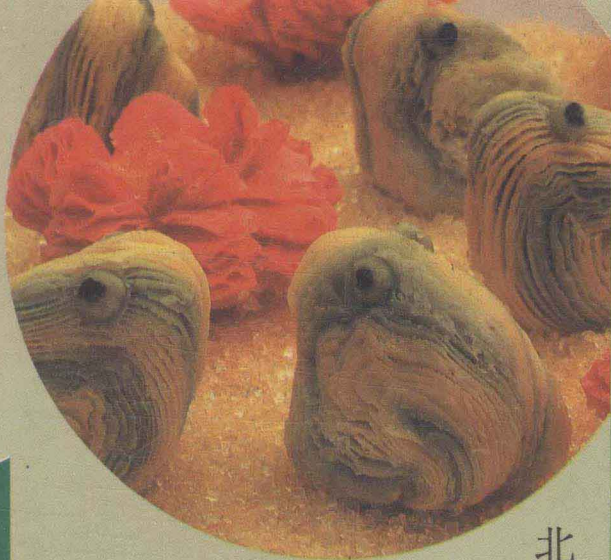


董玉祥 著

金陵宴點

北京科学技术出版社

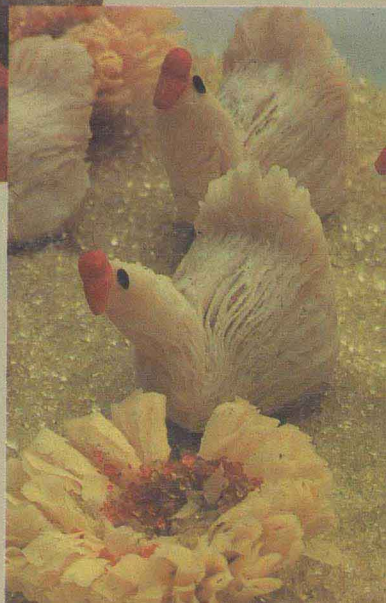


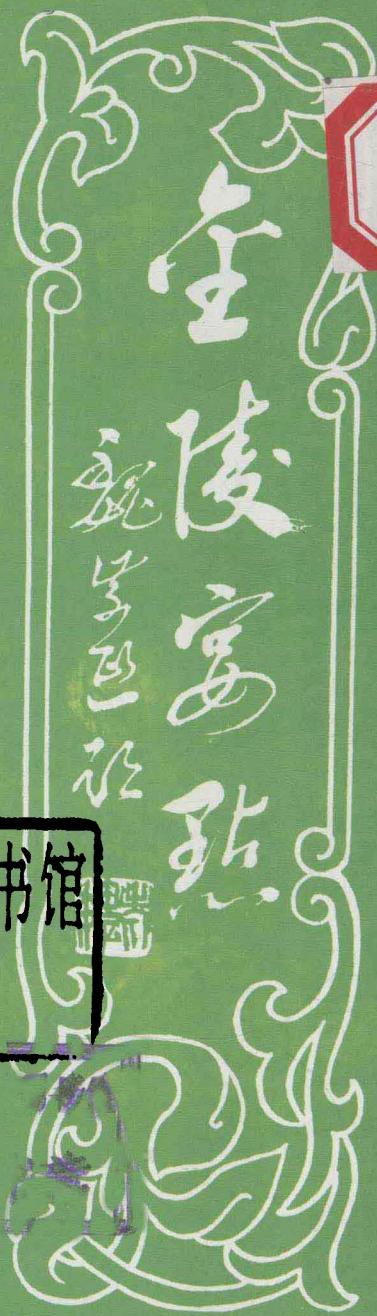
月季青蛙

荷花莲藕

菊花酥鵝

葵花鴿酥





董

江苏工业学院图书馆
藏书章

北京科学技术出版社

(京)新登字 207 号

金 陵 宴 点

董玉祥著

*

北京科学技术出版社出版

(北京西直门南大街 16 号)

