

*Shangpin
Dianxin*

尚品点心

扬州金擀杖面艺工作室 组织编写
龙业林 刘顺保 方志荣 主编



化学工业出版社

尚品点心



SHANGPIN DIANXIN



化学工业出版社

·北京·

本书主要介绍 90 例江南高档宴席面点、点心的原料配方、分步图解和操作要领等,既有传统经典品种,又有近年创新品种,配方精细,图解详细,更有贴心小贴士提示操作,扬州面点大师倾囊相授,可帮助面点小吃制作经营商户、中式面点师、大众面点爱好者迅速掌握操作技巧,是其良师益友。

图书在版编目 (CIP) 数据

尚品点心 / 龙业林, 刘顺保, 方志荣主编. —北京: 化学工业出版社, 2009.5

ISBN 978-7-122-05079-3

I. 尚… II. ①龙…②刘…③方… III. 面点—制作—华东地区 IV. TS972. 116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 043327 号

责任编辑: 温建斌
责任校对: 凌亚男

装帧设计: 春天书装工作室

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)
印 装: 北京画中画印刷有限公司
720mm × 1000mm 1/16 印张 6 字数 119 千字 2009 年 7 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 28.00 元

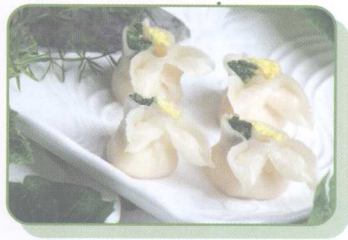
版权所有 违者必究



蒜头包 1	甜甜草莓果 24
鱼丁石榴包 2	绿影茶果 25
翡翠凤尾包 3	玉兰香怡 26
秋叶包 4	象形绿樱桃 27
精致蜜柿 5	珍珠软糕 28
月季花包 6	鲤鱼跃龙门 29
马蹄莲 7	深海墨鱼 30
绣球菊 8	百花金鱼饺 31
绽放秋菊 9	单尾金鱼饺 32
兰花饺 10	虾仔包 33
双叶桃饺 11	鸳鸯蒸饺 34
三眼饺 12	天鹅饺 35
叶饺 13	燕雀踩梅 36
飞轮饺 14	和平使者 37
象形船饺 15	飞燕归来 38
橄榄青果 16	松鹤延年 39
傲雪梅果 17	冰山企鹅 40
五角连环饺 18	海豚逐浪 41
岭南茭笋 19	牛头饺 42
农家茨菇 20	三羊开泰 43
向阳葵花 21	熊猫戏竹 44
绿茶莲蓬糕 22	小松鼠 45
蚝油紫茄 23	玉兔拔萝卜 46

目录 | Contents

创意蛤蟆包 47	排丝南瓜酥 69
子孙桃 48	荷花酥 70
琵琶情缘 49	萱花酥 71
吉庆宫灯包 50	苹果酥 72
素蟹黄烧卖 51	绿茶酥 73
金丝卷 52	一品鲍鱼酥 74
蛋黄千层糕 53	哈蜊海鲜酥 75
三色珍珠饺 54	墨鱼酥 76
玫瑰汤圆 55	鸭梨酥 77
奶油冻糕 56	花瓶酥 78
香芋布丁 57	竹节酥 79
香芒布甸鱼 58	蟹粉秋菊 80
绿茶冻糕 59	水乡菱角 81
象形胡萝卜 60	莲藕飘香 82
金铃子 61	荷塘蛙鸣 83
棋子酥 62	长寿葫芦 84
芒果布丁挞 63	美味雪梨 85
香芋西米挞 64	飘香菠萝 86
果脯桃丝酥 65	憨猪出栏 87
三丝眉毛酥 66	薯蓉香兔 88
橄榄酥 67	笔杆春卷 89
枇杷酥 68	财源滚滚 90



