



津門小吃

天津科学技术出版社

# 津 门 小 吃

天津饮食公司烹饪技术培训中心编写组

J711.16/28

天津科学技术出版社

责任编辑：雷彭年

## 津门小吃

天津饮食公司烹饪技术培训中心编写组

\*

天津科学技术出版社出版

天津市赤峰道124号

天津新华印刷二厂印刷

新华书店天津发行所发行

\*

开本 787×1092毫米 1/32 印张 3.875 字数 76,000

一九八六年五月第一版

一九八六年五月第一次印刷

印数：1—24 000

书号：15212·170 定价：0.54元

## 前 言

天津，位于华北平原东部，东临渤海，地处九河下梢，气候适宜，资源丰富，盛产米、麦、豆、黍、禽、蛋、肉、菜，干鲜海货。

天津，首都的门户，我国沿海的著名工商业城市，南北交通的重要枢纽，文化繁荣，经济发达。

丰饶的物产，往来交流的频繁，加之生活在这块土地上的劳动人民的勤劳智慧，使天津的小吃饱汲精华，一枝独秀，以其悠久的历史和地方特色，在祖国烹饪技艺的百花园里散放着别样的光彩。

天津小吃具有浓厚的北方风味，以面食品种居多。论操作，蒸、煮、烙、煎、炸诸法俱全；论口味，酸、甜、香、辣、咸无不齐备。其品种质优样繁，可近五百种，既应时令，推出不同的季节花色，又分档次，适合各类消费者的需要，因之，极受广大群众欢迎。一些名特产品（如“狗不理”包子、“桂发祥”麻花、“耳朵眼”炸糕等）在国内外均享有很高的声誉。

为整理祖国的文化遗产，继承和发展烹饪技艺，丰富人民生活，现集录九类155种天津特色较浓的小吃汇编成册。其中，有选料讲究、操作精细、风味独特的名食，也有制作简单、又为群众喜爱的普通小吃。书中除对每一品种的用料、制作、特色做明了简洁的记述外，还介绍了部分名品的

历史及有关传说，使读者既能掌握制作方法，又增长了知识。它可以指导家庭制作，改善生活，增添情趣，也可作饮食业及其他炊事人员的技术参考，推动饮食市场更加丰富多彩。

本书由天津市饮食公司烹饪技术培训中心编写。参加编写的有刘建章、谢仲林、陈鹰、王朝荣等同志。编写期间，承蒙各区饮食公司及有关同志大力协助，在此深表谢意。

对书中难免存在的谬误，敬请读者不吝指教，以利今后修正。

**编 者**

一九八四年十月

# 目 录

蒸食类 .....	( 1 )
1. “狗不理”包子(猪肉馅) .....	( 1 )
2. “狗不理”包子(肉皮馅) .....	( 2 )
3. “狗不理”包子(三鲜馅) .....	( 3 )
4. “恩发德”羊肉包 .....	( 4 )
5. 牛肉包 .....	( 5 )
6. 鸭油包 .....	( 5 )
7. 麻蛤揣馅包 .....	( 6 )
8. 素包 .....	( 7 )
9. 小歪辫油脂包 .....	( 7 )
10. 麻花卷 .....	( 8 )
11. 麻酱佛手卷 .....	( 8 )
12. 枣卷 .....	( 10 )
13. 枣龙 .....	( 10 )
14. 荷叶圆蒸饼 .....	( 11 )
15. 葱花千层饼 .....	( 11 )
16. 千层肉饼 .....	( 12 )
17. 千层脂油饼 .....	( 12 )
18. 千层鸳鸯饼 .....	( 13 )
19. 白果仁蒸饼 .....	( 14 )
20. 丝糕 .....	( 14 )
21. 白糖大发糕 .....	( 15 )

- 22. 三泥丝糕 .....(15)
- 23. 枣糕 .....(16)
- 24. 什锦圆糕 .....(17)
- 25. 玫瑰圆糕 .....(17)
- 26. 桂花油糕 .....(18)
- 27. 脂油桂花方糕 .....(19)
- 28. 八角宝塔糕 .....(19)
- 29. 夹馅盘香卷 .....(21)
- 30. 牛肉烧麦(清真马家馆) .....(22)
- 31. 蒸饺(常行馅) .....(23)
- 32. 小圆笼蒸饺 .....(24)
- 33. 三皮蒸饺 .....(24)
- 34. 梅花圆笼蒸饺 .....(25)
- 35. 牛头蒸饺 .....(26)
- 36. 盍头饺 .....(26)
- 37. 丁香盒 .....(28)
- 38. “芝兰斋”糕干 .....(29)
- 39. 熟梨糕 .....(30)
- 40. 端阳糕 .....(30)