邮政编码:100035

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

人民卫生出版社胶印厂印刷

*

787×1092 毫米 16 开本 4.5 印张 彩图 62 幅 32 千字

1994 年 6 月第一版 1994 年 6 月第一次印刷

印数 1—4000 册

ISBN7-5304-1569-7/Z · 711 定价:23.00 元

師徒團結，共
 勵勞力，使祖
 國意
 技^調術更上一層
 樓

匡亞明
 一九九二年二月廿

著名學者、原南京大學校長匡亞明題詞

名師傳授結碩果
 金陵宴點添新枝
 提高技藝無窮盡
 勇於登攀有志氣
 為玉祥題

張俊森
 一九九〇年之月

江蘇省烹飪協會會長張俊森題詞

金陵宴點
 回加民間

巫昌光
 一九九〇年

江蘇省烹飪協會副秘書長、
 省飲食公司經理巫昌光題詞

董玉祥同志為中國
飲食文化作出了自己
的貢獻，可喜可賀！
昔時建康七妙，
今日五彩繽紛，
後起之秀，
前程遠大。
陶文台

江苏省商业专科学校副教授陶文台题词

為玉祥同志
《金陵宴語》出版
而鼓吹

題點藝術
色形兼優

隽永其味
美不勝收

鼎鳳喬謹題

江苏省商业专科学校副教授聂凤乔题词

弘揚飲食文化
豐富世界烹飪

己巳年大寒
徐鶴峰

南京市丁山宾馆特一级厨师徐鹤峰题词

国家特一级面点师尹长贵题词

金陵宴點問世
標誌著青出
於藍而勝于
藍
師徒情深
尹長貴

金陵麵點
形味各異
妙手生花
錦程無量

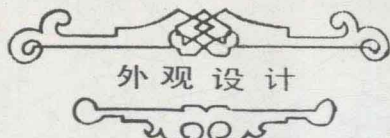
繽紛多樣
博采眾長
淵远流長
賞贖俱佳

楊繼林
題

国家特一级厨师杨继林题词

金陵宴點的誕生
標誌著青年一
代的成熟說明
中國烹飪事業
后继有人是大
有希望的
胡長齡題

国家特一级厨师胡长龄题词



外观设计

第 5015 号

外观设计名称：枇杷酥

设计人：董玉祥

专利号（申请号）：89 3 00818.4

专利申请日：1989年12月20日

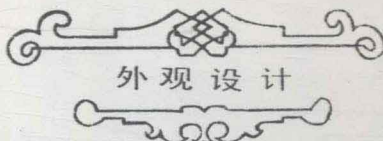
专利权人：董玉祥

该外观设计已由本局依照中华人民共和国专利法进行初步审查，
决定授予专利权。

中华人民共和国专利局局长

高卢麟

1990年12月4日



外观设计

第 5016 号

外观设计名称：虾酥（食品）

设计人：董玉祥

专利号（申请号）：89 3 00819.2

专利申请日：1989年12月20日

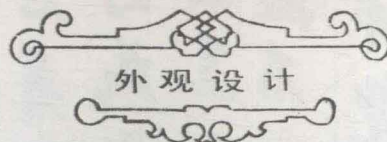
专利权人：董玉祥

该外观设计已由本局依照中华人民共和国专利法进行初步审查，
决定授予专利权。

中华人民共和国专利局局长

高卢麟

1990年12月12日



外观设计

第 5017 号

外观设计名称：松乳酥（食品）

设计人：董玉祥

专利号（申请号）：89 3 00820.6

专利申请日：1989年12月20日

专利权人：董玉祥

该外观设计已由本局依照中华人民共和国专利法进行初步审查，
决定授予专利权。

中华人民共和国专利局局长

高卢麟

1990年12月12日

序 言

我们的祖国在国际上素有“烹饪王国”的美称，随着社会的日益繁荣，生活水平的逐步提高，人们对“食”的色、香、味、形越来越注意，要求也越来越高了。如何才能吃得更好、更卫生、更有营养，已成为大家非常关心的问题。

