]
桃酥	[142]	一品饺	[167]
百果月饼	[145]	空膛酥饼	[169]
京都油酥饼	[147]	甜香蛋巧	[170]
棋子酥	[149]	金线油塔	[171]

临潼柿子饼	[173]	奶香花朵酥	[198]
白皮点心	[174]	油果子	[199]
酥甜菊花	[175]	柿面糊拓	[200]
包仁紫酥	[177]	佛手酥	[202]
绿豆糕	[178]	水晶饼	[203]
蓼花糖	[180]	喇嘛糕	[205]
脆香麻叶	[182]	秦点原八件	[207]
百合酥	[183]	牡丹酥	[208]
江米条	[185]	萝卜火腿饼	[211]
闻太师饼	[186]	奶油花糕	[212]
芙蓉糕	[187]	巧酥	[215]
核桃花糕	[189]	周宫糍糕	[216]
麻果香饼	[190]	核桃酥盏	[218]
夹沙凉糕	[191]	夹馅糕	[220]
芝麻饼	[192]	双喜团馍馍	[222]
四喜饺	[193]	午阳糕	[223]
葡干酥条	[194]	油酥角	[224]
开口笑	[196]		

中南地区

东坡饼	[227]	夹馅蛋糕	[244]
姐妹团子	[229]	沉浆甜粑	[246]
商都月饼	[230]	太极酥	[247]
一字酥	[232]	蝴蝶卷	[249]
鱿鱼面卷	[234]	芝麻酥片	[251]
果酱芝麻酥	[236]	糯花三角糕	[252]
挂霜蛋球	[237]	红苕饼	[254]
双麻饼	[239]	米粉珍珠	[255]
香脆圈子	[241]	博望锅盔	[257]
米藕饺饵	[242]	社饭团	[259]

盒子酥	[261]	模竹年糕	[268]
薄荷糕	[262]	滚酥油饼	[269]
花生糖	[264]	麻糖	[271]
盘王珍珠锣	[265]	天鹅蛋	[274]

东南地区

挤花糕	[276]	茯苓糕	[305]
青梅糕	[278]	米粉船点	[308]
五花饼干	[279]	什锦糕	[311]
葱油芝麻饼	[281]	大麻饼	[312]
鲜酵面包	[282]	裱花立体糕	[314]
四季粽子	[284]	奶油牛角卷	[317]
蜂窝花糕	[286]	香奶蛋糕	[319]
苹果酥	[288]	苹果酱麦酥	[321]
笑口糖糕	[289]	家常月饼	[323]
豆沙麻球	[290]	桂花酥	[325]
黄松香糕	[291]	可可枣泥卷	[327]
一寸金	[294]	金华菜饼	[328]
火腿月饼	[295]	云片糕	[330]
珍珠团子	[297]	乌梅糕	[333]
开花馒头	[298]	芝麻月饼	[335]
宝宝酥	[299]	鼓楼茶徽	[336]
盅碗糕	[300]	徽州饼	[338]
明花酥	[302]	金桂元宵	[340]
百果凉糕	[303]	梅花糕	[341]
临安寿桃	[304]	火腿细饼	[343]

华南地区

椰子酥	[346]	金蕉条酥	[351]
豆蓉饼	[348]	奶油开花包	[352]
水晶糕	[350]	庆丰红饼	[353]

瓜条排	[355]	莲蓉饼	[369]
岭南豆包	[356]	蜜果凉糕	[371]
黄油层酥	[357]	金钱饼	[373]
蛋挞	[359]	菊花酥	[375]
咖喱牛肉饺	[360]	卷包糯米糕	[378]
水磨年糕	[362]	广式月饼	[379]
奶皮酥	[364]	珍珠糯肉卷	[382]
椰丝蛋糕	[365]	香草五仁饼	[384]
双味鸳鸯酥	[367]		

西南地区

橘香酥排	[386]	万事如意糕	[390]
米花甜糕	[388]	藏饼	[393]
象眼酥	[389]	茶食酥花	[394]

附录	[397]
参考文献	[399]

概 述

中国面点具有悠久的历史,自古以来就是人们日常生活中不可缺少的食品。在社交场合的各类筵席和居家过日子当中,人们总是以面食、米食、点心为主食,出门在外或者休闲时也常作为调剂口味的补充食品。面点的内容有广义、狭义之分。

从广义上讲,泛指用各种五谷杂粮、果品豆类、根茎鱼虾、蔬菜肉类、食用菌藻等为原料,有的配以各种馅心原料,制作的不同风味面点、小吃、小食品等。从狭义上讲,是指人们在正餐以外经常食用的点心、糕团等。

在中国幅员广阔的疆土上,不同的地理环境,不同的气候状态,不同的生活习俗,全国各地方的饮食文化就有着悠久的历史渊源。自古以来,生活在黄河流域、长江流域、珠江流域、松花江流域的居民,在饮食文化中就有各自的特点和差异,“南米北面”的饮食生活,造就了“靠山吃山、靠水吃水,山水都有、山水都吃”的民风民俗。因此,从古到今,中国的面点制作,无论是在选料上、口味上,还是在制法上、风格上,都形成了各自不同的浓厚的地方特色,大体上有南味和北味之分。

