

中式面点（共10册）

主 编：深圳市金版文化发展有限公司

主理厨师：陈沛林 王莉琼等

责任编辑：赵乐宁

封面设计：深圳市金版文化发展有限公司

责任监制：刘青海

出版发行：陕西旅游出版社

（西安市长安北路32号 邮编 710061）

经 销：各地新华书店

印 刷：深圳市机关印刷厂

开 本：787mm×1092mm 1/24

印 张：30

版 次：2005年2月第1版 2005年2月第1次印刷

书 号：ISBN 7-5418-2148-9/J·487

定 价：148.00元（共10册）

印刷装订如有质量问题请直接与印刷单位联系调换

购书电话：0755-25839248

Http://www.chinban.com

目录

CONTENTS



何耀晚

43岁，广州市人，中式面点高级技师。历任北京、上海及广州多家酒店点心主管，曾获2003~2004年中国烹饪名师奖。现任深圳市芳都酒楼行政点心总厨。



王莉琼

女，32岁，重庆人，中式面点高级技师。历任重庆、深圳、北京、上海等地多家酒店点心部主管，现任深圳市陶然居大酒楼点心部主管。



陈沛林

43岁，广州市人。1980年入行，专门主掌中式点心，其厨艺中尤其擅长粤式点心。历任多家高档酒店点心主管。

和面的方法(1)	2
酥面的做法(1)	3
酥面的做法(2)	4
酥面的做法(3)	5
酥皮的作法	6
水油皮的作法	7
油心的作法	8
蛋挞水的作法	8
油酥皮的作法	9
酥皮面的作法	10
蛋挞皮的作法	11
红姜莲蓉酥	12
牛角酥	14
咸蛋莲蓉酥	16
洋葱鸡粒酥盒	18
核桃酥	19
冬蓉酥	20
豆沙扭酥	22
桃酥	24
双麻酥	26
芝麻饼	28
葱香饼	30
蛋黄酥	31





烤



菊花酥	32
川酥月饼	34
刺猬酥	36
葱油酥	38
牛舌酥饼	40
巧克力水果盏	41
心心相印	42
绿瓜饼	44
蛋挞	45
腊肠卷	46
叉烧餐包	48
风车莲蓉包	50
黄金玉米饼	52
花仁曲奇	54
杏仁曲奇	56
巧克力曲奇	58
烤包子	60
鸡肉饼	62
牛肉饼	64
鸡仔饼	66
炭烤牛肉饼	68
明火大饼	70
大油馍	72

深圳市金版文化发展有限公司/主编



陕西旅游出版社

烤

黄灿灿 香喷喷
脆生生

核桃酥、月饼、蛋挞、油馍等
35种烤类面食的手工做法

中式面点



08

和面的方法⁽¹⁾

做法



1 取500克高筋面粉开窝；



2 加入100克白糖；



3 加入5克依士粉；



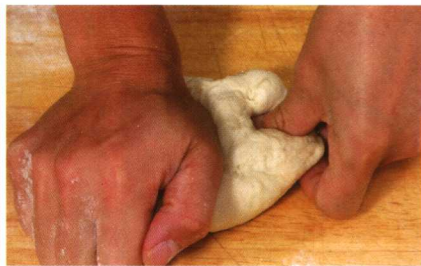
4 打入1个鸡蛋；



5 加入50克牛油；



6 用手拌匀；



7 揉搓成光滑的面团(1)。

●● 酥面的做法 ●●

(1)

做 法



1 取250克面粉，放在案板上开窝；



2 放入5克泡打粉；



3 加入175克白糖；



4 打入1个鸡蛋；



5 加入1.5克臭粉；



6 用手将泡打粉、白糖、蛋液、臭粉拌匀；



7 再加入25克牛油；



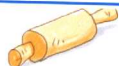
8 加入50克水拌匀；



9 用两手拌匀，搓散，揉成面团；



10 将面团反复折叠均匀即成。



◆ 特别提示

面团不要揉搓太久，不能起劲。臭粉，学名碳酸氢氨，高温的时候起膨胀作用的，虽然有点难闻的味，但它是易挥发的，所以不用担心气味。

酥面的做法 (2)

做法



1 取低筋面粉250克开窝；



2 加入100克白糖；



3 打入1个鸡蛋；



4 加入5克泡打粉、2克臭粉、2克食粉；



5 再加入75克食用油；



6 拌匀，揉成光滑的面团。

酥面的做法 (3)

