



香港

im Sum
in Hong Kong

点心

特级点心师

梁伟山 编著



广东省出版集团
广东科技出版社

Dim Sum in Hong Kong

香港点心

特级点心师

梁伟山 编著

广东省出版集团
广东科技出版社
· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

香港点心. 特级点心师/梁伟山编著. —广州: 广东科技出版社, 2011.1

ISBN 978-7-5359-5342-1

I. ①香… II. ①梁… III. ①糕点—制作—香港
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第141682 号

本书原为香港万里机构出版有限公司出版, 现经该公司授权广东科技出版社在中国大陆地区出版发行中文 (简体字) 版。版权所有, 侵权必究。

广东省版权局著作权合同登记

图字: 19—2010—056 号

策划编辑: 古玉

责任编辑: 尹少群

责任校对: 谢先彩

封面设计: 红霞

责任印制: 罗华之

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮码: 510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

<http://www.gdstp.com.cn>

经 销: 广东省出版集团图书发行有限公司

印 刷: 广州市岭美彩印有限公司

(广州市荔湾区花地大道南海南工商贸易区A幢 邮码: 510385)

规 格: 787 mm x 1092 mm 1/16 印张9.5 字数 190千

版 次: 2011 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 49.80 元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

图书发行有限公司网址: <http://www.gdpgfx.com>

邮购电话: (020) 89667808 销售: (020) 89667808

地址: 广东省广州市海珠区宝岗大道1377号A35-A37档 邮编: 510260

目录CONTENTS



香港点心发展概况

1

Development of Dim Sum in Hong Kong

20世纪60—70年代的点心介绍和特色

2

The characteristics of Dim Sum in the 1960—1970s

鹌鹑蛋烧卖 Quail Egg Siu Mai	5
猪肝烧卖 Pork Liver Siu Mai	7
烧卖 Siu Mai	9
虾饺 Shrimp Dumpling.....	11
鲜虾肠粉 Steamed Rice Roll with Shrimps.....	13
蟹黄灌汤饺 Soup Dumpling with Crab Roe.....	16
七彩炒银针粉 Seven Colours Pearl Rice Noodle.....	18
荷香糯米鸡 Glutinous Rice in Lotus Leaf.....	21
蚝皇叉烧包 Roast Pork Bun.....	23
古法马拉糕 Traditional "Mai-lai" Cake	27
奶白猪油包 Whity Lard Bun	28
鸡球大包 Super Chicken Bun	31
蛋黄莲蓉包 Steamed Lotus Seed Paste Bun.....	32
清香芋叶角 Steamed Dumpling with Nut Fillings in Hazel Bottle Tree Leaf	35
香滑芝麻卷 Black Sesame Seed Roll	37
泮塘马蹄糕 Water Chestnut Pudding.....	38
大排档脆皮煎堆 Tai Pai Dong Sesame Ball.....	40
荔浦秋芋角 Deep Fried Taro Dumpling.....	42
安虾咸水角 Deep Fried Meat Dumpling	45
鸡丝春卷 Shredded Chicken Spring Roll.....	49
榄仁萨其马 Crispy Grain with Indian Almond.....	50
蜜味金钱鸡卷 Grilled Minced Chicken Roll with Honey.....	53

20世纪80—90年代的点心介绍和特色

54

The characteristics of Dim Sum in the 1980—1990s



汤浸灌汤饺 Soup Dumpling with Superior Stock	56
鲜虾菜苗饺 Shrimp and Vegetable Dumpling	59
鸿运金鱼饺 Goldfish-shaped Shrimp Dumpling	63
客家茶粿 Steamed Dumpling in Hakka-style	64
潮州粉粿 Steamed Dumpling in Chiu Chow-style	66
潮州糯米卷 Steamed Glutinous Rice Roll in Chiu Chow-style	69
迷你珍珠鸡 Mini-sized Glutinous Rice in Lotus Leaf	71
千层马拉糕 Thousand-layer "Mai-lai" Cake	73
鲜虾腐皮卷 Pan-fried Beancurd Sheet Roll with Shrimps	74
芋丝春卷 Shredded Taro Spring Roll	77
沙律明虾角 Deep Fried Shrimp Dumpling	78
上汤炸粉粿 Deep Fried Dumpling in Stock	81
萝卜丝酥饼 Puff Pastries Filled with Shredded Turnip	82
香麻叉烧酥 Baked Roast Pork Puff	85
黄桥烧饼 Baked Sesame-seed Cake	88
小凤酥饼 Baked Pastry with Lotus Seed Paste Filling	91
杨枝甘露 Mango Sago Dessert with Pomelo	93
香芒布丁 Mango Pudding	94