现在有关烹饪的书籍已出版不少，但《金陵宴点》一书却另辟蹊径，独树一帜，介绍给大家的是具有浓郁金陵特色的面点中的奇葩——酥点。

在我们社会主义国家，给每一个辛勤工作的人提供了施展才华的广阔天地。“三百六十行，行行出状元。”本书编著者、现年40岁的特一级面点师董玉祥的经历，生动地证明了这一点。1976年，他结束了8年之久的“插队”生活，回到南京，来到位于南京秦淮河畔的永和园酒楼，跟特一级面点师尹长贵学做面点。十多年来，他怀着对理想的执着追求，对技术刻苦钻研，精益求精。随着时光的流逝，董玉祥的手艺也日益成熟。他制作的酥点除继承了南京点心的层次清楚，丝纹清晰，口感松酥的特点外，还在外观造型的美化上狠下功夫，颇具观赏价值。象安如泰山的“佛手”，婀娜多姿的“菊花”，昂首争鸣的“青蛙”，跃跃欲试的“狡兔”，泰然自若的“白鹅”等都形似神合，栩栩如生。这些造型精美、意趣高雅的点心，就象一首首形象的诗，一幅幅立体的画，常令食客叹为观止，不忍下箸。更重要的是用口一尝，其味之美，更胜于外形之美，形美与味美相互结合，真可谓是“文质彬彬”的食品艺术的佳作。必须指出，专讲形美不重味美，或只重味美不讲形美，都是不全面的。而董玉祥酥点则已达到较全面的境界了。这一切，对像董玉祥这样一个年轻人来说是难能可贵的。然而，更可贵的是，早在5年前，董玉祥就下定决心，要将师傅的技艺继承下来，并在一定程度上把有所发展创新的具有南京特色的酥点的制作实践经验总结出来。几度春秋，辛勤的劳动，刻苦地钻研，现在换来了丰硕的成果——《金陵宴点》一书出版了，这是值得庆幸的。一方面，我深为董玉祥这样的年轻人高兴，尽管他的技术并非尽善尽美，尚需要并且有可能进一步提高；另一方面，我特别希望工作在其他各个行业的年轻人都能发扬这种认真学习钻研的精神，完善职业道德，提高本职工作的技艺，为祖国的建设事业添砖加瓦。

历史悠久、闻名世界的中国食品是中华民族灿烂文化中的瑰宝，我们应当继承它，发展它，提高它。我相信，《金陵宴点》一书的问世，可以在这方面起到一定的作用。是为序。

匡亚明

1989年4月18日于南京

作者的话

我国第一部纪传体断代史，东汉班固所撰《汉书》载：“王以民为天，而民以食为天。”老一辈无产阶级革命家董必武曾说过：“国以民为本，民以食为天。”可见，食是人类赖以生存的最重要的东西。

我国历史悠久，地大物博，5 000 年的历史文化，华夏劳动人民用聪明才智培育出无数的鲜花硕果，与人们生活休戚相关的饮食文化，则更以绚丽多彩，独成一体而闻名于世。

为了继承和发展我国面点制作的技艺，使其更好地为国内外的顾客服务，我在各级领导的支持下，在我的师傅，国家特一级面点师尹长贵的培育指导下，并努力根据自己长期从事面点制作的实践和多年的教学经验，精心制作了 60 道点心，并拍成照片，配上文字说明，写成了这本图文并茂的《金陵宴点》。本书不但可以使你欣赏到许多栩栩如生的点心造型，而且较详尽地介绍了每道点心的制作技艺。所以，本书既可供饮食业同行参考，也可作为专业学校和饮食行业的培训教材。

本书在编写过程中，得到南京大学原校长著名学者匡亚明先生的青睐，并亲自为之作序。著名画家魏紫熙也热情题写书名。此外，还得到同行前辈胡长龄、尹长贵、杨继林和各级领导的热情鼓励并题词相赠，在此，一并表示衷心感谢！

由于作者水平有限，书中难免出现不妥和错误，敬希广大读者及有关专家不吝赐教，批评指正。

董玉祥

1993 年 12 月

目 录

金陵饮食文化概述·····	(1)
宴点的由来·····	(1)
宴点的地位·····	(2)

油酥面团部分

一、对点类

荷花莲藕·····(3)	兰花白兔·····(5)
月季青蛙·····(4)	菊花酥鹅·····(5)
葵花鸽酥·····(4)	

二、动物类

松鼠酥·····(6)	白雪酥兔·····(10)
青蛙酥·····(7)	银丝酥鹅·····(11)
企鹅酥·····(8)	和平鸽酥·····(12)
虾 酥·····(9)	金陵酥鸭·····(13)

三、花卉类

兰花酥·····(14)	月季花酥·····(17)
荷花酥·····(15)	菊花酥饼·····(18)
菊花酥·····(16)	向日葵酥·····(19)

四、果、蔬类

枇杷酥·····(20)	寿桃丝酥·····(25)
苹果酥·····(21)	红萝卜酥·····(26)
百合酥·····(22)	红胡椒酥·····(27)
海棠酥·····(23)	银丝酥藕·····(28)
佛手酥·····(24)	

五、其他类

元宝酥·····(29)	鸳鸯酥盒·····(34)
风车酥·····(30)	车轮酥饼·····(35)
八角酥·····(31)	彩丝酥球·····(36)
盒子酥·····(32)	横丝酥饼·····(37)
羊角酥·····(33)	四角飞轮酥·····(38)