**煮食类.....(32)**

- 41. “白记”水饺(羊肉馅) .....(32)
- 42. 朱砂水饺 .....(33)
- 43. 高汤三鲜水饺 .....(33)
- 44. 鸳鸯水饺 .....(34)
- 45. 鸭舌面 .....(35)
- 46. 小刀凉爽面 .....(35)
- 47. 煮翡翠盒子 .....(36)
- 48. 压饴饽 .....(37)

烤烙食类 .....(38)

- 49. 煎饼果子 .....(38)
- 50. “明顺斋”什锦烧饼(咖喱牛肉馅) .....(38)
- 51. “杜称奇”火烧(豆沙馅) .....(39)
- 52. 什大酥 .....(41)
- 53. 炉干烧饼 .....(42)
- 54. 清油饼 .....(42)
- 55. 鸭油葱花饼 .....(43)
- 56. 糖油酥烧饼 .....(44)
- 57. 烤饼 .....(44)
- 58. 春饼 .....(45)
- 59. 三角枣饼 .....(46)
- 60. 吊炉什锦油酥烧饼 .....(46)
- 61. 吊炉螺蛳烧饼 .....(47)
- 62. 吊炉翻层烧饼 .....(48)
- 63. 吊炉莲花酥 .....(48)
- 64. 缸炉油酥烧饼 .....(49)
- 65. 硬面烧饼 .....(50)
- 66. 芝麻烧饼 .....(50)
- 67. 起酥烧饼 .....(51)
- 68. 螺壳肉酥烧饼 .....(52)
- 69. 糖鼓烧饼 .....(53)
- 70. 气鼓烧饼 .....(53)
- 71. 香蕉酥饼 .....(54)
- 72. 椿芽饼 .....(55)
- 73. 盘香饼 .....(55)
- 74. 菊花饼 .....(56)
- 75. 蛋黄酥 .....(57)



- 76. 肉饼 .....(57)
- 77. 烙韭菜盒子 .....(58)
- 78. 烙蛋盒 .....(59)

**煎食类.....(60)**

- 79. 馅饼 .....(60)
- 80. 羊肉锅贴(回民) .....(60)
- 81. 羊肉回头(回民) .....(61)
- 82. 素馅水煎包.....(62)
- 83. 全蟹锅烙 .....(62)
- 84. 双黄饼 .....(63)
- 85. 煎豆腐干 .....(63)
- 86. 煎“闷子” .....(64)

**炸食类.....(65)**

- 87. “桂发祥”什锦麻花 .....(65)
- 88. “王记”剪子股麻花 .....(66)
- 89. “陆记”烫面炸糕(红果馅) .....(68)
- 90. 棒槌果子 .....(69)
- 91. 果算 .....(69)
- 92. 小果子饼 .....(70)
- 93. 糖三刀 .....(71)
- 94. 糖鬃鬃 .....(71)
- 95. 排叉 .....(72)
- 96. 糖脆排叉 .....(72)
- 97. 姜饺 .....(73)
- 98. 炸鸡蛋荷包 .....(73)
- 99. 蜜饯三刀 .....(74)
- 100. 蜜汁蛋糕 .....(75)

101. 金桔酥 .....	(75)
102. 全麻饼 .....	(76)
103. 香蕉锅炸 .....	(77)
104. 白萝卜三角饼 .....	(77)
105. 龙须菜春卷 .....	(78)
106. 炸卷圈 .....	(79)
107. 炸银鱼 .....	(80)
108. 炸飞禽 .....	(80)
<b>炒、焖、烩食类 .....</b>	<b>(82)</b>
109. 虾仁木樨炒饼 .....	(82)
110. 什锦炒面 .....	(82)
111. 家常炒饭 .....	(83)
112. 素焖饼 .....	(84)
113. 猪肠烩火烧 .....	(84)
114. 三鲜烩饼 .....	(85)
<b>粘食类 .....</b>	<b>(87)</b>
115. “耳朵眼”炸糕 .....	(87)
116. 煮糕 .....	(88)
117. 盆糕 .....	(89)
118. 江米面小枣切糕 .....	(90)
119. 江米红枣粽子 .....	(90)
120. 江米雪球 .....	(91)
121. 江米桃 .....	(92)
122. 江米凉糕 .....	(92)
123. 鸳鸯粘糕 .....	(93)
124. 粘枣糕 .....	(93)
125. 水磨年糕 .....	(94)

126. 炸小汤元 ..... ( 94 )  
 127. 煎金钱饼 ..... ( 95 )  
 128. 八宝粥 ..... ( 95 )  
 129. 江米藕 ..... ( 96 )

