

中国人最爱吃的120种糕点

王文侠 编著

彩色图文本

超低定价23.80元

同类书籍性价比最高

传统的120种糕点
溯渊源、寻老店、品美味
全面解读传统糕点文化



武汉出版社
WUHAN PUBLISHING HOUSE

中国人鉴赏百科

APPRECIATION / TOP100

中国人最爱吃的120种糕点

传统的120种糕点
溯渊源、寻老店、品美味
全面解读传统糕点文化



武汉出版社
WUHAN PUBLISHING HOUSE

(鄂)新登字 08 号

图书在版编目 (CIP) 数据

中国人最爱吃的120种糕点 /王文侠编著. —武汉: 武汉出版社, 2009.8

ISBN 978-7-5430-4307-7

I.中… II.王… III.糕点-制作-中国 IV.TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第106576号

书 名: 中国人最爱吃的 120 种糕点

编 著: 王文侠

责任编辑: 刘理忠

封面设计: 华文天下

出 版: 武汉出版社

社 址: 武汉市江汉区新华下路103号 邮 编: 430015

电 话: (027) 85606403 85600625

<http://www.whcbs.com> E-mail: wuhanpress@126.com

印 刷: 北京市正合鼎业印刷技术有限公司

经 销: 新华书店

开 本: 720mm×1000mm 1/16

印 张: 12

版 次: 2009年8月第1版 2009年8月第1次印刷

印 数: 00001—10000册

定 价: 23.80元

版权所有 侵权必究

如有质量问题, 由承印厂负责调换。

目 录

❖京式绿豆糕	1
❖桃酥	4
❖栗子糕	6
❖京式硬皮月饼	7
❖茯苓饼	10
❖豌豆黄	12
❖京八件	14
❖萨其玛	17
❖芸豆卷	20
❖荷花酥	22
❖艾窝窝	24
❖盆糕	26
❖百果贺糕	27
❖金糕	28
❖杨村糕干	30
❖十八街大麻花	32
❖芝兰斋糕干	34
❖芮城麻片	35
❖唐山蜂蜜麻糖	36
❖承德鲜花玫瑰饼	38
❖志兴斋槽子糕	40
❖泡泡糕	42
❖闻喜煮饼	44
❖茶食	46
❖豆沙糕	48
❖清徐孟封饼	50
❖刀切酥	51





❖ 哈达饼	52
❖ 火腿酥	53
❖ 白糖伦教糕	56
❖ 广式月饼	58
❖ 莲蓉月饼	62
❖ 小凤饼	64
❖ 老婆饼	66
❖ 盲公饼	68
❖ 泮塘马蹄糕	70
❖ 莲蓉甘露酥	72
❖ 龙江煎堆	73
❖ 红豆糕	74
❖ 鲜奶九层糕	76
❖ 田州云片糕	77
❖ 红糖年糕	78
❖ 海南萝卜糕	79
❖ 椰子糕	80
❖ 八百大糕	81
❖ 苏式桂花糖年糕	82
❖ 定胜糕	84
❖ 松质方糕	86
❖ 扬州千层油糕	88
❖ 玫瑰斗糕	90
❖ 重阳糕	92
❖ 苏式酥皮月饼	94
❖ 淮安茶馓	96
❖ 苏州木渎枣泥麻饼	98
❖ 西亭脆饼	100
❖ 惠山油酥	102
❖ 江苏常熟梅花糕	103
❖ 红豆糯米糍	104

❖大猪油年糕	105
❖姜堰酥饼	106
❖猪油百果松糕	108
❖金泽状元糕	110
❖五芳斋糕团	111
❖叶榭软糕	112
❖百合糕	113
❖排骨年糕	114
❖高桥松饼	115
❖绍兴香糕	116
❖金华酥饼	118
❖西塘八珍糕	120
❖倭井潭硬糕	121
❖芡实糕	122
❖麦陇香墨子酥	123
❖云片糕	124
❖烘糕	126
❖玫瑰酥	128
❖糍糕	129
❖大救驾	130
❖鸡丝月饼	132
❖徽墨酥	134
❖玉带糕	135
❖顶雪贡糕	136
❖马蹄酥	137
❖双糕润	138
❖橘红糕	139
❖千层酥	140
❖胶东招远年糕	141
❖章华太极酥	142
❖三楚月饼	143





