

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.ch-jinban.com](http://www.ch-jinban.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。



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。



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。

|        |    |
|--------|----|
| 炸面片的做法 | 2  |
| 和面的方法  | 3  |
| 金丝炸肉丸  | 4  |
| 糖麻团    | 6  |
| 凉瓜汤圆   | 8  |
| 炸红薯条   | 10 |
| 豆沙蘑菇酥  | 12 |
| 黄金薯枣   | 14 |
| 金笋炸面团  | 16 |
| 豆沙锅饼   | 18 |
| 鸡肉珊瑚饼  | 20 |
| 香麻软枣   | 22 |
| 小麻花    | 24 |
| 大麻花    | 26 |
| 油条     | 28 |
| 韭香酥饺   | 30 |
| 红豆三角饺  | 32 |
| 雪梨果    | 34 |
| 三丝牛舌夹  | 36 |





深圳市金版文化发展有限公司/主编

|            |    |
|------------|----|
| 香芋吐司卷····· | 38 |
| 金丝炸蜜枣····· | 40 |
| 吉利苹果圈····· | 42 |
| 糖 环·····   | 44 |
| 香芋吐司爽····· | 46 |
| 雀巢蛋黄角····· | 48 |
| 空心金堆·····  | 50 |
| 三丝春卷·····  | 52 |
| 黄金火腿卷····· | 54 |
| 鸡粒咸水饺····· | 56 |
| 广式炸馄饨····· | 58 |
| 雪花蛋球·····  | 60 |
| 脆皮香蕉·····  | 62 |
| 笑口常开·····  | 64 |
| 炸三角片·····  | 66 |
| 葱香油母筋····· | 68 |
| 炸排叉·····   | 70 |
| 脆皮炸年糕····· | 72 |



陕西旅游出版社

# 炸

色泽金黄 香脆爽口

春卷、油条、麻花、糖环等  
35种炸类面食的手工做法

# 中式面点



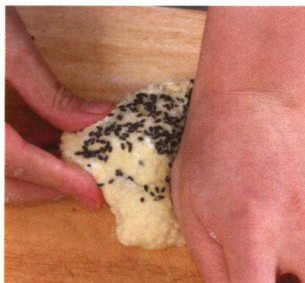


# 炸面片的做法

做法



1 面粉放入碗中，打入鸡蛋，放入盐、水拌匀；



2 再加入黑芝麻，揉成光滑的面团；



3 将面团擀薄；



4 切成长条形。



◆ 特别提示：

面片不可擀得太薄，以免将芝麻擀烂。

# 和面的方法

做法



◆ 特别提示

澄面一定要用开水烫匀。



1 澄面300克放入碗中，加入适量开水；



2 用筷子搅拌均匀；



3 糯米粉1000克放入盆中，加入300克白糖，再加适量水；



4 再加入100克猪油；



5 加入烫好的澄面；



6 再加入少许水；



7 拌匀；



8 和成光滑的面团。



金丝炸肉丸







**原材料** 五花肉馅……50克  
饺子皮……10张



**调味料** 食盐……2克  
味精……3克  
生粉……5克  
白糖……7克  
油……5克



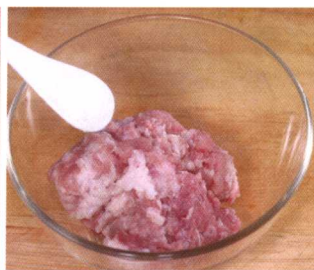
# 金丝炸肉丸



◆ **特别提示**

炸时油温不可太高，80℃即可。

**做法**

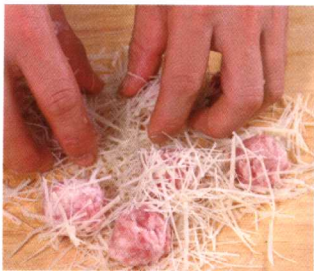


1 饺子皮切细丝；

2 将五花肉馅放入碗中，调入

3 用力拌匀；

4 用手挤成圆形丸子；



5 沾上饺子皮丝；

6 放入烧热的油锅中；

7 炸至金黄色，捞出沥油；

8 装盘即可。



糖麻团







原材料 白芝麻 .....100克  
糯米粉 .....150克  
白糖 .....100克



# 糖麻团



## 特别提示

炒白糖时要加入少许水。

## 做法



## 做法

- 糯米粉放入盆中，加入白糖拌匀；
- 加入125克水；
- 用手搓拌均匀；
- 和成光滑的面团；
- 将面团搓成长条，挤成20克一个的小剂子；
- 搓成圆球形；
- 均匀裹上白芝麻；
- 白糖放入锅中炒成糖浆；
- 麻团入150℃的油锅中炸5分钟，捞出放入糖浆中慢慢翻动，至熟即可。

# 凉瓜汤圆







**原材料**

|      |        |
|------|--------|
| 面团   | ……500克 |
| 凉瓜   | ……100克 |
| 黑芝麻馅 | ……100克 |