一、中国面点的主要流派

(一)秦式面点

秦式面点,泛指中国黄河中上游、汉江嘉陵江上游及其西北广大地区所制作的面点,以陕西为代表,因春秋战国时期曾是秦国的

辖地,故称秦式面点,是中国北部地区的一个重要流派。距今 115 万年前的西安蓝田人就生活在秦岭北麓,炎帝神农氏、黄帝轩辕氏最早也生活在这里,陕西是华夏(中华)文化的摇篮之一,古都西安一直是西北地区的中心城市,又是古代对外交流丝绸之路的起点。汉族的古老面点与少数民族的风味点心水乳交融,是秦式面点的主要特色,以面、米、杂粮、油、糖为主料。

秦式面点最早源于新石器时代,距今 7 千年前被誉为“华夏第一村”的“半坡村”。被誉为面点活化石的“石子馍、甑糕”,至今还在民间制作和广泛食用。周、秦、汉、隋、唐等,中国历史上有 13 个王朝在西安建都城,历时达 1 千多年。西安古代称为长安,是世界著名的历史文化古都,作为反映饮食文化的面点制作艺术,在秦地有着悠久的历史。西北地区又是许多少数民族聚集之地,各个民族都将自己的生活习惯保留下来,并不断充实和交流,促进了秦式面点的形成和发展。

秦式面点到商周时已经形成了完整体系,到秦汉时已经远近闻名。是由宫廷面点、官府面点、市肆面点、宗教面点、民间面点、民族面点美食等汇聚而成。民间流传的古代传统面点制作对秦式面点影响较大,并有所继承和创新,千百年来在长期的不断推陈出新中,各类面点约有 1 千多个品种,各种口感、各种味型的面点均受到来自不同地区的中外宾客的赞扬和喜爱。著名的品种有蓼花糖、太师饼、黄桂柿子饼、石子馍、水晶饼、泡泡油糕、秦式八件、金线油塔、芙蓉糕、甑糕、枣泥饼、核桃酥、太后饼;陕北有榆林香哪、马蹄酥、枣果馅、小酥饼;陕南有米粉团子、炸麻团、西乡泡粑馍、商洛四季粽、炕炕馍、芝麻卷子。

(二)京式面点

京式面点是指黄河以北的华北、东北、山东等地方制作的面点,以北京为代表。京式面点地处北方,面粉、杂粮是主要原料,代表了北方以面食为主的特色。最早源于华北、山东、东北等地的乡村及蒙、满、回等少数民族地区,进而在北京形成一个流派。

北京是六朝古都,特别是元、明、清三个王朝在此,汇聚了东西南北的原料和面点制作高手,长期杂处,取长补短,形成了京式面点体系的一大流派。口味爽滑,筋道,受到广大群众的喜爱,著名品种有一品烧饼、清油饼、烧卖、狗不理包子、千层糕、艾窝窝、肉末烧饼、豌豆黄等。在馅心制作方面,肉馅多用“水打馅”,佐以葱、姜、黄酱、香油、味精等,吃口鲜咸而香,柔嫩松软,具有独特的风味。

(三)苏式面点

苏式面点,是指长江下游江、浙、沪一带所制作的面点,以江苏为代表。起源于浙江河姆渡和长江三角洲的鱼米之乡,兴盛于苏州、扬州。苏州为“今古繁华地”,古城扬州是官僚政客、巨商大贾和文人墨客的汇聚之地。都为苏式面点的创制和发展提供了条件,形成了品种繁多,应时迭出,风味独特的风格。《吴中食谱》记曰:“苏州船菜,驰名遐迩。妙在各有其味,而尤以点心为最佳。”《随园食单》中记载:“扬州发酵面最佳。手捺之不盈半寸,放松隆然而高。”

苏式面点制作精巧、讲究造型、馅心多样,以松软糯韧、香甜肥润的糕团见长。重视调味,馅心注重掺冻,汁多肥嫩,味道鲜美。苏州船点,形态各异,栩栩如生,被誉为食品中精美的艺术品。著名的品种有扬州三丁包子、翡翠烧卖,淮安文楼汤包、镇江蟹黄汤包。

(四)广式面点

广式面点,是指珠江流域及南部沿海地区所制作的面点,以广东为代表。因地处华南,使得当地饮食习惯与北方存在明显的差异,面点制作自成一格,富有浓厚的南国风味。自古地处岭南,交通不便,直到汉代建立“驰道”,岭南地区的经济、文化才与中原联系紧密,饮食文化才有较大的发展。明清时期,广式面点广采京都风味、姑苏风味、淮扬细点及其西点之长,融会贯通,在面点行业中脱颖而出,扬名于国内外。