特点：成品为棕色，香甜软糯。

十一 奶油花生干点心

1. 原料配方

（1）面团料：面粉 16kg，白砂糖粉 6.5kg，奶油 6.5kg，鸡蛋 7kg，香兰素 15g，食用碳酸氢铵 30g。

（2）装饰表面料：面粉 600g，花生仁 6kg，鸡蛋清 4kg，白砂糖 9kg，苹果酱 3kg，白马糖 5kg，食用色素适量。

2. 加工制作

（1）制花生蛋白糊：将花生仁挑选干净后，放入铜锅内，加入白砂糖、适量蛋清拌和均匀后，用绞肉机绞三遍成糊。放火炉上加热，边加热边翻炒，加热至温度 65℃左右时即可。以适量蛋清搅拌均匀，放置冷却后，待挤表面用。

（2）制混酥胎坯：将面粉 600g 过箩，在操作台上围成圈，将白砂糖粉投入，并加入奶油、香兰素，搅匀起发呈乳黄色后，将鸡蛋液投入，再搅拌起发，加水、食用碳酸氢铵，继续搅拌糖粉完全溶化，呈乳黄色的悬浮状液体时，拌入 16kg 面粉，调制成面团。将和好的面团称重，分成均匀的块，每块 2.5kg。用擀面杖把每块面团擀成略小于烤盘的面片，用擀面杖卷起，放于烤盘中，然后在面片上扎数刀，以防其在烘烤时起凸。将烤盘入烤箱中用中火烤至面坯表面为浅黄色，底面浅金黄色约九分熟即可出炉冷却，以待装饰及二次烘烤。

（3）挤表面及二次烘烤：将烤好的胎坯大片表面先抹一层苹果酱，然后将花生蛋白糊放入带有圆嘴的挤糊袋中，在已抹上果酱的坯片上，斜挤花生蛋白糊呈圆长条状，挤满后，入炉用慢火烘烤，至表面浅黄色、底面金黄色，熟透后出炉冷却。将白马糖加热溶化，温度要适宜。将其调成浅红色，装入三角塑料袋内，顺胎坯表面挤上浅红色白马糖条纹，待白马糖凝固后，用刀将胎坯切成 3cm×7cm 的长方形小块，装盒即为成品。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

特点：成品表面有蛋白花生圆条，条纹之间有浅粉红色条纹，块形均匀，厚薄一致。

十二 油炸花生包

1. 原料配方

（1）第一次发酵料：面粉 1.5kg，白砂糖 250g，鲜酵母 75g，水 900g。

（2）第二次发酵料：面粉 3.5kg，白砂糖 250g，奶油 400g，鸡蛋 800g，食盐、水少许。

（3）馅料：熟花生仁 1kg，白砂糖粉 500g，炸油 1kg。

2. 加工制作

（1）原、辅料处理：将面粉过箩，白砂糖过筛去掉杂质，用水将鸡蛋洗净。将熟花生仁去种衣与白砂糖粉混合，用绞肉机绞碎成花生馅，备用。

（2）第一次发酵：先将鲜酵母置于容器中，用 30℃温水化开。然后将面粉置于操作台上围成圈，投入白砂糖和水。待糖溶化后，加入已溶开的酵母，将面粉和成软硬适宜的面团，装入面槽，入发酵室进行第一次发酵。发酵时间根据水温、酵母及发酵室温度而定，需 3～6h。

（3）第二次发酵：待第一次发酵的面团下陷（俗称回头），发酵成熟后，按配方将第二次发酵面粉在操作台上围成圈，将白砂糖、鸡蛋液投入，加适量的温水。待糖溶化、原辅料搅匀后，加入第一次发酵的面团，搅拌混合均匀，再加入已溶化的奶油，揉合成面团，装入面槽中，送发酵室发酵，温度为 32～34℃，约 2～3h。

（4）成型：面团在发酵室成熟后，可以进行一次面团捣面，以补充新鲜空气。将第二次发酵并成熟的面团，按设计质量切成 100 个小剂，先揉搓成有光面的圆球，稍放片刻，擀成中间厚的圆饼，将花生馅包入，封住剂口，拍成长腰圆形，摆入撒有薄面的盘中，

