



餐饮赢家
Can Yin Ying Jia

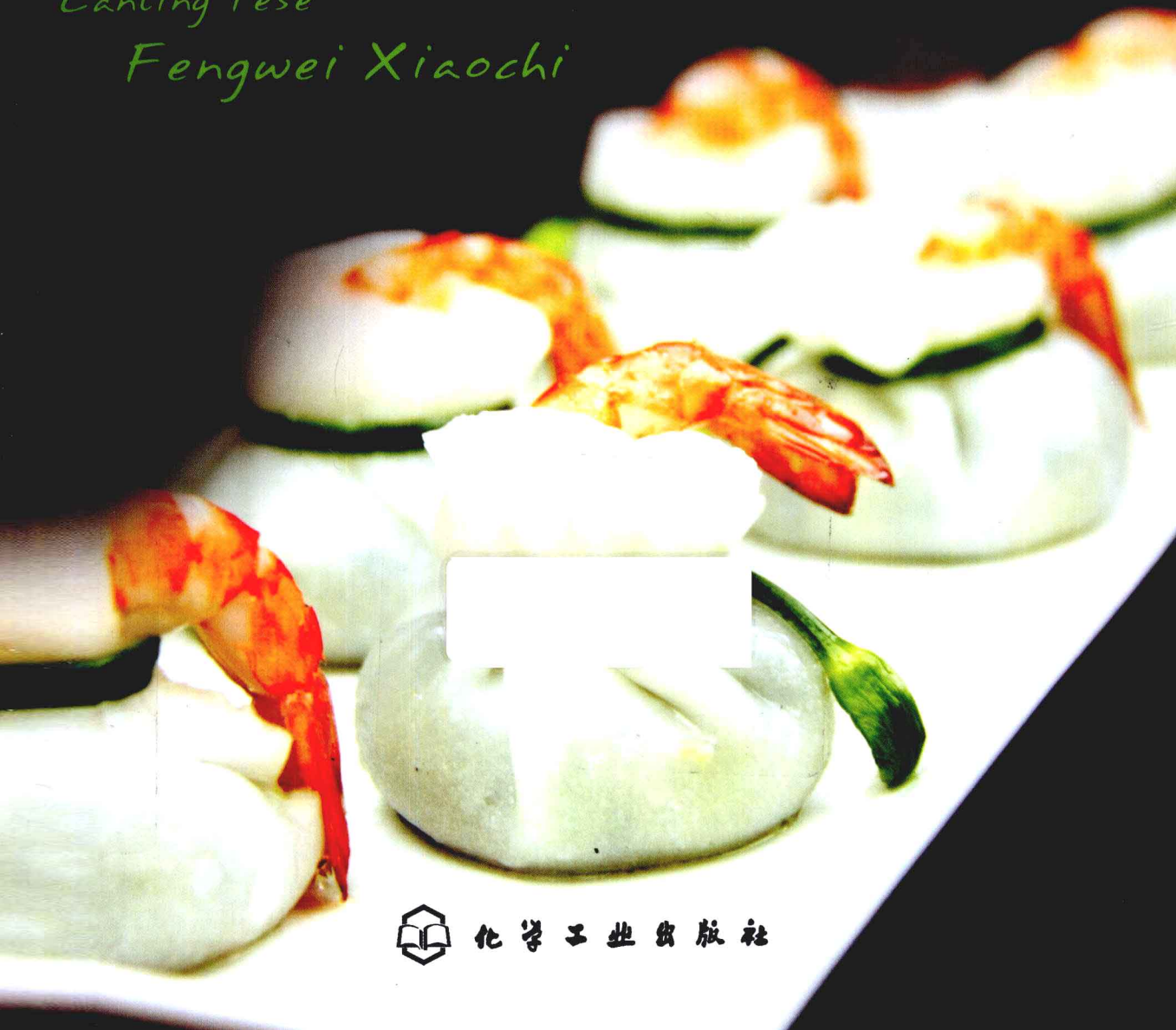
● 朱永松 林 妮 杨荣华 主编

餐厅特色 风味小吃



Canting Tese

Fengwei Xiaochi



化学工业出版社



餐饮赢家
Can Yin Ying Jia

餐厅特色 风味小吃

*Canting Tese
Fengwei Xiaochi*



● 朱永松 林 妮 杨荣华 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

本书分蒸点、煮点、煎烙点、炸点、烤点和冰点六部分介绍近80例面点小吃的制作，所选品种均为时下酒店最受食客欢迎的特色风味面点小吃，特色突出、造型巧妙，简单实用，可帮助初中级厨师扩大创意空间，丰富小吃品种，你也可以成为小吃明星。

