

酥松绵密的凤梨酥，
香甜可口的萨其马，
又酥又甜的杏仁酥饼……

不必再四处寻觅，

跟老师傅一起，

在家就能做出记忆中的美味。

跟老师傅做 传统点心



吕鸿禹

著

中国轻工业出版社



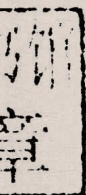
全国百佳图书出版单位

跟老师傅做 传统点心



吕鸿禹

著



图书在版编目 (CIP) 数据

跟老师傅做传统点心 / 吕鸿禹著. — 北京: 中国轻工业出版社, 2018.5

ISBN 978-7-5184-1919-7

I. ①跟… II. ①吕… III. ①糕点—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 061891 号

版权声明:

本书由橘子文化事业有限公司授权出版。

责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强 整体设计: 锋尚设计
策划编辑: 龙志丹 责任校对: 晋洁 责任监印: 张京华

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2018年5月第1版第1次印刷

开本: 720×1000 1/16 印张: 9

字数: 200千字

书号: ISBN 978-7-5184-1919-7 定价: 49.80元

邮购电话: 010-65241695

发行电话: 010-85119835 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请与我社邮购联系调换

171467S1X101ZYW

目录

contents

004 烘焙笔记

第一章 糕饼

- 008 凤梨客气
- 010 古早味鸡蛋糕
- 012 芝麻喜饼
- 014 象鼻子糕
- 016 海味月饼
- 018 金沙月饼
- 020 山东大饼
- 022 冰皮月饼

第二章 松糕

- 024 传统绿豆糕
- 026 奶酪咸糕
- 028 原味甜糕
- 030 核桃贵片糕
- 032 长年糕
- 034 茯苓糕
- 036 钵仔糕

第三章 酥饼

- 038 姜酥饼
- 040 干贝饼
- 042 芝麻一口酥
- 044 香妃酥
- 046 杏仁酥饼
- 048 继光饼
- 050 豆渣饼
- 052 香椿小饼
- 054 竹堑饼
- 056 黄油酥饼
- 058 红豆小饼
- 060 脆皮泡芙
- 062 状元饼
- 064 凤梨酥





第五章 咸点

104	海米碗糕
106	炸咸芋丸
108	八宝丸
110	端午粽
112	咸酥饺
114	麻豆碗粿

第四章 茶点

066	地瓜糖
068	芝麻瓦饼
070	地瓜枣
072	麻团
074	江米条
076	芋枣
078	小馒头
080	蒜头薄饼
082	耳朵饼
084	椰子船
086	炸米花
087	小麻球
088	米干糖
090	黄豆软糖
092	麻糍米糍
094	黑糖米香糖
096	黄金御果子
098	马拉糕
100	萨其马
102	发糕

第六章 其他

116	平安龟
118	传统年糕
120	红豆年糕
122	甜甜圈
124	小窝头
125	苹果面包
126	魔芋
128	自制绿豆粉
130	自制绿豆馅
132	杏仁茶
134	羊羹
135	面茶
136	麻糍
138	圆仔红龟
140	春卷皮
143	粉粿

跟老师傅做 传统点心



吕鸿禹

著

目录

contents

004 烘焙笔记

第一章 糕饼

- 008 凤梨客气
- 010 古早味鸡蛋糕
- 012 芝麻喜饼
- 014 象鼻子糕
- 016 海味月饼
- 018 金沙月饼
- 020 山东大饼
- 022 冰皮月饼

第二章 松糕

- 024 传统绿豆糕
- 026 奶酪咸糕
- 028 原味甜糕
- 030 核桃贵片糕
- 032 长年糕
- 034 茯苓糕
- 036 钵仔糕

第三章 酥饼

- 038 姜酥饼
- 040 干贝饼
- 042 芝麻一口酥
- 044 香妃酥
- 046 杏仁酥饼
- 048 继光饼
- 050 豆渣饼
- 052 香椿小饼
- 054 竹堑饼
- 056 黄油酥饼
- 058 红豆小饼
- 060 脆皮泡芙
- 062 状元饼
- 064 凤梨酥





第五章 咸点

- | | |
|-----|------|
| 104 | 海米碗糕 |
| 106 | 炸咸芋丸 |
| 108 | 八宝丸 |
| 110 | 端午粽 |
| 112 | 咸酥饺 |
| 114 | 麻豆碗粿 |