❖ 孝感麻糖	144
❖ 绿豆糍粑	146
❖ 湖乡荷月饼	148
❖ 麻烘糕	149
❖ 黄石港饼	150
❖ 东坡饼	152
❖ 开封花生糕	153
❖ 鸳鸯酥	154
❖ 状元饼	156
❖ 贵溪灯芯糕	158
❖ 九江桂花茶饼	160
❖ 石子馍	161
❖ 西安水晶饼	162
❖ 乾州锅盔	164
❖ 西安糍糕	166
❖ 芝麻糕	167
❖ 桃片糕	168
❖ 峨眉糕	169
❖ 五仁月饼	170
❖ 云腿月饼	172
❖ 金酥	174
❖ 酥油糍粑	175
❖ 江津油酥米花糖	176
❖ 奶油马蹄酥	177
❖ 葱花缸炉	178
❖ 港式萝卜糕	180
❖ 白蒲茶干	181
❖ 澳门杏仁饼	182
❖ 凤梨酥	184
❖ 平西饼	185
❖ 紫米糕	186



京式绿豆糕

概述

京式绿豆糕是北京著名的传统点心之一，中国有着很悠久的吃绿豆糕的历史。传说端午时节瘴疠之气特别旺盛，而绿豆在中国饮食文化中，有退火清热之效，因此在端午节吃绿豆糕，能免受瘴疠之气影响。明代李时珍的《本草纲目》中记载：“绿豆磨之为面，澄滤取粉，作饵炖糕……有解诸热，补益气，调五脏，安精神，厚肠胃之功。”

绿豆糕的来历与一个发生在山西的故事有关。

传说很早以前，在一个兵荒马乱民不聊生的年代，有个山东人李壮，他的妻子叫东亮，年轻美丽又聪明。夫妻二人到处谋生，走到山西盐池附近时，听说那里需要挖盐的苦力，李壮夫妇就决定留在这里工作。李壮是个勤快人，每天天不亮就出发，天黑才回来。就这样早出晚归，虽说他很有力气，但也经不住长期的超体力劳动，每天都筋疲力尽而归。妻子很心疼，于是就想办法，给丈夫补充营养。

在炎热的夏季，妻子总是熬一大锅绿豆汤，既解渴，还能防止中暑。时间长了，熬汤剩下的绿豆扔了太可惜，于是东亮就想这绿豆可以给丈夫补充营养，但怎样才能把绿豆做成食品吃呢？冬天的时候买下好多柿饼，还没有吃完。经过考虑，东亮终于想出一个两全齐美的办法。她将煮熟的绿豆去皮，用手掌拍成面，将柿饼去核用刀切成块，一层绿豆面，一层柿饼块，装入盒中，用锅蒸了蒸，然后放置于水瓮之中冰。第二天拿出来用盐水一浸，倒出来切上好大一块让丈夫带到盐池去。丈夫吃了连连夸奖好吃，可是几天下来，丈夫发现这好吃的东西却不经饿呀。一时间东亮也想不出好办法来。

有一天，东亮跟丈夫去盐池，看见一个赶车驮盐的车夫正在喂牲口，她仔细一看，那牲口吃的竟是豌豆。出于好奇，她去问车夫，为什么喂豌豆。车夫告诉她，这牲口吃了豌豆劲大，再高的坡都能爬上去。回来后，东亮买了一些豌豆，将豌豆煮熟去皮仍像用绿豆掺柿饼的办法炮制，让丈夫李壮带到盐池去吃。



李时珍



本草纲目



老北京胡同



↑ 桂香村牌匾



↑ 桂香村宣传画

丈夫回来后,果然说,这东西做得不但好吃还耐饿。渐渐地挖盐的工人们都发现这东西好吃,于是东亮就给大家做来吃。这么好吃的东西叫什么名字呢?有人就提议说,用绿豆做的就叫做“绿豆糕”,也有人说叫东亮糕,因为是李壮妻子东亮做的,大家一致说这两个名字都好。绿豆糕就成了盐工的专用食品,慢慢地越传越远,成了今天的京式风味点心。

