

始自春秋 止于明清 皇家御点 雅俗无旁

宫廷风味小吃

GONGTINGFENGWEIXIAOCHI

谢桂芳 编



前 言

中国烹饪历史悠久，举世闻名。她是我国古代劳动人民智慧的结晶，是祖国文化艺术宝库中的瑰丽花朵。宫廷御膳集中了中国烹饪精华，以其用料考究、做工精细、色香味形俱佳而独树一帜，熠熠生辉。宫廷小吃只是宫廷御膳中极小的一部分。而宫廷风味小吃乃是在宫廷小吃的的基础上，经过历代著名厨师的不断探索和不断改进而流传至今的。

为了适应食品工业的飞速发展，为了丰富人们的饮食生活和文化生活，我们特收集了取料容易、制作较简单的78种宫廷风味小吃，主要包括配方和详细制作方法，其中还有不少美丽的传说和神奇的故事。人们不仅能学到许多烹调技术，还能陶冶精神情趣。

限于水平，难免不当之处，敬请批评指正。

编 者

一九八五年十月

目 录

煎 炸 类

炸元宵.....	1	闻喜煮饼.....	14
芝麻锅炸.....	2	炸冬菜角.....	15
三不沾.....	3	炸三角.....	16
小包酥盆.....	3	蒸炸面合.....	17
寿县大救驾.....	4	香菜托.....	18
洋河车轮饼.....	6	荷花酥.....	19
焙干肉.....	7	酥盒子.....	20
蜜汁素樱桃肉.....	8	小干酪.....	21
甘露酥.....	9	一品烧饼.....	22
信阳勺子馍.....	11	萨其玛.....	23
奶油炸糕.....	12	姜丝排叉.....	24
鲜花凤尾酥.....	12		

烘 烤 类

马蹄烧饼.....	26	小菜合.....	34
太后饼.....	28	萝卜丝饼.....	35
百子寿桃.....	29	双麻火烧.....	36
茶食刀切.....	30	单麻火烧.....	37
黄石港饼.....	32		

蒸 食 类

豆尔慢首.....	38	翡翠烧麦.....	51
香糟馒头.....	39	荷叶卷.....	52
千层糕.....	40	麻花卷.....	52
千层饼.....	41	杏仁佛手.....	53
金丝卷.....	42	莲蓉喜字饼.....	54
枣糖糕.....	43	茯苓豆沙寿桃.....	55
银丝卷.....	44	小枣石榴.....	55
木犀糕.....	45	桃仁海棠果.....	56
小窝头.....	46	重阳花糕.....	57
梔子窝头.....	47	小笼包子.....	58
龙须糕.....	48	烫面饺.....	59
金黄糕.....	49	八宝馒头.....	60
蒸素包.....	50		

汤 食 类

武陟油茶.....	62	杏仁茶.....	70
藕丝羹.....	64	栗子粳米粥.....	71
冰糖莲子.....	65	腊八粥.....	71
茉莉银耳.....	66	冰糖百合.....	73
枸杞莲子汤.....	66	烩三鲜.....	73
斋斋面.....	67	薏仁米.....	74
牛(羊)肉泡馍.....	68	杏仁豆腐.....	75

其 他

艾窝窝.....	76	蜜汁山药段.....	78
凉糕.....	78	核桃酪.....	79

芸豆卷.....80

豌豆黄.....83

松子海罗喇.....85

碎全饭.....86

八宝饭.....86

煎 炸 类

炸 段 宵

一、原料

香蕉	1.5斤	鸡蛋清	3个
金糕	4两	蜜枣	2两
面粉	5钱	玉米粉	1两
熟猪油	1斤(实耗2两左右)		

二、制作方法

1.香蕉去皮，切成长1.5寸、宽5分、厚2分的长方形片。将金糕和蜜枣也切成与香蕉片同样大小的薄片，蜜枣不够长时，可以拼粘起来。

2.取2两香蕉，中间夹1片金糕和1片蜜枣，夹好后，成为长1.5寸、宽5分、厚8分的香蕉盒，称为段宵。在四周有缝的地方蘸上一层干面，使之容易挂糊。

3.将8个鸡蛋清放在一只大碗中，用一双四楞筷子搅打，搅打方向要一致。开始时，蛋清成白色泡沫状，最后如雪花样。当筷子立着放在碗中而不倒时，停止搅打。这时加入1两玉米粉，并搅拌均匀。