图书在版编目（CIP）数据

餐厅特色风味小吃 / 朱永松，林妮，杨荣华主编. —北京：化学工业出版社，2012.6

（餐饮赢家）

ISBN 978-7-122-14021-0

I. 餐… II. ①朱… ②林… ③杨… III. 风味小吃—食谱—中国 IV.TS972.142

中国版本图书馆CIP数据核字（2012）第071849号

责任编辑：温建斌 王蔚霞

装帧设计：春天书装

责任校对：吴 静

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

787mm×1092mm 1/16 印张5½ 字数90千字 2012年8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：39.80元

版权所有 违者必究

PREFACE 序



在餐饮界，北京儒苑世纪餐饮管理中心总经理朱永松有个恰如其分的绰号：儒厨。

所谓“儒”，是说他彬彬有礼的举止，文雅得几乎见不到厨房“烟火气”的谈吐，缜密流畅的文笔，以及在这个行业并不多见的高学历——他先后毕业于江苏南京旅游学校烹饪专业、山东大学酒店管理专业和北京大学酒店管理EMBA。

所谓“厨”，是指他在二十余年的厨海生涯中练就了一手精湛的厨艺，他精于淮扬菜，旁及多个菜系。自从他置身于餐饮管理层之后，这个“厨”字的含义又有所扩大，拓展到整个后厨乃至酒店餐饮门店的管理。

实话实说，在国内餐饮界，在厨业上饱有心得的可以找出一批，具有高学历的也呈逐年增加趋势，但能将这两者完满结合于一身的并不多见。我主编《中国烹饪》杂志多年，往往为作者的这种“偏科”着急：学历高的少有烹饪实践，写不到点子上；烹饪高手又往往能做不能写，难以把满肚子的“经纶”全面准确地总结出来，传达给读者。所以，遇到朱永松之后，非常希望既“儒”又“厨”的他能够发挥自身特长，在厨政和厨艺的文化传播上多做一些贡献。朱永松也不负众望，在给《中国烹饪》等多家餐饮专业杂志积极撰稿之外，还与出版社携手，合作编辑出版了“火爆酒楼”系列菜谱和餐饮专业管理书籍，其中包括《开一家火爆酒楼》、《火爆酒楼精品凉菜》、《火爆酒楼招牌热菜》、《餐厅厨房管理细节》、《餐厅楼面管理细节》、《中国现代餐饮成功50例》等。

那之后，随着个人事业的扩大，朱永松似乎专心为“厨”，远离了“儒”事，一连5年再无新书出版。用他的话说是实在太忙了，实际上他一直在餐饮管理中观察、在厨事实践中思考，不断总结。果不其然，在沉默了5年之后，朱永松和他的管理中心，又呼啦啦地捧出了包括《时尚分餐菜与高利润热菜》、《餐厅时尚造型凉菜》、《创意盘头与果酱围边》、《餐厅特色风味小吃》等在内的一批新作。这些新作同样被归结为一个系列，名为“餐饮赢家”。

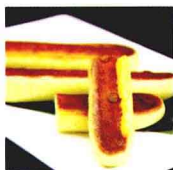
和“火爆酒楼”一样，“餐饮赢家”同样以实用、适用、管用见长。如果说，读着“火爆酒楼”，当年曾火爆了一批酒楼；如今的“餐饮赢家”也会为中国餐饮业打造一批赢家吧？

让我们共同期待。

《中国烹饪》杂志社理事会主任 孙春明

2012年4月3日

FOREWORD 前言



离《中国现代餐饮成功50例》、《开一家火爆酒楼》、《火爆酒楼精品凉菜》、《餐厅厨房管理细节》、《餐厅楼面管理细节》等餐饮专业管理书籍和系列菜谱出版已有5年多时间了，期间好多同行好友不断提醒和询问何时能有新作品出版，几乎快要让他们失望了，由于整天忙于餐饮琐事，一度也没有时间静下心来整理和编写更多更适合市场和专业厨师的书籍。

