

罗坤点心选

(第一辑：蔬果类点心)

黄 辉
何世晃
麦 锡 整理



广东科技出版社



罗坤点心选

(第一辑：蔬果类点心)

广东科技出版社

罗坤点心选

(第一辑: 蔬果类点心)

黄辉 何世晃 麦锡整理

*

广东科技出版社出版

广东省新华书店发行

广东新华印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 3.375印张 9插页 50,000字

1983年2月第1版 1983年2月第1次印刷

印数 1—25,000册

统一书号 13182·83 定价 0.75元

出版说明

特级点心师罗坤从事点心制作近五十年，擅长设计和烹制广州点心。他技艺精湛，设计巧妙，既讲究烹调技术，又注意制作工艺和造型，所以，由他设计烹制的点心，可口宜人，造型美观，色、味、香、型俱佳。一九八〇年应邀赴美表演时，他的技艺和由他设计烹制出来的点心，受到当地人们的赞赏。为了交流技艺，最近他总结了自己的实践经验，并在点心师黄辉、何世晃、麦锡等的协助下整理成《罗坤点心选》一书，分门别类介绍广州点心的制作方法。

《罗坤点心选》将分辑出版。每款点心均列出原料、制作过程和特点，对制作的关键技术也作了说明。现在出版的是第一辑——蔬菜水果类点心。其余各辑也将陆续出版，各辑内容是：第二辑——四季点心；第三辑——筵席点心；第四辑——星期美点。

前 言

制作点心，谁都知道所用的原料不外乎是糖、油、米、面、肉、蛋等。而广州点心由于广泛采用飞、潜、动、植（特别是蔬菜水果）原料*，故花式繁多，品种别致，而且造型优美，多姿多采。广州点心的特点，是既讲究烹制技术，又讲究设计艺术；在烹制技术上则强调制与作（烹）要互相配合，也就是要求原料选择加工要与成品的烹调操作技术密切配合。可以说，广州点心中的各式美点，无不是点心师们的精心设计、认真选料与精湛的烹调技艺巧妙结合的产物。

以蔬菜、水果为主要原料制作点心，在广州已有长久的历史，积累了许多很好的实践经验。由于蔬菜水果的植物蛋白质含量，不亚于动物蛋白质，所以蔬菜水果类点心的营养价值并不低。而且种类繁多，能适应各类群众的口味。对于忌食或厌食动物蛋白质的人，这类点心也是可口的食物。

* 飞指飞禽、鸟类；潜指水生动物，如鱼、虾、蟹、龟、鲍等；动指陆生动物，这里泛指各类家畜和野生动物原料；植指植物性原料，主要是蔬菜、水果。

为了普及蔬菜水果类点心的烹制技巧，我们把这本书作为《罗坤点心选》的第一辑。所辑录的点心全部以蔬菜、水果为主料，共二十六类六十三款。书中各种点心的烹制技术，以特级点心师罗坤的经验为根据，由黄辉、何世晃执笔，麦锡协助，加工整理而成。本书的彩色照片是在南方大厦点心部的大力协助下拍摄的，在此表示感谢！这些点心中，有些是早为消费者所熟知的传统品种，有些是有待消费者检验品评的创新品种。有些品种家庭就可以制作，而有些则需有较高的技巧和必要的设备才能制成。

我们希望，通过这本书读者能从中窥觅广州蔬果点心的一斑，以提高品尝点心的雅趣；对于制作点心的同行和业余爱好者，则能起共同研究、互相启迪的作用。

食用植物、蔬菜水果的种类很多，可以用于制作点心的品种也很多，非本书所能尽列。例如凤果、椰子、核桃、白菜等等，都是制作美点的好原料，但本辑尚未收录，我们希望以后能收录介绍。

几个人的技术与智慧，在知识的汪洋大海里只是沧海一粟。我们承认和肯定本书不是完美无缺的，恳切希望读者批评指正。

罗 坤 黄 辉
何世晃 麦 锡
于广州



上：桂花莲藕糕
中：香炸苹果环
下：炖雪梨蛋盏

蔗汁马蹄糕



上：奶椰葛粉筒 下：腊味慈菇甫



下：香炸菠萝条
 中：花蝉绍菜盒
 上：虾子茭笋夹



下：香蚝扣芋夹
 中：脆皮香薯夹
 上：煎银芽虾甫



上：西红柿奶冻
下：香莲马蹄饼



上：煎三丝蛋角
下：香煎慈菇饼

雪花马蹄盏



莲子蓉鸡角



鲜奶马蹄盏



香酥茭笋盒



水晶红菱甫



肉粒菱粉饼



火鴨芥菜甫



香荷酥化筒



香焗西红柿



绍菜百花卷



莲蓉海棠果



虾蓉白玉球



透明冬瓜蝶





香酥栗蓉盒

白鸽蛋鲜菇



鲜菇百花盏

煎栗蓉软饼



炸香麻薯枣



腊味萝卜糕