

时尚新厨房

王 鼎◎编著

广东小吃

20多年从业经验的专业大厨，悉心传授100余种地道广式风味小吃，工具、技法、诀窍全收录，彩色步骤详解，主妇居家必备，大厨进阶宝典！

美味的皮蛋瘦肉粥、叉烧包、奶黄包、糯米饺、萝卜糕，餐馆不败招牌美味，根据本书轻松全学会！



化学工业出版社

时尚新厨房

Guangdong Xiaochi

广东小吃

王 鼎◎编著



化学工业出版社

·北京·

本书介绍了专业大厨20余年的烹饪经验，总结并收录了深受大众所喜爱的、经典的广东小吃。泡椒白云凤爪、豉汁排骨、皮蛋瘦肉粥、广东糯米鸡等知名小吃都在其中。并且每道菜都配有十分详细的步骤图，图文并茂，便于读者的学习。

本书还独家收录了制作工具的详细用途以及饺子皮的制作方法，细微之处使初学者也能很快上手，做出美味小吃。

图书在版编目（CIP）数据

广东小吃 / 王鼎编著. —北京：化学工业出版社，2012.6
（时尚新厨房）

ISBN 978-7-122-14122-4

I.广… II.王… III.风味小吃-食谱-广东省 IV.TS972.142.65

中国版本图书馆CIP数据核字（2012）第078692号

责任编辑：李娜 马冰初

装帧设计：水长流文化

责任校对：周梦华

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）

印装：北京瑞禾彩色印刷有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张10 字数200千字 2012年10月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）

售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：36.00元

版权所有 违者必究

Preface 前言



“民以食为先”，无论是

人或是穷人，天天都离

不开吃。现在人们的经济水平提高了，人们对餐饮的要求也越来越讲究。一直从事餐饮行业的师傅都会发现时代的变化。现在做餐饮的，在操作上与调味料上都出现了很大的变化，厨师们在各方面都花尽心思，不停地跟着消费者的要求做调整。常做菜的家庭厨手或餐饮业师傅

也认识到现在菜市场的五花八门，各式各样的蔬

菜、禽类等都比以前多了很多；而调味料市场或超市也

可看到很多调味料不断地在上市，各种不同味型的复合型调味料简直让购买者眼花缭乱。而另一方面，消费者的饮食习惯也在不断地变化着，在以前的餐饮消费行业里，本地人对大部分的外来菜都有一种排外的心理，口感与味道都不易被接受。随着与各国家、各地区人们交流的日益频繁，让整个餐饮行业充满勃勃生机，勾勒出前所未有的行业景象。笔者为南方人，在从事餐饮行业初期对省外的大咸大辣菜式颇为忌讳，但长期从事餐饮工作，慢慢发觉自己的口味习惯发生了很大的变化。除此之外，也同时发觉各个地方都开始流行地方特色菜，形成了从排外到尝试、接受、欣赏，甚至钟爱的转变。很多地方的特色餐饮食品都呈现“物贱离乡贵”，一些地方常有的普通菜式，只要换一个地方或经厨手的妙手包装，推销到消费者的嘴巴里，反响都十分强烈。本人所出的《烧腊大全》、《熏卤大全》、《广式快餐》、《广东小吃》都以粤港地方特色为主



线，在味型与技术方面凭历年来的餐饮经验做出了一些创新与变化，既保留了地方传统的特色，也融合了一些大众化元素在里面。在此希望能得以与不同地方的同行或喜好烹饪的家庭厨手相互借鉴及交流。

国内的餐饮行业近些年一直在高速发展，无论投资多寡、规模大小，都能进入此行业。不难看到餐饮店遍布大街小巷，真所谓“千米一大店，百米一小店，食街处处皆是”。此情况的出现也造成了行业的激烈竞争，老板必须经营有道，能掌握当地消费者的餐饮喜好，懂得跟市场沟通，结合过硬的厨房手艺才能顺应现在时势的发展。特别需要提到的是，因为竞争激烈，部分商家一味追求利润、节约成本，如偷工减料，出现“地沟油”、“染色馒头”等恶劣行为，这样只会让其在行业内部自我毁灭。因为消费者的眼睛是雪亮的，消费意识不断地在提高，产品好坏是在这行能否长期生存发展的因素。本人书里面的操作技术适合家庭及生意经营者使用，里面有大量的行内技术，可供家庭厨手做出以往在家里做不到的味道，还可令经营者找到适合经营生意的厨房操作技术以及粤、港的特色风味。

本人几代家庭主要成员都从事餐饮行业，也有多年的烹饪培训经验，对餐饮行业有深刻的体会。热衷于餐饮厨艺学习的朋友需有正确的学习态度。你做出一个菜来很简单，但要做好一个菜必须结合很多技术元素，比如会涉及原料选购，操作技巧，所要达到的口感、味道或其他特色上的要求。所以本书里面的内容会比一般做菜技巧所涉及的内容要丰富，望读者可以体会。同时也希望读者对错漏或不当之处能给予指教，做到相互交流学习，共同进步，为中国餐饮行业的发展尽一份绵薄之力。