2000年后的点心介绍和特色

96

The characteristics of Dim Sum after 2000

蟹粉小笼包 Steamed Pork Dumpling with Crab Roe in Shanghai-style	99
百子寿包 Peach-shaped Birthday Bun.....	101
香菇素菜包 Steamed Vegetarian Bun with Mushrooms.....	105
雪影杏汁包 Steamed Almond Juice Bun	107
天下第一包 Baked Roast Pork Bun with Honey.....	109
墨西哥芋蓉包 Mexican Taro Paste Bun	113
蜜饯脆麻花 Honey Crispy Twisted	115
鲜奶雪蛤酥 Milk Hasma Shortcake	119
松子酥饼 Pine Nut Pastry	120
旋转三流沙 (绿茶、擂沙和红豆) Bun Trio (Green Tea Bun, Black and White Sesame Bun, Red Bean Bun)	123
心似蜜三芒 (芒果布丁、迷你香芒挞和香芒米糕) Mango Trio (Mango Pudding, Mini Mango Tart, Mango Glutinous Rice Cake)	126
手擀三新酥 (琥珀核桃酥、金华火腿酥、青岛元贝酥) Shortcake Trio (Walnut Shortbread, Jinhua Ham Shortcake, Qing Dao Scallop Shortcake)	130
齐做三饺作 (四喜临饺子) Dumpling Trio (Dumpling with Four Types of Vegetables)...	136
齐食二米糕 (中国大米糕、南瓜腰豆糕) Rice Cake Trio (Chinese Rice Cake & Kidney Bean Rice Cake)	138
千层三冻糕 (黑白芝麻糕、鸳鸯咖啡糕、椰汁红豆糕) Thousand-layer Trio Pudding (Black and White Sesame Pudding, Dual Coffee Pudding, Coconut Red Bean Pudding)	142

附录

145

Appendix

行内用语	145
------------	-----



香港点心发展概况

■ 香港点心的演变

香港点心由始至终皆与内地关系密切，一脉相承。香港接近珠江三角洲，与广州、中山和顺德等地接壤，点心制作直接受广州影响，大部分是南方风味。近年，随着交通发达，贸易和旅游业发展蓬勃，北方的面点也在香港点心界占有了一席之地。加上在英国统治下经历百多年，受到西方烹调方法及外来作料影响，香港点心逐渐形成了南北交汇、中西合璧的特点。此外，通过内地和国外的厨师应邀来香港作技术交流，令点心领域更加广阔。简括而言，香港点心融汇了中国南、北美点的精髓，并吸收了西方和东南亚特色，别具一格。

■ 香港点心四大流派的特色

香港点心师傅来自五湖四海，所以制品也各有不同，因而形成几个大“系列”，制品和味道各具特色。香港点心，早期（约20世纪30-50年代）主要分南、北两派。南方点心源于广州，北方点心则来自淮扬、北京等城市。经过长期发展、融合和整合。逐渐形成现今业界公认的四大主要流派：京式点心，广式点心，沪式点心和香港本土点心。

京式点心（北京点心）：既有艳丽的宫廷色彩，也有淳朴的民间特色，富有地方风味。宫廷点心的特点是制作精致，形状美观，可口怡人；著名点心有豌豆黄、芸豆卷、肉末烧饼等。民间小吃蕴含浓厚的地方气息，以小吃摊子食物为主，著名点心有狗不理包子、饺子、烧饼、冰糖葫芦等。回民小吃以奶酪、羊酪为主要食材，著名点心有艾窝窝、凉糕和羊肉面等。