水调面部分

一、动物类

金鱼蒸饺·····(39)	蜻蜓蒸饺·····(43)
蝴蝶蒸饺·····(40)	鸳鸯蒸饺·····(44)
知了蒸饺·····(41)	飞鸽蒸饺·····(45)
孔雀蒸饺·····(42)	天鹅蒸饺·····(46)

二、果、蔬、花卉类

兰花蒸饺·····(47)	桃式蒸饺·····(50)
梅花蒸饺·····(48)	萝卜蒸饺·····(51)
菊花蒸饺·····(49)	菜式蒸饺·····(52)

三、其他类

四喜蒸饺·····(53)	花篮蒸饺·····(57)
冠顶蒸饺·····(54)	八角蒸饺·····(58)
风车蒸饺·····(55)	四色玉带饺·····(59)
三角蒸饺·····(56)	

四、烧卖类

金鱼烧卖·····(60)	鸡冠烧卖·····(61)
---------------	---------------

金陵饮食文化概述

金陵（今南京市）地处江东，建城到今已有2 500多年的历史，曾是六朝胜地，十代名都。春秋时金陵有“吴头楚尾”之称，故在饮食上兼有吴楚的饮食习惯。战国时期，楚国大夫范蠡在秦淮河畔的长干里建“越城”。楚国威王在江边石头山（今清凉山）建“金陵邑”，在生活习惯上金陵遂兼有吴、越、楚三国风情特色。

公元229年，孙吴定都金陵（当时称建邺），其后又有东晋及南朝的宋、齐、梁、陈等五代建都于此（又改名为建康），史称六朝时代（公元229~589年）。金陵作为当时中国的政治、经济、文化中心，其饮食文化也开始形成自己的鲜明风格。孙吴时期金陵饮食文化，实际上代表整个长江中下游和南中国的特色。东晋时期变化较大，由于北方饮食风尚的影响，金陵又形成兼有南北风味的饮食文化。到南朝时期，佛教风靡，金陵寺庙林立，正如杜牧所赞叹的“南朝四百八十寺，多少楼台烟云中”。这时金陵饮食习俗中又融进了素斋的成分。

明代亦在金陵建都，筑成当时世界上规模最大的城池，成为全国最繁华的地方；清代金陵是全国南方的政治经济中心；太平天国在此建都，改称“天京”。辛亥革命后，1927年国民政府又定都于此。金陵的饮食文化随着朝代的更迭，更得到长足的发展。

金陵，这绚丽多彩的文化古城，历史文化名人都曾留下杰作。诸葛亮曾谓金陵“钟山龙盘，石头虎踞，真乃帝王之宅也”。唐代大诗人李白游“金陵”留下《登金陵凤凰台》等不朽的诗篇。宋代王安石的《桂枝香》词，写出金陵秀丽雄伟的大好河山，感慨国家兴亡，堪称千古绝唱。此外孔尚任的《桃花扇》，吴敬梓的《儒林外史》，曹雪芹的《红楼梦》等都曾为秦淮岁月留下了精彩的一页。

金陵作为山水胜地，文化故都 玄武湖滨，莫愁楼上，紫金山巅，雨花台下，自是佳话如云，不胜枚举。早年金陵曾有“四十八景”之说，近年重新评定，亦有四十景之多，可见其风景之优美。

清代，著名文学家袁枚曾在金陵小仓山房筑随园，寓居40年。在此，他著有《随园食单》一书，书中搜集了金陵风味食品57种。清乾隆年间，金陵莲花桥回民饭店的松饼制作最精，而陶家“十景点心”形状奇特，五彩缤纷，食之甘味异常。袁枚曾引他人之言曰：“吃孔方伯薄饼而天下之薄饼可废；吃陶方伯十景点心而天下之点心可废。”可见金陵风味食品之绝。而今金陵宴点继承了前代的遗风，在风味和造型等方面更加考究，从而集宴点之大成，创金陵之独特风格。

宴点的由来

肚子饿了，吃点食物，人们称之为“点心”。究竟“点心”一词是怎么来的呢？

“点心”一词最早见于唐代中叶。据《能解斋漫斋漫录》载，唐代中叶，有郑修为江淮留后（官名），有一天，家人准备好了早餐，请夫人就餐。夫人对她的弟弟说：“治妆未毕，我未及餐，尔可点心。”这是点心一词的始起，是早晨进食的意思。宋代庄季裕的《鸡肋篇》有：上微觉馁，孙见之，即出怀中蒸饼云“可以点心”的记载，意即随便吃点食物以缓和辘辘之饥肠。因此，点心在别于“正餐”，不是吃饱了肚子而是聊以充饥。

