

特色饼品

TESE
BINGPIN
30 ZHONG

30 种



金盾出版社

家庭美食系列丛书

特色饼品 30 种

主编 吴 杰

编著 郭玉华 宋协春 刘 杰

刘邦凯 刘元斌 吴学智

申 丹 李 楠 李 婷

齐庆仁

摄影 吴 杰 吴学智 刘邦凯

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书是金盾版“家庭美食系列丛书”之一,专为家庭学做美味饼品而编写。书中精选了能够满足家庭需要,且适合家庭制作的美味饼品 30 种,每种一图,以简洁的文字对每种饼品的用料配比、制作方法及成品特点等均作了具体介绍,对主要制作过程还配有示范图片。本书图文并茂,科学实用,好懂易学,适宜于广大家庭阅读使用,也可供餐饮业人员参考。

图书在版编目(CIP)数据

特色饼品 30 种/吴杰主编. —北京:金盾出版社,2002. 3

(家庭美食系列丛书)

ISBN 7-5082-1831-0

I. 特… II. 吴… III. 面点-食谱
IV. TS972. 132

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第
005485 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

封面印刷:北京百花彩印有限公司

正文印刷:北京精美彩印有限公司

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:2 彩页:64 字数:20 千字

2002 年 7 月第 1 版第 2 次印刷

印数:11001—26000 册 定价:8.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

家庭美食系列丛书

特色饼品 30 种

主编 吴 杰

编著 郭玉华 宋协春 刘 杰

刘邦凯 刘元斌 吴学智

申 丹 李 楠 李 婷

齐庆仁

摄影 吴 杰 吴学智 刘邦凯

金 盾 出 版 社

前 言

饼品在我国已有两千多年的历史,后经历代不断创新发展,花色品种越来越多,造型也更加优美独特。有的又硬又厚,但硬脆香甜;有的形如薄纸,落口消融;有的层层飞酥,似荷花叠放;有的色泽金黄,甜香酥脆。饼品是历代宫廷中的御膳美食,更是庶民百姓喜爱的佳肴。现在,各种色金黄、层次明、质酥脆、味香浓、令人馋涎欲滴的饼品仍是人们时尝时鲜、百吃不厌的上等美食,从而倍受人们的青睐。

为了满足广大美食爱好者的需求,本书精选了全国各地包括炸、烙、煎、蒸、烤等各具特点的美味饼品 30 种供大家学习制作。其原料易取,操作简便,按书习做,定会把饼品做得又香又甜,既能促进家人的健康,又能给家庭带来欢乐与温馨。

本书图文并茂,科学实用,不仅适合广大家庭学做试制,而且适合酒店、餐馆使用,还可供餐饮服务学校教学参考。

编 者

目 录

京东肉饼	(4)	吉利堂玉米饼	(36)
麻香羊肉饼	(6)	吉利堂三鲜饼	(38)
黄桥烧饼	(8)	四平风味大饼	(40)
豆沙烧饼	(10)	海南煎饼	(42)
葱花脂油饼	(12)	如意枣泥饼	(44)
麻酱油饼	(14)	四川鱼香饼	(46)
哈达饼	(16)	豆沙旋饼	(48)
口袋饼	(18)	麻仁酥饼	(50)
荷叶饼	(20)	黑芝麻饼	(52)
徽州饼	(22)	什锦烩饼	(54)
斋饼	(24)	蒸千层饼	(56)
吉利饼	(26)	粘火烧	(58)
蒙古馅饼	(28)	白城驴肉火烧	(60)
海城馅饼	(30)	速发羊肉馅饼	(32)
速发羊肉馅饼	(32)	速发奶油炸饼	(34)
速发奶油炸饼	(34)	陕西肉夹馍	(62)



原料 面粉 500 克,牛肉馅 500 克,大葱 80 克,姜末 15 克,豆豉 15 克,黄酱 15 克,精盐 2 克,味精 2 克,香油 25 克,油 50 克。

制法 ①面粉用温水和成面团。②大葱、豆豉均剁碎。③牛肉馅内放入姜末、葱末、豆豉、黄酱、精盐、味精、香油、油 20 克拌匀。④将面团分成两个大剂子并擀成大片。⑤包上调好的馅,按成饼状。平底锅内刷上油,放入大饼,烙至两面呈金黄色,熟透取出,切开装盘即成。

特点 皮色金黄,外焦里嫩,馅香油润,香



醇可口,个大馅满。此饼是北京著名风味饼品。

拌肉馅

包肉馅



烙肉饼

麻香羊肉饼



原料 面粉 500 克,羊肉馅 300 克,韭菜 150 克,黑芝麻 100 克,鸡蛋 1 个,料酒 10 克,精盐 3 克,酱油 10 克,味精 2 克,胡椒粉 1 克,油 100 克,猪油 100 克,泡打粉 1 克。

