

傳統吉祥點心

王金凤 编著

中国食品出版社



传统吉祥点心

王金凤 编著

中国食品出版社



内 容 简 介

《传统吉祥点心》一书，由身怀绝技的宫廷糕点师王金凤同志编写，中西式点心技师孔宪化师傅对编写工作给予多方面的支持。

本书介绍的100款点心，有相当一部分是挖掘宫廷的传统品种，在继承传统配方和工艺的基础上，加以改良和创新，用现代生产手段制作而成；其余品种多为传统的寓有吉祥含义的花色美点。这些点心，不仅名称典雅、配料精细、工艺精湛、风味独特，而且营养合理，色、香、味、形俱佳。

本书可为各类饭店、酒楼、茶座提供多姿多彩的传统点心品种，以适应蓬勃发展的旅游业的需要；也可为家庭丰富餐桌内容、给喜庆寿诞佳节良辰增添美食美意，提供称心而适口的佳点。参照制作，便可同庆吉祥如意，同享幸福欢乐。

文字通俗易懂、技法深入浅出，是本书在写法上的长处。看则能懂，懂则能做，做则能成，成则又可举一反三，因而无论是新老点心师、新老家庭主妇，皆可从中学到具体点心的制作本领，获得点心制作的一般规律。

传统吉祥点心

王金凤 编 著

袁洪业 责任编辑

中国食品出版社出版

(北京广安门外湾子)

新华书店北京发行所发行

北京市大兴孙中印刷厂印刷

787×1092 32开本 4.5印张 100千字
1988年10月第1版 1988年10月第1次印刷

印数：1—10000册

ISBN 7-80044-182-2/TS·183

定价：1.55元

目 录

迎春蛋糕.....	(1)	菠萝蛋糕.....	(2)
桔子蛋糕.....	(3)	樱桃蛋糕.....	(4)
荔枝蛋糕.....	(5)	枣仁蛋糕.....	(6)
鲜草莓蛋糕.....	(7)	香蕉软糕.....	(8)
雪山红樱.....	(9)	福桂佳仁.....	(10)
如意百合.....	(11)	冬草莲籽.....	(12)
海南椰香.....	(13)	寿松延年.....	(15)
玫瑰茯苓.....	(16)	南味金华.....	(17)
山珍杞子.....	(18)	春梅绽雪.....	(19)
乌龙吐珠.....	(20)	鸳鸯戏水.....	(21)
五彩如意.....	(23)	醉仙桃.....	(24)
白雪红梅.....	(25)	玉兔回宫.....	(26)
藕香桂糕.....	(27)	百花争艳.....	(28)
核桃云片酥.....	(29)	桂花酥.....	(31)
悟空盗果.....	(32)	荷出绿波.....	(34)
日映朝霞.....	(35)	栗子桂花糕.....	(36)
荷花争艳.....	(37)	莲花献珠.....	(39)
水浮莲蓬.....	(40)	松瓤奶油卷.....	(41)
嫦娥奔月.....	(43)	群星捧月.....	(44)
玻璃田鼠.....	(46)	童伴神牛.....	(48)
虎踞雪山.....	(49)	水晶玉兔.....	(51)

游龙吐珠.....	(52)	龙飞凤舞.....	(54)
万马奔腾.....	(55)	羔羊觅草.....	(57)
猴吃鲜果.....	(58)	雄鸡报晓.....	(60)
诸事如意.....	(62)	天犬吞日.....	(64)
佛桃酥果.....	(66)	寿星东渡.....	(67)
出水芙蓉.....	(69)	莲花芙蓉.....	(70)
水晶菊花.....	(72)	龙爪菊花.....	(73)
绣球菊花.....	(74)	佛手菊花.....	(75)
彩蝶恋花.....	(77)	锦上添花.....	(78)
富贵有余.....	(80)	鸡鸣富贵.....	(81)
福寿大典.....	(83)	石榴吐蕊.....	(85)
翡翠玉瓶.....	(86)	四味细点.....	(88)
贵妃酥饼.....	(89)	凤入椰林.....	(91)
翠绿龙珠.....	(92)	水晶玉片.....	(93)
花枝俏.....	(95)	珠满桃园.....	(96)
花子满园.....	(98)	辞旧迎新.....	(100)
珍珠团圆.....	(100)	一捧雪.....	(101)
彩乒乓.....	(103)	雪月嫦娥.....	(104)
香菇绣球.....	(106)	彩碟咖喱.....	(107)
彩花凤凰球.....	(109)	核桃香酥.....	(110)
平安如意.....	(111)	五子登科.....	(112)
弹力花糕.....	(114)	连环卷酥.....	(115)
雪里寻梅.....	(116)	扇面花屏.....	(118)
奶香双酥.....	(119)	花好月圆.....	(121)
八仙过海—韩湘子.....	(122)	八仙过海—铁拐李.....	(124)
八仙过海—蓝采和.....	(125)	八仙过海—汉钟离.....	(127)