老字号

桂香村

桂香村创建于苏州,1916年迁到北京,是一家老字号企业,经营中式糕点有着一百多年的历史。桂香村的产品因选料精细、制作考究而享誉京城。

随着市场的不断扩大,桂香村的糕点样式越来越多,仅月饼就有京式、苏式、广式、滇式等品种,其中“麻云素月”、“三潭映月”、“玫瑰五仁”都曾获得部优、市优产品称号,“玫瑰酥皮”、“牛舌饼”、“葡萄奶酥”等都被命名为中华名点,在“北京月饼文化节”评比过程中,桂香村被认定为“信得过”品牌。2002年,桂香村食品有限公司被称为“全国十佳饼店”,桂香村绿豆糕也成为“中国名点”。

桂香村的悠久历史和良好的经营理念,使其成为首批被命名为中华老字号的企业之一,并被工商部门命名为“守信企业”,成为中国放心食品企业。

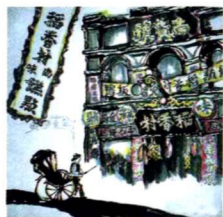
虽说桂香村的糕点种类繁多,但这京式绿豆糕却是不可不尝的。它不仅口感好、味道香,而且对人体大有裨益,绿豆的清香更是让人回味无穷。

稻香村

稻香村于清朝乾隆三十八年(1773年)创建,至今有230多年的历史,是一个享誉中外的著名糕点品牌。稻香村的名字起源于曹雪芹名著《红楼梦》中大观园的“稻香村”。稻香村开始主要销售苏式糕点,后来成为著名的糕点店。

而北京的稻香村是在清朝光绪二十一年(1895年)始建的,老店位于前门大街外观音寺附近,原来称作“稻香村南货店”,是北京销售南方糕点的第一家,产品很受老百姓的欢迎。当时鲁迅先生就经常去稻香村买糕点。

后来稻香村停业一段时间。直到1984年,稻香村第五代传人刘振英先生恢复了稻香村糕点的营业。从此以后稻香村在刘振英和他伙计们的苦心经营下,做出独具特色且品质优良的京式糕点。稻香村始终以前店后厂的经营方式和优良的服务占有着中式点心的广大市场,至



↑ 稻香村旧时图片



↑ 大观园中稻香村

今发展成为直营连锁店，因其迅速增长的销售业绩和良好的口碑赢得“糕点泰斗、饼艺至尊”的美好称号。

稻香村的京式绿豆糕也是受百姓喜爱的糕点之一，同桂香村一样，这里的绿豆糕吃起来也是清香无比的。

特点

色泽浅黄，口味清香，绵软不粘牙。

原料配比

主料：绿豆粉 26 千克。

辅料：糖桂花 0.5 千克。

调料：绵白糖或白糖粉 23.5 千克，清水 0.5 千克。

制作方法

1. 生绿豆煮熟，捞起，用冷水冲净，晒干，进行粗磨；去掉豆壳后磨成粉末，用 100 目筛子过筛，备用。

2. 将糖粉放入和面机里，加入用少许水稀释的糖桂花搅拌。再投入绿豆粉，搅拌均匀，倒出过 80 目筛，即成糕粉。

3. 在蒸屉上铺好纸，将糕粉平铺在蒸屉里，用平板轻轻地推平表面，约 1 厘米厚；再筛上一层糕粉，然后用一张比蒸屉略大一点的光纸盖好糕粉，用糕镜（即铜镜、铜捺）压光；取下光纸，轻轻扫去屉框边上的浮粉，用刀切成 4 厘米×4 厘米的正方块。

4. 将装好糕粉的蒸屉四角垫起，依次叠起，放入特制的蒸锅内封严；把水烧开（不宜过开，以免糕色变红），蒸 15 分钟后取出，在每小块制品顶面中间，用适当稀释溶化的食用红色素液打一点红；然后将每屉分别平扣在操作台上，冷却后即成。