沪式点心（淮扬点心）：上海曾遭列强割据，与外国接触频繁，所以在饮食方面相应地受西方影响，点心种类除了传统制法，也具有英国、法国和俄国风味。沪式点心品类繁多，亦精亦粗，许多小吃店结集在城隍庙一带，并汇集了苏州、扬州、无锡、杭州及其他邻近地方的名食。著名点心有小笼汤包、生煎包、菜肉云吞、各色蒸饺和咸甜酥饼等。

广州点心：广州一直都是中国的主要口岸，远至唐代便有与阿拉伯、波斯两地通商的记录。及至清代，许多满人驻扎于广州，享有终生俸禄，终日无所事事，爱流连饮食场所，故茶楼酒家应运而生。初期茶楼设备简陋，俗称“二厘馆”（因为茶费为二厘钱而得名）。当时点心放在大蒸笼内，由堂倌捧着向客人叫卖。后来，以专卖点心为主的茶室和茶楼出现，把点心改放在小车上，由女工推着出售。20世纪70年代初，广州厨师有机会出外作技术交流，新款点心有如雨后春笋，更出现“点心状元”罗坤师傅，做出揉合中西、不分东西南北，既传统又是创新的点心。广式点心用料既精且广，口味清鲜，品类多样，重质不重形。著名点心有虾饺、烧卖、粉果和灌汤饺等。

香港本土点心：香港与广州毗邻，原居民多为广东人，经历两次战乱后，移居香港的外省人渐多，加上香港受英国统治百余年，逃不过西风薰陶，“西餐”和“西饼”已纳入香港饮食文化之内。由于香港点心与广州点心一脉相承，现代交通及运输进步，方便世界各地食材运入香港，促进了饮食业的发展，加上香港人对食物品质要求高，要求花样多变味道好，所以香港点心讲求精美和格调，形成了中西交融、南北交汇的特色。著名点心有水晶包、粉果、叉烧酥、海鲜卷、杏汁炖官燕等。

20世纪60—70年代

的点心介绍和特色

20世纪50—60年代初期，中国江浙一带流行“船点”（即现时的“像生点心”），主要以花、鸟、虫、鱼和人物为主，人物造型主要为伴碟装饰，间中也会用上水果形状的点心，颇受欢迎，后来大批像生点心师傅因逃难来到香港，为香港早期的像生点心建立良好基础。总括而言，60—70年代的点心主要受到国内影响，造型和品种没有多大变化。



茶楼做生意之道，以水滚茶靚，点心新鲜为口号。为制造新鲜制品，点心师傅每天在清晨便要起床准备茶市点心。

星期美点由广州始创，以每周按时令、季节、货源、场合而转换点心款式，来吸引客人光顾，以后传至香港。大致上，每期点心款式有统一模式，如6甜6咸、8甜8咸或多至12甜12咸，每个名称均由5字组成，首尾不同，其中包括一些汤点或饭点等，每项点心必须直写，并用毛笔从右至左排列，名称多寓意吉祥，风行一时。何佳师傅在九龙茶餐厅主理点心部时，曾经出过1000多期星期美点，让人津津乐道。在每星期日推出8咸8甜点心，每期不同，包括煎、焗、炸、蒸、炆、汤、灼等制法。

1979年香港饮食界曾邀请钓鱼台国宾馆的李占全特级点心师来港教授小凤酥；四川成都饭店刘师傅教授千层酥饼；兔仔饺在当时亦带动起新一轮公仔点心热潮。

■ 著名点心

猪肝烧卖、奶白猪油包、鸡丝春卷、清香芋叶角、香滑芝麻卷、蟹黄灌汤饺、鸡球大包、荔浦秋芋角、蛋黄莲蓉包、榄仁萨其马、七彩炒银针粉、蜜味金钱鸡卷、荷香糯米鸡、安虾咸水角、泮塘马蹄糕等。

