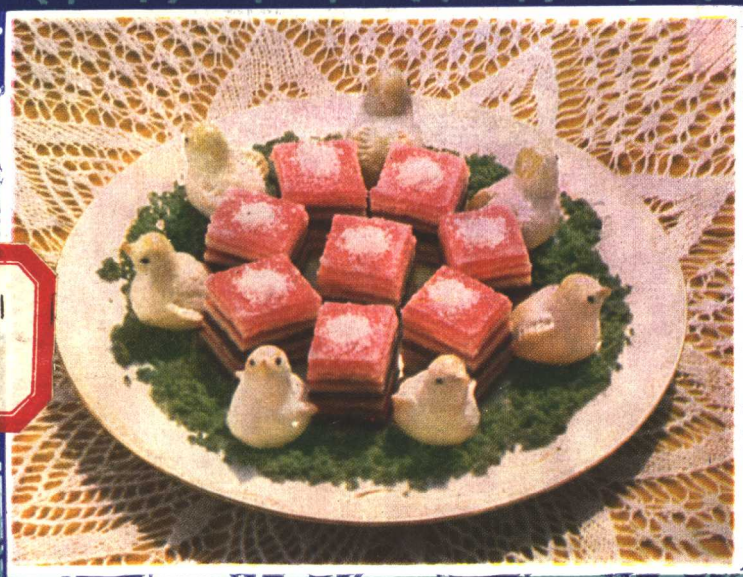




國賓館
點心譜
余秋里

五全月九月



國賓館

點心譜

余秋里

一九三九年九月

中國商業出版社

HAN10/5

国 宾 馆 点 心 谱
国务院机关事务管理局
国宾招待处编写组编写
刘俊卿 口述

*

中国商业出版社出版
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
文物出版社印刷厂印刷

*

开本 850×1168 毫米 1/32 印张 6 字数 130 千
1983 年 6 月第 1 版 1983 年 12 月第 1 次印刷

印数 1—40,000 册 定价 0.95 元

统一书号：15237·006

出版说明

本书是国务院机关事务管理局国宾招待处编写组根据该处点心技师刘俊卿同志的口述整理的。刘技师制作面点已有四十多年的历史，解放后，曾在北京饭店、国宾招待处等单位工作。他不仅继承了先辈点心师的技艺，自己还有所创新。他制作的各式点心，造型美观，色泽鲜艳，味道适口，营养丰富。其中鲜虾金鱼饺、玻璃蛋糕、翡翠蛋糕、枣泥酥合、盘丝饼、萝卜丝烧饼、花篮蛋糕、油炸冰淇淋、火烧冰淇淋、龙须面等，曾多次受到国内外宾客的赞扬。中央电视台还专门拍摄了刘技师的糕点及其操作表演的新闻片，向全世界进行了播映。

本书所列中式和西式点心，共二十类，即皮类、馅类、饼类、包子类、蒸饺类、烧麦类、炸甜点类、烤软糕类、炸咸点类、烤咸点类、煎咸点类、煎甜点类、花卷类、烤甜点类、蛋卷类、蛋糕类、月饼类、布丁类、蒸甜点类、北京风味传统糕点类等，共计二百五十余种，可供宾馆、饭店、餐馆和糕点制作业以及广大消费者学习参考。

中国商业出版社
一九八三年四月

继承和发展传统的
食品技术，改善和丰富
人民生活。

余秋里

一九八二年九月



国 宾 馆



刘俊卿技师与经理
在研究面点技术



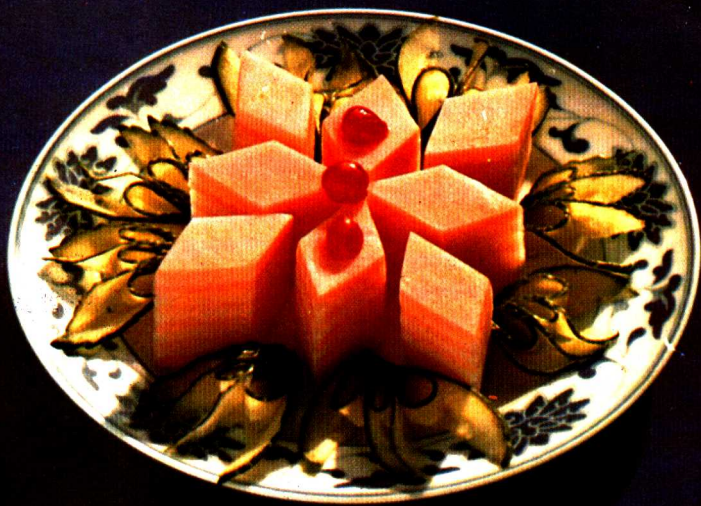
刘俊卿技师在操作
油炸冰激凌



碗豆黄

油炸冰激凌





鲜奶九层糕



架英扇子酥



翡翠蛋卷

盘丝饼





花篮蛋糕



冰花鸡蛋散



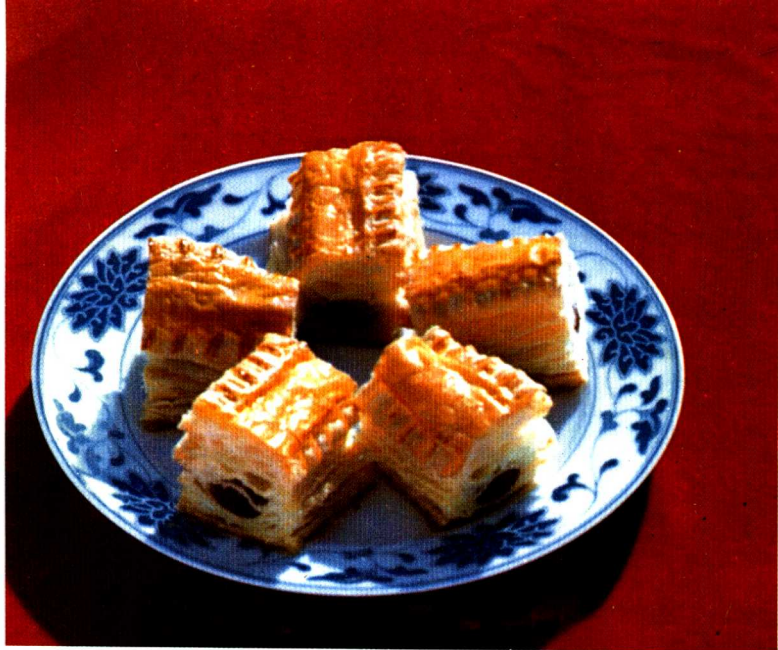
豆沙甘露酥



鲜虾金鱼饺



枣泥酥盒



青酥苹果卷

红果排





一品烧饼



豆沙菊花酥



云豆糕

白菜烧麦





玻璃蛋糕

龙须面

