

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。



邓钧

39岁，广州市人，中式面点高级技师。历任北京、海南、广州多家酒店点心部主管，曾获2003~2004年中国烹饪名师奖。现任深圳市芳都酒楼点心部主管。



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。

包子皮的做法2

秋叶包的做法4

小笼包的做法5

包子

蚝汁叉烧包6

香煎素菜包8

鲜虾菜肉包10

香滑芋蓉包12

金沙奶皇包14

相思红豆包16

蛋黄莲蓉包18

京葱煲仔包20

韭菜肉包22

洋葱牛肉包24

豌豆包26

冬蓉包28

孜然牛肉包30

寿桃32

虾仁包34

秋叶包36

一帆风顺38





包子·馒头·花卷

鸡肉包40

麻蓉包42

馒头

菠汁馒头44

双色馒头46

椰汁蒸馒头48

甘笋馒头50

吉士馒头52

花卷

腊肠卷54

菠菜香葱卷56

葱花火腿卷58

牛油花卷60

五香牛肉卷62

双色花卷64

小笼包

芹菜小笼包66

上海小笼包68

灌汤包70

翡翠小笼包72

深圳市金版文化发展有限公司/主编



陕西旅游出版社



包子·馒头·花卷

香喷喷 松软软 美滋滋

35种包子、馒头、花卷、小笼包的手工做法



《中式面点》01

深圳市金版文化发展有限公司/主



陕西旅游出版社

包子皮的做法

做



1 取面粉放于案板上:



2 将面粉开窝:



3 往面粉内加入酵母:



4 再加入泡打粉:



5 加入白糖:



6 再加入适量清水:



7 将加入的材料和匀:



8 再从外向里抓匀:



◆ 特别提示

酵母、泡打粉与白糖的分量要掌握好。

包子皮的做法

做法



9 再次放入清水揉匀：



10 将面团搓成光滑的长条：



11 再将长条摘成50克一个的小剂子：



12 再将小剂面团揉至光滑：



13 将揉好的面团放置案板上醒发：



14 再将面团按扁：



15 用擀面杖擀成薄面皮：



16 直至擀成中间稍厚，四周圆薄即可。



◆ 特别提示

包子皮尽量要擀成中间厚，两边薄。



秋叶包的做法

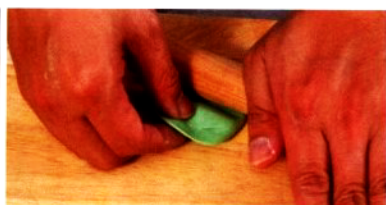
做法



1 将菠菜汁倒入面团中，揉匀成菠菜汁面团；



2 将面团搓成长条后，再摘成小剂子；



3 再用擀面杖擀成薄面皮；



4 取一面皮，内放20克馅料；



5 将面皮的一端向另一端打褶包成秋叶形生胚；



6 将生胚放置案板上醒发1小时，上笼蒸熟即可。

●● 小笼包的做法 ●●

做法



1 将面团来回推搓，直至成为粗细均匀的圆形长条；



2 再分切成小面团，将面团擀成中间稍厚周边圆薄的面皮；



3 将准备的馅料拌匀；



4 取一面皮，内放20克馅料；



5 再将面皮的一端向另一端捏拢；



6 直至完全封住口即成生胚，放置醒发后，再上笼蒸熟即可。

蚝汁叉烧包





原材料 面团 ……400克
蛋白 ……2个
叉烧肉粒 ……500克



调味料 白糖 ……20克
酱油 ……适量
花生油 ……适量
香油 ……适量
蚝油 ……50克



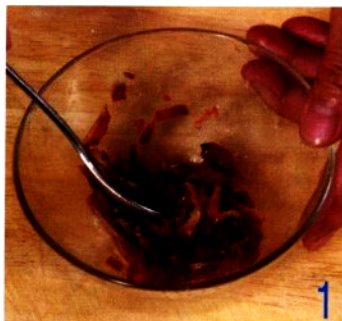
蚝汁叉烧包



◆特别提示

叉烧要用调味料打芡，调好后放入冰箱冷藏10分钟才包，较好。

做法



1



2



3



4

做法

1 叉烧肉洗净切碎加入所有调味料拌匀成馅；

2 将面团分成大小均匀的面剂，再擀成面皮，将和好的肉馅放于面皮上；

3 将面皮边缘打褶捏起；

4 收紧接口，将包好的生胚放置蒸笼上醒发1个小时，再用旺火蒸约10分钟至熟，取出。

香煎素菜包





原材料 面团 ……500克
小塘菜 ……150克
猪肉末 ……60克

调味料 盐 ……10克
味精 ……15克
白糖 ……20克
老抽 ……10克
生抽 ……10克
生油 ……5克
麻油 ……少量

香煎素菜包



◆ 特别提示

小塘菜要先切丝，然后再用开水烫一下，挤干水分才拌馅。

做法



1 将肉末以及所有调味料、小塘菜放入碗内，搅匀；



2 将面团下成大小均匀的面剂，再擀成面皮，取20克肉馅放于面皮上；



3 将面皮对折；



4 把边缘的面皮打褶包好；



5 包成顶部留一孔状，即成生胚；



6 将包好的生胚放于案板上醒发1小时左右，再上笼蒸熟取出，入煎锅煎至两面金黄色即可。

鮮蝦菜肉包





原材料

面皮	10张
虾仁(去皮)	...20克
大白菜	40克
猪肉末	20克

调味料

盐	5克
味精	8克
糖	8克
老抽	少许
生抽	少量
麻油	少量

鲜虾菜肉包



◆ 特别提示

虾仁要先用盐拌好，打成胶状。

做法



1 把大白菜洗净，和肉末、冬菇一起切成碎末，虾仁洗净打成胶状，加入调味料和匀待用；



2 取一面皮，内放20克馅料；



3 将面皮提起来；



4 打褶包好；



5 再将顶部的面皮捏紧；



6 将做好的包子生胚放置案板上醒发1小时左右，上笼蒸约10分钟即可。

香滑芋蓉包





原材料 面皮10张
芋头50克



调味料 花奶半罐
白糖40克
黄油10克



香滑芋蓉包



◆ 特别提示

芋头要切片蒸烂，才能做成芋泥。

做法



1



2



3



4

做法

1 将芋头去皮蒸熟后，搅打成芋泥，加入所有调味料，拌匀成芋蓉馅；

2 取一面皮，内放入适量搅好的芋蓉馅；

3 将面皮包起来；

4 再揉至光滑，放置醒发1小时后，入笼蒸熟即可。

金沙奶皇包

