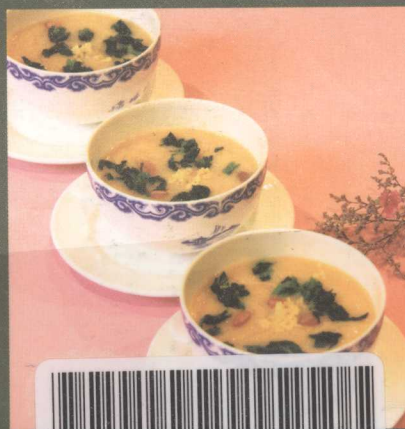


中国鲁菜大系丛书

精制鲁味面点

孙嘉祥 主编

吊炉烧饼
 煎餅卷合菜
 驴肉火烧
 沂蒙煎餅
 胶东大包
 麦穗素包
 蟹黄灌汤鱼茸包
 蟹黄灌汤包
 翡翠蒸饺
 金玉满堂
 鲍鱼酥
 莲蓉蛋黄酥
 江米夹沙糕
 椰蓉豆沙糯米卷
 银丝卷
 紫米扇贝卷
 蓬莱小面
 甜沫
 鸡肉糁
 燕窩龙须面
 象形雪梨
 冰花葡萄球
 全麦粉粳粑
 栗子小窩头
 芝麻香酥烤牌
 胡萝卜汁馒头



YZLI 0890089083



山东科学技术出版社
www.lkj.com.cn

【中国鲁菜大系丛书】

精制鲁味面点

孙嘉祥 主编

继承和发扬传统面点的

制作技术和工艺，博采众

家之长，南北兼容，中西合

璧，形成了新的齐鲁面点



YZLI 0890089083

山东科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

精制鲁味面点 / 孙嘉祥主编. — 济南: 山东科学技术出版社,
2010

(中国鲁菜大系丛书)

ISBN 978-7-5331-5623-7

I. 精... II. 孙... III. 面点制作 — 山东省 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 085479 号

中国鲁菜大系丛书

精制鲁味面点

主 编 孙嘉祥

出版者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531)82098088

网址: www.lkj.com.cn

电子邮件: sdkj@sdpress.com.cn

发行者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531)82098071

印刷者: 山东新华印刷厂

地址: 济南市胜利大街 56 号

邮编: 250001 电话: (0531)82079112

开本: 720mm×1020mm 1/16

印张: 15

版次: 2010 年 7 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 978-7-5331-5623-7

定价: 38.00 元



【精制鲁味面点】

序



齐鲁面点是北方面点的重要流派之一，在汉魏之时已经有名，至清代已发展成品种多，用料广，制作精美，风味独特的一个重要流派。在用料方面多以麦面为主，普及米粉、山药粉、山芋粉、小米粉、豆粉等，加上荤素配料、调料，品种不下百种，主要有：面条、馒头、包子、烧卖、馄饨、饺子、煎饼、蒸饼、炉饼、烤饼、粽子、馓子、糕、绿豆糕、蜜饯、西洋糕、千里糕、麻酥、糖薄脆、酥饼、雪花饼、浆棒果、山药糕、春饼等，在制作上，可谓形、色、味俱佳，如煎饼，可以摊的薄如蝉翼，扁食能捏成月牙形，抻面能抻的细如丝线。另外，在民间、市肆、官府中还有一些地方面点佳品，如潍县的“月”（一种中秋蒸饼）、临清的烧卖、福山的抻面、蓬莱的小面、周村的烧饼、济南的油旋和扁食、孔府的面点等，这些面点相互影响，促进了齐鲁面点的发展，随着社会的发展和经济的交流，齐鲁面点除继承和发扬传统面点的制作技术和工艺外，还博采众家之长，南北兼容，中西合璧，形成了新的鲁味面点。