■ 20世纪60—70年代风云人物

当时茶楼和酒楼因为利益而被无形的法规限制，不能越位，老板们拚得你死我活，然而点心师父却私交甚笃，交往甚密，原因是当时的点心师父多源于茶楼，没有什么茶楼与酒楼的成见。自60年代末期，年轻一辈的风云人物和绝活点心陆续涌现，点心品种开始变化，著名的有凤城酒家的冯权首创的上汤炸粉果，伯爵酒楼的黄权首创的炸凤爪，北角皇都酒楼的黎祺的花香衬马蹄，可说是为香港点心界争回一点面子。话说回来，这亦与国内自50—70年末期政治变动，令到当地饮食业陷入停滞不前的困局所致，此消彼长，香港轻工业发达，人们生活富裕，饮茶文化盛行，造就点心制作有后来居上之势，开始超越内地。据说当时轻工业最繁盛的新蒲岗区，当地的百乐酒楼，每天单是盅头饭售卖数字超过2000盅，还未计算点心数目，所以这时期饮食业正式开始进入黄金年代。

行业小典故

1. 星期美点，始于20世纪20年代，由金菊园茶室首先推出星期美点，震撼整个广州业界，随后陆羽居、福来居、金轮陶陶居等酒楼、茶室相继推出，著名前辈有杨耀，欧彪，孙指兴，褐东凌等。每款名点会因应场合或用途定名，祝寿用有年年益寿桃、长生不老包；祝婚用有百年好合、早生贵子、天姬送子等，大多以好意头或顺口命名。

2. “一盅两件”，意即到茶楼饮茶。破晓时分，许多人会带着雀鸟或自备茶叶往茶楼去品茗，与人聊天、看报纸后再继续一天的生活工作。当时饮茶的人多是1~2人，伙计会用一个有盖的焗盅代替茶壶，然后吃2~3碟点心。

3. 根据行内前辈提供资料，荣华酒楼为白莲蓉的首创，白莲蓉月饼的诞生，纯属于一个偶然。话说当时该酒楼在某次铲莲蓉期间，由于火力出现问题，铲成的莲蓉色泽呈浅金黄色，入口充满浓郁的莲子味道，用来制造月饼，效果十分好，遂改名为白莲蓉月饼。推出市场售卖，反映口碑很好，日后虽然许多酒楼纷纷效法制造，也只有荣华独领风骚。



4. “影画头”意即每逢有新店开张，邀请不同酒楼的厨房主事者带同得力助手到新场帮手，一呼百应，阵容庞大，顺便让助手露一露手艺和样貌，让高层认识，以便下一次新店开张招聘人手时被选中。

5. 在点心行内越有“花朵”（即外号）越多人认识，显示他地位越高。如果外号说出来平平无奇，少有人知道则表示他地位很低。如年龄超过40岁仍未能做“大佬”（即主管），注定他一生平淡。

材料

鹌鹑蛋15只
白皮30张
菠菜段150克

馅

烧卖馅900克



Quail Egg

Siu Mai

鹌鹑蛋烧卖

时间 8~10分钟 分量 10碟 (30粒)

做法

烧卖

先将鹌鹑蛋煮熟去壳，用刀对开，备用。菠菜段用开水焯熟，过冷河（过冷水），用少许调味拌匀，放入碟底。

组合

用白皮1张，放½只鹌鹑蛋在底，再拨入30克烧卖馅，包成烧卖，有蛋的一面向上，放入已垫菜的碟中，砌成品字形（3件）为1碟。放入笼中，用大火蒸8~10分钟即成。



师傅提示

烧卖熟后面半透明具光泽，肉馅爽滑，蛋味香浓。

材料

猪肝600克
鸡蛋1只
时菜适量（焯至软）

馅

烧卖馅750克

猪肝脆料

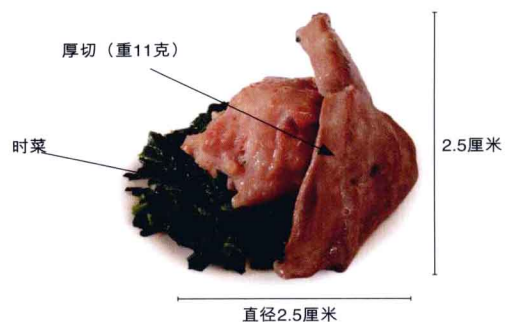
· 精盐7.5克
· 生粉11克
· 白糖20克
· 花生油7.5克
· 味精15克
· 麻油2克
· 苏打粉7.5克
· 胡椒粉2克
· 面粉4克



