



现代人生活百科丛书

XIANDAI RENSHENG HUOBAI KE CONG SHU

小吃巧做 十日通 入门技巧

张哲普 ◎ 主编



京华出版社

小吃巧做十日通

.....

XIAOCHI QIAOZUO

SHIRITONG

◎张哲普 / 主编



京 华 出 版 社

图书在版编目 (CIP) 数据

小吃巧做十日通/张哲普主编; 王心义等编著. —北京:
京华出版社, 2000

(十日通丛书)

ISBN 7-80600-484-X

I. 小… II. ①张… ②王… III. 食谱, 小吃-基本
知识 IV. TS972.116 TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 07388 号

小吃巧做十日通

张哲普 主编

责任编辑: 李 云 责任校对: 晶 华

技术编辑: 李卫星 封面设计: 陈 辉

京华出版社出版

(100011 北京市安外青年湖西里甲 1 号)

北京泽明印刷有限责任公司印刷

新华书店总店北京发行所经销

*

850×1168 毫米 大 32 开 7.625 印张 92 千字

2005 年 1 月第 2 版 2005 年 1 月第 2 次印刷

印数: 5001-10000 册 定价: 16.00 元

前 言

十日通烹饪系列丛书,是由《猪肉菜巧做十日通》《牛羊肉菜巧做十日通》《鸡鸭肉菜巧做十日通》《鱼虾肉菜巧做十日通》《食用菌菜巧做十日通》《山野菜巧做十日通》《素菜巧做十日通》《汤菜巧做十日通》《酱腌菜巧做十日通》《食粥巧做十日通》《面条巧做十日通》《小吃巧做十日通》共12种组成。每种书的内容,都具有一定的知识性和实用性。每种书中既有传统菜,又有时兴的创新菜,能使广大读者学到很多烹饪的技能,是当前我国家庭生活中最为实用的一套丛书。

本书分十日课程,讲述了小吃的制作过程、小吃的基本知识、小吃的概况、小吃的风味特色、小吃制作调剂面团、和面、揉面、搓条、下剂、制皮,以及蒸制品的制作,煮制品的制作,炸制品的

制作,烙制品的制作,烤制品的制作,煎制品的制作。其中品种有蒸糕、蒸卷、蒸饺、蒸包、煮水饺、煮馄饨、煮元宵、炸糕、麻花、排叉、烧饼、火烧、大饼、油酥条、煎饼、煎包、锅贴及面包的制作方法等等。每一品种都有实例的制作方法,任你选择学习。

本书通俗易懂。读者一看即懂,一学即会,是广大家庭制作小吃的好参谋,是不可多得的一本好工具书。

本书不但适合广大家庭使用,也可作为餐厅、酒楼、饭馆面点厨师的一本好教科书,特别是初学面点的厨师更为适合使用。

由于水平有限,书中错误在所难免,望广大读者提出宝贵的意见,我们深表谢意。

作 者

目 录

第一日课程 小吃制作的基本知识.....	(1)
一、小吃的概况.....	(1)
二、小吃制作的调制面团	(11)
第二日课程 蒸制品的制作(一)	(21)
一、蒸糕类制作.....	(21)
蜂糕.....	(21)
豆沙云卷糕.....	(22)
千层发糕.....	(23)
芝麻糖年糕.....	(24)
驴打滚.....	(25)
小枣年糕.....	(26)
大花糕.....	(27)
果脯江米糕.....	(28)

果仁年糕	(29)
桂花蒸糕	(30)
二、蒸卷类制作	(31)
肉卷	(31)
果酱卷	(32)
鸡蛋卷	(33)
咸花卷	(34)
莲花卷	(35)
荷叶卷	(37)
蜜枣卷	(38)
金银卷	(39)
青梅卷	(40)
麻酱糖花卷	(41)
第三日课程 蒸制品的制作(二)	(43)
一、蒸包类制作	(43)
水晶包	(43)
猪肉包子	(44)
羊肉包子	(45)
什锦花包	(46)
豆沙包	(48)

口蘑小包.....	(49)
牛肉小包.....	(50)
金钩包子.....	(51)
烧麦.....	(52)
豌豆包.....	(53)
二、蒸饺类制作.....	(54)
虾仁蒸饺.....	(54)
三色饺.....	(55)
九味蒸饺.....	(56)
羊肉烫面饺.....	(57)
三、馒头米饭类制作.....	(58)
馒头.....	(58)
高桩馒头.....	(59)
开花馒头.....	(60)
蒸绿豆饭.....	(61)
蒸米饭.....	(62)
猪肉扒饭.....	(62)
第四日课程 煮制品的制作.....	(64)
一、汤类制作.....	(64)
豆腐脑.....	(64)

卤炸豆腐.....	(65)
老豆腐.....	(66)
面茶.....	(67)
油茶.....	(68)
茶汤.....	(69)
杏仁茶.....	(70)
元宵.....	(71)
赖汤圆.....	(72)
八宝粽子.....	(73)
二、饺子类制作.....	(75)
龙抄手.....	(75)
钟水饺.....	(76)
三鲜水饺.....	(77)
果味水饺.....	(78)
三素水饺.....	(79)
三、馄饨类制作.....	(80)
猪肉馄饨.....	(80)
羊肉馄饨.....	(82)
鱼茸馄饨.....	(83)
鸡肉馄饨.....	(84)
鸡丝馄饨.....	(85)