孙嘉祥

2010年4月



【精制鲁味面点】

前言



鲁菜是中国著名的四大菜系之一，它技艺精湛，风格独特，内涵丰富，覆盖地域广阔，有北方代表菜的称誉。什么是鲁菜？如果详细阐述：鲁菜是深受儒家文化滋润，运用多样食材，依据齐鲁地域人群的饮食习惯，以其精妙的烹饪技艺所制作，经过历代辛勤智慧的劳动者丰富和实践所积淀形成，流行和影响黄河中下游流域及其以北的广大地区，被世人公认为是堂正中和、大方高雅菜点的集合体系。

2009年春，第一部完整总结鲁菜文化的巨著《中国鲁菜文化》，在诸多专家、学者的倾力协作下出版发行。山东科学技术出版社的编辑独具慧眼，提出组织编写“中国鲁菜大系”丛书，为厚重的《中国鲁菜文化》一书配套推出，进一步系统完整地体现鲁菜的丰富内涵。为此，我们集结了长期从事鲁菜教育、鲁菜烹饪和餐饮经营的有识之士，组成撰写团队，使该丛书汇鲁菜之精要，集鲁菜之大成，既概括了传统鲁菜，又呈现出创新鲁菜的新风貌和上乘之作。本丛书分别为：《经典鲁菜》、《家常鲁菜》、《正宗孔府菜》、《精制鲁味面点》、《创新金牌鲁菜》，使读者能够全方位认识鲁菜，了解鲁菜，学习鲁菜，品味鲁菜，从而推动鲁菜走向新时代，走向全世界，展现出新的辉煌。

2010年4月



【精制鲁味面点】

目录



一、饼类制作

1. 葱花饼 / 2
2. 发面饼 / 3
3. 吊炉烧饼 / 4
4. 杠子头 / 5
5. 济南馅食 / 6
6. 家常饼 / 7
7. 煎饼卷合菜 / 8
8. 金丝面饼 / 9
9. 驴肉火烧 / 10
10. 萝卜丝饼 / 11
11. 萝卜丝酥饼 / 12
12. 蒸千层饼 / 13
13. 油饼 / 14
14. 清油盘丝饼 / 15
15. 糖酥煎饼 / 17
16. 沂蒙煎饼 / 18
17. 泰山煎饼 / 19
18. 肉末烧饼 / 20
19. 三色荷叶饼 / 21
20. 香麻酥饼 / 22
21. 酥皮月饼 / 23
22. 糖酥杠子头 / 25
23. 武大郎烧饼 / 26
24. 喜饼 / 27
25. 香煎南瓜饼 / 28
26. 香酥黄金饼 / 29
27. 蟹壳黄 / 30
28. 野菜虾仁饼 / 31
29. 油香 / 32
30. 油旋 / 33
31. 玉米面饼子 / 34
32. 芝麻锅饼 / 35
33. 煎饼馃子 / 36
34. 糖酥火烧 / 37
35. 巧饼(果) / 38
36. 玉米面菜饼 / 39
37. 豆沙酥饼 / 40
38. 椒盐手抓饼 / 41
39. 黄油手抓饼 / 42
40. 空心烧饼 / 43
41. 油酥肉烧饼 / 44
42. 火腿麻酱烧饼 / 45
43. 豆沙水晶饼 / 46



44. 肉松酥饼 / 47
45. 香麻饼 / 48
46. 烟台哈饼 / 49
47. 冰糖饼 / 50
48. 粟面富贵饼 / 51
49. 菠汁海鲜饼 / 52
50. 时蔬糊饼 / 53

二、包类制作

1. 刺猬包 / 56
2. 豆沙包 / 57
3. 佛手包 / 58
4. 葫芦包 / 59
5. 胶东大包 / 60
6. 兰花包 / 61
7. 奶黄包 / 62
8. 麦穗素包 / 63
9. 水煎包 / 64
10. 五仁包 / 65
11. 叉烧酥包 / 66
12. 蟹黄灌汤鱼茸包 / 67
13. 蟹黄灌汤包 / 68
14. 奶黄玉兔小甜包 / 69
15. 南瓜花包 / 70
16. 糯米包 / 71
17. 南瓜包 / 72
18. 莲花包 / 73
19. 什锦素包 / 74