↑ 各式绿豆糕



↑ 筒装绿豆糕



桃酥

概述

桃酥,松脆可口,咬一口满嘴酥香,是老北京的传统糕点。像很多其他糕点一样,桃酥也来源于宫廷中。

相传在明朝的嘉靖年间,江西省出了两位首辅夏言和严嵩,一忠一奸。

严嵩本来官阶很低,却野心不小。他在朝中总是装得正直清廉,夏言对他十分喜爱,并且把他提拔到高位。随着权利越来越大,严嵩逐渐露出了真面目。

他对夏言恩将仇报,将其陷害致身首异地,并且对夏言的亲友一起迫害。夏言的后裔没有办法,只有逃跑以保住性命。有一部分逃到上清桂洲村,一部分在今龙头山下隐藏起来。但没多久他们在慌乱中带出来的盘缠用光了,带的干粮桃酥也快吃完了,他们边啃着最后的一些桃酥边诅咒着严嵩。吃着吃着,他们突然想到不如做桃酥的生意赚钱,这是宫廷中的糕点,民间很少有。

这些人中有一些专门为宫廷做核桃酥的厨师,于是他们为了生计就决定靠这个技术吃饭。很快,在靠近北极阁的地方,开设了码头埠,做起了糕点生意,专卖“宫廷桃酥”。这生意一开始就非常火爆,而这些夏言的后裔们也稳定地生活了下来。时间不紧不慢地过着,这宫廷做桃酥的技术也在民间传了下来。

到了建国初期,桃酥已经在民间传遍了。逢年过节走亲访友,送上一包桃酥,一斤为一包,圆扁扁的一块块桃酥被包成长方形,一根筷子长,半根筷子宽,四角成菱形,上窄下宽,包时很讲究,里外三层,里层为晒干的荷叶,第二层为厚草纸,再用黄纸或白纸缚外,上面贴张印花,像是当今的商标,又酥又甜的桃酥馨香诱人。

后来有个叫周宗林的师傅在北京开了一家桃酥王,品种不断更新,由原来单一的宫廷核桃酥增加到二十余品种,于是名声大振,北京桃酥王也开始名誉海内外。

老字号

稻香村

稻香村是北京最著名的糕点铺老字号,而它出售的桃酥更是京味儿糕点的一绝。



严嵩



夏言



稻香村

桂香村

桂香村是专售糕点的传统老字号,这里的桃酥味道浓厚,延续了古老的风味。

特点

松脆可口,酥香扑鼻,是一种南北皆宜的食品,尤其受到老年人和孩子们的喜爱。

原料配比

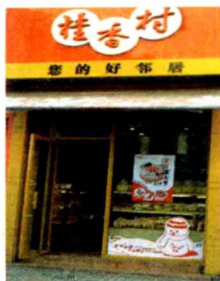
主料:低筋面粉 600 克。

辅料:鸡蛋 60 克(约 1~2 个,视大小而定)。

调料:白糖 220 克,酥油 300 克,泡打粉 6 克,臭粉 2 克,苏打粉 5 克。

制作方法

- 1.将白糖、鸡蛋、苏打粉、臭粉放入盆中搅拌,直到搅匀为止。
- 2.把酥油放入,继续搅拌,也直到搅匀。
- 3.将低筋面粉和泡打粉放入盆中揉成团,醒 10 分钟,分成约 35 克一个小面团,继续醒 20 分钟。
- 4.将小面团揉圆后压扁,再排入烤盘中,洒上黑芝麻(或核桃仁)装饰,再刷上鸡蛋液。
- 5.放入烤箱中层,用小火 170℃ 烤 20 分钟;然后转上火,将烤盘移到上层,3 分钟上色后出炉冷却即可。