蒜头包

原料

面粉 200 克、酵母 3 克、泡打粉 3 克、白糖 5 克、猪油 5 克、温水 100 克、豆沙馅 100 克

特点

洁白松软、造型美观。



5

· 在另一头刻七八道印痕，要压得深一点。



6

· 将制作好的生坯醒发 15 分钟，上笼蒸 6 分钟即可。

制作



1

· 面粉开窝，放入酵母、泡打粉、白糖、温水调制成发酵面团。



2

· 面团加入猪油，揉至光滑。



3

· 将面团搓成条，摘成每只 20 克的剂子，再将面剂拍成圆皮，包入豆沙馅。



4

· 将收口捏紧，一头搓细成蒜头的柄。

小贴士

印痕要压深一点。





鱼丁石榴包

原料

面粉200克、酵母3克、泡打粉3克、白糖5克、猪油5克、温水100克、橙汁鱼丁馅100克

特点

形似石榴、味道鲜美。

小贴士

注意十字口不要剪得太深。

橙汁鱼丁馅：

鱼丁加入盐、味精、生粉上浆，再与葱花、橙汁、少许色拉油拌匀即可。

制作



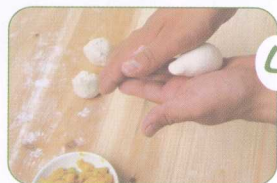
1 · 面粉开窝，放入酵母、泡打粉、白糖、温水调制发酵面团。



2 · 面团加入猪油，揉至光滑。



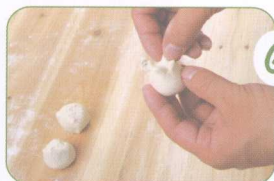
3 · 将面团搓成条，摘成每只20克的剂子，再将面剂拍成圆皮，包入橙汁鱼丁馅。



4 · 收好口后，用双手将面剂一头略搓尖。



5 · 用剪刀在圆尖处剪一十字口。



6 · 将十字口用手捏出四片小叶。



7 · 将制作好的生坯醒发15分钟，上笼蒸6分钟即可。

翡翠凤尾包

原料

面粉200克、酵母3克、泡打粉3克、白糖5克、猪油5克、温水70克、鲜奶30克、绿茶粉10克、熟虾尾20克、鲜虾馅100克、胡萝卜丁少许

特点

色泽悦目、造型美观。

小贴士

交叉捏褶子时要保持两边对称。

鲜虾馅：

将竹笋丁、虾仁、香菇丁、葱花加盐、味精、生粉、猪油拌匀即可。



在两只眼眶中装入胡萝卜丁。



将制作好的生坯醒发15分钟，上笼蒸6分钟即可。

制作



面粉开窝，放入酵母、泡打粉、白糖、温水、猪油、鲜奶揉成团。



在面团中加入绿茶粉揉匀。



将面团搓成条，摘成每只20克的剂子，再将面剂拍成圆皮，包入鲜虾馅。



左手托住皮，右手的拇指和食指从右向左交叉捏出褶子。



在尾部收口处放入虾尾一只。



在另一头用梳尖挑出两只眼。





秋叶包

原料

面粉 200 克、酵母 3 克、泡打粉 3 克、白糖 5 克、猪油 5 克、温水 70 克、鲜奶 30 克、白菜馅 350 克

特点

形似秋叶，松软洁白。

白菜馅：

大白菜洗净，切碎加入肉馅、胡萝卜丁、鸡精、麻油拌匀即可。

制作



1 面粉开窝，加入酵母、泡打粉、白糖、鲜奶、温水揉成团。



2 将面团加入猪油揉匀。



3 将面团搓成条，摘成每只 20 克的剂子，再将面剂拍成圆皮，包入白菜馅。



4 左手托住皮，右手的拇指和食指从右向左交叉捏出褶子。



5 捏出秋叶形状，一直捏到叶尖。



6 将制作好的生坯醒发 15 分钟，上笼蒸 6 分钟即可。

小贴士

一定要将生坯醒发到位。

精致蜜柿

原料

面粉200克、酵母3克、泡打粉3克、白糖3克、猪油5克、温水100克、巧克力粉15克、草莓馅200克、鸡蛋清少许

特点

形似柿子、洁白松软。

制作



1

· 面粉中加酵母、泡打粉、白糖、温水、猪油和匀成团。



2

· 取一小块白色面团加巧克力粉，揉匀成团。



3

· 将白色面团搓成条，摘成每只15克的剂子，包入草莓馅。



4

· 收好口捏紧向下。



5

· 取巧克力面团做柿子叶柄。



6

· 将叶柄放在白色面剂上，用蛋清粘紧。



7