后来点心又作为一类食物的代称，泛指小吃或简称“点”，如“茶点”、“糕点”、

“宴点”、“美点”等等。

随着我国经济的日益繁荣，人民生活水平逐步提高，人们对于饮食开始讲究起来。普通小吃则应时而变，不断扩展和完善，不仅求其味美，也求其形美。一席盛筵加上几道工艺精湛、制作精巧、栩栩如生的“点心”，真是赏心悦目，客未下箸，已先为之陶醉了。这就是“点心”登上宴席的特有魅力，这样就成为“宴点”而盛行于世。

我国地域辽阔，点心品种繁多，花式各异，驰名中外。很多杰作都出自手法高超的师傅，人们遂尊称为“点心师”，并成为白案工作的技术职称。

宴点的地位

宴席通常是由冷菜、热菜、点心、水果等几类食品组合而成的。宴席的成败与否，不仅取决于原料的优劣和烹饪技术的高低，也决定于冷菜、热菜、点心、水果等食品的巧妙组合。俗话说“无点不成席”，这说明点心在宴席中的重要地位，宴席不但需要选料好，制作精细，在色、香、味、形、器等方面都要精心设计，巧妙安排，而且还要菜点穿插，善于变化。根据不同宴席，以其独特工艺为宴席巧妙安排宴点。

金陵宴点品种繁多，制作精巧，工艺精湛，形态逼真，赏心悦目，讲究馅心，注意营养，具有咸甜、酥脆、鲜嫩、醇爽等独特风味。

金陵宴点选料广泛，无论山珍海味、飞禽走兽、奇花异果皆可入选。金陵处长江中下游，气候湿润，土壤肥沃、物产丰富，交通发达，经济繁荣，市场活跃，一年四季都有时令菜和鲜果。春季可选用荠菜、茼儿菜作原料，制作荠菜包、茼儿菜蒸饺；夏季可选用冬瓜、梅干菜作原料制作冬瓜烧卖、干菜包；秋季可选用螃蟹、茭瓜作原料，制作蟹黄汤包、素三丁包；冬季可选用板桥萝卜、野鸭作原料，制火茸萝卜丝酥饼、野鸭菜包等。形成了金陵宴点的独特风格。

前辈尹长贵师傅一贯认为，宴点在宴席中起着相辅相成的作用，他创办了“茶点宴席”，深受广大顾客的欢迎和好评。

茶点宴席单

香茗一杯

冷菜：水晶肴肉、盐水鸭、五香牛肉、糖醋排骨。

干丝：烧鸭干丝、三鲜干丝、虾仁干丝。

点心：豆沙细包、千层油糕、三丁中包、花色酥点、花色蒸饺、葱油烧饼、五仁烧饼。

锅面：肉丝锅面、三鲜锅面、素锅面。

甜汤：银耳羹、血糯甜羹等。

以上品种，可根据顾客的需求选定。

宴点和菜肴一样，在宴席中也起着突出主题、烘托气氛的作用。宴席上配上几道精美的宴点，便有画龙点睛之妙，如年轻人的“生日席”上，常选用五彩缤纷的花卉对点；老年人的“祝寿席”上则用寿桃包、寿桃酥等；男婚女嫁的“婚宴席”上多配以八宝饭、盒子酥等。根据民间风俗习惯，可借用花鸟鱼虫入席，则更能表达人们的理想和愿望。如牡丹表示富贵；荷花表示高洁；玫瑰表示爱情；白鹤表示超逸；孔雀表示华贵；鸳鸯表示情侣；龙表示尊贵；凤表示吉祥；龟表示长寿；鸽子表示和平友好等等。这些实际上也为顾客提供了一份精神上的享受。

对点类

酥点是采用油酥面团经过复杂的加工程序而成型，具有造型逼真、色彩醒目、酥层清晰、外酥内松之特点，以花卉酥、动物酥为主，多为主点心陪衬，有极高的观赏价值，是中国高级宴席中不可缺少的点缀佳品。

酥点成双成对，称为“对点”，与江苏菜中的“对炒”相映成趣。就其色彩而言，花卉酥均为暖色调，动物酥均为冷色调，冷暖搭配，拼盘效果更佳。就其形象而言，有静有动，静者安闲自得，动者呼之欲出，动静相辅相成，方显生气。在表现手法上，往往花卉为虚，动物为实，虚实相间，浑然一体。