II

八仙过海—何仙姑……	(128)	八仙过海—曹国舅……	(129)
八仙过海—张果老……	(131)	八仙过海—吕洞宾……	(132)
凤还巢……	(133)	仙童献寿……	(135)
黄油酥塔……	(136)		



迎春蛋糕

〔用料〕

黄油250克，富强粉800克，精盐8克，泡打粉（发酵粉）20克，牛奶250克，清水220克，香草粉7克，柠檬汁50克，鸡蛋清12只，绵白糖500克，糖粉200克。

〔制作〕

①把稍软的黄油200克和绵白糖放在盆里，用蛋抽子或打蛋器打起成奶油色稠糊状，加入少量的清水和牛奶搅打，每加一次待搅打起后再加，清水和牛奶全部加完后，再掺入筛过面粉和泡打粉搅拌均匀，至无生面粒，再加入柠檬汁、精盐、香草粉，搅拌几下。

②将鸡蛋清搥入洁净的盆内，用蛋抽子搅打起成泡沫状（以能立住筷子为准），折入搅好的稠糊中拌均匀，倒入已铺好油纸的烤盘里（烤盘宽45厘米、长70厘米左右），用刮板将稠糊刮平，放入炉温160℃的烤箱内，烤制20~25分钟即熟。

③将晾凉的蛋糕倒在案板上，揭去油纸切成两块，在其中一块的面上均匀的抹上熬好的糖汁，再放上另一块蛋糕，使之成为夹心蛋糕。

④将剩余的50克黄油化稀，抹在夹心蛋糕的面上，然后将糖粉用罗筛撒在上面，最后在糖粉面上拼摆上迎春鲜花或捏制的迎春花均可（花要用牙签扎放）。上桌前用片刀切成所需的小块即可食用。

⑤制糖汁：取白糖300克、黄油120克、清水150克、精盐5

克、熟芝麻20克、香草粉5克、鸡蛋清4个，先将白糖、黄油、清水、精盐、芝麻放在干净的铁锅内煮沸，熬5分钟将锅拉离火位加入香草粉稍搅几下，另把蛋清用抽子打起成泡沫状，把熬好的糖汁浇入蛋泡内，要边浇边搅和蛋泡混合均匀即可。

〔特点〕

装璜新颖，美观大方，制做别致，细腻香甜，宴席美点，是春节的应时点心。

菠 萝 蛋 糕

〔用料〕

黄油250克，富强粉800克，精盐8克，泡打粉20克，牛奶240克，清水220克，香草粉7克，菠萝汁50克，鸡蛋清12只，白糖500克，糖粉200克，菠萝罐头2片。

〔制作〕

①将稍软的200克黄油和白糖放在盆里，用蛋抽子搅打起成奶油色稠糊体，再徐徐加入少量的清水和牛奶，每加完一次待打起后再加，直至清水和牛奶加完，再掺入筛过面粉、泡打粉、菠萝汁及精盐、香草粉，拌至无生面粒并均匀即可。

②将鸡蛋清用抽子搅打成泡沫状（以能立住筷子为准），倒入搅好的稠糊体中搅拌均匀，随即倒入已铺好油纸的45×70厘米左右的烤盘里，用刮板将稠糊刮平，放入炉温160℃的烤箱内，烤制20～25分钟即熟，出炉后晾凉。

③将晾凉的蛋糕倒在案板上，揭去油纸切成两块，并在其中一块的蛋糕面上均匀地抹上熬好的糖汁，再放上另一块

蛋糕，稍摺平整，即做好了夹心蛋糕。

④将剩余的黄油化稀抹在夹心蛋糕的面上，然后用筛将糖粉筛撒上，并在撒好糖粉的蛋糕上拼摆上罐头菠萝成扇面形，用片刀切成小块即可。

⑤制糖汁：将白糖300克、黄油100克、清水150克、精盐5克、熟芝麻20克放入干净的铁锅内，煮沸后5分钟拉离火位，加入香草粉5克，稍搅均匀即可。

〔特点〕

口味异香，美观大方，菠萝味浓，是宴席美点。

桔 子 蛋 糕

〔用料〕

黄油250克，富强粉800克，泡打粉20克，牛奶250克，清水220克，香草粉5克，鲜桔汁50克，精盐8克，鸡蛋清12只，白糖500克，糖粉200克，桔子罐头20瓣。