4.将干净、新鲜的熟猪油1斤倒入锅内，坐在微火上。待

油温热时，将段宵四周裹上一层蛋清糊，放入油锅中炸约 8 分钟后，即移到旺火上炸一下，捞出，放入盘中，撒上白糖即可食用。

三、特点

外脆里嫩，酸甜适口。

芝 麻 锅 炸

一、原料

鸡 蛋 8 个	芝 麻 1 两
面 粉 1 两	玉 米 粉 2 两
花生油 3 两	白 糖 5 两

二、制作方法

1. 先将面粉和玉米粉混合，用水搅成糊状，再加入鸡蛋，搅拌均匀。
2. 砂锅内放入清水 2 两，待水烧开后，将鸡蛋糊煮熟。
3. 面板上撒 1 两玉米粉，将煮熟的鸡蛋糊摊开、拍平，切成长方条，码在盘中，再撒上 1 两玉米粉，然后用热油炸至金黄色，捞到盘内，即为锅炸。
4. 将芝麻炒黄，擀成面，加入白糖 5 两，搅匀，撒在锅炸上面，即成芝麻锅炸。

三、特点

外皮脆甜，内质细嫩，有浓郁的芝麻香味。

三 不 沾

一、原料

鸡蛋黄 5 个 白糖 4 两
湿团粉 1.5 两 猪油 1.5 两

二、制作方法

1. 将鸡蛋黄放入碗内，加白糖，再加湿团粉（用 1 两水搅匀的团粉）和清水 4 两，搅打均匀。

2. 将大炒勺放在旺火上，倒入 1.5 两猪油，加以晃动，使勺内壁粘满一层油（炒勺里约有 8 钱油），把余油倒出，将搅打均匀的鸡蛋黄倒入勺内，不断翻搅，炒 2 分钟左右，将余油（约 7 钱）用手勺分 3~4 次陆续淋入炒勺里，并继续不停地翻炒，炒至金黄色不见油迹时即可。

三、特点

颜色金黄，香甜酥脆，不沾匙、不沾筷、不沾牙，故名三不沾。

小 包 酥 盒

一、原料

面粉 5 两 熟面 5 两

熟猪油 8 两 白糖 5 两

桂 花 1 钱 香油 1 两

二、制作方法

1. 将 5 两面粉用凉水和成软面作皮，再用 8 两熟猪油将 5 两熟面（将干面在笼屉里蒸熟即成）和匀作酥面。另把白糖、桂花、香油拌匀成馅。

2. 把软面和酥面都揪成小剂，将软面按扁，然后将酥面包起来，擀成长条，刷一层香油，卷成卷，用刀切开，花层朝上，再用手按一下，擀成圆皮，包上馅，捏上花边，用温油炸成金黄色即成酥盒。

三、特点

香甜酥软。

寿县大救驾

一、原料

富强粉 10 斤 绵白糖 6 斤

冰 糖 5 两 熟猪油 3 斤

果 脯 1.5 斤 香 油 适量

二、制作方法

1. 先取 4 斤富强粉，与 3 斤熟猪油和匀，做成内酥。再将 6 斤富强粉与适量水和匀，做成外皮。

2. 分别将和好的两种面揪成小剂，把内酥面搓成圆形，再将外皮面按成圆片，并把内酥面团包入，封口、按平待

擀。

3. 将按平的面团擀成椭圆形薄片，从中段卷起，成圆柱形，再次按扁，擀成扁长条，厚薄要均匀。将扁长条从横的方向卷起，并从中一切两段，把断面朝上，放在面板上，按平，擀成两个圆片，再将白糖、冰糖、果脯（青红饴、金桔饼、青梅、糖桂花、核桃仁等）拌成的馅包入、封口，再做成圆饼，即成生坯。

4. 将生坯放入烧熟了的香油（菜油也可）中，用文火炸熟即可。

三、特点

皮薄馅大，酥松绵软。

附：大救驾的传说

大救驾是安徽寿县特有的风味小吃。据史料记载，五代时，后周世宗显德四年（公元957年）三月，后周定国节度使兼殿前都指挥使赵匡胤率兵围攻寿州。南唐两淮节度使刘仁贍率部将孙羽、监军使周廷构坚守不出。赵匡胤昼夜围攻，城内弹尽粮绝，刘仁贍病倒，周廷构以仁贍名上表投降。城破之日，赵匡胤率部入城，百姓纷纷用油炸饼劳军。赵匡胤连日征战，身体虚弱，吃后食欲大振，很快恢复健康。建立宋朝后，他回忆寿州之战，认为寿州的油饼曾救了他的驾，因而把寿州的油饼取名为大救驾。