制法 ①面粉 300 克用热水烫好后揉成面团。余下的面粉用猪油和成油酥面团。 ②羊肉馅内加入料酒、酱油、泡打粉、精盐、味精、胡椒粉、油 25 克及切碎的韭菜拌匀。 ③将油酥面团搓成长条。水面团抻成长条,擀成长条片。 ④油酥面条放在水面片上,包严。切成小剂子,逐个按扁。 ⑤再分别包入馅,按成圆饼。 ⑥

每个饼的上面刷上搅散的蛋液，撒上黑芝麻。⑦将饼放入平底锅内，刷上油，烙至两面呈金黄色时，铲入烤盘内，放入烤箱烤熟即成。

特点 外酥里嫩，麻香甜润，馅嫩香醇，营养丰富。



本页图示说明(自上至下)

- 水面片包上油酥面条
- 包馅
- 沾上黑芝麻





原料 面粉 500 克, 酵面 50 克, 猪油 50 克, 熟火腿 100 克, 猪板油 100 克, 葱末 20 克, 芝麻 50 克, 料酒 10 克, 白糖 3 克, 精盐 3 克, 花生油 30 克, 香油 10 克, 食用碱 3 克。

制法 ①面粉 100 克用猪油和成油酥面团。余下的面粉用冷水 50 克、开水 175 克快速拌匀成碎片状, 倒在案板上揉匀。再加入酵面揉匀揉透, 用净湿布盖上发酵。 ②熟火腿、猪板油均切碎。碎猪板油入锅内炒出油, 将油滗去, 放入火腿末、葱末、料酒、白糖、精盐炒匀成馅, 淋入香油出锅。 ③发好的面团加入碱揉匀。将



面团揪成 10 个剂子。油酥面也揪成 10 个剂子。将酵面剂子按扁，逐个包入 1 个油酥面剂子成圆球。擀成长条片。从一头卷起成卷。④竖起压扁，包入炒好的馅，收口按扁，擀成圆饼。⑤粘上芝麻，摆入刷上花生油的烤盘内，入烤箱烤熟即成。



特点 皮酥馅嫩，别有风味。除此种馅外还有肉松、香肠、虾仁、蟹黄、葱油、椒盐等多种馅料。此饼是江苏著名饼品之一。



本页图示说明(自上至下)

- 酵面片包油酥面剂子
- 包馅
- 摆入刷过油的烤盘内



原料 面粉 500 克,豆沙泥 400 克,泡打粉 10 克。

制法 ①面粉内加入泡打粉拌匀,用温水和成面团。 ②将面团搓成长条,揪成每个重 50 克的剂子,分别擀成中间稍厚,周边稍薄的圆饼,逐个抹上豆沙泥。 ③提褶包严。 ④再擀成圆饼,放入烤盘内,入烤箱烤至呈金黄色,鼓起即成。

特点 制作简单,方便快捷,外酥里嫩,甜香可口。

泡打粉放入面粉中拌匀



提褶包严



擀成圆饼

葱花脂油饼



原料 面粉 500 克,猪板油 300 克,葱花 75 克,十三香粉 1 克,精盐 3 克,油 50 克。

制法 ①面粉用温水和成面团。 ②猪板油切成绿豆粒大的细丁,放入锅内,炒出肥油,快干时捞出,稍凉后放入葱花、十三香粉、精盐拌匀成馅。 ③面团揪成 10 个剂子并擀成长条片。抹上调好的馅。 ④从一头卷起,卷好后将两头按扁,擀成圆饼。 ⑤平底锅内刷上油,放上饼,用小火烙至两面呈金黄色,熟透即成。

特点 油润金黄,层层分离,咸鲜醇香,软嫩可口。



拌馅

将剂子擀成长条片



从一头卷起

麻酱油饼



原料 面粉 500 克,麻酱 30 克,白糖 50 克,香油 20 克,豆油 75 克。

制法 ①面粉用温水和成略软的面团,饧 10 分钟。②麻酱内加入白糖、香油调匀。③将面团揪成剂子,逐个擀成长圆片。④刷上调好的麻酱。面片从一头卷起,卷好后,两头按扁,相对折成三层,擀成圆饼。⑤平底锅内刷上豆油,放入擀好的饼,加盖,用小火烙至两面呈金黄色,熟透即成。

特点 皮酥色黄,层层分离,麻香甜润,别有风味。此饼是河北承德风味小吃。