做法



1 取500克中筋面粉，开窝；



2 加入100克白糖；



3 加入250克猪油；



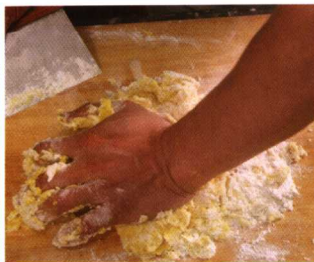
4 打入1个鸡蛋；



5 加入水，用手将白糖、猪油、蛋液拌匀；



6 再同面粉一起和匀；



7 揉搓成麦穗状；

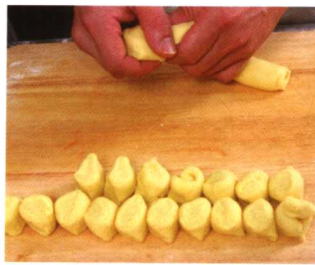


8 再揉成光滑的面团。

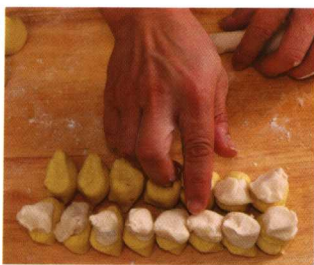


●● 酥皮的做法 ●●

做法



1 将面团(1)搓成条，下剂；



2 酥面(3)搓成条下剂；



3 面剂擀成片，将酥面放入面片中央；



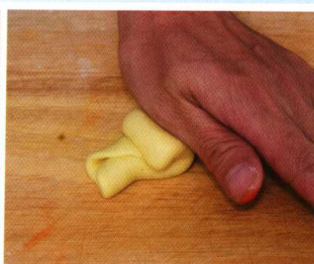
4 包起，捏紧剂口；



5 按扁；



6 擀成长条形；



7 用手掌卷起；



8 再按扁，擀成圆形皮即可。

●● 水油皮的做法 ●●



原材料

面粉250克
鸡蛋1个
白糖25克
猪油50克
水120克



做法



1 面粉放在案板上，开窝，加入鸡蛋液、白糖；



2 再加入猪油、120克水；



3 将蛋液同猪油、白糖拌匀；



4 再同面粉一起揉匀；



5 至成光滑的面团。



●● 油心的做法 ●●

做法



原材料 面粉 ……250克
猪油 ……250克



1 面粉放入碗中，加入猪油；



2 用手搓匀；



3 反复揉搓均匀。

●● 蛋挞水的做法 ●●

做法



原材料 鸡蛋 ……2个
白开水 ……100克
吉士粉 ……5克
奶粉 ……5克
白糖 ……50克



1 白开水放入碗中，依次加入白糖、吉士粉、奶粉打匀；



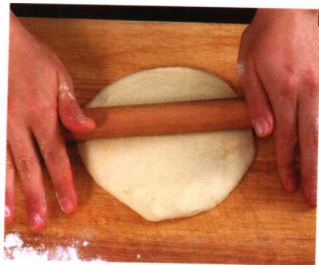
2 再加入鸡蛋，打匀即可。

油酥皮的做法

做法



◆ 特别提示
这是大包酥的做法。



1 水油皮用擀面杖擀薄；



2 将油心放在水油皮中间；



3 水油皮边缘折起；



4 将油心包起；



5 按扁，擀薄；



6 两边折起；



7 折起成四折；



8 再擀薄，切成方块形即可。



●● 酥皮面的做法 ●●

做法



做法

1 取250克低筋面粉放在案板上，开窝；

2 加入200克猪油；

3 用手搓拌均匀；

4 和成光滑的面团。

●● 蛋挞皮的做法 ●●

做法



原材料

面粉	500克
吉士粉	10克
鸡蛋	1个
奶粉	20克
鲜奶	10克
黄油	200克
白糖	15克



1 黄油放入碗中，加入白糖，打化；



2 打入鸡蛋，加入奶粉；



3 打至发泡；



4 再加入吉士粉打匀；



5 加入面粉；



6 用手揉匀。

红姜莲蓉酥





原材料

红姜25克
莲蓉75克
面团(1)100克
酥面(3)100克

调味料

鸡蛋黄1个

红姜莲蓉酥



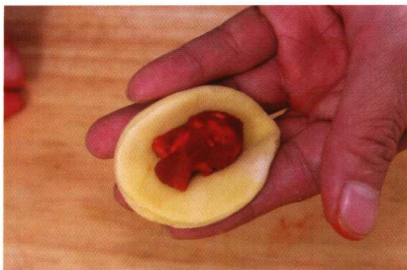
◆ 特别提示

红姜要选用嫩的味道才好。

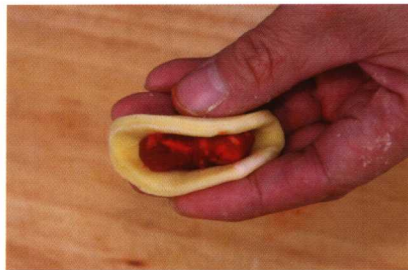
做法



1 红姜洗净切粒，同莲蓉一起搅拌均匀制成馅料；



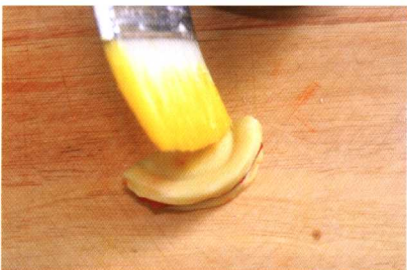
2 取一张酥皮(见本书第6页酥皮的做法)，放入制好的馅料；



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。

牛角酥