· 将制作好的生坯醒发10分钟，上笼蒸5分钟即可。

小贴士

叶柄和面剂比例要恰当。

草莓馅：

草莓酱加白糖、鹰粟粉、生粉、猪油拌匀蒸熟，再拌匀冷却即可。





月季花包

原料

面粉250克、酵母4克、泡打粉4克、白糖5克、猪油5克、温水125克、草莓馅100克

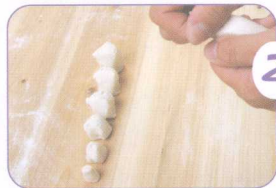
特点

造型美观、香甜绵软。

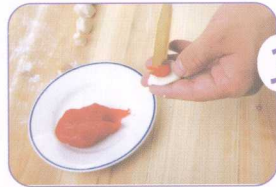
制作



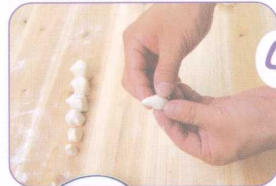
1 面粉开窝，加入酵母、泡打粉、白糖、温水、猪油揉匀成团。



2 将面团搓成条，摘成大小两种剂子。



3 将大剂子拍成圆皮，包入草莓馅。



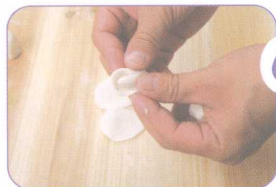
4 收好口，搓成橄榄形花蕾。

草莓馅：

草莓酱加白糖、鹰粟粉、生粉、猪油拌匀蒸熟，再拌匀冷却即可。



5 另取小剂子拍成圆皮，作为花瓣。



6 将花瓣贴在橄榄形生坯上。



7 共需贴上三层花瓣即成月季花包生坯。



8 将生坯醒置15分钟，上笼蒸制5分钟即可。

小贴士 花瓣贴得越自然越好。

马蹄莲

制作

原料

面粉 200 克、酵母 3 克、泡打粉 3 克、白糖 3 克、猪油 5 克、温水 100 克、香肠条 100 克、盐 5 克、鸡蛋清 1 只

特点

栩栩如生、制作简捷。

小贴士

生坯做好后需整理一下，形象更完美。



1 面粉开窝，加入酵母、泡打粉、白糖、温水、猪油揉匀成团。



2 将面团搓成条，摘成每只 15 克的剂子，擀成直径 8 厘米的圆皮。



3 将一根香肠放在圆皮的一端，将圆皮一侧压在香肠上。



4 另一侧压在面皮上成马蹄莲形。



5 将生坯稍加整形。



6 将生坯醒置 15 分钟，上笼蒸制 5 分钟即可。





绣球菊

原料

面粉 200 克、酵母 3 克、泡打粉 3 克、白糖 3 克、猪油 5 克、温水 100 克、黄色素溶液 5 克、香麻椰丝馅 200 克、鲜奶 30 克

特点

造型美观、绵软香甜。

香麻椰丝馅：

白芝麻炒熟，加入椰丝、奶油、红丝拌匀即可。

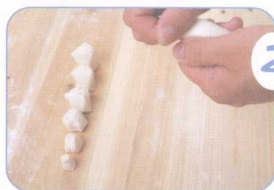
小贴士

花瓣剪制时层次要错开、大小要均匀。

制作



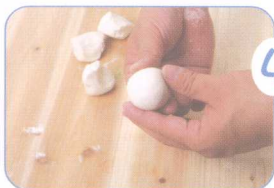
1 面粉开窝，加入酵母、泡打粉、白糖、温水、鲜奶、猪油和匀成团。



2 将面团搓成条，摘成每只 25 克的剂子。



3 将剂子按扁，包入香麻椰丝馅。



4 收口捏紧向下。



5 用剪刀从生坯顶部剪出花瓣，注意每层花瓣要错开。



6 第二层花瓣要剪在第一层花瓣两瓣之间，共剪出四层即可。



7 将生坯醒置 15 分钟，上笼蒸制 5 分钟即可，出笼后喷点黄色素溶液在菊花包上。

绽放秋菊

菌菇南瓜馅：

南瓜切成丝，加入菌菇、盐、味精、麻油、鸡汁拌匀即可。

小贴士

花瓣连接点处用鸡蛋清粘牢。

原料

澄面 250 克、生粉 50 克、盐 2 克、沸水 180 克、菌菇南瓜馅 150 克、绿色食用色素少许、鸡蛋清少许

特点

造型精美、馅心鲜美。

制作



将澄面、生粉、盐放入盆中拌匀，再用沸水烫熟。



将烫熟的澄面趁热揉成面团，将面团搓成条、摘成剂子，用片刀拍成直径 8 厘米的圆皮，另取一小团加入绿色食用色素揉成绿色面团。



将皮子放于左手，右手拿馅挑刮入菌菇南瓜馅。



将圆皮沿边分成四等份，向上、向中间捏拢，将中间结合点用鸡蛋清粘住，再用骨针从每个边的中间位置向中心点推进并粘在中心点上，依次将其余三条边也分出两边，共计 8 个孔洞成 8 个花瓣状。