第四章 茶点

- | | |
|-----|-------|
| 066 | 地瓜糖 |
| 068 | 芝麻瓦饼 |
| 070 | 地瓜枣 |
| 072 | 麻团 |
| 074 | 江米条 |
| 076 | 芋枣 |
| 078 | 小馒头 |
| 080 | 蒜头薄饼 |
| 082 | 耳朵饼 |
| 084 | 椰子船 |
| 086 | 炸米花 |
| 087 | 小麻球 |
| 088 | 米干糖 |
| 090 | 黄豆软糖 |
| 092 | 麻糍米糍 |
| 094 | 黑糖米香糖 |
| 096 | 黄金御果子 |
| 098 | 马拉糕 |
| 100 | 萨其马 |
| 102 | 发糕 |

第六章 其他

- | | |
|-----|-------|
| 116 | 平安龟 |
| 118 | 传统年糕 |
| 120 | 红豆年糕 |
| 122 | 甜甜圈 |
| 124 | 小窝头 |
| 125 | 苹果面包 |
| 126 | 魔芋 |
| 128 | 自制绿豆粉 |
| 130 | 自制绿豆馅 |
| 132 | 杏仁茶 |
| 134 | 羊羹 |
| 135 | 面茶 |
| 136 | 麻糬 |
| 138 | 圆仔红龟 |
| 140 | 春卷皮 |
| 143 | 粉粿 |

烘焙笔记

Baking notes

老师傅的叮咛

自从出现了一系列的食品安全问题后，很多添加剂都已经见不到了，或是换了名称。因此我在书中对一些改了名称的原料及添加剂做了详细的记录，以方便读者查询及使用。此外，我也会跟大家分享一些制作糕点时的小技巧。

制作糕饼常用的粉末

白雪粉

即“进口土豆淀粉”，其色泽洁白，如同玻璃纸般光滑。有极强的粘附性，常用于制作烘焙食品，能够保持食物中的水分。



泡打粉

是一种复合膨松剂，由苏打粉添加酸性材料，并以玉米粉作为填充剂制成的白色粉末，常用于糕饼的制作。泡打粉分为两种，一种只有在接触液体时才会膨胀；另一种在接触液体时膨胀一次，遇热时再膨胀一次。出现了很多食品安全问题后，人们才开始重视使用“无铝泡打粉”。自制无铝泡打粉，是将小苏打粉、玉米淀粉、塔塔粉各按1/3的比例混合而成。



Tips

自制无铝泡打粉是一次性的，所以混合后要赶快烘烤，防止其失去活性。

小苏打粉

又叫“碳酸氢钠”，是一种天然的白色粉末，色泽亮白、粉质粗干，有糖粉一样的湿细感。溶于水时为弱碱性，会产生泡沫。也是制作糕饼时常用的添加原料。

玉米淀粉

色泽亮白，与土豆淀粉一样是勾芡的主要原料。玉米淀粉又分为两种，白色为玉米淀粉，可制作布丁、卡仕达馅，或是用来勾芡等；黄色为玉米面粉，可制作酥饼、小馒头、玉米片等。

塔塔粉

白色粉末，是酿造葡萄酒的过程中所产生的副产品，成分较为天然，常用于制作蛋白霜及打发蛋白。

凤片粉与糕仔粉

这两种粉类可以互相替代使用。凤片粉可拿来做糕仔，而糕仔粉也可用来做凤片糕。如果两者都买不到，也可自己制作，将糯米粉蒸熟后趁热过筛（冷却后会结块变硬不好过筛），放凉即可。



自制洗手粉

这是一种由小苏打、碱粉、烧明矾各按 1/3 的比例混合而成的环保清洁剂。不仅可以用来洗手，对于清洗油污也非常有效；连难清洗的烧糊黑垢也可以处理干净（水烧开后放入些许洗手粉浸泡 1 小时，视烧糊程度适当延长浸泡时间）。此外，可以在厨房操作台或厨具的油垢处，先喷点水再撒些许洗手粉，以干洗的方式涂抹后再用清水清洗，干净、不油腻。