桂香村桃酥

北京四合院





桂花栗子糕



卖重阳糕图



重阳食栗糕



栗子糕

概述

栗子糕是北京的传统糕点,又称花糕。关于栗子糕的由来,历史可久远了。关于栗子,孙思邈在《备急千金要方》中曾经说“生食之,甚治腰脚不遂”。故栗子既可食用,又可入药。栗子的食法很多,可生食,可炒食,可蒸食;用它制成的佳肴美点更多,如栗子鸡(或鸭)、栗子羹、栗粽等。而栗子糕只是其中的一种。在清代,栗子糕是清王朝皇宫中的宴品之一,在著名的满汉全席中就有记载。满汉全席是我国一种具有浓郁民族特色的巨型宴席,既有宫廷菜肴之特色,又有地方风味之精华,菜点精美,礼仪讲究,形成了引人注目的独特风格。满汉全席原是官场中举办宴会时满人和汉人合作的一种全席。满汉全席上菜一般起码 108 种,分三天吃完。满汉全席取材广泛,用料精细,山珍海味无所不包。烹饪技艺精湛,富有地方特色。满汉全席兴起于清代,是集满族与汉族菜点之精华而形成的历史上最著名的中华大宴。北京御膳饭店将满汉全席分为六种,并冠以不同的名字,分别为蒙古亲藩宴、廷臣宴、万寿宴、千叟宴、九白宴和节令宴。其中在廷臣宴的饽饽四品中就包括栗子糕,栗子糕也因此而成为北京著名的糕点之一。

特点

口感松软,甜度适中,栗味浓郁,营养丰富,深受儿童欢迎。

原料配比

主料:糯米粉 200 克。

辅料:生栗子 1 千克。

调料:白糖 300 克,桂花酱 250 克,水 600 毫升。

制作方法

- 1.用刀将生栗子表面刻上十字,放入铜锅中,注入清水,上火约煮 10 分钟捞出。凉后剥去内外两层皮,用清水冲洗干净。
- 2.将清水注入铜锅,放入去皮栗子,煮 30 分钟捞出控水。
- 3.将煮透的栗子擦过细箩,然后将栗子搓成泥状,晾凉。
- 4.取白糖、糯米粉和冷水 300 毫升放入锅中用中火煮沸,呈粘稠状离火,随后加入栗子泥和桂花酱搅拌均匀。
- 5.将搅拌好的栗子泥放在干净的布中,用刀压抹成四厘米厚的长方形片,在表面撒上一层白糖压平切方块即成。



京式硬皮月饼

概述

京式硬皮月饼是北方的传统月饼,不同于提浆月饼和酥皮月饼,它是用比较多的油和较少的糖制成面团,含油量高,含糖低的月饼。京式硬皮月饼又分为自来红和自来白两种。

京式月饼有两大特点:一是它的宫廷风格,做工最讲究,制作程序最复杂,10道工序道道都严格要求,体现了京式的宫廷月饼与其他月饼的不同;二是满蒙族风格,奶味重,奶香浓郁,从而表现出京式月饼与“马背上的民族”有着密切关系。满蒙两族的草原生活形成了用奶和蜜进行保鲜的习惯,也形成了奶味浓郁的饮食风格。

从以上两个特点来看,京式月饼并非始创自北京,而是起源于中国北方京津及周边地区,始于明代,盛于清代。是满汉食文化的重要组成部分。在宋代之前,中原一带是我国历代王朝的国都所在,文化、技术和经济都比较繁荣发达,发酵技术起源和应用于此地比较合理,为此京式月饼起源于中原,发展于京津是比较恰当的。

京式月饼与广式月饼、苏式月饼、滇式月饼、潮式月饼齐名,是中国五大月饼体系之一。

老字号

大顺斋

大顺斋 1988 年获得“北京市优秀食品老字号”称号,它的名字来源于一个叫做刘大顺的人。

刘大顺原是南京附近的一个回民,明崇祯三十年(1657年),带一家老小来到北京做小生意,当他来通州镇时觉得这里的生意挺红火,于是自己做了点心挑着担子在大街上叫卖,那时他主要做的是糖火烧,大顺斋也是因此而出名的。他的糖火烧做得很有特色,老百姓都喜欢吃,于是他的生意也越来越兴旺。

赚到了钱以后,刘大顺很有志向,在街上开了个糕点铺子,他和儿子做糖火烧,媳妇叫卖,并取名叫“大顺斋”,这是为了让人们记住老刘家的糖火烧,也是求个买卖顺利。

刘大顺的后代也都把这糖火烧的手艺掌握得挺好,一直到清朝乾隆年间,生意都很好,糖火烧供不应求,附近几里地的人们都跑这来买。攒够钱的刘家又把店铺扩大,买了五间门面房,两间专门卖火烧,其他三间专门做糕点,这时大顺斋不仅仅经营糖火烧,加上了他们家乡的南方风味糕点,还特意请了京城书法家吴春鸿题名,叫做“大顺斋南果铺”。