入室饧发。饧发室要求温度为40℃左右，相对湿度85%以上。待一个个小面团饧发至成面包体积大小时，即可准备油炸。

（5）油炸：在面包饧发的同时，及时提前加热油温，至155～160℃。将面包坯取下，剂口朝上逐个放入油锅内进行油炸。待表面炸成金红色后，用竹筷翻个。剂口面也炸成金红色。炸熟后，捞出控掉浮油，冷却凉透，摆入盘中，即为成品。

特点：成品色泽为金红色，周边有一白圈。形状为长腰圆鼓形，不露馅，不变形。内部组织蓬松，馅居中，不顶馅，无生心。口味香甜松软，具有酵母的清香和花生香味。

十三 蛤蟆包

1. 原料配方

番薯1kg，五香花生仁90g，白糖150g，冬瓜糖25g，地瓜粉适量，葱头少许。

2. 加工制作

（1）将花生仁去种衣，碾成碎末，将冬瓜糖、葱头捣成泥与白糖拌匀，做馅待用。

（2）将番薯刮皮，洗净，切薄块，蒸熟，趁着薯块的热气，酌情先加一些地瓜粉，揉成泥，如粘手再加，并用力揉搓，一旦均匀、光滑和柔软，即停止加粉。

（3）将薯泥搓成一个个直径约5cm的圆球，像做元宵丸那样，将皮捏薄放进馅，拉成船形，似蛤蟆状。将其投在沸水中煮熟，晾凉连汤吃，止渴效果是冰激淋、冰糕无法相比的。

特点：粘滑可口，别有一番风味。

十四 淮山果仁包

1. 原料配方

（1）皮料：酵面1.5kg，猪油50g，白糖50g，食用碱适量。

（2）馅料：淮山药600g，白糖200g，熟花生仁50g，蜜橘饼、

蜜冬瓜条、熟芝麻仁各 50g，猪油 150g。

2. 加工制作

（1）将橘饼、瓜条切成碎粒，花生仁碾碎去种衣，芝麻仁碾碎，淮山药蒸熟，用刀拍压成泥。将淮山药泥入热油锅与白糖同炒，待炒至色泽略黄并亮爽时即可出锅，倒入橘饼粒、瓜条粒、碾碎的花生仁、芝麻拌匀。

（2）将酵面加油、糖揉匀，再加入适量碱揉匀，然后搓条、摘剂、擀皮，包入山药馅，入笼用旺火蒸约 15min 至熟即成。

特点：暄软甜润，有果仁芳香。

十五 花生蛋白脆

1. 原料配方

花生仁 1kg，白砂糖粉 1.5kg，鸡蛋清 1kg，花生油 25g，香兰素少许。

2. 加工制作

（1）制蛋白糊：将鸡蛋清置于打蛋桶内，用打蛋刷子搅打，先慢后快，搅打至白色起发凝固后，把白砂糖粉分次加入，边加香兰素边搅打，搅打至能立住糊后，即为蛋白糊。

（2）成型：将糊装入带有大号长嘴的挤糊袋内（花嘴口径约 1.5cm），向已擦净、涂油和撒少许面粉的烤盘上挤成两个相连的圆形，呈花生形状，找好距离，挤满盘后，在表面均匀粘上碎花生仁，及时入炉烘烤。

（3）烘烤：用低温炉烘干，烘至里外熟透，出炉冷却装盒即为成品。

特点：形似花生，色泽洁白，香脆可口。

十六 蛋　　卷

1. 原料配方

（1）胚胎料：面粉 10kg，高果糖浆 7.25kg，鸡蛋 1kg，复合

疏松剂 200g，水 4.25kg。

(2)膏馅料:花生仁 2kg,桃仁 850g,桂花 250g,绵白糖 1.9kg,蜂蜜 1.3kg，高果糖浆 2.25kg，食用色素胭脂红适量。

(3) 擦卷钳油：花生油 150g。

2. 加工制作

(1) 制馅：将花生仁、桃仁过油炒熟，待冷却后，破碎成黍米粒大小的碎块，将蜂蜜和高果糖浆放于盆中，调匀加入绵白糖拌和，再加入少量冷水溶化开的胭脂红；最后加入花生仁、桃仁、桂花等，拌成粘稠状的粉红色膏馅。