“对点”中，动物造型，均为慈祥之物，花卉造型，均为人们喜爱之花。这些动植物，古往今来，常被诗人赞之以歌，或被画家绘之以丹青。

正是：花卉千姿百态，
动物栩栩如生。
宴席锦上添花，
堪称点心一绝。

对点类包括：荷花莲藕、月季青蛙、葵花鸽酥、兰花白兔、菊花酥鹅等等。其制作见后面动物类、花卉类说明。



荷花莲藕



月季青蛙



葵花鸽酥



兰花白兔



菊花酥鹅

动物类

松鼠酥

小松鼠入盘成酥，更觉伶俐可爱，大有呼之欲出之势。

原料：精白面粉，熟猪油，鸡蛋清，可可粉，红色素，黑芝麻，各种果料。

制法：

(1) 将各种果料切碎加工成果料馅心。

(2) 将面粉、熟猪油以2 : 1制成干油酥。

(3) 将面粉、熟猪油、温水以5 : 1 : 2加入适量可可粉混合制成可可色水油酥。

(4) 将可可色水油酥面团逐个用手按扁；以6 : 4，将干油酥包入中心，再轻轻按扁。用小擀面杖擀成长18厘米，宽9厘米，折叠3层；复擀一遍，在中间用刀一切两半，对叠；再擀成长18厘米，宽9厘米的长方形，厚度5毫米；切去废边，再切成约3毫米宽的长条，上面抹一层鸡蛋清，逐条旁翻排齐，合紧；再抹一层鸡蛋清，将废边擀成薄片贴在上面，略擀一下，切成方形，分别包入馅心，收口捏紧待用。

(5) 生胚顺丝搓成腰圆形，结头向下，先将一头轻轻搓成圆尖长形，向下翘起成尾巴；另一头搓成尖长形，用刀切两半分开，做松鼠耳朵。在耳部下段，用手指按成扁圆形，在上面抹上鸡蛋清，将扁圆形部分翻贴在鸡蛋清上贴实，在两侧捏一把成松鼠头部。在头部两侧抹点鸡蛋清，装上红色小圆球，有圆球上抹点鸡蛋清沾上黑芝麻，成松鼠双眼。在头部的下端捏尖一些，成松鼠的嘴部。松鼠生胚即成。

(6) 将松鼠的生胚放入油锅内，用微火、温油慢余。要不断将油锅晃动，使油温上下传热均匀。油温升至五六成要立即离火，炸至生胚上浮即成熟。用漏勺捞出，沥油装盘。





青 蛙 酥

青蛙酥，形象生动、活泼，丝纹层次分明，极具观赏性。

原料：精白面粉、熟猪油、黄、绿色素、松子仁、核桃仁、金橘饼、冬瓜糖、青梅。

制法：

- (1) 先将松子仁、瓜子仁等各自加工成碎丁状，搅拌均匀成五仁馅心。
- (2) 将面粉、熟猪油以2 : 1制成干油酥。
- (3) 将面粉、熟猪油、温水以5 : 1 : 2制成水油酥。其中两块分别用黄、绿色素，揉成两块黄、绿水油酥面团待用。
- (4) 将黄、绿水油酥面团分别逐个用手揪扁，以6 : 4将干油酥包入中心，再轻轻按扁。用小擀面杖分别擀成长18厘米，宽9厘米的长方形状，折叠3层，复擀一遍，将绿色面团放在黄色面团上面，再复擀一遍，成长方形。用刀切去废边，再切成约3毫米宽的长条，厚度5毫米，上面抹一层鸡蛋清，逐条旁翻排齐，合紧；再抹一层鸡蛋清，将废边擀成薄皮贴在上面，切成方形，分别包入馅心，收口捏紧待用。
- (5) 生胚顺丝搓成尖腰圆形，结头向下。一头搓成尖长形，用刀切两半分开，刀口处抹上鸡蛋清，环贴在胚体的中下部成青蛙腿。另一头搓成圆形的仰望式成青蛙头，在两侧上端分别戳一小洞，抹上鸡蛋清，装上黄色小面球。再在黄色小面球上面抹上鸡蛋清，装上绿色小面球，成青蛙双眼。青蛙生胚即成。
- (6) 铁锅放置微火上，放入熟猪油，烧至三成熟，将青蛙生胚逐个放入，待油温上升时，要不断晃动，使油温传热均匀。用铁勺装油轻轻地浇在生胚上，油温升至六成时即离火。油温下降时，再上火略余成熟，用漏勺捞起，沥油装盘。