



都市的美味 名师拿手菜
JINGMEI DIANXIN



精美点心



上海建国宾馆 编著



上海交通大学出版社

精美点心



重庆出版社



图书在版编目(CIP)数据

精美点心/上海建国宾馆编,——重庆:重庆出版社,
2005.12

(都市的美味,名师拿手菜)

ISBN 7-5366-7571-2

I.精... II.上... III.面点-食谱 IV.TS972.132

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第147626号

·都市的美味 名师拿手菜·

精美点心

上海建国宾馆 编著

杨中俭 摄影

责任编辑 苏少波

封面设计 金乔楠 曹颖

技术设计 张进

重庆出版社出版、发行

(重庆长江二路205号 邮编:400016)

新华书店经销

重庆建新印务有限公司印刷

开本 889 × 1194 1/24 印张 3

2006年1月第1版

2006年1月第1版第1次印刷

印数 1-5 000

ISBN 7-5366-7571-2/TS-82

定价:15.00元

编写人员

主 编: 陆荣华

副主编: 杜锦城 仲建中 赵中萍

策 划: 袁 颀 陆 健 杨中俭

撰 稿: 陆 健

摄 影: 杨中俭

编 委: 朱中润 陆 健 李书科

黎志观 唐瑛德 严亚东

林正满 林爱平

编 务: 莫建瑛 周麟妍



陆 健

上海建国宾馆中西行政总厨，出生于1971年，中式烹饪技师，擅长港式、粤菜、潮州菜、上海菜、川菜。曾获1993年全国烹饪大奖赛团体金牌，2001年上海“新亚杯个人热菜”金牌，1994年代表上海新亚集团赴马来西亚参加中国烹饪比赛，获表演赛金奖，1998年被评为“新亚集团”能手称号。



蒋建萍

出生于1956年，现任建国宾馆中点间厨师长、高级面点师，擅长于各种面团的象形点心。1998年参与编写《精美茶点》，2002年参与编写《象形点心三十例》，2001年参与名菜、名点评比，“玉米饺”“核桃酥”荣获上海市名点称号。

Hongtu Huazhang
重庆出版集团
上海宏图华章文化传播公司

电话：021-54246957
E-mail: shht_2004@163.com

封面设计 金乔楠 曹颖

创意做菜 诚意做人

——建国人的奉献

新时期的上海，以宽广的胸怀迎八面风来，聚四方宾客。随着人潮的涌动，粤菜北上，川味东进，甚至西餐东渐，南北口味交相辉映，中西佳肴争妍斗艳。

上海滩的餐饮业迎来了空前的挑战和机遇。面对挑战，我们建国宾馆激流勇进，创意做菜，革新图强，推出了不少新式菜点，取得了些微成绩。驻足回望，现将创新实践中的一鳞半爪汇编成册，计《开胃头盘》《海鲜河鲜》《拿手热菜》《健康菌菇》《精美点心》五本图文并茂的书籍。书中选编的菜品发挥上海菜特色，兼容东西南北口味，不乏中西合璧佳肴，独具烹饪大赛金牌菜点。藉此出版，与同行进行交流，望同行与爱好者不吝赐教，以冀上海滩的菜点涌现更多新品佳作。

建国宾馆坐落于上海繁华的商业中心徐家汇，是一家涉外四星级商务宾馆，餐厅、客房雍容华贵，高雅舒适，美饌佳肴，诚意待客，热忱欢迎各界朋友光临指导。

上海建国宾馆 总经理

陈华



目 录

- 1/ 椰汁芒果糯米布丁
- 2/ 金丝蜜枣酥
- 3/ 水晶乳鸽
- 4/ 晶莹剔透
- 5/ 葡汁盒子酥
- 6/ 精致海螺酥
- 7/ 萝卜丝眉毛酥
- 8/ 白玉蘑菇酥
- 9/ 奶油果仁花生酥
- 10/ 灯笼钳花包
- 11/ 冰皮葡萄串
- 12/ 百花鲜虾酥
- 13/ 腊味萝卜糕
- 14/ 迷你肉粽
- 15/ 水果椰汁西米露
- 16/ 金银小刀切
- 17/ 建国虾饺皇
- 18/ 招牌玉米饺
- 19/ 飘香葱油饼
- 20/ 西米梅花糕
- 21/ 兰梅丹麦酥
- 22/ 蛋黄莲花包
- 23/ 五彩皮蛋酥
- 24/ 翡翠芭蕉扇
- 25/ 鸿运一口酥

- 26/ 碧绿鱼翅灌汤饺
- 27/ 金屋藏娇
- 28/ 南亚菠萝酥
- 29/ 珍珠绿茶果
- 30/ 沙律丝网饺
- 31/ 鲜橙汁布丁
- 32/ 燕窝蛋挞
- 33/ 葫芦七兄弟
- 34/ 可可小刺猬
- 35/ 海派小瓜饺
- 36/ 蟹黄海棠饺
- 37/ 金山酥角
- 38/ 香茜墨鱼酥
- 39/ 香煎韭菜饺
- 40/ 南乳金鱼包
- 41/ 玲珑小蚕豆
- 42/ 咖喱小薯鸡
- 43/ 象牙蛤蜊酥
- 44/ 三色西米角
- 45/ 戏水白鹅
- 46/ 花篮鱼翅烧卖
- 47/ 凤尾虾多士
- 48/ 蝶恋花
- 49/ 极品鱼翅饺
- 50/ 罗汉素菜包