Pork Liver

Siu Mai

猪肝烧卖



时间 15分钟 分量 10份 (20粒)

做法

猪肝

将猪肝洗净，抹干水分，去筋后切成蝴蝶形或片形，厚切20片，每片约15克，加入苏打粉4克，腌约20分钟，氽水至半熟，取出过冷水后沥干，依次放入盐、味精、糖和苏打粉拌匀，再按序加入鸡蛋、生粉和面粉拌匀，最后拌入花生油、麻油和胡椒粉，放入冰箱中冷冻备用。

组合

上碟时，用少许时菜垫底，加入2粒烧卖馅，用大火蒸12分钟，然后在上面铺2片猪肝，再蒸3分钟便成。



师傅提示

1. 猪肝新鲜，即叫即做，不要存货。
2. 色泽鲜明，猪肝入口爽脆，烧卖肉馅弹牙味香。

材料

黄烧卖皮160片
蟹子适量（饰面）

烧卖馅（做195粒）

剪尾虾肉1500克
湿冬菇粒100克
瘦肉粒900克
肥肉粒450克

烧卖馅腌料

味精55克
精盐40克
猪大油75克
白糖95克
胡椒粉40克
麻油75克
大地鱼粉末20克
生粉55克
发酵粉20克
冰粒150克

烧卖虾面（做425粒）

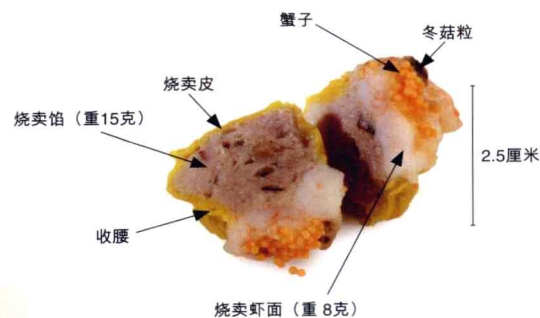
虾肉3000克
麻油75克
精盐40克
味精55克
白糖95克
生粉75克



烧卖 Siu Mai

时间

分量



做法

烧卖馅

把瘦肉、盐、生粉和清水75克（附加入米粉75克）以慢速搅至胶状，加入冰粒与瘦肉完全混合，再加入虾肉及冬菇粒打至胶状，然后把其余材料加入打匀便成。

烧卖虾面

将虾肉、盐和生粉放到搅拌机内以快速搅打至胶状，加入其他材料打匀便成。

组合

用黄烧卖皮包入烧卖馅15克，放入虾面8克，捏成烧卖形状，放上蟹子或蟹黄，大火蒸15分钟便成。



师傅提示

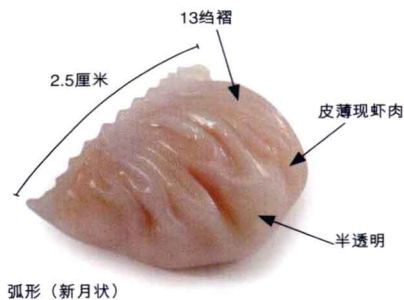
入口清爽，肉质爽滑无渣；冬菇味香带汁，味鲜。早期烧卖用料比较简单，只有猪肉和一点冬菇粒，后来加入虾粒增加鲜味和提高销售竞争力。



Shrimp

虾饺

Dumpling



时间 3.5分钟 分量 87只

材料

虾饺皮7克（一般）：227片；15克（虾饺皇）：113片）

熟皮

澄面300克
生粉300克
开水300克

生皮

澄面300克
生粉300克
清水230克

油皮

澄面40克
生粉40克
猪油20克

虾饺馅（20克87只，45克37只）

虾1200克
炒干冬笋粒225克
熟肥肉粒75克
精盐20克
鸡粉4克
白糖45克
生粉30克
花生油95克
麻油20克

师傅提示

1. 一笼虾饺重100克是现时香港标准，也按地区安排尺码大小。
2. 皮薄馅爽，有鲜味，褶纹清晰，晶莹通透。
3. 九龙城西南酒家人称“师父棠”所做的虾饺堪称虾饺皇，可惜已结业。