(2) 拌糊：将鸡蛋打碎，取出鸡蛋液，和高果糖浆一起放进大盆中，待充分搅打至乳白色、泡沫蓬松起发均匀后，加入已和复合疏松剂拌匀的面粉，稍加搅拌，调成糊状。应注意在面粉加入后，搅拌时间不宜过长，以免出筋而不易操作。

(3) 熟制：将蛋卷钳子放在火炉上烤热，用布蘸花生油擦钳板内壁，每次的擦油量不宜过多，擦的次数也不宜过繁，否则，既会影响蛋卷的色泽，又易使蛋卷有哈喇味。接着用勺取少量糊料倒入张开的下钳板上，再将上下钳板合起，经合紧后卡住把手。待发出声音消失后，将蛋卷钳翻过来，放在火炉上稍烤一会即可。

(4) 成型：掀开钳板，用毛刷蘸取膏馏（粘稠状的粉红色膏馅），均匀地刷满钳中饼片；接着，将刷了膏馏的饼片快速取下，放在手掌中，右手趁热迅速将其推搓成卷状，并马上放于案板上，用刀拍压成扁圆形，切成 2cm 宽的蛋卷。

(5) 包装：将蛋卷按照一定的重量，装入食品包装袋，封口装箱即可。

特点：本品呈扁圆形，外表带金黄烤印花纹，焦脆酥甜，内夹粉红色馅料，具有果料、蜂蜜、桂花的浓郁香味。

十七 花 生 酥

1. 原料配方

需要全本请访问 www.ertongbook.com

花生仁 12kg，面粉 20.5kg，白砂糖粉 16kg，鸡蛋 4kg，猪油 5kg，香蕉香精 40g，食用碳酸氢铵 100g，水 7.5kg。

2. 加工制作

（1）调制面糊：将白砂糖粉置于容器内，投入鸡蛋液，用木搅板搅拌起发。再投入猪油、香蕉香精搅拌均匀，分次将水搅入（食用碳酸氢铵先溶于水），使糖全部溶化，无颗粒。上述原料混合均匀后，投入面粉拌成面糊。

（2）成型：将面糊装入带有圆嘴的挤糊袋内（口径 1～3cm），向干净的烤盘上挤成两头稍粗的短长条形点心坯。烤盘应事先均匀擦油，并撒少许面粉。将挤完的点心坯，撒上碎花生仁，并将多余的花生仁从盘中倒出，入炉烘烤。

（3）烘烤：用中火烘烤至表面呈浅黄色，底面为浅金黄色时，出炉装盘，即为成品。

特点：酥脆香甜，老幼皆宜。

十八 蛋白花生酥

1. 原料配方

花生仁 20kg，熟面粉 6.5kg，白砂糖粉 28kg，鸡蛋清 8.5kg，香兰素 15g，猪油 150g。

2. 加工制作

（1）制花生蛋白糊：将鸡蛋清、白砂糖粉放于锅内，于火炉上加温搅拌，加入熟碎花生仁，边加温边搅拌，至温度升至 65～70℃时取下远离火源继续搅拌，拌入熟面粉、香兰素，搅拌均匀，即成花生蛋白糊。

（2）成型：将糊料趁热用小勺盛在已擦油的烤盘上，盛满盘后，静置干燥 1～2h，待其表面光滑后，入低温炉烘烤。

（3）烘烤：用低温炉烘烤至内部全熟透，无生心后出炉冷却，装盒即为成品。

特点：本品为圆锥形，表面有光亮，大小均匀。内部组织疏

松、起发，口味酥脆香甜。

十九 奶油花生酥

1. 原料配方

（1）面团料：面粉 24kg，白砂糖粉 10kg，奶油 2.5kg，猪油 3.75kg，鸡蛋 5kg，食用碳酸氢铵 150g，香兰素 20g，水 3kg。

（2）刷表面料：花生仁 5kg，鸡蛋 1kg。

（3）粘合、装饰料：苹果酱 3.75kg，白马糖 2.5kg，香精、食用色素适量。

2. 加工制作

（1）面团调制：将面粉过箩，在操作台上围成圈，将白砂糖粉投入，并加入奶油、香兰素，搅拌均匀起发呈乳黄色后，将鸡蛋投入，搅拌起发，加水、食用碳酸氢铵，再继续搅拌使糖完全溶化，呈现乳黄色的悬浮状液体时，拌入面粉，找好软硬，调制成面团。