- 51/ 绿茶小圆子
- 52/ 丰收枇杷
- 53/ 水中状元
- 54/ 宝葫芦的秘密
- 55/ 风味水晶包
- 56/ 椒盐波斯酥
- 57/ 家乡夹花酥
- 58/ 碧波金鱼
- 59/ 鸟语花香
- 60/ 芝麻叉烧酥
- 61/ 金黄糖葫芦
- 62/ 果王榴莲酥
- 63/ 田园南瓜酥
- 64/ 香糯苹果
- 65/ 金牌核桃酥
- 66/ 南极企鹅
- 67/ 杏仁奶豆腐
- 68/ 荷塘美景





椰汁芒果糯米布丁

用料 椰汁 芒果 樱桃 血糯米 糯米 豆沙 糖

制作 1. 两种糯米蒸熟拌入糖。2. 血糯米、豆沙、芒果粒、白糯米依次叠成塔状，淋上椰汁，放上樱桃。

特点 软糯可口，色彩美观，形状饱满。

(卜萍制作)





金丝蜜枣酥

用料 面粉 猪油 蛋 枣泥馅 可可粉

制作 1. 用排酥方法制坯。2. 将坯皮擀平，涂蛋液包入枣泥馅，捏成枣子形的生坯。3. 入油锅炸熟装盆。

特点 色泽自然，口味香甜，酥层清晰，皮松馅软。

(蒋建萍制作)



水晶乳鸽

用料 澄粉 生粉 黑芝麻 虾仁粒 肥膘粒 笋丝 调味料

制作 1. 虾仁粒、肥膘粒、笋丝，加入调味料拌成馅。2. 澄粉、生粉加入开水拌匀，揉透成面团。3. 摘面团包入馅心，捏成鸽子形状，装上翅膀，再用黑芝麻装上眼睛，成生坯。4. 上笼蒸4分钟即可装盆。

特点 色泽洁白，口味鲜美，形态逼真，吃口滑嫩。

(蒋建萍制作)





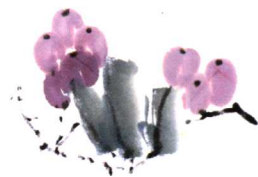
晶莹剔透

用料 风车生粉 糖 奶皇馅 青豆馅

制作 1. 风车生粉加入沸水制成水晶皮。2. 摘剂分别包入奶皇馅与青豆馅。3. 足汽蒸5分钟，呈全透明状。

特点 晶莹透明，口味甜软。

(卜萍制作)