三、饺类制作

1. 鲛鱼水饺 / 77
2. 白菜蒸饺 / 78
3. 翡翠蒸饺 / 79
4. 锅贴 / 80
5. 鸡冠蒸饺 / 81
6. 元宝饺 / 82
7. 金鱼蒸饺 / 83
8. 金玉满堂 / 84
9. 奶黄饺 / 85
10. 糯米烧卖 / 86
11. 烧卖 / 87
12. 水晶蒸饺 / 88
13. 四喜饺 / 90
14. 鸳鸯饺 / 91
15. 蟹黄烧卖 / 92
16. 状元饺 / 93
17. 酥炸饺 / 94
18. 金山饺 / 95
19. 兰花饺 / 96
20. 虾饺 / 97

四、酥类制作

1. 鲍鱼酥 / 100
2. 蝙蝠酥 / 101
3. 布袋酥 / 102
4. 豆沙酥角 / 103
5. 海棠酥 / 104

6. 葫芦酥 / 105

7. 菊花酥 / 107

8. 兰花酥 / 108

9. 莲藕酥 / 109

10. 萝卜酥 / 110

11. 眉毛酥 / 111

12. 蘑菇酥 / 113

13. 木瓜酥 / 114

14. 千层酥 / 115

15. 酥合子 / 116

16. 香蕉酥 / 117

17. 小鹅酥 / 118

18. 小鸡酥 / 119

19. 羊角酥 / 120

20. 大虾酥 / 121

21. 蝴蝶酥 / 122

22. 咖喱酥 / 123

23. 莲蓉蛋黄酥 / 124

24. 螃蟹酥 / 125

25. 甘露酥 / 126

五、糕类制作

1. 白玉方糕 / 128

2. 胡萝卜发糕 / 129

3. 江米夹沙糕 / 130

4. 玉米发糕 / 131

5. 鸳鸯软糕 / 132

6. 临清绿豆糕 / 133

7. 南瓜炸糕 / 134

8. 南瓜泥发糕 / 135

9. 红豆糕 / 136

六、卷类制作

1. 刀切花卷 / 139

2. 火腿卷 / 140

3. 椒香葱花卷 / 141

4. 盘丝大花卷 / 142

5. 三丝蛋卷 / 143

6. 双莲花卷 / 144

7. 猪蹄卷 / 145

8. 菊花卷 / 146

9. 双色菊花卷 / 147

10. 双色梅花卷 / 148

11. 双色如意卷 / 150

12. 杏仁糯米卷 / 151

13. 椰蓉豆沙糯米卷 / 152

14. 银丝卷 / 153

15. 炸银丝卷 / 154

16. 双色蝴蝶卷 / 155

17. 双色南瓜卷 / 156

18. 双色刀切卷 / 157

19. 扇贝卷 / 158

20. 荷叶卷 / 159

21. 黑芝麻花卷 / 160

22. 紫米扇贝卷 / 161

23. 辣椒花卷 / 162

24. 黑糯米花卷 / 163

25. 可可千层卷 / 164

26. 酱肉丁花卷 / 166

27. 炸春卷 / 167

七、面条类制作

1. 打卤面 / 169

2. 福山卤面 / 170

3. 龙须面 / 171

4. 蓬莱小面 / 173

5. 十香面 / 174

6. 五彩面 / 175

7. 炸酱面 / 177

8. 银丝面鱼 / 178

9. 鸳鸯鱼卤面 / 179

10. 燕窝龙须面 / 180

八、象形类制作

1. 象形大蒜头 / 183

2. 象形海参 / 184

3. 象形核桃 / 185

4. 象形南瓜 / 186

5. 象形雪梨 / 187

6. 象形元宝 / 188

九、其他类

1. 炸麻枣 / 191