（2）成型：将面团擀成约 0.4cm 厚的面片，用长 9cm、宽 5cm 的椭圆花边模卡模，将坯片总数的 1/2，找好距离摆入烤盘。另一半坯片，用小圆铁管模在中心卡孔，将有孔的面片刷上鸡蛋液，粘满碎花生仁后也摆入烤盘，准备烘烤。

（3）烘烤：调整炉温适宜，用中火烘烤。待表面呈浅黄白色，底面呈浅金黄色，熟透后即可出炉冷却。

（4）粘合装饰：将已烤熟的坯片，一块无孔的和一块有孔粘有花生仁的坯片合为一组，底对底用苹果酱粘合，并在中心孔处挤上已溶化的白马糖。待白马糖凝固后，装盒即为成品。

特点：奶油香味浓厚，花生仁、白马糖香甜，坯酥松，无异味。

二十 奶油花生清酥

1. 原料配方

（1）奶油酥料：面粉 4.25kg，奶油 17.25kg，香兰素 20g。

（2）皮料：面粉 20kg，奶油 1.75kg，鸡蛋 2.25kg，食盐 350g，水 11kg。

（3）馅料：花生仁 5.5kg，白砂糖粉 4kg。

（4）刷面、粘合料：鸡蛋 2kg，薄面 750g。

2. 加工制作

（1）制奶油酥：把奶油、面粉、香兰素和搓在一起，擦匀分成 10 块，制成扁长方块。放低温处静置冷却，使其凝固（或在阴凉处放一夜亦可）称为奶油酥。

（2）和皮：将面粉过箩，在操作台上围成圈。先加入水总量的 4/5，再加入奶油、鸡蛋、食盐，混合后搅拌均匀，和成面团状，然后将余下的 1/5 水，分两次浸扎于面团内，最后揉制成皮面团。揉好后分成 10 块，用湿苫布盖好，放置饧发 20min 左右，备用。

（3）包酥：取一块饧好的皮面，用刀割一十字（深度约占面团的 1/3），将四角扒开，用擀面杖从四角中间向外擀，形成四花边形。擀好后，将已凝固的奶油酥放在花瓣中间，把面片的四个角依次折回，将奶油酥包严。用擀面杖横竖压一压，擀成长方形片。然后从片的两端向中间叠，叠成三层。掉转过来，再擀成长方片。再叠三层。依此方法共擀叠四次，每次三层。擀叠 4 次后再次冷却，即可操作成型。

（4）制花生馅：将花生仁烘熟去皮后，用绞肉机将熟花生仁和白砂糖粉绞成膏状的花生酱馅。

（5）成型：将已包好酥并已冷却的酥皮面，擀成约 0.6cm 厚的片，然后用刀切成 9cm 的正方形块，花生馅放于中间，将片的一边刷少许蛋液，然后对折，用手掐成凸起的弯形，并在表面刷上蛋黄液，找好距离，摆入烤盘，入炉烘烤。

（6）烘烤：调整好炉温，用中火烤，待表面呈浅金黄色，刀口黄白色，底面为浅黄褐色，熟透后出炉，冷却装箱即为成品。

特点：酥松香甜，奶油纯正。

二十一 闽北花生酥

1. 原料配方

花生仁 10kg，白砂糖 20kg，饴糖 12.5kg，面粉 5kg。

2. 加工制作

（1）将面粉炒熟，花生仁炒熟去种衣，投入熬至起丝的白砂糖中拌匀，冷却成块后再捣成粉末。

（2）将捣碎的花生仁糖粉过筛，再与熟面粉拌匀成混合粉。将饴糖拉白，加混合粉，碾压成薄片，再来回层层折叠，像切面条一样切成糖条，不要拉开，围以混合粉，然后用手工逐条捏成圆球状即为闽北花生酥。捏球时，要随捏随加混合粉，以防粘连。