将绿色面团搓成长条，切成 0.5 厘米长的小段，每三根为一组，用骨针装在秋菊生坯的中间。



将做好的秋菊生坯放入笼内用旺火蒸制 4 分钟即可。





兰花饺

原料

面粉 200 克、水 110 克、五彩鱼肉馅 180 克、红色点缀面团少许、鸡蛋清 1 只

特点

制作精细，味道鲜美滑嫩。

制作

五彩鱼肉馅：

鱼肉与胡萝卜、银杏、葱花、竹笋、菌菇一起切成小丁，加入盐、味精、猪油拌匀成馅。

小贴士

四条边的黏合处一定别忘了涂上鸡蛋清。



1

· 面粉放在案板上，中间扒个塘，加水调制成面团，醒置 15 分钟。



2

· 将面团搓条摘成剂子，擀成直径 8 厘米的圆皮。



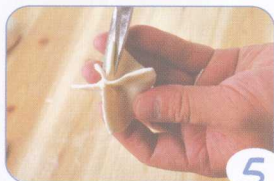
3

· 左手拿皮，右手拿馅挑刮入五彩鱼肉馅。



4

· 将圆皮沿边分成四等份，向上向中间捏拢，将中间结合点用鸡蛋清粘住，边与边之间捏合成四条。



5

· 用剪刀分别在每条边上平着剪出两条与中心相连的细条。



6

· 将每条边上的第一根细条与第二条边上的第二根细条两端相连捏紧，垂放于两边中间，依此将四条边上的细条全部连接起来。



7

· 然后再用剪刀将四条边剪出锯齿状。



8

· 最后在每只兰花饺的顶端放上一粒红色面团点缀即成生坯，然后将生坯上笼用旺火蒸制 5 分钟即可。

双叶桃饺

原料

面粉200克、水110克、肉馅180克、菜泥40克、黄蛋糕末40克、鸡蛋清1只

特点

寓意吉祥、色香味形俱佳。

制作



1 面粉放在案板上，中间扒个塘，加水调制成面团，醒置15分钟。



2 将面团搓条摘成剂子，擀成直径8厘米的圆皮。



3 左手拿皮，右手拿馅挑刮入肉馅。



4 将皮子四周向上捏拢成四个孔洞，其中两个孔洞大点、两个孔洞小点。将两个小孔洞捏合成两条边，每条边自上而下推捏出叶形花边。

小贴士

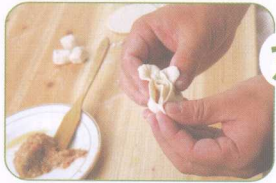
生坯蒸制时间切勿过长，否则会影响造型和色泽。



5 将捏好的桃叶花边由下往上提起粘在大孔洞底部当中。



6 然后将两个大孔洞底部1/3处捏合紧形成一个新的小孔洞。



7 将两个大孔洞的顶端用二指捏拢，捏出桃尖。



8 在两个大孔洞中分别填入黄蛋糕末和菜泥即成生坯。



9 将生坯放入笼中用旺火蒸制5分钟即可。



三眼饺

开洋冬瓜馅:

冬瓜切成丝,用盐稍微腌制一会儿,再与虾米、青红椒丝、盐、味精、麻油拌匀成馅。

原料

面粉200克、水110克、开洋冬瓜馅180克、菜馅40克、火腿末40克、黄蛋糕末40克、鸡蛋清1只

特点

口感鲜滑、造型精致。

制作

小贴士

在捏合每个孔洞时一定要涂鸡蛋清,以防松散。



1

面粉放在案板上,中间扒个塘,加水调制成面团,醒置15分钟。



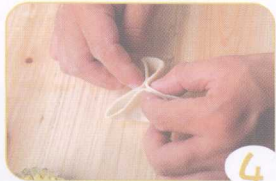
2

将面团搓条摘成剂子,擀成直径8厘米的圆皮。



3

左手拿皮,右手拿馅挑刮入开洋冬瓜馅。



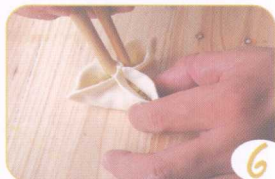
4

将皮子沿边分三等份,向上捏拢形成三个大孔洞。



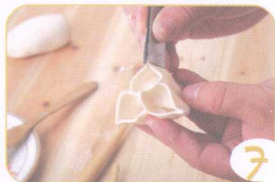
5

将每个大孔洞的顶部捏成尖角状。



6

用双擀棍在每两个大孔之间双边中心点处再夹出三个小孔。



7

用花钳将每个大孔洞的尖角夹出花纹。



8

在三个大孔洞中分别填入菜馅、火腿末、黄蛋糕末即为三眼饺生坯。



9

将生坯放入笼中用旺火蒸制5分钟即可。