2. 冰花葡萄球 / 192

3. 冰花绣球馍 / 193

4. 菊花馓子 / 195

5. 开花馒头 / 196

6. 高桩馒头 / 197

7. 棉花杯 / 198

8. 钎子馒头 / 199

9. 全麦粉粑粑 / 200

10. 萨其玛 / 201

11. 寿桃 / 202

12. 大麻团 / 203

13. 香芒软糍 / 204

14. 枣饽饽 / 206

15. 炸馓子 / 207

16. 开口笑 / 208

17. 糖蜜果 / 209

18. 八宝饭 / 210

19. 栗子小窝头 / 211

20. 香炸麻球 / 212

21. 野菜窝头 / 213

22. 发面麻花 / 214

23. 紫米面棍 / 215

24. 全麦粉馒头 / 216

25. 蜜三刀 / 217

26. 凉瓜糯米球 / 218

27. 金元宝 / 219

28. 香米馒头 / 220

29. 紫米馒头 / 221

30. 芝麻香酥烤牌 / 222

31. 松子烤牌 / 223

32. 胡萝卜汁馒头 / 224

33. 炸油条 / 225

34. 糖三角 / 226

35. 甜沫 / 228

36. 鸡肉糝 / 229



一、 饼类制作

1. 葱花饼

葱也称“和事草”、“莱伯”、“火葱”，俗称“空心”。葱品种较多，有大葱、分葱、辉葱、丝葱等。名特产有：盖平大葱、章丘大葱、河北高脚白、鸡腿葱等。葱全株入蔬，主要用作调味，凡煮鱼、肉荤腥必加葱结、整葱、葱段，还可以制成煨葱油、葱姜油、葱椒油等以解腥膻，也可作为荤菜配料，葱爆、葱烧则以葱香取胜，北方人常以之蘸酱就餐。



【主料】面粉500克。

【配料调料】油200克、葱末100克、食盐适量。

【操作工艺流程】和面→制馅→卷包→制饼→烙制→拍松。

制作方法

①在面粉中加食盐，用开水烫面搅匀，再用凉水边加边揉，揉匀后，掐成重80克的面坯。②在葱末中加油、食盐调成馅。③将面坯擀成圆饼，抹上调好的葱末，卷起来捏住两头，拉成长条，盘成圆形饼，将两个圆形叠在一起，擀成直径6厘米的圆饼，下锅两面烙熟呈金黄色，取出放在案板上，用手将饼拍松即可。

• **美食评说** 色泽金黄，外焦内暄，葱香浓郁。

制作要点

①面团要揉均匀；
②剂子要大小一致；③
馅要咸淡适口；④馅的
包裹要严；⑤烙时要掌
握好温度；⑥拍松饼时
用力要均匀。

2. 发面饼

用小块已发酵的面团引致面团发酵，成本低廉，常为饮食行业和民间所用。因酵母用量多少、时间长短及调制方法的不同，发面分为大酵、嫩酵、半酵、酵4种。



【主料】面粉1000克、花生油200克。

【配料调料】绵白糖150克、鸡蛋6个、老面头300克、水适量。

【操作工艺流程】和面→下剂子→擀饼→烙制。

制作方法

①在面粉中加发酵面团、绵白糖、鸡蛋、花生油和水和成面团，将面团揉匀饧15分钟。②将面团搓条下剂子，每剂重100克，和揉馒头一样，把收口朝下，用擀面杖擀成直径10厘米、厚1厘米的圆饼。③将圆饼放入煎锅，两面烙熟即可。

• 美食评说 松软香甜。

制作要点

①面团不要和太软；
②剂子要大小均匀；③擀的饼要大小一致；④饼的两面要烙匀。

3. 吊炉烧饼

烧饼也称“熬饼”、“炉饼”、“胡饼”、“博饼”、“麻饼”，俗称“黄烧饼”。以发酵面插酥干制成圆形或菱形、长方形，经烘烤而成。有的一面或两面撒上芝麻或胡麻，有的加馅；因馅料不同，有糖烧饼、椒盐烧饼、葱油烧饼、麻酱烧饼等。因制作不同，有平锅烙烧饼、烤炉烧饼、吊炉烧饼、缸炉烧饼等。