洋河车轮饼

一、原料

面	粉 1 斤	白	糖 6 两
熟	猪 油 5 两	冰	糖 1 两
金	桔 适量	桂	花 适量
青、	红 丝 适量	生	猪 油 适量

二、制作方法

1. 取面粉 6 两，用油水（即 2 两油和 3 两水混合而成）和成水油面。软硬与饺子面相同。

2. 再取面粉 4 两，用 8 两油和成酥。软硬同水油面。

3. 将油水面揉匀，再搓成条，揪成 8 钱重的小剂，擀成直径 2 寸的皮。

4. 把酥面擀成略小于油水面的剂，包在油水面皮子内，揉匀后，再擀成厚薄均匀的皮子，把皮卷成筒状，切为两段，垂直立在桌上压扁。刀口部分呈现花纹。

5. 将猪油去皮，切成小丁，加适量冰糖末，另加金桔饼、青红丝、糖桂花和适量白糖，拌匀成荤馅。也可用豆沙、白糖、金桔饼、青红丝加油炒成素馅。

6. 取皮一张，花纹朝下，包上馅；再取一张皮，花纹朝上，覆盖在馅上。捏紧，并捏出花纹。馅要足，使捏拢后成月饼状。

7. 锅里倒少量素油（荤油也可以），用文火烧热，放下

车轮饼，煎至表面金黄，内馅松软即可。

8. 将煎熟的车轮饼放到案板上，每块切成四瓣即可食用。

三、特点

饼面金黄，馅心松软，香甜可口。

附：洋河车轮饼的传说

清乾隆年间，江苏洋河镇有一姓罗的御史，很受乾隆宠信。乾隆南巡之前，曾对罗说要从洋河经过，并要到罗家看看。罗受宠若惊，急忙从宁波请来工匠，盖了蝴蝶厅，建起大花园。当时正值农历八月下旬，吃月饼盛期已过，向乾隆献一盒月饼自然可以，但如献一盒类似月饼的其他食品将会使乾隆更高兴。于是御史命厨师仿照月饼做一种形、色、味俱佳而又有祝福意思的食品。该食品形似车轮，又因乾隆南巡，靠的是车、船，故称为车轮饼。

烙干肉

一、原料

生猪油 1 斤	白糖 1 斤
鸡蛋 5 两	面粉 2 两
玉米粉 少许	食盐 适量
瓜仁 少许	金糕 少许
瓜条 少许	蜜枣 少许
葡萄干 少许	青梅 少许

花生油2斤（实耗2两）

二、制作方法

- 1.将鸡蛋、面粉、玉米粉加盐调成面糊。
- 2.把生猪油切成3寸见方的小丁，裹上面糊，用温油炸黄后捞出，即成烙干。
- 3.在1斤白糖中加入4两清水，熬至翻花时，放入烙干翻几下，随即放入瓜仁、葡萄干等配料即可食用。

三、特点

色泽美丽，香甜不腻。

蜜汁素樱桃肉

一、原料

土 豆1.5斤	胡 萝 卜 6 两
腐 皮 1 张	面 粉 3 两
玉米粉 3 两	白 糖 6 两
糖桂花 1 钱	

二、制作方法

- 1.将土豆洗净、蒸熟去皮。将胡萝卜洗净、削皮，上屉蒸熟。然后将土豆和胡萝卜分别过箩。用面粉2两、玉米粉2两和土豆泥搅匀。另用面粉1两、玉米粉1两和胡萝卜泥搅匀。

- 2.用三分之二的土豆泥擀成厚片，作为肉膘，再用三分

之一的胡萝卜泥擀成薄片，作为瘦肉，盖在肉膘上面。另用三分之一的土豆泥擀成片盖在瘦肉上，最后用三分之二的胡萝卜泥擀成厚一点的片盖在最上面。用筷子压一下，然后将整块肉放在一张腐皮上，上屉蒸半小时。