**稀食类 ..... ( 97 )**

130. “大福来”锅巴菜 ..... ( 97 )  
 131. 豆浆 ..... ( 99 )  
 132. 鸡汤肉末老豆腐 ..... ( 99 )  
 133. 老豆腐 ..... (100)  
 134. 锤鸡馄饨 ..... (101)  
 135. 鲍鱼鸡丝汤面 ..... (102)  
 136. 虾仁汤面 ..... (102)  
 137. 冬菇汤面 ..... (103)  
 138. 翡翠汤面 ..... (103)  
 139. 鳝鱼丝汤面 ..... (104)  
 140. 羊肉杂面汤 ..... (105)  
 141. 米疙瘩汤 ..... (105)  
 142. 白珠汤 ..... (106)  
 143. 面茶 ..... (106)  
 144. 油茶 ..... (107)  
 145. 杏仁茶 ..... (107)  
 146. 茶汤 ..... (107)  
 147. 小豆粥 ..... (108)  
 148. 小枣秫米粥 ..... (108)  
 149. 素丸子汤 ..... (109)

**其他类 ..... (110)**

150. 西瓜糕 ..... (110)

151. 杨梅凉糕 .....(110)
152. 豆茸凉糕 .....(111)
153. 扒糕 .....(111)
154. 珍珠“扒拉” .....(111)
155. 水爆麻蛤 .....(112)

## 蒸食类

### “狗不理”包子（猪肉馅）

“狗不理”包子是名扬四海的天津小吃“三绝”之首，迄今已有百年历史。其取名颇为怪奇。

清朝末年，天津侯家后南运河三岔口处摆起了一个卖包子的小摊。摊主叫高贵友，自幼学制蒸食。因其性格耿直倔强，小名又叫“狗子”，便被相熟的顾客戏称为“狗不理”。由于高贵友认真琢磨，不断实践，逐步摸索出和水馅，用半发面制剂等独特方法，使所制包子外形美观、有咬劲、满口香，吸引了许多顾客，买卖日益兴隆，“狗不理”三个字也不胫而走。

据说，戊戌变法前后，直隶总督袁世凯进京时，曾将“狗不理”包子奉献慈禧。慈禧吃后，非常满意，传下旨意，让天津县为她送包子。这样一来，“狗不理”包子震动津门，声名愈噪，终以严格的选料，独特精细的制作和与众不同的风味居于天津美食之首。

**原 料：**富强粉五斤五两，面肥二斤，猪肉（肥三瘦七）三斤二两，葱末四两，酱油六两，小磨香油四两，高汤碱面适量，姜末、味精少许。

#### 制 法：

1. 将猪肉中的软骨、骨渣剔净，再将肥、瘦肉搭配好，用铰刀铰碎（最好用大眼算子，铰出大小不同的肉丁）。

然后，将碎肉加姜末拌匀，搅上点劲。搅好后，把酱油一点点地慢慢搅入，使其“吃”到肉里。上完酱油的肉最好放一下（放入冰箱更好），使酱油与肉完全融合。接着，再将高汤一点点搅入，见肉馅有粘性、软硬适度时，放入葱末、味精、香油、搅拌成馅。

2. 富强粉五斤，加面肥、清水二斤五两和成面团，盖上湿布发酵。见有肥花拱起，并且不老不嫩时，便可将碱水兑入，揉匀揉透，略饧。饧好后，再将面团放在撒上勃面的案板上，揉出光面，搓成长条，揪出一两面四个的小面剂。

3. 将面剂滚圆，摁扁，擀成直径二寸四分的薄圆皮，包入三钱肉馅，收口捏严。掐包子时，姆指要均匀地往前走，同时，食指配合，用力将褶捻开，做到褶花均匀，整齐美观，每个包子的褶不少于十五、六个。最后，将包子生坯上屉，用旺火蒸五至八分钟左右即熟。

**特点：**用料严细，操作讲究，薄皮大馅，香美不腻，形似待放白菊。皮有咬劲，肉馅松软一兜油。

### “狗不理”包子（肉皮馅）

**原料：**富强粉十二斤，面肥七斤五两，猪肉皮十六斤，鲜蟹黄三斤，水发虾干一斤，虾籽三两，水发木耳八两，菠菜二斤五两，精盐一两，味精一两，酱油一斤五两，净葱一斤五两，鲜姜一两，大料二十瓣，香油一斤二两，碱面适量。

**制法：**

1. 将肉皮的油污、猪毛刮去，洗净，用开水略煮，捞

出，再放入清水锅内，投入葱段一斤，姜块、大料，上大火煮。待肉皮煮烂后，捞出，过凉，用搅刀搅碎。然后，先将酱油分次搅入，再将香油、葱花五两、味精、虾籽和切碎的虾干、木耳、蟹黄、菠菜搅入肉皮，再用精盐找好口，拌匀即成。

