

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。

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。

馄饨皮的做法	2
冷面的做法	3
蛋面的做法	4
手擀面的做法	5
菠汁面的做法	6
羊肉馄饨	7
鱿鱼馄饨	8
鲜虾馄饨	10
猪肉馄饨	12
鸡肉馄饨	14
牛肉馄饨	16
孜然牛肉馄饨	18
萝卜馄饨	20
玉米馄饨	22
梅菜猪肉馄饨	24
鱼肉雪菜馄饨	26
韭菜猪肉馄饨	28
鸡蛋馄饨	30
花素馄饨	32
虾米馄饨	34





馄饨·面条



深圳市金版文化发展有限公司/主编

上汤鸡丝冷面·····	36
卤鸭掌冷面·····	38
白切鸡冷面·····	40
卤猪肚冷面·····	42
上汤鸡丝蛋面·····	44
银芽冬菇炒蛋面·····	46
叉烧韭黄蛋面·····	48
烤鸭蛋面·····	50
卤鸭翼蛋面·····	52
鸡肉手擀面·····	54
猪手烩手擀面·····	56
猪大肠炒手擀面·····	58
鸡丝菠汁面·····	60
卤水素鸡炒菠汁面·····	62
猪扒拌菠汁面·····	64
卤猪肝龙须面·····	66
香葱牛肚龙须面·····	67
香葱牛肚龙须面·····	68
卤猪蹄龙须面·····	70
姜葱捞鸡蛋面·····	72



陕西旅游出版社



馄饨·面条

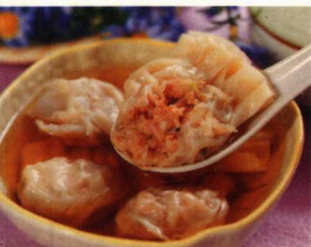
馄饨香软爽滑 面条嚼劲十足 正宗的手工做法

35种馄饨、面条的手工做法



《中式面点》03

深圳市金版文化发展有限公司/主编



陕西旅游出版社

馄饨皮的做法

做法



◆ 特别提示

馄饨皮做好后要用湿毛巾包起来，以免变干。



1 将面粉放在案板上，开窝；



2 将盐放在窝中间；



3 加入1个鸡蛋；



4 加入175克水；



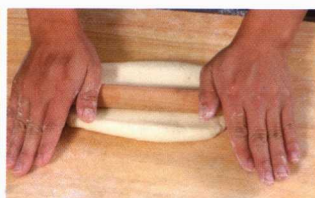
5 先用手将蛋液、盐、水拌匀；



6 再同面粉拌匀；



7 揉成光滑的面团；



8 用擀面杖将面团擀薄；



9 擀至2毫米厚的面片；



10 用圆形模具压成圆形，即成圆形馄饨皮；



11 用刀将擀好的面皮切成8厘米宽的长条状；



12 将3~4片叠起，再切成8厘米长、8厘米宽的四方片即成方形馄饨皮。

冷面的做法

做汁



特别提示

切好后不可撒太多面粉，多了面条会变得干硬。



原材料：面粉500克、盐25克、鸡蛋1个



1 面粉放在案板上，开窝；



2 将盐放在窝中间；



3 加入1个鸡蛋；



4 加入175克冷水；



5 先用手将蛋液、盐、水拌匀；



6 再同面粉拌匀；



7 揉成光滑的面团；



8 用擀面杖将面团擀薄；



9 擀成3毫米厚的面片；



10 叠起，切成牙签粗细的面条，撒上面粉，扯散即可。

蛋面的做法

做法



特别提示

做好的面粉最好用保鲜袋装好，放入冰箱，才不容易发酵。



原材料：蛋黄3个、面粉500克、盐20克



1 面粉放在案板上，开窝；



2 倒入蛋黄液，调入盐；



3 加入140克冷水；



4 用手拌匀；



5 先搓成面穗；



6 继续揉搓至光滑的面团；



7 用擀面杖将面团擀薄一点；



8 再将擀薄的面片卷在擀面杖上，擀成3毫米厚的面片；



9 将擀好的面片整齐地叠放在案板上；



10 用刀切成0.3厘米宽的面条；



11 撒上少许面粉，用手将切好的面条扯散即可。

手擀面的做法

做



◆ 特别提示

擀面片时用力要均匀，否则擀出的面片厚薄不均匀。



原材料：面粉500克、盐25克、鸡蛋1个



1 将面粉放在案板上，开窝；



2 将盐放在窝中间；



3 加入1个鸡蛋；



4 加入175克冷水；



5 先用手将蛋液、盐、水拌匀；



6 再将面粉拌匀；



7 揉成光滑的面团；



8 用擀面杖将面团擀薄；



9 将面皮卷在擀面杖上，擀成4毫米厚的面片，叠起；



10 切成0.5厘米宽的面条；



11 撒上少许面粉，用手将切好的面条扯散即可。

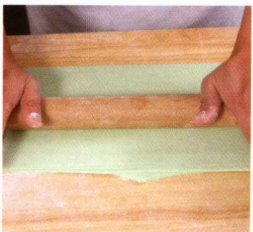
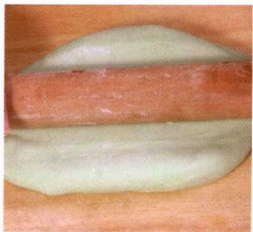
菠汁面的做法