【主料】中筋面粉500克。

【配料调料】老面10克、温水300克，食用碱、椒盐、花生油、白芝麻、白糖水少许。



【操作工艺流程】和面→兑碱→下剂子→制坯→烤制。

制作方法

①将老面加温水化开，加入面粉和成面团，饧开后兑碱揉匀揉透，下成20个面剂子。②取一个面剂揪下1/10，蘸花生油、椒盐适量，包入面剂中，收严剂口，收口朝下，压成圆饼再用刀刃在饼边缘均匀地划上一圈斜纹。③在圆饼上蘸糖水，将饼捻成中间薄边缘厚的生坯，表面沾上芝麻后，贴于烤热的炉膛内壁，烤至金黄色中间鼓起，用铲子取下即可。

• 美食评说 色泽金黄，香酥可口。

制作要点

①面团要和匀揉透；②兑碱要适量；③剂子要大小均匀；④边缘刀纹要清晰一致；⑤饼的生坯要大小一致；⑥烤制时要掌握好炉温，以免烤焦。

4. 杠子头

相传清末年间，杠子头首先流传于山东潍县城（今潍坊）一带的乡村。杠子头面坯的硬软很重要，和面是关键。一般是500克面粉做5个，现在酒店为了精致500克面粉做8~10个。



【主料】中筋面粉1000克。

【配料调料】发面500克、呆面500克。

【操作流程】和面→压面→制坯→烤烙。

制作方法

- ①用一半发面、一半呆面，一起揉和后，使用一根木棒，借助杠杆原理，反复压面20分钟左右，调好的面柔软、不黏、不塌，生面闻起来就有种自然的香甜味。
- ②将压好的面下剂子，擀成圆饼，厚2~3厘米，周边划上花边，先放在炉膛中用明火烧烤一段时间，然后再放到上层的平铁锅中慢慢烘烙。

• 美食评说 韧而不硬，发而不暄，略带甜味，不会掉渣。

制作要点

- ①面团要压到一定的硬度；②下剂子要大小均匀；③花边要划均匀；④烤制时要掌握好火候。

5. 济南馅食

馅食也称“素”，是一种不加荤料的食物，一般采用煎或烙的方法。

【主料】面粉100克、芹菜叶500克。

【配料调料】鸡蛋5个、盐2克，油、泡打粉、花椒面少许。

【操作流程】洗涤→调味→制糊→烙制。



制作方法

- ①将芹菜叶洗净，加鸡蛋、面粉、花椒面、盐、泡打粉调成糊状。
- ②在平锅内加油烧热，用小勺舀一小勺面糊倒到平锅内推成薄饼，烙至两面呈浅黄色，熟透即成。

• 美食评说 软糯鲜香。

制作要点

- ①面糊要调均匀；②芹菜叶要选嫩的；③调味料要一次加足；④烙制时火力不宜太旺。

6. 家常饼

家常饼，山东小吃。用冷水面、烫面各半混合揉匀，擀开抹油、盐，再卷起压扁，擀成薄饼，用加油的平鏊烙熟即成。



【主料】面粉500克。

【配料调料】花生油100克、盐5克、香油40克、热水125克、冷水150克。

【操作流程】和面→下剂子→制坯→烙制→拍松。

制作方法

①将冷水面团和热水面团加食盐、水揉匀后，反复揣至面筋加大，醒30分钟，掐成每个重70克的面坯。②将面坯擀成圆薄片，刷上香油，两面对卷，捏住两头，拉成长条，盘成两个圆形，叠在一起，擀成直径8厘米的圆饼。③锅内放入花生油，将饼下锅烙熟取出放在案上，用手拍松，双手一促，使饼起层即可。

• 美食评说 色泽金黄，外焦里嫩，层次分明，筋道适口。

制作要点

①面团要反复揉匀、醒透；②剂子要大小均匀；③两面对卷时不宜卷得太紧；④烙制时不宜放油太多。

7. 煎饼卷合菜

将各种粮食加水泡好后，用水磨磨成浆，再用小勺盛浆倒在热鏊子上，摊成圆形薄煎饼。



【主料】小米面粉60克、豆面粉60克、玉米面20克、面粉25克、葱姜水425克。

【配料调料】绿豆芽200克、胡萝卜100克、海带丝50克、尖椒30克、土豆丝50克、蚝油75克、酱油25克、盐5克、鸡粉5克。