

吃遍天下

小小10 面点馆 中式 面点



5元钱
吃遍天下

只买好的 不买贵的

36种中式面点的精妙做法大公开

详细的制作过程图，让人仿佛亲临现场；
温馨的操作方法解说，让人有如聆听一堂生动的课程；
靓丽的家常面点成品图，让人有一试身手的冲动。

32

文化发展有限公司 / 主编

广州出版社

图书在版编目(CIP)数据

中式面点 / 深圳市金版文化发展有限公司主编. — 广州: 广州出版社, 2006.6

(吃遍天下丛书·小小面点馆)

ISBN 7-80731-025-1

I. 中... II. 深... III. 面食—食谱—中国 IV. TS972.132

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第102068号

吃遍天下 · 小小面点馆 10

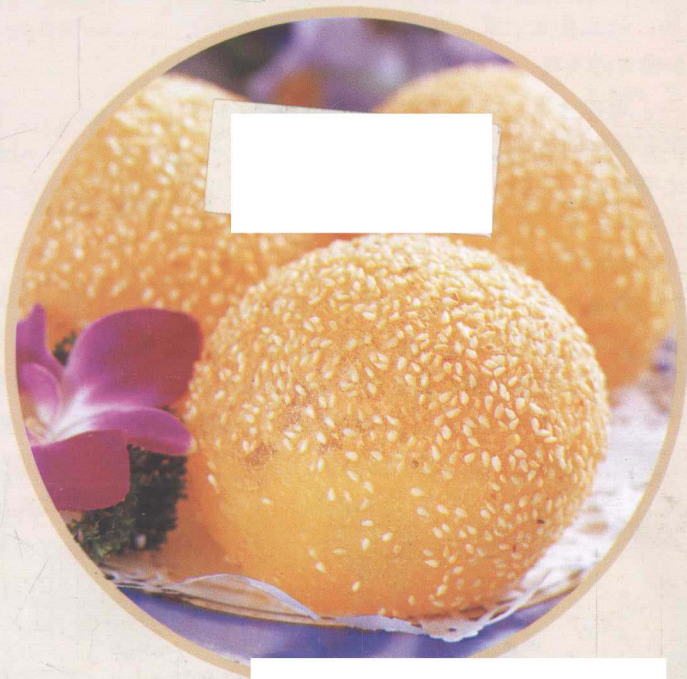
中式面点

出版发行 广州出版社 (地址: 广州市人民中路同乐路12号 邮政编码: 510121)
主 编 深圳市金版文化发展有限公司
责任编辑 易 文
技术指导 苏凤霞
封面设计 共 鸣
印 刷 深圳市极雅致印刷有限公司
开 本 787mm × 1092mm 1/32
总 印 张 20
总 字 数 800千
版次印次 2006年6月第1版第1次
书 号 ISBN 7-80731-025-1
总 定 价 50.00元 (全10册)

《小小面点馆》10

anguan

中式面点



广州出版社

向您推荐

《中式面点》以通俗的文字介绍了36例精美的中式面点的制作方法，教您轻松制作出营养丰富的面点美食。书中介绍的中式面点品种繁多，南北风味兼具，可读性和可操作性强，方便，实用。

除此之外，本书还具有三大特点：

一、五元定价，绝对超值。此书不仅价格超低，而且质量一流，非常注重装帧的精美和图片的美观，一览便知。

二、图文并茂，过程详细。书中面点大都配有详细的制作过程图，并配有通俗易懂的文字解说，为您提供更为直观的参考借鉴，使操作更加方便、简单、实用，让您轻轻松松就能做出营养美味的中式面点。

三、专业实用，科学讲究。书中的制作方法灵活多变，制作出来的味道不尽相同，方便您根据不同的口味制作出适合您及家人的味道。另外，专业的面点师为您详细讲解面点的分量搭配、造型、烹饪制作时间及操作过程中的一些小技巧，让您在品尝营养美味的面点之余，更能感受到亲手制作面点的乐趣！