做法



原材料：面团500克、
菠菜700克

- 1 菠菜洗净，用打汁机打成汁，面粉放在案板上开窝，倒入菠菜汁，放入盐；
- 2 先将菠菜汁同盐拌匀，再同圈内的面粉拌匀；
- 3 掺入所有的面粉拌匀；
- 4 揉搓成光滑的面团；



- 5 用擀面杖将面团擀薄；
- 6 继续擀至3毫米厚的面片；
- 7 用手将面片叠放在案板上；
- 8 用刀切成0.3厘米宽的面条；
- 9 撒上少许面粉，用手将切好的面条扯散即可。



◆ 特别提示

打菠菜汁时加一点水，和面时就不用另外放水了。



原材料 羊肉片100克
葱50克
馄饨皮100克

调味料 食盐10克
味精12克
白糖16克
香油少许

做法



1 羊肉片剁碎，葱择洗净切花；



2 将羊肉放入碗中，加入葱花，调入调味料拌匀；



3 将馅料放入馄饨皮中央；



4 慢慢折起，使皮四周向中央靠拢；



5 直至看不见馅料，再将馄饨皮捏紧；



6 将头部稍微拉长，使底部呈圆形；



7 锅中注水烧开，放入包好的馄饨；



8 盖上锅盖煮3分钟即可。

羊肉馄饨



特别提示

馄饨入锅不要煮太久，久则会烂。



鱿鱼馄饨





原材料 去皮马蹄粒 ……20克
去皮鱿鱼肉…100克
馄饨皮………100克



调味料 食盐 ……10克
味精 ……12克
白糖 ……16克
香油 ……少许



鱿鱼馄饨



◆ **特别提示**
一定要水开后再下入馄饨。

做法



做法

- 1 将去皮的鱿鱼肉剁碎，马蹄粒剁碎；
- 2 放入碗中，调入所有的调味料拌匀；
- 3 将馅料放入馄饨皮中央；
- 4 一手托住馄饨皮，另一手将边缘向中间靠拢；
- 5 慢慢折起，使皮边缘紧靠在一起；
- 6 直至看不见馅料，再将馄饨皮捏紧；
- 7 捏至底部呈圆形；
- 8 锅中注水烧开，放入包好的馄饨；
- 9 盖上锅盖煮3分钟即可。

鲜虾馄饨





原材料 鲜虾仁 ……200克
韭黄 ……20克
馄饨皮 ……100克



调味料 盐 ……10克
味精 ……12克
白糖 ……16克
香油 ……少许



鲜虾馄饨



◆ **特别提示**
包时要将边缘捏紧, 以免煮时散开。

做法



1 鲜虾仁洗净, 每个剖成两半, 韭黄切粒;



2 将虾仁放入碗中, 加入韭黄粒, 调入调味料拌匀;



3 将馅料放入馄饨皮中央;



4 慢慢折起, 使皮四周向中央靠拢;



5 直至看不见馅料, 再将馄饨皮捏紧;



6 将头部稍微拉长, 使底部呈圆形;



7 锅中注水烧开, 放入包好的馄饨;



8 盖上锅盖煮3分钟即可。

猪肉馄饨





原材料 五花肉馅 ……200克
葱 ……50克
馄饨皮 ……100克

调味料 盐 ……10克
味精 ……12克
白糖 ……16克
香油 ……少许

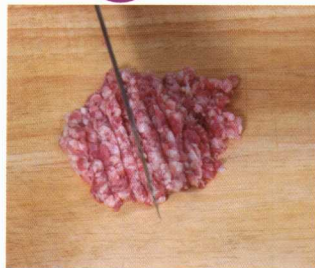
猪肉馄饨



特别提示

剁肉馅时加少许水，吃时有汁、润口。

做法



1 肉馅中加少许水剁至黏稠状，葱切花；



2 将肉馅放入碗中，加入葱花，调入调味料拌匀；



3 将馅料放入馄饨皮中央；



4 慢慢折起，使皮四周向中央靠拢；



5 直至看不见馅料，再将馄饨皮捏紧；



6 捏至底部呈圆形；



7 锅中注水烧开，放入包好的馄饨；



8 盖上锅盖煮3分钟即可。

鸡肉馄饨