（3）最后将闽北花生酥分别用塑料袋包装，即可出售。

特点：色白微黄，形如乒乓球大小，每颗重 20g，入口即碎，酥脆香甜，老幼皆宜，为闽北的名特小食品。

二十二 麻蓉酥

1. 原料配方

面粉 5kg，白糖粉 3.5kg，猪油 2.5kg，花生仁 500g，熟芝麻 500g，鸡蛋 500g，小苏打 15g，食用碳酸氢铵 35g。

2. 加工制作

（1）拌粉：先将花生仁、芝麻炒熟研末，小苏打、碳酸氢铵溶于水中，然后与白糖粉、鸡蛋液混合拌匀，最后加入过筛的面粉，拌匀。

（2）成型：用木模印压成型。模眼直径 3.5cm，厚约 1cm，眼底有花纹。将拌和好的糕粉装进木模，用手按实，模边刮平，再磕模在烘盘上。

（3）烘烤：用小火烘烤，要有底火，炉温 150℃左右，烘至外表呈微黄色、中空起层、厚度增高一倍左右即成。

特点：质地疏松，色泽鲜艳，花纹清晰，松香适口。

二十三 德庆酥

1. 原料配方

熟面粉 5kg，熟花生仁 500g，白糖粉 4.5kg，猪油 1.6kg，花生油 500g，鸡蛋 650g，熟芝麻仁 250g，小苏打 20g，食用碳酸氢铵 80g，水 150g。

2. 加工制作

（1）拌粉：将小苏打、食用碳酸氢铵溶于水中，与白糖粉、花生油、猪油、鸡蛋液、花生仁、芝麻仁混合拌匀，最后加入过筛的面粉，视面粉的干湿度可以适量加些水，但水必须在加面粉之前投入。

（2）成型：用木模印压成型。模眼直径 3.5cm，厚约 1cm，眼底有花纹。将拌和好的糕粉装进木模，用手按实，模边刮平，再磕模在烘盘上。要注意模印的模眼要清晰，故要经常清刷或调换。

（3）烘烤：用小火烘烤，要有底火，炉温 150℃左右，烘至外表呈微黄色、中空起层、厚度增高一倍左右即成。

特点：色泽鲜艳，面底色一致，质地疏松，不碎裂，花纹清晰，甘香松化。

二十四 红薯酥

1. 原料配方

糯米 20kg，熟花生仁 4kg，鲜红薯 12kg，菜子油 10kg，绵白糖 12.5kg，饴糖 7.5kg，熟芝麻 1.5kg。

2. 加工制作

（1）制糯米粉：将糯米浸泡 12h，沥去余水，磨成粉，用 100 目筛过筛备用。

（2）制坯：将红薯洗净上锅蒸熟，剥去皮切成小块，与糯米粉在台板上混合揉匀，装入盒用力压实后，切成 4～5cm 见方的块，均匀摆入蒸笼至熟透（水沸后 20～25min）。然后再趁热放入

石臼中舂至柔和均匀，直到没有红薯硬块斑点时取出，装入盆内压成坯块。

（3）切丝：将坯块切成 6～7cm 见方的块，再切成 3～4cm 厚的片，最后切成长 6～7cm 的丝，阴干。

（4）油炸：将植物油放入锅内，加热到 170～180℃时将适量的薯丝入锅，炸至表面微黄、用手能折断时立即起锅，待上浆。

（5）上浆：按 1kg 白糖加水 200g 的比例，先将水下锅，随即下白糖，搅匀溶化后再加入饴糖，混合溶化后过滤。再下锅熬至 128～130℃。撤离火源，随即倒入油炸薯丝及熟花生仁，拌匀起锅。