蛋煎糍粑	4	双麻酥	32
艾窝窝	5	葱香饼	34
洋葱鸡粒酥盒	6	菊花酥	36
冬蓉酥	8	乡村酥皮包	38
雪衣豆沙	10	反沙芋头	39
迷你桂花条头糕	11	葱油酥	40
糖麻团	12	牛舌酥饼	42
红姜莲蓉酥	14	心心相印	44
刺猬酥	16	绿瓜饼	45
咸蛋莲蓉酥	18	蛋挞	48
核桃酥	20	风车莲蓉包	50
黄金窝窝头	22	香麻软煎饼	52
南昌白糖糕	23	花仁曲奇	54
豆沙扭酥	24	杏仁曲奇	56
凉瓜汤圆	26	巧克力曲奇	58
珍珠金沙果	28	芝麻饼	60
巧手炸煎堆	29	蛋黄酥	62
擂沙圆子	30	小油饅燒羊排	64

蛋煎糍粑



【原材料】 糯米150克、鸡蛋1个、黄豆20克

【调味料】 白糖5克

【制作过程】

1. 将糯米在清水里泡发2个小时，上笼蒸熟，剁成泥，放入盆里面，进冰箱冷冻后，拿出切成小块；
2. 把黄豆炒熟、香，做成粉末，加入精细白糖备用；
3. 煎锅烧热，把成块糯米沾上鸡蛋，入煎锅里煎熟，撒上黄豆粉即可。

【特别提示】

糯米一定要蒸熟，黄豆一定要炒香。



艾窝窝

《小小面点馆》10
中式面点



【原材料】糯米粉400克、豆沙200克

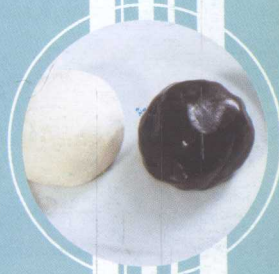
【调味料】面包糠20克

【制作过程】

1. 糯米粉用温水调和匀，均匀分成6份；
2. 每1份分别擀成圆形，包入豆沙馅，做成圆形；
3. 锅中水烧开，放入做好的粉团煮2分钟至熟，捞出，拍上面包糠即可。

【特别提示】

馅要包实，不要露在外面。



洋葱鸡粒酥盒



【原材料】

洋葱50克、鸡肉25克、面团100克、酥面
100克

【调味料】

盐3克、味精5克、白糖7克、鸡蛋黄1个

【特别提示】

炒洋葱、鸡肉时若用牛油炒，味道会更香。



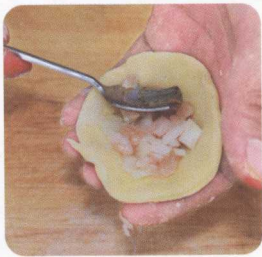
【制作过程】



1. 洋葱去皮洗净切粒，
鸡肉切粒；



2. 锅中注油烧热，放入鸡
肉、洋葱炒香，调入盐、
味精、白糖炒匀盛出；



3. 取一张酥皮，放入炒
好的馅料；



4. 再取一张酥皮，对齐盖
在馅料上；



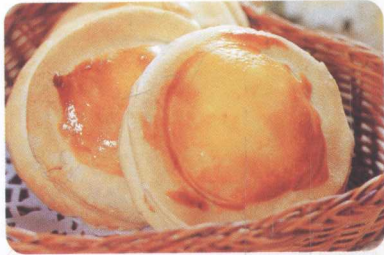
5. 用圆形模具将做好的酥
盒轻压一下；



6. 均匀扫上一层蛋黄液；



7. 放入烤箱中用上200℃，下150℃的
炉温烤10分钟；



8. 取出装盘即可。

冬蓉酥



【原材料】

冬瓜条50克、面团100克、
酥面100克

【调味料】

鸡蛋黄1个

【特别提示】

冬瓜蓉一定要切得足够碎，口感才好。



【制作过程】



1. 冬瓜条切成蓉;



2. 取一张酥皮, 放入切好的冬瓜粒;



3. 将边缘向中间折起, 捏紧;



4. 搓成圆柱形;



5. 均匀扫上一层蛋黄液;