2. 除勃面一斤二两外，其余面粉、面肥与清水五斤四两和成面团。发酵、兑碱、下剂法与“狗不理”包子（猪肉馅）制法同。

3. 擀皮、包制、蒸制法与“狗不理”包子（猪肉馅）制法同。

**特 点：**肉皮软糯，鲜香不腻，为“狗不理”包子传统品种。

### “狗不理”包子（三鲜馅）

**原 料：**富强粉十二斤，面肥七斤五两，猪肉（肥三瘦七）十斤，鲜虾仁五斤，水发海参四斤，鸡蛋三斤，葱末一斤二两，姜末一两，清盐一两，味精一两，酱油二斤，香油一斤二两，高汤、碱面、团粉、食油适量。

#### 制 法：

1. 制馅方法与“狗不理”包子（猪肉馅）制法同。另将鸡蛋（六两）打匀，与团粉、精盐五钱调成鸡蛋糊，下虾仁抓匀，入温油滑好。再将剩下的鸡蛋打匀，调入精盐五钱，用食油炒熟。最后，将虾仁、鸡蛋、水发海参切碎，搅入猪肉馅内，三鲜馅即成。

2. 和面、发酵、兑碱、下剂法与“狗不理”包子（肉皮馅）制法同。

3. 擀皮、包制、蒸制法与“狗不理”包子（肉皮馅）制法同。

**特 点：**馅料讲究，鲜味突出，香醇味美。

### “恩发德”羊肉包

座落在天津市南开区东马路中段的“恩发德”包子铺，是全市经营回民羊肉包的名店，历史已逾百年。据说，早年有个叫时恩庆的人，曾在东门外大街口上摆摊制售羊肉包。由于他做买卖规矩，货真价实，生意逐渐兴旺，在仅有一间门脸的原址上，盖起了三层楼的包子铺。因此，群众习惯称此为“一间楼。”

**原 料：**富强粉七斤，面肥四斤五两，羊肉末（肥瘦各半）五斤，白菜馅五斤，葱末六两，酱油一斤八两，香油八两，碱面适量，姜末、花椒少许。

**制 法：**

1. 将羊肉末放盆，把用开水焖透、晾凉的花椒盐水一点一点搅进去，搅至肉粘稠时，把酱油分次搅入。搅好后，调入香油，拌入葱、姜末。最后，将白菜馅加入拌匀。

2. 将面粉六斤，面肥和清水三斤和成面团，盖湿布发酵。发好后，兑碱揉匀，略饧。然后，放上铺有劲面的案板上揉匀，搓成长条，下一两面六个的剂子。

3. 将剂子揉扁，擀成圆皮，放上约二钱馅，挤捏成饺子形。再将饺子立在左掌中，用右手姆指、食指从两边向中间挤捏，成为道士帽形状的包子生坯。最后，将生坯上屉，用旺火蒸十分钟即熟。

**特 点：**半发面，有咬劲，形似道士帽，鲜美适口。



## 牛 肉 包

**原 料：**富强粉八斤五两，面肥三斤五两，牛肉末四斤，白菜馅六斤，酱油一斤，碱面、葱末、姜末、精盐、味精、大料、花椒、香油适量。

### 制 法：

1. 将大料、花椒加清水（二斤五两）烧开，熬出香味，晾凉，捞去大料，花椒，分几次搅入牛肉末中。搅至肉末抱团时，放精盐拌匀，再将酱油分次搅入。随后，依次加入葱、姜末、香油、味精调匀，最后，将白菜馅拌入。

2. 将富强粉八斤与面肥、清水三斤调制成酵面。发好后，兑碱揉匀，略饧。

3. 将面团放在案子上揉匀，搓成长条，下一两面四个的剂子，摺扁，擀成薄圆皮，打上馅心，收口捏严，两手挤成饺子形，上屉用旺火蒸十至十五分钟即成。

**特 点：**面皮柔韧，馅味鲜美，堪为津埠牛肉包之首。

## 鸭 油 包

本品系天津烤鸭店（原“正阳春”烤鸭店）自创品种，已有二十年历史。

**原 料：**富强粉四两，面肥八两，猪肉末（肥瘦各半）四两，鸭油<sup>①</sup>一两，酱油一两，碱面适量，葱末、姜末、精盐、味精、香油少许。

### 制 法：

---

<sup>①</sup> 鸭油：烤鸭时，从鸭身上流下的油。