（6）成型：将 50cm×50cm×2.5cm 的木框放在台板上，用干净热毛巾抹湿，按配方的比例将熟芝麻撒在底上，趁热倒入上过糖浆的薯丝和熟花生仁，迅速扒平，用木杖擀压平，再用铜捺将表面及边缘压紧。然后用刀切成 5cm 见方的块，每个小方块切一个十字（切虚刀），不要切透，松开木框即成。

特点：成品为正方形块，色泽微黄有光亮，切边整齐。酥脆香甜，入口化渣，有红薯的特殊香味。

二十五 砂浆果仁饼

1. 原料配方

（1）面团料：面粉 850g，白糖浆 450g，蜂蜜 50g，猪油 250g，小苏打少许。

（2）馅料：熟花生仁 100g，熟面粉 300g，绵白糖 300g，熟芝麻 100g，花生油 150g，香油 50g。

（3）装饰料：白砂糖 250g。

2. 加工制作

（1）调面团：将称好量的面粉倒在面板上，围成圈。把油、糖浆、蜂蜜和溶化的小苏打投入中间，充分搅拌，使其乳化。然后慢慢加入面粉，调成软硬适宜的面团，掐成 40 个小剂。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

（2）制馅：将熟面粉、绵白糖搅拌均匀，倒在面板上，围成圈。把花生仁等小料加工切碎置于中间。同时将油和适量的水投入，搅拌均匀。然后与拌好糖粉的熟面粉拌匀，软硬适宜。拍成2cm厚的长方形，用刀切成5cm×8cm的40个小方块。

（3）成型：取一块皮面，用手搓细腻，摁成中间厚的扁圆形。将一小馅均匀包入，封严剂口，拍成圆饼状，直径约7cm。表面刷上蛋液，均匀粘上砂糖。找好距离，摆入烤盘，用竹针扎一气孔，准备烘烤。

（4）烘烤：首先调好烤箱温度，一般控制在200～220℃。把摆好生坯的烤盘送入烤箱。初入烤箱时温度稍高，待制品定型后，适当降低温度。上下火一致，将制品烤成底面红褐色、表面乳白色，手感有硬度，熟透时即可取出烤箱，冷却后摆入瓷盘中。

特点：本制品表面粘有砂糖颗粒，烘烤后洁白。外形端正，不塌腔，不漏馅。断面皮馅位置均匀，并具有各种果仁的风味。

二十六 玫瑰饼

1. 原料配方

（1）皮料：面粉450g，绵白糖35g，猪油100g，温水200g。

（2）酥料：面粉500g，猪油250g。

（3）馅料：熟面粉375g，绵白糖350g，熟花生仁75g，熟芝麻75g，糖玫瑰100g，花生油150g，水少许。

2. 加工制作

（1）和皮面：将称好量的猪油、绵白糖倒在小盆内，用30～50℃的温水150g冲化并搅拌均匀。然后，将称好的面粉投入，混合均匀后用剩下的50g水分二次投入，进行浸扎。调好软硬适宜的筋性面团，以不粘手为宜。将面团揉成长条状，用湿苫布盖好，饧发20～30min，再掐成均匀的20个小剂。

（2）调酥面：将称好的面粉倒在面板上，围成圈。然后，按量将猪油投入。混合均匀，用力搓成软硬适宜的油酥性面团，做

成厚 3cm 的长方形。用刀切成 4cm×5cm 的 20 小块，备用。

（3）制馅：将称好量的熟面粉、绵白糖倒在面板上，搅拌均匀，围成圈。把花生仁等切成小碎块的各种辅料放在中间，同时加入花生油，与辅料拌匀。再加入已拌好糖粉的熟面粉，拌匀。做成厚 2cm 的长方形，用刀切成 5cm×8cm 的 40 个小方块。

（4）成型：将饧好的皮面摁成中间厚的扁圆形，把油酥包入中间。破酥后，平均分成两半，再分别摁成中间厚的扁圆形，取一馅包入，封严剂口，摁平。用小擀面杖擀成直径 8cm 的圆饼，表面打一红点，找好距离，表面朝下，摆入烤盘，用竹针扎一气孔，准备烘烤。