碱粉

碱粉、碱油现已改名为“无水碳酸钠”，其色泽灰白、粉质粗松，呈海边细沙般的颗粒状。

臭粉

有一股很刺鼻的气味。其色泽亮白、粉质疏松，摸起来如同精制盐般的颗粒状。

烧明矾

性寒、味酸涩，具有解毒、杀虫、止痒、止血、止泻、清热、消痰的功效，也是制作油条的主要食品添加剂。



麦芽糖

市售的麦芽糖都含有玉米淀粉或土豆淀粉，这种麦芽糖无法制作麦芽多、糖少的食品，因为成分不够无法成形；只能用于制作麦芽少、糖多的食品（如花生糖、萨其马等），而且要将糖温提高 3°C 才可制作。

Tips

避免蚂蚁爬进糖清仔与糕仔糖的方法：

只要在煮好的糖清仔与糕仔糖锅底下垫一张餐巾纸，就可以防止蚂蚁进入。



第一章

糕饼

不论是传统的西式糕饼——凤梨客气，还是有着朴实面香的鸡蛋糕、山东大饼，或是由喜饼大饼改良的海味月饼等，怀旧糕饼始终有着诱人的吸引力，美味永恒不变。



凤梨客气

酸酸甜甜的风梨片使蛋糕别有一番滋味，
水果入馅，口感更加清爽。



材 料

发酵黄油 300克
炼乳 200克
鸡蛋 2个
低筋面粉 400克

蛋黄液
凤梨片

蛋黄3个、糖粉
30克混合拌匀

每个80克，
可制作12个

做 法



1 将低筋面粉过筛备用，在烤盘上摆好蛋糕百折纸模。



2 将发酵黄油切块，放于室温下融化。



3 在搅拌缸中放入切块的发酵黄油、炼乳一起打发。



4 打发至变白后，分两次加入鸡蛋进行搅打，以防出水。



5 待所有鸡蛋全部放入后，加入低筋面粉继续搅拌，成为均匀的面糊。



6 将面糊装入裱花袋，挤入纸模的八成满，表面放上凤梨片。将烤盘放入烤箱，上、下火各180℃，烤20分钟，至蛋糕表面呈金黄色。取出烤盘，在蛋糕表面涂上蛋黄液，再放入烤箱烤5分钟，使糕体表皮光亮。

古早味鸡蛋糕

外形朴实、有着浓浓鸡蛋香的古早味鸡蛋糕是我最怀念的童年糕点。



材 料

鸡蛋	300克	低筋面粉	180克
白砂糖	130克	色拉油	40克
盐	2克	牛奶	60克

每个32克，
可制作22个

做 法



1 蛋糕模四周抹油备用。



2 将鸡蛋放入搅拌缸中略为打发，慢慢倒入白砂糖继续搅拌。



3 打至颜色发白，当大气泡变为小气泡，并且气泡变得绵密时，转为低速继续搅打，倒入低筋面粉搅拌均匀。



4 取出面糊放入盆中，倒入盐和牛奶拌匀，加入色拉油继续搅拌成蛋糕糊。用汤匙把蛋糕糊装入模具中，装至八成满。



5 上火180℃、下火200℃，烤8分钟至熟。



6 将鸡蛋糕趁热脱模，在室温下放凉。

芝麻喜饼

沾满芝麻的大饼，酥香而不腻，烘烤后香味扑鼻而来，是传统的台式喜饼中非常受欢迎的口味。

每个600克
(油皮150克、油酥
37.5克、内馅412.5
克)，可制作2个



材 料

内馅		油皮	
肥猪肉	170克	中筋面粉	160克
糖粉	150克	猪油	60克
麦芽糖	60克	糖粉	25克
葡萄干	20克	水	60克
奶粉	30克		
猪油	40克	油酥	
鸡蛋	1个	低筋面粉	50克
油葱酥	10克	猪油	25克
白芝麻	10克	装饰	
低筋面粉	200克	生白芝麻	
冬瓜条	70克		
橘饼	30克		

做 法

制作内馅：



1 肥猪肉切小丁放入盆中，加入糖粉拌匀，冷藏两天，变成透明状备用。



2 将低筋面粉放入蒸笼，水烧开后用中火蒸15分钟，至表面有湿状及裂痕即为熟粉。将熟粉用锅铲搓起能成块且不会松垮，即可从蒸笼取出，并趁热用筛网过筛。