〔制作〕

①将稍软的黄油200克和白糖一起放在盆内，用蛋抽子搅打起成奶白色稠糊体，加入少量的清水和牛奶再搅起，每加一次搅起后再加，直至清水和牛奶加完为止。最后掺入筛过面粉、泡打粉、鲜桔汁、精盐、香草粉，搅拌均匀待用。

②将鸡蛋白用蛋抽子搅打起成泡沫状（以能立住筷子为准），掺入到搅好的稠糊体中搅拌均匀，随后倒入已铺好油纸的45×70厘米左右的烤盘里，用刮板将蛋糊刮平，放入炉温160℃的烤箱内，烤制20~25分钟即熟。

③将晾凉的蛋糕倒在案板上，揭去油纸切成2块，把其中的一块蛋糕面上均匀地抹上熬好的糖汁，再把另一块蛋糕盖在上面，用手摁平即可。

④将剩余的黄油化稀，均匀的撒在夹心蛋糕面上，再筛撒上一层糖粉，用桔子瓣拼摆成链花形状，用片刀切成所需的小块即可。

⑤制糖汁：将白糖300克，黄油120克，清水150克，精盐5克，熟芝麻20克放在铁锅里煮沸，熬5分钟后将锅拉离火位，加入香草粉稍搅拌均匀即可。

〔特点〕制法别致，桔味浓郁，细腻香甜，适宜于各种酒会，茶话会等。

樱 桃 蛋 糕

〔用料〕

黄油250克，面粉800克，精盐8克，牛奶240克，泡打粉20克，清水220克，香草粉7克，柠檬汁50克，鸡蛋清12只，绵白糖500克。

〔制作〕

①将稍软的黄油200克和白糖放在一个洁净的盆内或蛋糕桶内，用抽子或打蛋器搅打成奶油色稠糊体，加入少量的清水和牛奶，每加一次待搅起后再加，直至清水和牛奶加完为止。加入筛过面粉和发酵粉，拌均匀至无生面粒，再加入柠檬汁、精盐、香草粉，搅拌几下待用。

②将鸡蛋清放在洁净的搪瓷盆内，用抽子搅打起成泡沫状，以能立住筷子为准，折入搅好的稠糊体中，搅拌均匀，

倒入46×70厘米铺好油纸的烤盘里，用刮板刮平，放入炉温160℃的烤箱里，烤制20～25分钟即熟。

③将晾凉的熟蛋糕坯倒在案板上，揭去油纸，切成2块，在其中一块的面上均匀地抹上熬好的糖汁，再放上另一块熟蛋糕片，使之成为夹心蛋糕。

④将化稀的50克黄油撒抹在夹心蛋糕上，然后再用罗筛撒上一层糖粉，把切开的樱桃拼摆成小红花朵，用刀切成小块即可食用。

⑤制糖汁：将白糖250克、黄油100克、清水150克放在铁锅内煮沸，加入精盐5克、桃仁25克（切碎）、葡萄干25克，稍加搅拌，拉离火位，加入香草粉搅拌均匀即可。

〔特点〕

装璜新颖，美观大方，表面鲜艳，口感香甜。

荔 枝 蛋 糕

〔用料〕

黄油250克，面粉800克，精盐8克，牛奶250克，泡打粉20克，清水220克，香草粉8克，果汁50克，鸡蛋清12只，绵白糖500克，糖粉150克，食红素少许。

〔制作〕

①将稍软的200克黄油和白糖一起放在盆里，用抽子将其搅打起成奶油色稠糊体，然后徐徐加入少量的清水和牛奶，每加一次搅起后再加，直至清水和牛奶加完，再掺入筛过面粉和泡打粉，拌至均匀，再将果汁、精盐、香草粉搅拌几下待用。

②将鸡蛋清搥入一个干净的盆内，用蛋抽子搅打起成泡沫状(以能立住筷子为准)，掺入搅好的稠糊中，搅拌均匀即倒入已铺好油纸的烤盘里，用刮板刮平稠糊，放入炉温160℃的烤箱里，烤制20~25分钟即可出炉放一旁晾凉。