清朝末期,刘大顺的第六代孙刘九爸先后设立四个分店。其中通县的大来号,只供应油、面。北京城内设了大生号、大新号、大兴号,不仅做



自来白月饼



自来红月饼



大顺斋牌匾



大顺斋店面



聚庆斋吉祥如意月饼



聚庆斋月饼



桂香村

糕点,还营销油盐酱醋,这也是大顺斋的鼎盛时期。

1900年,八国联军进北京,大顺斋的生意也随之不景气。民国元年,大顺斋的老地址被大火烧毁。后又重建,但生意一直没有再好过当年。

大顺斋在1955年向其他企业一样进行了公私合营。大顺斋也逐渐做起了京式点心。1980年才恢复其老字号的称号。

大顺斋的历史至今有几百年了,当初是以桂花糖火烧而闻名,1982年以后也进行了系列的改革,产品方面也变得丰富多彩,其中枣泥酥皮、核桃薄脆、枣泥五字饼、南味豆糕、自来红月饼、枣泥油酥、自来白月饼最为著名,桂花糖火烧被誉为“通州三宝”之一。

聚庆斋

聚庆斋创建于清代嘉庆十三年(1808年),开始叫做“聚庆斋京果铺”,后来改为原名“聚庆斋饽饽铺”。老店地址在前门外大栅栏路北,前店后厂式手工生产,随产随销。

聚庆斋是由河北保定人田庆隆创办的。田庆隆来到北京,在清宫内务府御茶膳房当差,专门制做茶食面点。嘉庆十二年(1807年),他自己在前门外大栅栏租了两间房,第二年就开设了“聚庆斋京果铺”,专门销售各种京式满汉饽饽点心。田庆隆凭借祖传制做面点的手艺和清宫服务的经验,制出的京式点心有十多种,味道很美,人们都很喜欢,田庆隆的生意也越来越兴隆。清朝贵族崇奕在《道咸以来朝野杂记》中曾写道“瑞芳、正明、聚庆诸斋此三处,京师最有名者”。也就是说在清朝聚庆斋就已经算得上北京的三大著名糕点店之一了。

聚庆斋不仅做各个季节流行的各种糕点,还专门为人们办红白喜事提供糕点。据有关资料证明,从同治年间至宣统年间,皇宫里所有需要的糕点都是由聚庆斋制做。那些王公大臣们自己家也经常到聚庆斋买点心。

聚庆斋在1956年实现公私合营,改名为海淀食品厂。1979年又改名为海淀糕点厂,1983年改名为北京市糕点六厂,在1994年恢复了聚庆斋的老字号。

解放后几十年来,聚庆斋始终坚持不断创新的原则。聚庆斋的掌案师傅张泽、谢成、沈宝山等人的手艺都亲自传给了后代,在生产工艺、产品特色上也保持了聚庆斋的老传统。现在,张泽的六儿子张长山还在聚庆斋从事产品技术研究方面的工作。