6. 放入烤箱中用上200℃, 下150℃的炉温烤10分钟, 即可取出。

营养分析

【营养与功效】

冬瓜有良好的清热解暑功效。夏季多吃些冬瓜, 不但解渴消暑、利尿, 还可使人免生疔疮。因其利尿, 且含钠极少, 所以是慢性肾炎水肿、营养不良性水肿、孕妇水肿的消肿佳品。它含有多种维生素和人体所必需的微量元素, 可调节人体的代谢平衡。冬瓜性寒, 能养胃生津、清降胃火, 使人食量减少, 促使体内淀粉、糖转化为热能, 而不变成脂肪。因此, 冬瓜是肥胖者的理想蔬菜。冬瓜有抗衰老的作用, 久食可保持皮肤洁白如玉, 润泽光滑, 并可保持形体健美。



雪衣豆沙



【原材料】

豆沙200克、蛋清2个、生粉100克

【调味料】

白糖20克、油300毫升

【制作过程】

1. 将豆沙制成小球状，蛋清搅打均匀成糊状；
2. 将豆沙球放入蛋清中，加入生粉拌匀后放入油锅中炸至金黄色捞出；
3. 沥油后摆入盘，撒上白糖即成。

【特别提示】

蛋清一定要打散、打匀。



迷你桂花条头糕

《小小点心馆》10
中式面点



【原材料】 糯米粉50克、豆沙200克、糖桂花50克、猪油50克、
豆油50毫升

【调味料】 白糖100克

【制作过程】

1. 糯米粉加沸水、猪油揉成团，擀成薄约3厘米的长方形，包入条状豆沙卷起粘牢，呈条状；
2. 上笼蒸约3分钟，外表呈透明状即可；
3. 表面撒上糖桂花，刷上油，切成条状即可。

【特别提示】

呈白玉色，口感软滑，甜而不腻，带有桂花香味。



糖麻团



【原材料】

白芝麻100克、糯米粉150克

【调味料】

白糖100克

【特别提示】

炒白糖时要加入少许水。



【制作过程】



1. 糯米粉放入盆中，加入白糖拌匀；



2. 加入125毫升水；



3. 用手搓拌均匀；



4. 和成光滑的面团；



5. 将面团搓成长条，下成20克一个的小剂子；



6. 搓成圆球形；



7. 均匀裹上白芝麻；



8. 白糖放入锅中炒成糖浆；



9. 麻团入150℃的油锅中炸5分钟，捞出后放入糖浆中慢慢翻动，至熟即可。

红姜莲蓉酥



【原材料】

红姜25克、莲蓉75克、面团100克、
酥面300克

【调味料】

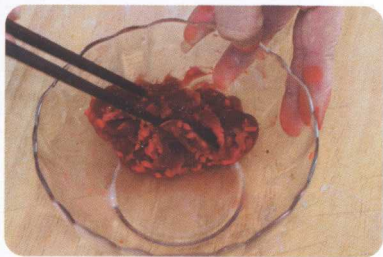
鸡蛋黄1个

【特别提示】

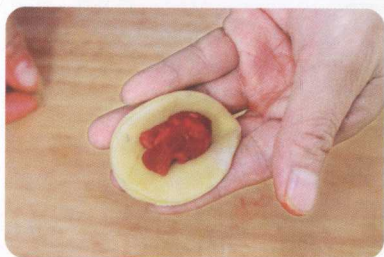
红姜要选用嫩的味道才好。



【制作过程】



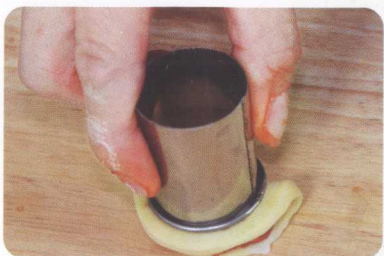
1. 红姜洗净切粒，同莲蓉一起搅拌均匀制成馅料；



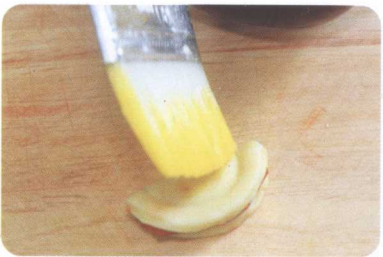
2. 取一张酥皮，放入制好的馅料；



3. 从中间对折起来；



4. 用圆形模具轻压一下，制成半圆形印花；



5. 均匀扫上一层蛋黄液；



6. 放入烤箱中用上200℃，下150℃的炉温烤10分钟，即可取出。