（5）烘烤：调好温度，一般控制在 200℃左右，底火略大于上火。将摆好生坯的烤盘送入烤箱，用急火烘烤。待制品表面烙成金黄色时，翻过来重新放入烤箱烘烤。待底面呈红褐色，手感边墙有硬度即为熟透，取出，冷却后食用。

特点：玫瑰饼系辽西地区的常见食品。口感酥松、绵软，有浓郁的玫瑰清香味。

二十七　立　酥　饼

1. 原料配方

（1）皮料：面粉 9kg，猪油 2kg，温水 4.75kg，食用红色素适量。

（2）酥料：面粉 10kg，猪油 5kg。

（3）馅料：花生仁 2.5kg，熟面粉 5kg，白砂糖粉 7.5kg，猪油 3.5kg，淀粉糖浆 1kg，芝麻 3.5kg，精盐 300g，清水 750g。

2. 加工制作

（1）和皮：将面粉过筛后置于操作台上围成圈，投入猪油、温水，混合均匀后用温水浸扎一下，调成软硬适宜的筋性面团。将面团分成每块 1.5kg 饧发，各下 40 个小剂。

（2）调酥：将面粉过筛后置于操作台上围成圈，加入猪油调成

软硬适宜的油酥性面团。分成每块 1.5kg，再将每块分成 40 小块。

（3）制馅：将熟面粉、白砂糖粉搅拌均匀，过筛后置于操作台上围成圈，将花生仁、芝麻碎末置于中间，同时加入精盐、淀粉糖浆、猪油和适量水搅拌均匀，与拌好糖粉的熟面粉拌匀，使软硬适宜。将面团分成每块 2.25kg，每块再各打 80 个小块。

（4）成型：先将饧发好的皮面饼坯摁成中间厚的扁圆形，包入一块油酥擀成 0.3cm 厚的长条形，从一端向另一端折叠，再擀成长条状后，从侧面折叠一次，再擀成长条状，把顶端用刀切掉，垫入后端。卷成圆柱状，从中间切开，断面朝下平稳压扁。用小擀面杖将面团擀成中间厚的扁圆形，酥口朝外，把馅包入。酥顶立于中间，拍成馒头圆形，中间打一点红，扎一气孔，找好距离，摆入烤盘，准备烘烤。

（5）烘烤：将炉温调整好，上火弱，下火强。将装好生坯的烤盘送入炉内，烤成表面乳白色，底面红褐色，熟透出炉，冷却后食用。

特点：成品规格整齐，酥顶立于中间，呈馒头圆形，有明显的立体层次，无大裂痕。组织疏松，酥皮起发均匀。甜咸适度，有麻香味。

二十八 盲 公 饼

1. 原料配方

熟糯米粉 9.25kg，花生仁 2kg，芝麻 2kg，绿豆粉 7.25kg，白糖粉 20.5kg，鸡蛋 2kg，熟猪油 5.75kg。

2. 加工制作

（1）润糖：将白糖粉放入锅中，加入占糖 10%～20%的冷开水，拌和成为半湿的潮糖。

（2）擦粉：将熟糯米粉放在台板上，先倒入潮糖，再逐一放入花生仁、芝麻碎末、绿豆粉和鸡蛋，然后拌粉，双手后擦粉，务求均匀，至不结块为止。

（3）成型：将搓好的饼粉倒入预先制备好的饼模中，用手压平，刮去多余部分，使其光滑用手轻轻推入烤盘待烤。

（4）烘烤：烤盘入炉烘烤，炉温140℃左右，至两面均呈微黄色即可。

特点：成品外观金黄，色泽均匀，入口酥脆，正常水分为1.5%以下，可保存30天。

二十九 福建礼饼

1. 原料配方

（1）皮料：面粉5kg，饴糖1kg，熟猪油1.25kg，熟芝麻3.5kg。

（2）馅料：熟面粉5kg，白糖12.5kg，熟花生仁7.5kg，红枣2.5kg，瓜子1.25kg，核桃仁1.25kg，熟猪油2.8kg，白膘肉丁10kg，桂圆750g。

2. 加工制作

（1）制皮：将面粉过筛后置于面板上围成圈，将预先拌匀的猪油、饴糖和水（2kg）的混合物倒入中间，慢慢扒入四周面粉，反复搓揉制成面团，然后盖上湿苫布饧发15～20min，尽量使面团充分起筋，富有延伸性。然后将饼皮分成4块，每块下30个小剂。