聚庆斋生产的萨其玛、开口笑、各种京式月饼很受北京老百姓的喜欢。

稻香村

稻香村的京式硬皮月饼非常正宗,到了八月十五,老北京人肯定要买一些自来红和自来白庆祝中秋节。

桂香村

桂香村的京式硬皮月饼也是正宗的自来红和自来白,甜而不腻是它们的最大特点。

宫颐府

宫颐府的名气比稻香村和桂香村差些,但它同样是传统的老字号。这里的自来红和自来白也是原汁原味的老北京风味。

特点

表面深黄色,饼层酥松,口味香甜,桂花香味浓郁,不生不糊,不跑糖不露馅。



宫颐府月饼

自来红

原料配比

主料:富强粉 10 千克,标准粉 10 千克,熟面粉 4 千克,小苏打适量。

辅料:瓜子仁 150 克,青红丝 0.5 千克,核桃仁 1.5 千克。

调料:白糖 9 千克,麻油 13.8 千克,桂花酱 0.5 千克,饴糖 2 千克,冰糖 2 千克。

制作方法

1.将面粉倒入盆内,将白糖、麻油、饴糖、小苏打、开水等相继放入,搅拌调和均匀,再搓揉成软硬适宜的面团。

2.将熟面粉、白糖、麻油搓擦均匀,再放入桂花酱、瓜子、核桃、冰糖、青红丝等配料,拌和做成馅心料。

3.面团放到案板上,用手按平,擀薄,从中间切开,从外往里卷成条,揪成剂子,按扁成皮。

4.馅心料也切成长方条状,按照皮、馅 6:4 的比例包入馅心,将口封严,再用手掌按压成扁圆形,封口朝下,码在烤盘内,间距调均匀,再打印戳,美化表面,即成月饼生坯。

5.将烤盘送进炉内,进炉温度为 210℃,中间炉温 200℃左右,出炉温度再恢复到 210℃,烘烤 9~10 分钟即可。



自来红月饼

自来白

原料配比

主料:富强粉 20 千克,熟面粉 4 千克。

辅料:核桃仁 1 千克,瓜子仁 250 克,山楂 1.5 千克,青红丝 0.5 千克。

调料:白糖 9.5 千克,白油 14.8 千克,桂花酱 0.5 千克,冰糖 1 千克。

制作方法

1.将糖和白油搅匀,加入面粉搅制成面团做皮。

2.将剩余白糖、白油搅匀,加入标准粉搅匀后,再加入山楂、冰糖、桃仁、瓜子仁、桂花、青红丝搅制成馅料。

3.将面团摘剂,擀成滋润的皮料,包上馅料,封严系口,再用手按成扁圆形。

4.将生坯系口朝下,码放入盘中,送入温度为 180℃的烤炉中烤制 16 分钟左右出炉即成。



自来白月饼



慈禧

茯苓饼

概述

茯苓饼不仅名字好听,吃起来也别有一番滋味,是北京传下来的著名糕点。由于它滋补性强,当年的慈禧太后爱吃,所以身价也很是不菲。

传说,北京城外香山有个法海寺,寺内的老方丈素来长寿。当地很多人都听说这个老方丈已有 99 岁,而且精神矍铄。他每天除了坐禅、练功,就是上山采药,并且经常吃自己亲手烙的不知名的小圆饼。

慈禧在香山行宫养病时,时常犯心疼病,御医束手无策。一次听到了这个老方丈的传闻后,御医便想到向法海寺老方丈求医。慈禧听了御医的话后觉得有理,叫人用轿子将老方丈请进了香山行宫。

慈禧见到了老方丈后,觉得果然传言不虚,老方丈虽然胡子都已经雪白了,但思维清晰,步履稳健,慈禧很善待他。老方丈入宫前已经知晓慈禧的情况,行完礼后便向太后进献了自己亲手制作的圆饼数个,让她食用。慈禧见此饼外观雅致并且清香扑鼻,连吃了三个,便觉精神清爽许多。一连吃了 3 天,3 天过后,心疼病一扫而光,这时她觉得小圆饼必有奥妙,决定自己亲访老方丈,一是略表谢意,二是探长寿之方。

次日清晨,慈禧只带随从来到法海寺,一进庙门奇香扑鼻而来,她径自走向方丈禅房,发现老方丈正在烙制自己前日吃过的小圆饼。方丈

见太后驾临急忙迎接。慈禧慰问一番后请教此物底细。老方丈说:“人生在世不求仙,五谷百草保平安。此饼乃是老衲所采茯苓所制,名曰茯苓饼,有养生健身奇效。”说着取来采集之物给太后观看。慈禧回宫之后,吩咐御医和御膳名厨试制“茯苓饼”。时隔不久,精美饼食即奉献于太后面前。至此慈禧经常进食“茯苓饼”,后来很少犯心疼病。

小小圆饼竟如此神奇,其原因是茯苓为山区产的多孔菌,有安神、益脾、利水、渗湿诸功效,对妇女及老年人的滋补效果更好。

糕点老商铺