偶然的机会与化学工业出版社编辑一聊即拍，计划出版一整套当今酒店餐饮实用图书《餐饮赢家》系列，包括餐饮管理和厨艺菜谱，把自己这几年的行业积累和沉淀忙里偷闲落笔梳理，一边安排合作酒店总厨和厨师长把他们最受客人称道的菜品整理出来，一边请专业菜品摄影师好友到酒店餐厅现场拍摄，工作之余我们编写了菜谱文本，就这样《时尚分餐菜与高利润热菜》、《餐厅时尚造型凉菜》、《创意盘头与果酱围边》、《餐厅特色风味小吃》四本书逐渐成型。每个分册精选了约80款餐厅畅销实用的菜品并尽可能细化，让广大专业厨师看完书就能操作和运用。期间文稿我们亦几经修改，最终定型成集。在此我们要特别感谢默默工作在厨房一线的同事，是他们让我们有机会把当下合作酒店餐厅最火爆的菜品结集成册与全国的厨艺同行分享；也要感谢与我们合作多年的酒店老板们，是他们给了我们专业厨师施展才艺的平台；更要感谢菜品的专业摄影师石朝红、詹敬林、解德源等诸位好友的友情拍摄，是他们用最专业的镜头将我们厨师制造的瞬间美味变成了永恒的记录，与全国餐饮厨艺同行一起分享一起提升，在此我们深表谢意。

做餐饮没有最好，我们追求更好，力争做餐饮赢家。由于水平有限，几个分册编写过程中错漏在所难免，还望全国餐饮同仁多包涵。书中所录菜品均在我们合作酒店热卖中，是经过客人消费认可的畅销菜品，我们力求突出菜品的实用性，菜品构思力求简洁明快和一目了然，不华而不实，不哗众取宠，真正让广大厨师从菜品中找到感觉并有所启发，这是我们编写《餐饮赢家》系列图书的终极目标。我们愿意更好地为广大厨师同行服务，为餐饮企业服务，为餐饮行业服务。