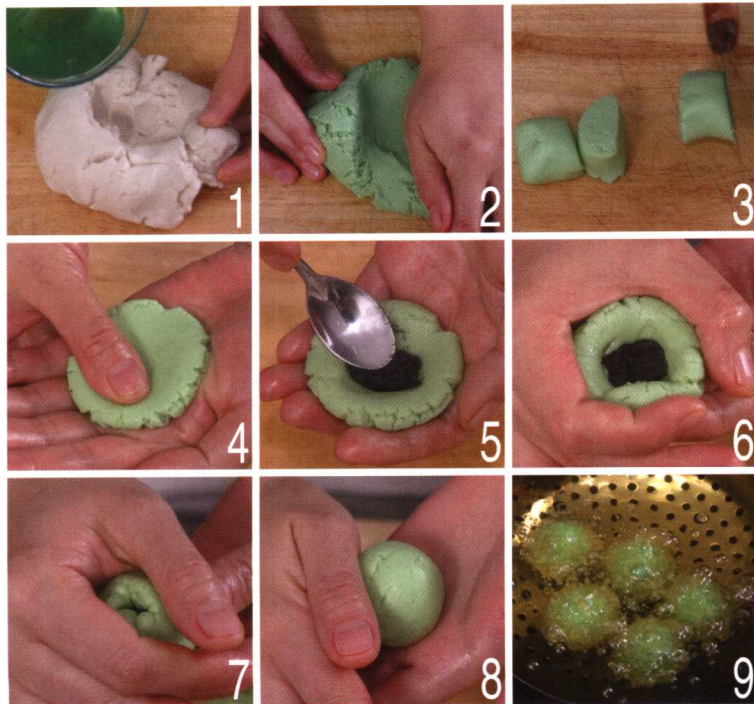
# 凉瓜汤圆



## 特别提示

炸时要不停翻动，不要炸得过老。

## 做法



## 做法

- 1 凉瓜洗净，去瓤打成汁，加入面团中；
- 2 揉匀成光滑的面团；
- 3 将面团搓成长条，切成20克一个的小剂子；
- 4 将面剂按扁；
- 5 放入黑芝麻馅；
- 6 用右手虎口处将边缘向上拢起；
- 7 捏紧剂口；
- 8 再用掌心搓成圆球形；
- 9 放入油锅炸6分钟，至熟捞出。

炸红薯条





# 炸红薯条



原材料 红薯 ……150克  
面粉 ……100克  
鸡蛋 ……1个



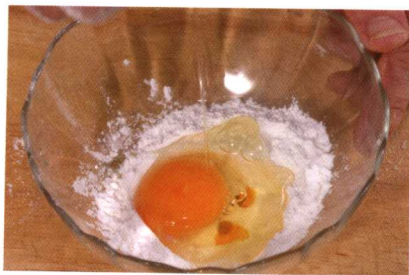
◆特别提示

面糊若不够稀可加入少许水。

做法



1 红薯洗净，去皮，切成条状；



2 面粉放入碗中，打入鸡蛋；



3 用筷子拌匀；



4 用筷子打至起泡，放入红薯条裹匀面糊；



5 放入烧热的油锅中；



6 炸至金黄色，捞出沥油即可。

豆沙蘑菇酥







原材料 豆沙……………10克  
胡萝卜……………50克  
面团……………250克



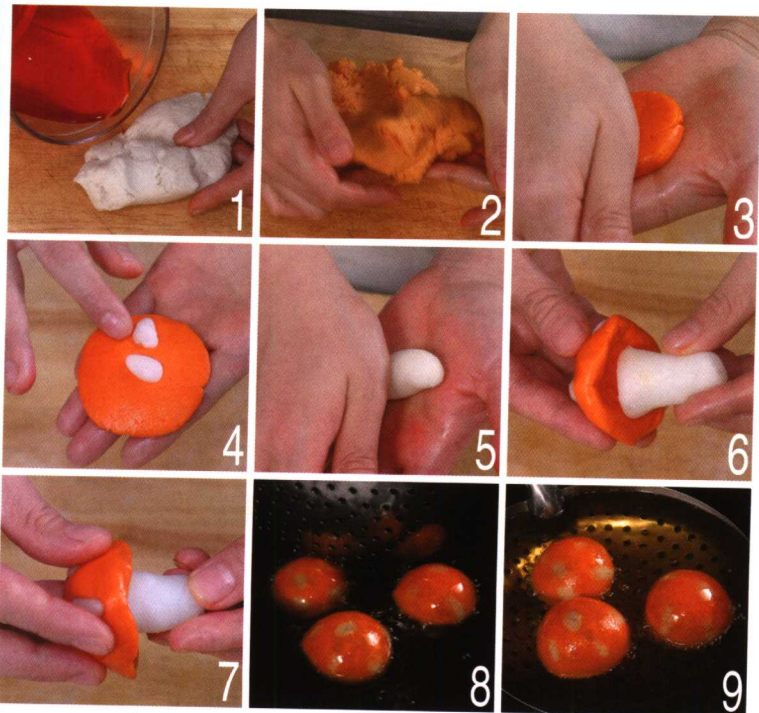
# 豆沙蘑菇酥



## 特别提示

不宜炸得过长，久则蘑菇的颜色会变黑，影响美观。

## 做法



## 做法

- 1 胡萝卜洗净打成汁，加入150克面团中；
- 2 揉搓均匀；
- 3 将面团搓成长条形，下成小剂子，按扁成片；
- 4 取白色面团分成小粒，均匀放在面片上，制成蘑菇伞形状；
- 5 再将剩余的白色面团搓成圆柱形；
- 6 同制好的蘑菇伞粘在一起；
- 7 捏紧接口；
- 8 放入烧热的油锅中；
- 9 炸熟，捞出沥油即可。



黄金薯枣

