

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 丁莉琼等

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

184 1111 19 - 0755 27819245

||| 3 885 6 1 1000 00

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。

饺子皮的做法	2
煮饺子的方法	3
普通饺的包法/元宝饺的包法	4
金鱼饺的包法/四眼饺的包法	5
十字饺的包法/波浪饺的包法	6
吃饺子的沾料	7

水饺、蒸饺

鲜肉水饺	8
韭黄水饺	10
韭菜水饺	12
冬笋水饺	14
菠菜水饺	16
玉米水饺	18
大白菜水饺	20
牛肉水饺	22
牛肉冬菜饺	24
萝卜牛肉饺	26
青椒牛肉饺	28
鸡肉饺	30
鲜虾水饺	31
鲜虾韭黄饺	32





水饺 · 蒸饺 · 煎饺

深圳市金版文化发展有限公司 / 主编

三鲜水饺	34
冬菜鸡蛋饺	36
羊肉玉米饺	38
墨鱼蒸饺	40
鱼肉大葱饺	42
猪肉韭菜饺	44
猪肉雪菜饺	46
虾仁韭黄饺	48
鸡肉大白菜饺	50
牛肉大葱饺	52
菠菜鲜肉饺	54
红白萝卜鲜肉饺	56
鸡肉芹菜饺	58

煎饺

红萝卜猪肉煎饺	60
鲜肉韭菜煎饺	61
孜然牛肉大葱煎饺	62
冬菜猪肉煎饺	64
雪菜鲜肉煎饺	66
芹菜香菜牛肉煎饺	68
榨菜鲜肉煎饺	70
冬笋鲜肉煎饺	72



陕西旅游出版社



水饺·蒸饺·煎饺

皮薄馅足 南北口味 花式丰富

35种水饺、蒸饺、煎饺的手工做法



《中式面点》02

深圳市金版文化发展有限公司/主编



陕西旅游出版社

饺子皮的做法

做法



● 特别提醒

和面时水不要放得太多。



1 面点开窝：



2 在面窝中加入盐：



3 加入开水：



4 和匀：



5 揉成面团：



6 反复揉成光滑的面团：



7 摘成20克一个的小剂子：



8 用擀面杖将小剂子擀成饺子皮。

煮饺子的方法

做法



1 将水饺放入锅中；



2 加适量清水；



3 将水饺煮沸；



4 再次加入清水；



5 煮至水饺浮起；



6 装盘即可。



特别提示

饺子要包紧。以免煮时露馅。

普通饺的包法

做法



1 取一饺子皮，内放20克的肉馅；



2 再将面皮对折包好；



3 将包好馅的饺子从两边向中间挤压；



4 直至成饺子形。

元宝饺的包法

做法



1 取一饺子皮，内放20克的肉馅；



2 将面皮对折包好；



3 用手指捏住饺子边缘；



4 从饺子中间对扭成元宝形。

金鱼饺的包法

做法



1 取20克馅放于面皮之上。



2 将面皮从三个角向中间收拢。



3 包成三角形状。



4 再捏成金鱼形即可。

四眼饺的包法

做法



1 取一面皮，内放20克馅料。



2 将面皮从四个角向中间收拢。



3 先将其捏成四角形。



4 再将面皮的边缘包起，捏成四眼形即可。

十字饺的包法

做法



1 取一饺子皮，内放20克的肉馅。



2 将饺子皮的两角向中间折拢。



3 折成十字形后捏紧。



4 再将边缘的面皮捏成波浪形即可。

波浪饺的包法

做法



1 取一饺子皮，内放20克的肉馅。



2 将面皮对折。



3 再将面皮的边缘包起，捏成饺子形。



4 再将饺子的边缘扭成螺旋形即可。

吃饺子的沾料



陈醋



葱花



剁辣椒



红油



胡椒粉



花椒油



姜末



香油



蒜瓣



蒜泥



香菜末



香油



鲜肉水饺





原材料 肉馅250克
面团500克



调味料 盐3克
味精5克
糖3克
麻油3克
胡椒粉少许
生油少许



鲜肉水饺



特别提示

肉馅的材料最好用肥瘦参半的五花肉。而且要去皮。

做汁



1 取适量的肉馅盛入碗内。



2 肉馅内加入所有调味料，再用筷子搅拌均匀。



3 取一饺子皮，内放20克的肉馅。



4 再将面皮对折包好。



5 将包好馅的饺子从两边向中间挤压。



6 直至成饺子形。

韭黃水餃





原材料

肉馅	250克
面团	500克
韭黄	100克

调味料

盐	3克
味精	5克
糖	3克
麻油	3克
胡椒粉	少许
生油	少许

韭黄水饺



特别提示

韭黄拌好后，就要立即包，否则会出水。

做汁



1 将韭黄洗净，切成碎末。



2 将切好的韭黄拌入肉馅内。



3 加入所有调味料一起拌匀成馅。



4 取一饺子皮，内放20克的肉馅。



5 再将面皮成半圆形对折封好。



6 捏紧边缘。



7 再将面皮从中间向外面挤。



8 松手即成饺子生胚。

韭菜水餃





原材料 肉馅250克
 面团500克
 韭菜100克

调味料 盐3克
 味精5克
 糖3克
 麻油3克
 胡椒粉少许
 生油少许

韭菜水饺



◆ 特别提示

如果馅料里加入猪油，会更香。

做法



1 韭菜洗净，切成碎末。



2 在切好的韭菜与肉馅内加入所有调味料一起拌匀成馅。



3 取一饺子皮，内放20克的肉馅。



4 将面皮对折包好。



5 用手指捏住饺子边缘。



6 从饺子中间对扭成元宝形。

冬笋水饺

