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

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。

窝饼的做法……2
薄撑皮的做法……3
像生胡萝卜……4
素菜窝饼……6
鲜肉韭菜窝饼……8
腊味薄撑……10
双色糯米糕……12
红绿豆海带窝饼……14
椰蓉薄撑……16
奶皇角……18
糯米糍……20
蛋煎糯米鸡……22
家乡萝卜糕……24
田野南瓜……26
荷叶绿茶果……28
芝麻糯米糕……30
牛油火腿窝饼……32
莲蓉角……34
豆沙角……36

糯米小吃

深圳市金版文化发展有限公司/主编

孜然牛肉窝饼……38
鸡肉大葱窝饼……40
蝴蝶薄撑……42
绿茶薄撑……44
葱花鸡蛋面糊卷……46
糯米包……48
甜薄撑……50
叉烧汤圆……52
蛋煎糍粑……54
芋蓉芝麻枣……56
糯米鸡……58
七彩银针粉……60
糯米卷……62
鲜奶糍粑……64
咸薄撑……66
香炸苹果丸……68
炸虾仁韭黄球……70
凉薯咸水角……72

陕西旅游出版社

糯米小吃

外型美观 味道纯正 回味无穷

薄撑、糍粑、汤圆、窝饼等35种糯米小吃的手工做法

《中式面点》05

深圳市金版文化发展有限公司/主编

陕西旅游出版社

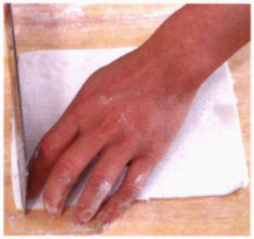
窝饼的做法

做法

1 面粉内加入汀粉和水一起拌匀成面团；

2 用力揉匀；

3 再将面团擀成面皮；



4 切成长方形；

5 放入锅中煎至两面金黄色时取出；

6 饼皮平铺，放上炒好的馅料；

7 再卷起；

8 切去头尾，切成三角形即可。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

薄撑皮的做法

原材料

糯米粉 ……500克
面粉 ……50克
生粉 ……50克
白糖 ……100克
鸡蛋 ……1个

◆特别提示
掌握好水量。

做法

1 糯米粉内加入生粉和水一起拌匀；

2 再打入鸡蛋；

3 将其和匀。

像生胡萝卜

像生胡萝卜

原材料

叉烧……10克
韭黄……5克
糯米粉团…150克
胡萝卜……20克

调味料

食盐……2克
味精……3克
糖……5克

◆特别提示

胡萝卜汁不可放太多。

做法

做法

1. 将胡萝卜洗净搅打成汁，加入揉好的面团中；
2. 将加入胡萝卜汁的面团揉匀成红色；
3. 然后搓成长条形，再摘成大剂子；
4. 将叉烧等原材料洗净，均切成粒；
5. 将切好的原材料放入锅中炒好；
6. 取一面团，将里面加入炒好的馅料；
7. 包住封口；
8. 再将放好馅的面团搓成胡萝卜形；
9. 在尾端插一个青菜柄，放入高油温中炸透即可。

素菜窝饼

原材料

胡萝卜……15克
冬菇……10克
韭菜……10克
木耳……10克
糯米粉团 …150克

调味料

食盐 ……3克
味精 ……5克
糖 ……8克
蚝油……少许

◆特别提示

切时不要太用力，以免馅掉出来。

做法

1 将所有的原材料洗净，切末；

2 将切好的原材料一起放入锅中炒熟；

3 加入所有调味料炒匀；

4 将糯米粉、汀粉、面粉加水一起和匀，揉成面团；

5 将面团擀成面皮后切整齐，放入锅中煎至金黄色；

6 饼皮平铺，放上炒好的馅料；

7 面皮对折，再卷起；

8 切去头尾，切成条形即可。

鲜肉韭菜窝饼

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

鲜肉韭菜窝饼

原材料

肉馅……50克
韭菜……15克
糯米粉团 …150克

调味料

食盐 ……3克
味精 ……5克
糖 ……8克
蚝油 ……少许

◆特别提示

鲜肉、韭菜一定要选新鲜的。

做法

1 将韭菜洗净，切成碎末；

2 碗内加入韭菜，再加入所有调味料；

3 将原材料与调味料一起拌匀；

4 将拌好的馅料放入锅中蒸好；

5 糯米粉内加入汀粉、面粉；

6 加入水一起和匀；

7 将面粉揉成面团；

8 再将面团擀成面皮；

9 将面皮切整齐，放入锅中煎至金黄色；

10 饼皮平铺，放上蒸好的馅料；

11 再卷起；

12 切去头尾，切成圆形即可。

腊味薄撑

原材料

糯米粉 ……500克
面粉 ……100克
腊肉 ……20克
虾米 ……10克
叉烧 ……15克
鸡蛋 ……1个

调味料

食盐 ……5克
味精 ……5克
糖 ……10克

◆特别提示

腊味要偏甜一点的。

做法

1 将叉烧等所有原材料一起洗净，均切成粒；

2 锅上火，加油烧热，下入所有切成粒的原材料一起炒匀；

3 糯米粉、生粉和水，打入鸡蛋一起和匀；煎锅上火，烧热，下入和匀的薄撑浆；煎至两面金黄色；

4 将炒好的馅料放于薄撑皮上；

5 将薄撑皮卷起来；

6 慢慢卷成筒状；

7 用刀切成6块；

8 装盘即可。

双色糯米糕

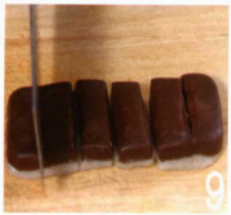
双色糯米糕

原材料 三花淡奶……20克
糯米粉……50克
朱古力……15克

调味料 糖……30克

◆特别提示
要选用上好的朱古力。

做法



做法

1. 糯米粉内加入三花淡奶和匀；
2. 将蒸融的朱古力加入糯米粉中拌匀；
3. 再将面团揉匀；
4. 将揉好的朱古力面团放入盒形容器中；
5. 将揉好的白面团放于朱古力面团上面；
6. 轻按均匀；
7. 再一起放入锅中蒸25分钟至熟；
8. 蒸好后倒出；
9. 切成块状即可。

红绿豆海带窝饼

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com