

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: 0755-26839248

http://www.chinapub.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，1990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。



王莉琼

女，32岁，重庆人，中式面点高级技师，历任重庆、深圳、北京、上海等地多家酒店点心部主管，现任深圳市陶然居大酒楼点心部主管。

烙饼生坯做法	2
玉米饼的做法/卷饼的做法	3
烙饼的做法/煎饼的做法	4
肉夹馍的做法/西瓜烙的做法	5
甜玉米饼	6
南瓜煎饼	8
烙葱花饼	10
乡间西瓜烙	12
牛肉烙饼	14
烙麻酱面	16
萝卜饼	18
鲜肉韭菜饼	20
火腿玉米饼	22
鲜肉葱花煎馅饼	24
芝麻煎包	26
冬菜鲜肉煎包	28
咸薄饼	30
火腿太阳馍	31
韭菜煎饼	32





煎·烙

深圳市金版文化发展有限公司/主编

玉米煎饼	34
蜜糖烙饼	36
南瓜饼	38
紫薯煎饼	40
萝卜丝煎饼	42
黄金酥饼	44
开心肉夹馍	46
开心火腿馍	48
荷叶鸡肉馍	50
茄子香煎饼	52
香煎藕饼	54
乡村红糖馍	56
鸽蛋煎饼	58
黄金油饭饼	60
什锦水果包	62
三丝卷	64
面酱卷饼	66
韭菜鸡蛋盒	68
香煎黑米饼	70
香麻软煎饼	72



陕西旅游出版社

煎烙

外脆内软 里外飘香

煎饼、烙饼、酥饼、馍等
35种煎烙面食的手工做法

中式面点



09

烙饼生坯的做法

做饼

原材料 面粉150克

三花淡奶50克

鸡蛋2个



调味料 白糖25克

牛油25克



1 将一半面粉内加入开水，搅匀；



2 加入另一半面粉；



3 将鸡蛋打入碗内；



4 再加入牛油；



5 然后加入所有调味料，和面粉一起拌匀；



6 用力揉成光滑的面团；



7 揪成一个个大面剂；



8 将面剂按扁，用擀面杖将小剂子擀成烙饼生坯。

玉米饼的做法

做法



1 糯米粉内加入白糖、玉米粉、玉米粒和其他调味料。



2 加入适量清水，搅拌均匀。



3 搓成长条，下成剂子，将剂子按扁。



4 再放入煎锅中，煎至两面金黄色。

卷饼的做法

做法



1 面粉内加入鸡蛋，用开水烫匀后揉成面团。



2 再擀成大薄皮放入烙机中烙成两面金黄色，取出。



3 将要卷的材料放于薄面皮中，边缘折好。



4 切段摆盘即可。

烙饼的做法

做饼



1 面粉内加入白糖和三花淡奶，拌匀。

2 用力揉成光滑的面团，揪成一个个面剂。

3 将面团擀薄，用模具压成形。

4 放至烙机中烙成两面金黄色。

煎饼的做法

做饼



1 将原材料洗净，切成碎末。

2 面粉内打入鸡蛋，加入盐、清水和材料放于面糊中拌匀。

3 煎锅上火，将面糊倒入。

4 以中火煎至两面金黄色即可。

肉夹馍的做法

做法



1 将面团揉成光滑的长条，下成30克一个的面剂。



2 再用擀面杖擀薄。



3 烙至两面金黄，取出。



4 再将炒好的材料一起塞入切开的馍口内。

西瓜烙的做法

做法



1 西瓜取瓤，切成中粗形。



2 再将西瓜与面粉、白糖一同拌匀。



3 将拌好的材料放入锅中。



4 煎成两面金黄色。

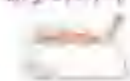
甜玉米饼





原材料 玉米粉 50克
面粉 150克
三花淡奶 50克
鸡蛋 2个
泡打粉 5克
牛油 50克

调味料 糖 50克



甜玉米饼



◆特别提示
打入鸡蛋时，一定要把面团拌匀。

做法



1 面粉内加入玉米粉，将其拌匀。



2 揉匀面团，再下成剂子。



3 将剂子按扁。



4 用模具压成形。



5 再刻成梯田形花纹。



6 放入烙机中烙成两面金黄色。

南瓜饼





原材料 南瓜 ——100克
面粉150克
鸡蛋2个
葱花100克

调味料 盐10克
糖15克

南瓜煎饼



◆特别提示
煎时一定要煎至两面金黄色。

做法



1 面粉内加入鸡蛋。



2 将南瓜切成粒。



3 将南瓜粒放入面粉内，加入盐、葱花等所有调味料。



4 用手抓拌均匀。



5 再加入适量水。



6 拌匀。



7 放入煎锅中煎成两面金黄。



8 取出后，用模具压成形。

葱花饼





原材料 葱花10克
面粉150克
牛油60克
花椒粉5克

调味料 盐5克



烙葱花饼



◆ 特别提示
花椒粉不要放太多了。

做法



1 将面粉中加水，牛油，盐，揉成面团。



2 下成大小均匀的剂子。



3 将面团按扁。



4 用模具压成形。



5 再在饼上刻成花。



6 放入烙机中稍烙至一面微黄，取出。



7 撒上花椒粉。



8 然后再放入烙机中烙成两面金黄色。取出，撒上葱花即可。

乡间西瓜烙





原材料 糯米粉、西瓜、
糖各适量



乡间西瓜烙



◆ 特别提示

不要煎太久，太久就会太油。

做法



1 西瓜取瓤，切成中粗形。



2 再将西瓜与面粉、白糖一同拌匀。



3 将拌好的材料放入锅中。



4 煎成两面金黄色。



5 取出，切成块状。



6 装盘即可。

牛肉烙饼