③将晾凉的蛋糕揭去油纸，切成两块，其中的一块面上均匀的抹上熬好的糖汁，再把另一块蛋糕盖上使其粘紧。

④将化稀的50克黄油抹在蛋糕面上，然后用罗筛撒上一层粉色的糖粉，再将鲜荔枝去核切成两半。把蛋糕切成所需的块，每块上整齐的码放上荔枝几瓣，再用青梅做成叶形衬托即成。

⑤制糖汁：将白糖250克、黄油100克、清水150克放进铁锅里，上火煮沸，熬5分钟后拉离火位，加入精盐5克、熟芝麻20克、香草粉5克，稍搅拌几下即可出锅待用。

〔特点〕

荔枝味浓，口感细腻。是各种宴会的美点。

枣 仁 蛋 糕

〔用料〕

红枣400克，开水900克，黄油450克，白糖792克，鸡蛋4个，香草粉10克，富强粉850克，精盐10克，发酵粉15克，桃仁100克，杏仁100克。

〔制作〕

①将红枣洗净去核，切碎放入900克开水中泡软待用。

②将杏仁浸泡10分钟去皮，切成碎粒；桃仁拣去杂质切成碎粒待用。

③将稍软的黄油与绵白糖放入洁净的盆里或蛋糕桶内，用蛋抽子或打蛋器，搅打成奶油色稠糊体，慢慢加入鸡蛋，香草粉，搅拌均匀后加入枣和水，混合均匀，再徐徐加入筛过面粉、精盐、泡打粉，搅拌均匀，最后加入切碎的桃仁、杏仁拌匀。

④将46×70厘米的烤盘铺好油纸，倒入搅拌均匀的面糊，用刮板刮平，放入炉温160℃的烤箱里，烤制30分钟即取出，晾凉后将蛋糕坯倒在案板上，揭去油纸即可食用。

〔特点〕

操作简单，营养丰富，口感枣香果仁味浓。

鲜草莓蛋糕

〔用料〕

黄油300克，富强粉1000克，绵白糖792克，香草粉10克，精盐10克，泡打粉15克，牛奶300克，鸡蛋清12只，可可粉100克，热水340克，鲜草莓100克。

〔制作〕

①先将可可粉用热水溶化待用。

②将稍软的黄油250克与绵白糖放入洁净的盆里或蛋糕桶内，用蛋抽子或打蛋器搅打起成奶油色稠糊体，徐徐加入晾凉的可可水，边加边搅起，可可水加完后再加入牛奶搅拌均匀，即成棕色稠糊液。

③将鸡蛋白放入洁净的盆内，用蛋抽子搅打起成泡沫状（以能立住筷子为准），掺入到棕色稠糊液内，再徐徐加入筛过的富强粉、泡打粉、香草粉和精盐，搅拌均匀。

④将45×70厘米的烤盘铺好油纸，倒入打好的稠糊，用刮板刮平，放入炉温170℃的烤箱内，烤制20至25分钟即熟，凉后扣出倒在案板上，揭去油纸，切成两块待用。

⑤将熬好的糖汁抹在其中的一块蛋糕面上，再将另一块蛋糕放在上面，用手稍压平整，使之成为夹心蛋糕。

⑥将剩余的50克黄油化稀，撒抹在夹心蛋糕面上，然后再筛撒上一层糖粉，用片刀将其切成所需的小块，在每块上分别摆放上鲜草莓即可食用。

⑦制糖汁：取白糖300克、黄油120克、清水150克、精盐5克、鸡蛋清2只、果脯50克、香草粉5克。

将蛋清用抽子搅起成泡沫状，加入白糖、黄油、精盐，同放铁锅内煮沸，熬5分钟拉离火位，把切碎的果脯粒和香草粉放入，稍搅拌均匀即可。

〔特点〕拼摆新颖，鲜艳大方，草莓味鲜，是各种宴会的美点。

香蕉软糕

〔用料〕黄油680克，白糖1200克，富强粉1200克，精盐5克，泡打粉15克，苏打粉10克，酸牛奶200克，香草粉10克，鸡蛋清4只。

〔制作〕

①将稍软的黄油与白糖一起放在一个洁净的盆里或蛋糕桶内，用蛋抽子或打蛋器搅打起成奶油色稠糊体，加入酸牛奶搅匀，再加入筛过的富强粉、泡打粉，苏打粉、精盐及香草粉，混合均匀。