3.下屉晾凉后，放在案板上切成3寸见方的块，用温油炸透，作为樱桃肉待用。

4.用6两白糖加1碗清水熬成浓汁，浇在樱桃肉上，再加1钱桂花，翻一下即成素樱桃肉。

三、特点

形如猪肉，软烂细腻。

甘 露 酥

一、原料

富强粉27斤	猪油16斤
白糖25斤	鸡蛋10.5斤
苏打1.5钱	熟面5.6斤
炒米粉2.4斤	金糕7斤
香油2.5斤	炸用香油15斤
桂花2.4斤	咸花生仁4斤
食用红色素少许	食用黄色素少许

二、制作方法

1.先把鸡蛋磕开，打散，用蛋浆将8斤白糖化开，然后

加入富强粉、猪油和食黄素，和匀待用。

2. 将熟面、17斤白糖、炒米粉、8斤猪油、香油搅拌均匀，加入金糕丁、咸花生仁丁和桂花，再次拌匀作馅用。

3. 每斤面揪10~12个面剂，按扁，包馅，搓成圆形，周围用筷子提成花边，中间打一红点。

4. 将生坯放在铁笊子上，放入140~150℃的油中烹炸。

三、特点

颜色金黄，花边清晰，皮酥馅软，爽口不腻。

附：甘露酥的传说

孙权丢失荆州以后，一直耿耿于怀。为了讨还荆州，他不得已采取了周瑜等高级将领策划的“美人计”，假意将妹孙尚香许配刘备，以结秦晋之好的名义，先把刘备骗到东吴，再夺取荆州失地。谁知此计早被神机妙算的诸葛亮看破，于是将计就计，让刘备和赵云应邀赴东吴。这二人到了东吴，就按诸葛亮预定计策，一面大造舆论，使满朝文武和东吴百姓都知道刘备此行是来招亲，一面又暗中以重金贿赂乔国老。招亲之事很快传到了孙权之母吴国太耳里，她恼羞成怒，责问孙权为何不事先与她商量。孙权无奈，只好说是周瑜等人的“美人计”。吴国太认为事情既已闹到这般地步，只得由乔国老出面周旋。早被刘备买通了的乔国老一见吴国太就说，招亲之事早已满城风雨，再说刘备也是一表人材，当世英雄，不如弄假成真，两全其美。一席话说得吴国太哑口无言。但她毕竟对刘备的为人放心不下，所以提出要亲眼见一下。当下商定在甘露寺相亲。

相亲那天，国太见了玄德大喜，十分满意。刘备为了进一步讨好吴国太，不惜财帛，大送其礼。在众多华贵礼品

中，有一种酥松绵软、香甜可口的点心，特别讨得吴国太的喜欢，品尝之后赞不绝口。在甘露寺定亲的宴会上，自然少不了这种点心。因为是有名的甘露寺宴会上的点心，故后人称之为甘露酥。

信阳勺子馍

一、原料

大 米10斤 黄 豆1斤
萝卜丝适量 黄豆芽适量
葱、姜、盐、五香粉少许

二、制作方法

1. 先将大米和黄豆淘洗干净，用清水浸泡一夜，然后混合磨浆。加入萝卜丝、黄豆芽、葱、姜、盐等辅料，调成稀糊状。

2. 将稀糊盛入凸底长把铁勺（大小与一般铁勺差不多）内，中间扒一小洞，连同铁勺一起放入热油锅内炸制，炸到一定程度，稀糊凝固成块，脱离铁勺，浮上油面，待炸至金黄色时，即可捞出食用。

三、特点

外焦里嫩，咸香可口。

奶油炸糕

一、原料

富强粉 1 斤	鸡蛋 5 两
开 水 6 两	奶油 5 钱
香草精 4 分	白糖 3 两

二、制作方法

1. 将锅刷净,按比例倒入清水(1斤面粉6两水),烧开后,即放入面粉、奶油,烫成八成熟,搅拌均匀,打入鸡蛋,放上香草精,继续搅拌均匀,使之成为稀面糊,端锅离火。烫面时,待水开后立即倒面粉搅拌,否则温度不够,面烫不好。

2. 炒锅上火,倒油,烧至六成熟时,用手抓面团(元宵大小),揉成圆球,稍按扁,投入油锅内,炸至金黄色外形似蘑菇状时捞出,撒上白糖即可食用。炸制时,手抓面以一次抓多少为准,不可添加,否则粘不到一起,一炸就散。1斤面炸40个为宜,共耗油3.5两左右。

三、特点

色泽金黄,外焦里嫩,奶香绵软。

鲜花凤尾酥

一、原料