第五日课程 炸制品的制作(一)	(87)
一、炸糕类制作	(87)
奶油炸糕	(87)
江米面炸糕	(88)
烫面炸糕	(89)
烫面桃仁炸糕	(90)
烫面麻糖炸糕	(91)
猪肉炸糕	(92)
炸桂花年糕	(93)
软炸江米糕	(93)
方块油炸糕	(94)
波丝油炸糕	(95)
二、麻花类制作	(96)
干糖麻花	(96)
蜜麻花	(97)
脆麻花	(98)
馓子麻花	(99)
卷筒麻花	(100)
姜汁排叉	(101)
鸡蛋排叉	(103)

芝麻排叉·····	(104)
蜜麻条·····	(105)
油条·····	(106)
第六日课程 炸制品的制作(二) ·····	(107)
一、炸酥类制作 ·····	(107)
层层酥·····	(107)
荷花酥·····	(108)
凤尾酥·····	(110)
鸳鸯酥·····	(111)
菊花酥·····	(112)
燕窝酥·····	(113)
蝴蝶酥·····	(115)
豆沙佛手酥·····	(116)
龙眼酥·····	(117)
百合酥·····	(118)
二、炸卷果类制作 ·····	(120)
炸卷果·····	(120)
炸蛋果·····	(121)
炸春卷·····	(122)
焦圈·····	(123)

开口笑	(124)
炸回头	(125)
蜜什件	(126)
芝麻圈	(127)
炸杏仁圈	(128)
炸三角	(129)

第七日课程 烙类品的制作 (131)

一品烧饼	(131)
油脂饼	(132)
牛舌饼	(133)
荷叶饼	(134)
葱花饼	(135)
大饼	(136)
家常饼	(137)
油酥饼	(138)
发面饼	(139)
锅饼	(140)
羊肉饼	(141)
猪肉馅饼	(142)
鸡油酥饼	(143)

油酥芝麻饼	(144)
腰子饼	(145)
褡裢火烧	(147)
锅塌子	(148)
京东肉饼	(149)
鸡蛋塌饼	(150)

第八日课程 烤制品的制作 (151)

糖烧饼	(151)
大火烧	(152)
小火烧	(153)
混糖火烧	(154)
糖螺丝转	(155)
墩饽饽	(156)
蛤蟆吐蜜	(157)
卷酥	(158)
枣泥酥饼	(159)
奶油酥条	(160)
酥油饼	(161)
牛舌酥饼	(162)
芝麻烧饼	(163)

豆馅烧饼·····	(164)
马蹄烧饼·····	(165)
油脂烧饼·····	(166)
芝麻酱烧饼·····	(167)
肉末烧饼·····	(168)
玫瑰饼·····	(169)
萝卜丝饼·····	(170)

第九日课程 煎制品的制作····· (172)

一、煎包类制作····· (172)

水煎包····· (172)

三鲜水煎包····· (173)

牛肉水煎包····· (174)

羊肉水煎包····· (176)

鸡肉水煎包····· (177)

油煎包子····· (178)

二、煎贴类制作····· (180)

煎肉合····· (180)

猪肉锅贴····· (181)

牛肉锅贴····· (182)

羊肉锅贴····· (183)

三鲜锅贴.....	(185)
糯米豆沙饼.....	(186)
糯米枣泥饼.....	(187)
软煎糯米团.....	(188)
煎灌肠.....	(189)
油煎咸酥饼.....	(190)

第十日课程 面包的制作 (191)

甜圆面包.....	(191)
果子面包.....	(192)
葡萄糖面包.....	(193)
豆茸面包.....	(194)
枣泥面包.....	(195)
什锦面包.....	(197)
螺丝面包.....	(198)
青梅双凤眼面包	(199)
蛋黄面包.....	(200)
麻仁面包.....	(202)
桂花面包.....	(203)
咸味面包.....	(204)
果酱佛手面包.....	(205)

奶白面包·····	(206)
奶油面包·····	(207)
维生素面包·····	(208)
主食面包·····	(209)

第一日课程

小吃制作的基本知识

一、小吃的概况

小吃是用于早点、夜宵、茶食或席间的点缀，以及茶余饭后消闲遣兴的小型方便食品，如油条、豆浆、油茶、粽子、元宵、糕点等，它以量少、精制而有别于正餐和主食，也以量少、价钱便宜而区别于大菜，常称作经济小吃。小吃是中国烹饪的重要组成部分，历史悠久，品类丰富，外观精美，讲究风味，富有中国传统文化特色。小吃一词，从古代沿至今日。北方与长江上游地区，将在食品摊上边做边卖的早点、夜宵食品，都称为小吃，而将糕点厂的制品，以及宴会所用的精美糕点，则称为点心；南方地区有的将早点、夜宵用的米面制品都称为点心，而将肉类制品称作小吃。有的地方则把小吃、点心视为同义词，不加区分。