②将鸡蛋白放入洁净的盆内，用抽子搅打成泡沫状，以能立住筷子为准，折入混合稠糊内。

③将46×70厘米的烤盘，铺好油纸，将混合稠糊物倒入，用刮板刮平，放入炉温160℃的烤箱内，烤制25~30分钟即熟。

④将晾凉的熟蛋糕坯倒在案板上，揭去油纸，在熟蛋糕坯表面均匀地抹上香蕉填料。

⑤香蕉填料制法：

取黄油200克、蛋清2只、白糖150克、香蕉5枚，将香蕉去皮，批成两半去掉黑心，切成小片备用；将稍软的黄油和鸡蛋清一起放在一个洁净盆内，用抽子搅打起成膨松体，加入白糖和香蕉片混合均匀即可。

〔特点〕

口味香甜，营养丰富，质地细腻，别具一格，席宴佳点。

雪山红樱

〔用料〕

黄油300克，富强粉1000克，绵白糖792克，香草粉10克，精盐10克，泡打粉15克，牛奶300克，鸡蛋清12只，可可粉100克，热水340克，樱桃几个。

〔制作〕

①先将可可粉用开水溶化待用。

②将稍软的黄油与白糖放在一个洁净的盆里，用蛋抽子搅打起成奶油色稠糊体，加入晾凉的可可水，边加边搅，加

完后再加入牛奶，搅拌均匀即成棕色稠糊液。

③将鸡蛋白放入盆内，用蛋抽子搅打成泡沫状，掺入棕色的稠糊液内，徐徐加入筛过的富强粉、香草粉、泡打粉、精盐搅拌均匀。

④把45×70厘米的烤盘铺好油纸，倒入打好的稠面糊，用刮板刮平，即放入炉温170℃的烤箱内，烤制20~25分钟即熟，凉后倒在案板上揭去油纸待用。

⑤将蛋糕切成长方形块，把制好的蛋泡堆抹上似丘形，再随意码放上几片樱桃，即可放入100℃炉温的烤箱里，烤制5分钟成白色稍带微黄色即可。

⑥制蛋泡：将鸡蛋4个放入一个洁净的盆内，用抽子打起，再把300克白糖加入，搅起即可。

〔特点〕

形状美观，白中映红，色彩艳丽，增进食欲，是夏季之美点。

福桂佳仁

〔用料〕

富强粉1500克，标准粉500克，白糖粉500克，绵白糖550克，鸡蛋200克，蜂蜜350克，奶粉50克，冻猪油950克，臭粉（化学名碳酸氢铵）5克，桂圆肉50克，瓜仁40克，京糕条100克。

〔制作〕

①制皮：将富强粉过罗在案板上开窝。加入研成粉状的臭粉混合，再放入奶粉，然后将白糖粉、鸡蛋、冻猪油（650

克)、蜂蜜(50克)放入窝内。用手顺方向擦匀,呈稠糊状,掺入面粉再擦匀成软硬适度的面团,放入冰箱稍冻待用。

②将标准粉放入烤盘里,用200℃炉温,烤10分钟即熟,晾凉放在案上擀碎过罗待用。桂圆肉用清水稍泡,洗净切成碎粒;京糕条切成小粒;瓜仁拣净杂质烤熟。

③制馅:将熟标准粉、绵白糖、桂圆肉、熟瓜仁、京糕粒混合在一起,加入冻猪油300克、蜂蜜300克,擦至均匀放入冻箱稍冻待用。

④包制:将冻硬的面团取出,切块擦至稍软,搓成条下剂包入馅心成圆球(出180个为宜),将圆球光面朝下,剂口朝上放入木制“福”字模内,用手压平,以花纹清晰为准。用巧劲将生坯搯出,整齐地码放在烤盘里,放入炉温200℃的烤箱里,烤制15~20分钟即熟。待凉后拣出放在盘内待食。

〔特点〕

用料讲究,制做精细,香而不腻,营养丰富,祝寿佳点。

说明:搯模子时用腕力,劲要均匀保住饼身周正,往烤盘内码放点心时,距离均匀,六面受热,颜色才能美观。

如意百合

〔用料〕

富强粉1500克,标准粉500克,白糖粉500克,绵白糖500克,鸡蛋200克,蜂蜜50克,奶粉50克,冻猪油950克,