Contents 目录



制作广东小吃
常用工具

CHAPTER 1

饺子 CHAPTER 2

- 6 白菜饺
- 8 韭菜饺
- 10 玉米饺
- 12 粟米饼
- 13 糯米饺

- 14 烧卖
- 15 虾饺
- 16 猪肉饺

汤圆 CHAPTER 3

- 19 肉馅汤圆
- 20 花生汤圆
- 22 黑芝麻汤圆

包点 CHAPTER 4

- 26 叉烧包
- 28 奶黄包
- 30 肉包
- 32 豆沙包
- 34 菜包
- 36 馒头

糕点 CHAPTER 5

- 39 萝卜糕
- 40 白糖糕
- 42 蛋挞
- 44 鸡蛋糕
- 46 马蹄糕
- 47 煎黄金糕



煎酿 CHAPTER 6

- 49 香煎大眼鸡
- 50 肉元宝
- 52 香煎小红衫
- 53 香煎白鲳鱼
- 54 香煎泥鳅
- 55 香煎花池鱼
- 56 香煎金鲳鱼
- 58 煎芋头糕
- 59 酿豆腐
- 60 煎蔬菜饺
- 62 煎粟米饼
- 64 煎酿苦瓜
- 65 煎酿茄子
- 66 煎马蹄糕
- 68 鸡蛋煎鱼饼
- 70 酿青辣椒

香炸 CHAPTER 7

- 72 炸馒头
- 73 酥炸虾球
- 74 炸鸡
- 75 香辣炸鸡腿
- 76 茄汁脆云吞
- 78 炸鸡全翼
- 79 香辣炸鸡翅中
- 80 脆炸秋刀鱼

冷点 CHAPTER 8

- 82 冰爽鱼皮
- 83 冰爽珊瑚草
- 84 回味小鱼干
- 85 凉拌青瓜
- 86 清爽肚皮
- 87 清爽海带丝
- 88 清爽蕨菜
- 89 清爽笋条
- 90 爽口金针菜（黄花菜）
- 92 爽口海带结
- 93 凉拌皮蛋
- 94 爽口黑木耳
- 96 爽口腐皮
- 97 爽口豆腐皮
- 98 爽口猪皮
- 100 酸辣莲藕片
- 102 爽口鲜菇
- 104 美味虾米

打冷潮鱼 CHAPTER 9

- 106 打冷红衫鱼
- 107 打冷白鲳鱼
- 108 打冷大眼鸡
- 110 打冷泥猛
- 111 打冷池鱼
- 112 打冷金鲳鱼

粥点 CHAPTER 10

- 114 油炸鬼送白粥
- 115 咸蛋菜心粥
- 116 皮蛋瘦肉粥



荤类笼点 CHAPTER 11

- 119 牛百叶
- 120 豉汁排骨
- 121 鱼丸
- 122 花生猪脚
- 124 豉汁蒸凤爪
- 125 紫菜粟米卷
- 126 紫苏蒸粉肠
- 127 黑椒猪肚
- 128 腐皮肉卷
- 129 糯米鸡
- 130 猪肉丸

浸泡 CHAPTER 12

- 132 白云凤爪
- 133 生抽王浸辣椒
- 134 豉油浸沙蚬
- 135 泡椒白云凤爪

其他 CHAPTER 13

- 137 香辣小龙虾
- 138 白灼虾
- 139 白灼牛百叶
- 140 炒花甲
- 142 花甲煎蛋饼
- 144 茶叶蛋
- 146 香辣椒盐虾
- 147 话梅猪脚
- 148 广味牛杂
- 150 猪脚姜
- 152 绝味炒螺



CHAPTER 1



制作
广东小吃
常用工具

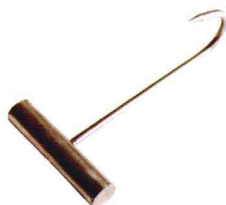
制作广东小吃常用工具



6寸竹笼：用来制作荷香笼仔饭的工具。



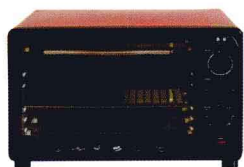
S钩：是制作烧腊时用来钩挂生熟制品的工具。



丁字钩：烧制品出炉时会烫手，此时用丁字钩来勾取刚烤出来的产品。



叉烧环：用来制作叉烧的挂炉工具。



小烤箱：用在烤制少量的面点类，如蛋糕、蛋挞、面包、老婆饼等。



采购秤：方便携带的外出采购材料的称量工具，这个最高可以衡量40公斤。



手提搅打机：一般在做蛋糕打奶油或打蛋浆时用。



水壳：用来盛水，但在快餐上可作为做生滚粥的加热工具。



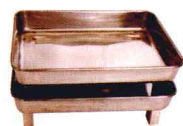
长柄钩：当烤制品在热炉里需要转位时可用长柄钩来摆移。



砧板围：用来围在砧板边上，防止砍料时材料或汁水向外溅的工具。



气泵：用于给烧鸭、烧鹅打气的工具。有功率大小之分，一般120瓦合适。



烤鱼盘：用来制作诸葛烤鱼的装盘，可边加热边食用。



片皮刀：用来将成品烤鸭制作作为片皮鸭。



火枪：一般是用来喷烧猪毛的工具。



克数秤：称量材料精确到克的工具。



烤鱼架：用来把鱼夹在里面方便的烤制。



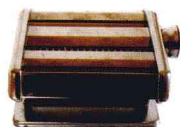
星板：一般配合竹笼一起使用，架在蒸机上再将竹笼搭放在孔上，蒸制时让热气集中到竹笼里而熟得更快。