《餐饮赢家》编委会
北京儒苑世纪餐饮管理中心
2012年3月30日于北京

CONTENTS 目录



特色蒸点 /1

凤尾水晶包 /2

鱼子水晶包 /3

鲍鱼烧卖 /4

翡翠烧卖 /5

荠菜烧卖 /6

茴香肉丁蒸饺 /7

橙汁角 /8

糖三角 /9

黄瓜海螺蒸饺 /10

水晶虾饺 /11

特色煮点 /12

三色猫耳面 /13

鲜虾小云吞 /14

风味回勺面 /15

芸豆蚬子面 /16

海鲜八宝拌面 /17

绿豆莲子粥 /18

上海大馄饨 /19

一品淮饺 /20

葱油拌面 /21

特色煎烙点 /22

明酥千层饼 /23

风味红糖饼 /24

五香芝麻饼 /25

香糯芝麻饼 /26

健康蔬菜饼 /27

黄金条 /28

荠菜锅贴 /29

火腿夹馍 /30

驴肉酥饼 /31

香甜玉米饼 /32

西葫芦软饼 /33

蟹肉黄金饼 /34

小虾糊饼 /35

乡村葱油饼 /36

火腿千层饼 /37

韭菜素合子 /38

京东肉饼 /39

豆腐锅贴 /40

香葱煎包 /41

生肉煎饺 /42

三色蟹柳饼 /43

尖椒鱿鱼锅贴 /44

香煎粟米饼 /45

野菜猪肉馅饼 /46



特色炸点 /47

炼乳水果春卷 /48

菠萝奶黄酥 /49

海棠酥 /50

象形刺猬酥 /51

榴莲酥 /52

萝卜酥饼 /53

木瓜酥 /54

野菜脆皮卷 /55

西式豆沙排 /56

芝麻萝卜酥 /57

象形南瓜饼 /58

豆沙脆皮卷 /59

特色烤点 /60

奶酪蛋糕 /61

咸蛋酥 /62

菠萝酥 /63

天鹅泡芙 /64

抹茶餐包 /65

毛毛虫面包 /66

孔雀菊花酥 /67

奶油水果包 /68

菠萝餐包 /69

蓝莓塔 /70

雪山飞狐 /71

酥皮蛋挞 /72

黄桥烧饼 /73

特色冰点 /74

三色凉点 /75

凉瓜汤圆 /76

提拉米苏 /77

咖啡冰糕 /78

水果慕斯 /79

四喜果珍 /80

巧克力布丁 /81

香芋布丁 /82



Part 1

Tese Zhengdian

特色蒸点



凤尾水晶包

Feng Wei Shui Jing Bao

原料 澄面，生粉，盐，基围虾，猪肉馅，韭菜。

做法 1 把澄面、生粉、盐拌匀，倒入开水，搅拌揉匀成面团。
2 将面团下剂，擀薄擀长，包入猪肉馅、韭菜和基围虾，虾尾朝上，面皮收拢成花篮形状，上笼蒸5分钟。



鱼子水晶包

Yu Zi Shui Jing Bao

原料 澄面，生粉，盐，猪油，韭菜，猪肉馅，虾仁，鱼子，盐，味精，鸡粉，酱油，料酒，色拉油。

做法

- 1 澄面、生粉、盐拌匀，加开水烫熟，加猪油揉至面团光滑。
- 2 猪肉馅、虾仁、韭菜加盐、味精、鸡粉、酱油、料酒、色拉油调成馅料。
- 3 面团下剂，约20克，擀开包入馅料，捏成圆包形，上屉蒸5分钟，取鱼子放在包子上做装饰。



鲍鱼烧卖

Bao Yu Shao Mai

原料 烧卖皮，鲍鱼仔，猪肉，虾肉，花菇，嫩豆苗，油，淀粉，香油，糖，鸡粉，盐，生粉。

- 做法**
- 1 虾肉洗净，用干毛巾吸干水分后切碎。
 - 2 花菇浸透切碎。豆苗摘嫩叶部分，切碎。
 - 3 猪肉切成细粒，先加盐打起胶，加入虾肉、花菇和豆苗碎拌匀，加入盐、鸡粉、油、淀粉、香油、糖、生粉制成馅料。
 - 4 烧卖皮包入30克馅料，放上鲍鱼仔，以大火蒸5~8分钟即可。



翡翠烧卖

Fei Cui Shao Mai



原料 烧卖皮，虾仁，香椿芽，肥肉，盐，味精，糖，胡椒粉。

做法 1 虾仁拍成泥，香椿芽切成末，肥肉切成末，混匀加盐、味精、糖、胡椒粉拌匀成馅。

2 用烧卖皮包入馅心，用手拢皮成油菜形，上笼蒸7分钟。



荠菜烧卖

Ji Cai Shao Mai



原料 面粉，荠菜，五花肉丁，生姜，葱花，盐，味精。

- 做法**
- 1 面粉加水 and 成面团，醒制备用。
 - 2 荠菜过水捞起，切成碎末，挤水后加入五花肉丁、生姜、葱花、盐、味精拌匀成馅。
 - 3 面团下剂，擀成饺子皮，包入馅料，收口成形，上笼蒸熟即可。





茴香肉丁蒸饺

Hui Xiang Rou Ding Zheng Jiao



原料

面粉，茴香，五花肉，盐，味精，酱油，葱花，姜末，油。

做法

- 1 把面粉开窝，用开水烫三分之一面，和匀后再与其他面粉加适量水和成面团。
- 2 五花肉切成丁，加酱油、葱花、姜末腌制半小时。茴香择洗净，用开水烫一下，然后过凉切成末。
- 3 五花肉丁和茴香末加入味精、盐、油调匀成馅料。
- 4 面团下剂，擀成圆皮，包入馅料，收口捏成月牙形，上笼蒸8分钟即可。

橙汁角

Cheng Zhi Jiao

原料 澄面，生粉，奶黄馅，橙汁。

做法 1 澄面、生粉、橙汁加开水烫熟，和成面团。
2 面团下剂，包入奶黄馅，收口捏成三角形，上锅蒸熟即可。



糖三角

Tang San Jiao

原料

面粉，酵母，糖，熟面粉，水。

做法

- 1 面粉加酵母、水和成面团。
- 2 糖和熟面粉和成糖馅。
- 3 面团下剂，约50克，擀成圆皮，包入糖馅。
- 4 收口捏成三角形，上笼蒸15分钟即可。



黄瓜海螺蒸饺

Huang Gua Hai Luo Zheng Jiao

原料 面粉，黄瓜，海螺，盐，味精，香菜，色拉油。

- 做法**
- 1 三分之一面粉用开水烫，和匀后再与其他面粉加适量水和成面团待用。
 - 2 海螺片切薄片。黄瓜切丝，用盐揉一下，去掉水分后加入海螺片、香菜、盐、味精、色拉油调成馅料。
 - 3 面团下剂，擀成薄片后再擀成圆皮，包入馅料，收口捏成麦穗形状，上笼蒸7分钟。