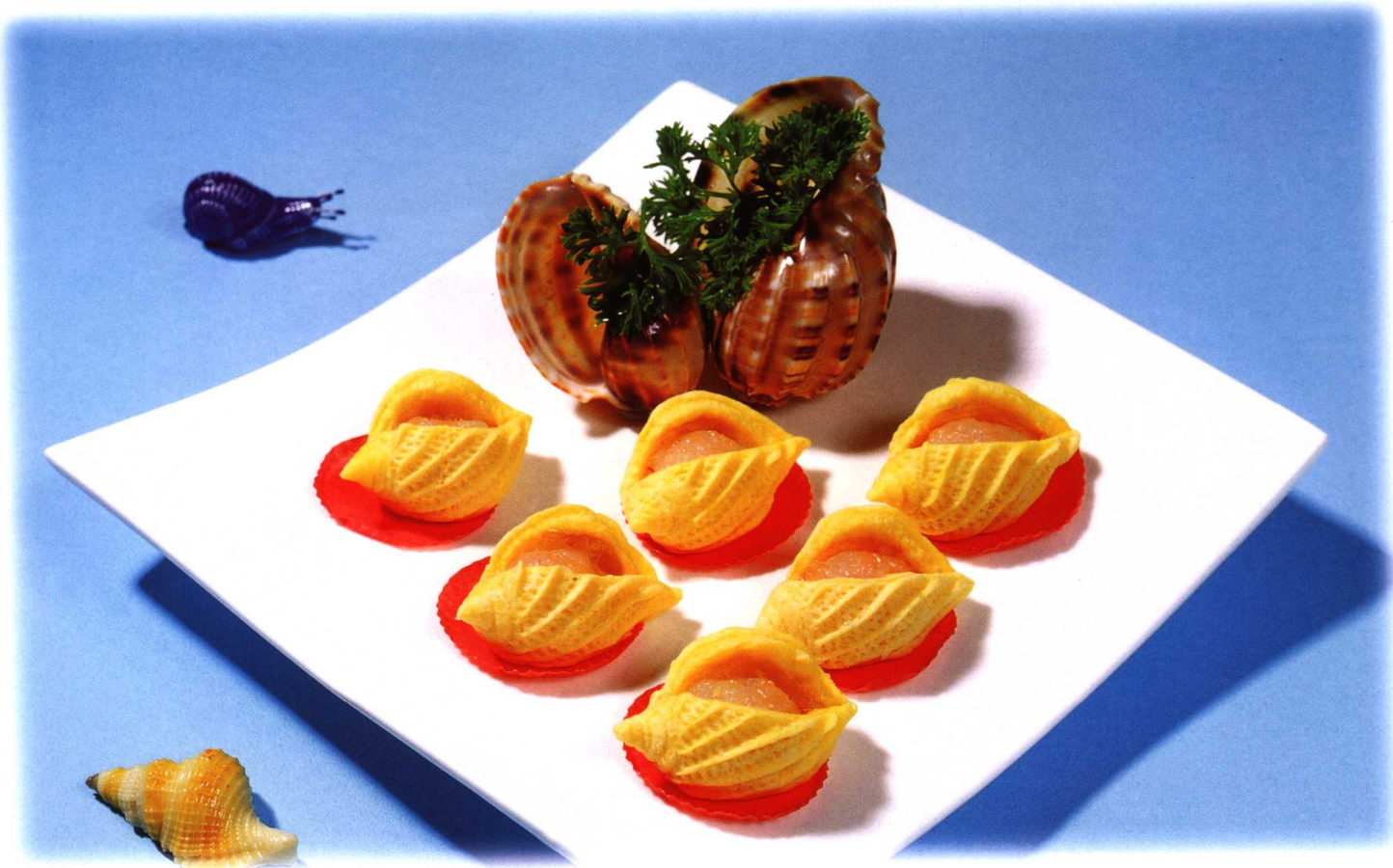
葡汁盒子酥

用料 中筋粉 低筋粉 面粉 水 猪油 黄油 肥牛粒 洋葱粒 油咖喱 椰浆 盐 味精

制作 1. 将面粉、黄油、肥牛粒、洋葱粒、油咖喱、椰浆、盐、味精烧制成葡汁馅。2. 将中筋粉、猪油、水揉成水油皮；低筋粉、猪油揉匀成油酥面。3. 水油皮包入油酥面，用圆酥法包成坯，放入馅料，沿边捏成罗纹型花边，入三成热油锅，炸至呈金黄色即可。

特点 质感松酥，葡汁香浓，层次分明。

(曹俊制作)



精致海螺酥

用料 海螺肉 虾肉 暗酥面团 调味料

制作 1. 先将海螺肉、虾肉拌匀，加调味料制成馅心。2. 制好的馅心包入暗酥面皮中，制成海螺状。
3. 烘烤成熟。

特点 形似海螺，皮酥馅滑嫩鲜美。

(朱磊制作)



萝卜丝眉毛酥

用料 面粉 猪油 蛋 长白萝卜 火腿末 猪板油 葱花 调味料

制作 1. 萝卜刨丝，用盐腌2小时，挤干水分，拌入猪板油、火腿末、葱花，加入调味料成馅心。2. 起卷酥。刀切、挤、擀平、涂蛋液、包入馅心，尾部放进去，再对叠，包成眉毛形成生坯。3. 入油锅炸熟装盆。

特点 色泽洁白，口味清香，形状美观，酥层清晰，营养丰富。

(蒋建萍制作)





白玉蘑菇酥

用料 面粉 猪油 菌菇 草菇 香菇 牛肝菌 鸡枞菌 调味料 鸡蛋

制作 1. 各式菌菇切丝，用油煸炒，加入调味、生粉勾芡成馅。2. 用排酥方法制坯皮。3. 将坯皮擀平涂蛋液，包馅心呈扁圆形；另取一块面团搓成圆形作根部，用蛋液将根部粘上成生坯。4. 入油锅炸熟装盆。

特点 色泽洁白，口味香浓，形似蘑菇，吃口酥松。

(蒋建萍制作)



奶油果仁花生酥

用料 暗酥面团 花生米 糖粉 花生酱 苔条

制作 1. 花生米炸熟碾碎，加入糖粉、花生酱、苔条拌成馅心。2. 将馅心包入暗酥面团中，捏成花生形，再用花钳钳出花纹成生坯。3. 入180℃烤箱烤熟。

特点 色泽淡黄香味浓郁，形如花生，入口酥松。

(蒋建萍制作)





灯笼钳花包

用料 低筋粉 干酵母 发酵粉 糖 水 鸡蛋 鹰粟粉 吉士粉 炼乳 淡奶

制作 1. 面粉加干酵母、发粉、糖、水打成面团。将鸡蛋、鹰粟粉、吉士粉、炼乳、淡奶拌匀放在盘里蒸制成馅心。2. 摘剂包入馅心，表面钳花。3. 蒸6分钟左右成熟。

特点 甜香，松酥，钳纹清晰。

(卜萍制作)