炸篱：产品需要油炸时，可放在其中置于热油内，也可用来把产品放在热水里进行焯制。



腰兜：可挂在砧板边上，砍下来不要的渣物或汁水可用刀刮放在其中。



小压面机：压制面皮的工具，并具有切割面条的功能。



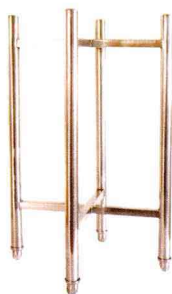
公斤秤：用来称量原材料、调味料的工具。



打粉机：具有打粉、搅拌、榨汁的功能，在制作烧腊时可用于打汁用。



风扇：烧制品大都会有一个风干过程，通常是利用这种风扇来进行风干的。



砧板架：用来把圆形砧板架上去，起到支撑的作用。



烧鸭炉也称**烧鹅炉**，有碳炉、气炉、电炉之分，一般外形构造大致相同。



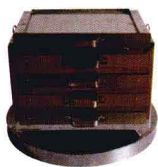
漏斗：主要用来把大瓶的汁油放在小瓶里，如老卤从大锅备份到小瓶里进行急冻时可用到。



搅拌机：适合做少量面制品，具有搅打面团的功能，如需求大可购买搅打升数大的打面机。



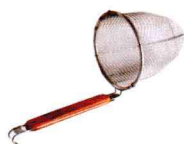
电筒：用来观察产品在炉里至熟过程的工具。



肠粉拉柜：用来把粉浆蒸熟的蒸柜。



肠粉刮：肠粉出炉时刮粉皮的工具。



粉捞：一般是用来从锅中取出汤粉、汤面的工具。



猪皮插：用来做烧肉时插猪皮的工具。



点心笼：中式包点、茶点蒸制的工具。



点火枪：主要用于没有打火功能的高压炉或火枪起火。



鹅尾针：分长短，用来给烧鹅或烧鸭缝口的工具。



剪刀：一般用来给鸡、鸭、鹅开肚。



磨刀棒：快速让刀更锋利，但刀太钝时还是需要用磨刀石。



烧腊钩：用来钩挂烧卤制品的工具。



药材棒：可将少量的药材放在其中，棒打成碎或粉的工具。



琵琶环：用来做琵琶鸭、琵琶鸡、琵琶乳猪的穿插工具，分大小号。



蒸笼：用来架在蒸机上蒸制产品的工具。

CHAPTER 2



饺子

白菜饺 >>

【饺子馅料配方】

大白菜切碎500克，瘦肉剁蓉100克，肥肉剁蓉100克，蒜蓉30克，姜蓉20克，生抽25克，鸡粉5克，味精3克，花生油10克，芝麻油1克，盐、生粉适量。

【饺子皮配方】

面粉500克，清水80克，盐3克。



制作方法 Production methods



1. 把切好的大白菜用烧开的清水稍烫一下，置于一旁沥干水分。



2. 所有馅料混在大白菜里面，顺着同一个方向慢慢翻动，直至全部均匀为止。



3. 馅料用保鲜膜盖封好，放入冰箱内3小时后取出。



4. 竹笼清洗干净，擦干水分，并在笼底扫上生油。



5. 把适量的馅料放在饺子皮内，包成叶子形状。



6



7

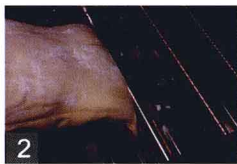
6. 将包好的饺子整齐摆放在竹笼里。

7. 待蒸机水开，把竹笼塔放在蒸机上火蒸5分钟即可。

饺子皮



1



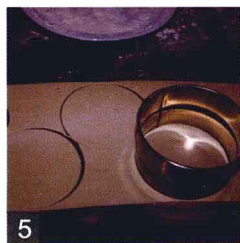
2



3



4



5

1. 把面粉放入清水和匀。

2. 把和好的面粉压扁，放进压面机滚筒里。

3. 先用较宽的间隙去压，压至面皮表面光滑。

4. 将滚筒间隙调窄点，继续压。如此几遍后，调到约0.3毫米厚度的间隙。

5. 把面皮压成均匀的薄片，拍上干粉，把面皮平铺在操作台上。用圆形盖刀，把面皮盖出一个个圆形的饺子皮。

韭菜饺 >>

【饺子馅料配方】

韭菜切碎250克，瘦肉剁蓉200克，肥肉剁蓉100克，蒜蓉20克，生抽30克，鸡粉5克，十三香1克，八角粉1克，味精5克，花生油10克，芝麻油1克，盐、生粉适量。

【饺子皮配方】

面粉500克，清水80克，盐3克。