（2）拌馅：预先处理好白膘肉丁，轧碎核桃仁，切碎桂圆和红枣。然后将各种馅料混合搅拌均匀，制成馅料面团。馅料的软硬最好用油来调节，尽量少加清水。

（3）成型：按皮：馅＝1.5：8.5的比例包馅。先将皮料搓圆、压扁，擀成圆薄片，中间略厚，边缘稍薄。馅料搓圆包入时，皮料边缘只包到2/3部位，两手边包转边拉，使封口合拢，封口朝下，用手掌把饼坯稍按扁，再用滚筒压成扁圆形，厚度为1.5cm。然后在饼坯外表洒一些水，粘上芝麻。饼坯上烤盘后，面上逐一盖印。

（4）烘烤：烘烤时火力要小，时间要缓慢，炉温为130～150℃。烘烤时须翻动一两次，当饼皮圆周内的青绿色转为微黄时即可取出冷却。

特点：饼面金黄油亮，红印清晰，饼体厚薄一致，不破皮，不露馅。上麻均匀，皮薄如纸，入口糯软，甜而肥润，爽口不腻。

三十 滇式风饼

1. 原料配方

（1）皮料：面粉 11.5kg，白糖 1kg，饴糖 9kg，麻油 2.3kg，鸡蛋 750g，食盐 200g，小苏打 100g，清水 1kg。

（2）馅料：花生仁 750g，芝麻 750g，糯米粉 1.75kg，熟面粉 3.75kg，麻油 2.3kg，白糖 4kg，白膘肉 15kg，五香粉 100g，食盐 25g，葱 1kg，水约 2.75kg。

2. 加工制作

（1）制皮：将水、小苏打、食盐、白糖、饴糖、麻油放入和面机内搅拌均匀，再加入面粉搅拌至细腻、光滑为止。

（2）制馅：将白膘肉蒸熟切成黄豆大的肉丁，花生仁炒熟研成细末，葱洗净切成碎末，芝麻炒香，待用。把水、食盐、葱末、五香粉放入和面机内搅拌均匀，再放入白糖、麻油、白膘肉丁、花生仁和芝麻搅拌均匀，最后放入熟面粉、糯米粉搅拌均匀即可。

（3）成型：取面团置于面板上分成若干剂子，馅料也分成同等数量。先把皮面擀成薄片，放入馅料，用皮面将馅包起，搓成直径约 2.5cm 的长圆条状。用刀纵向切成 2.5cm 厚的小块即为生坯。

（4）烘烤：将生坯整齐地摆入烤盘，刷上鸡蛋液即可入炉烘烤。用中火 180～200℃烘烤 15min 左右，表面呈金黄色即可。

特点：甜咸油润，五香味浓，皮酥松脆。

三十一 什锦酥饼

1. 原料配方

面粉 500g，花生仁 50g，熟面粉 25g，猪油 150g，白糖 125g，核桃仁、瓜子仁、麻仁、蜜枣、瓜条、葡萄干、莲子、果脯共 150g，

青红丝、桂花酱少许，温水、油适量。

2. 加工制作

（1）先将 250g 面粉用 125g 猪油擦成干油酥，再将剩余的面粉、猪油加适量温水和成水油面团。

（2）将白糖加入熟面粉和切碎的核桃仁、花生仁、瓜条、蜜枣等什锦料，再加少许桂花酱，搓匀成馅。

（3）将干油酥和小油面团各下 20 个剂子，分别把水油面剂按扁，包住干油酥，擀成圆薄片，对折 2 次成扇形状，再将扇形的 3 个角向中间折按，使扇形成圆形，然后包上什锦馅，擀成厚薄适当的圆饼。

（4）将平锅烧热，刷油，将饼放入平锅内烙制，当饼呈浅黄色时，翻过来再烙另一面，用慢火烙至饼鼓起，饼边缘呈白色时即熟。

特点：成品外酥里软，馅心香甜。

三十二 小 风 饼

1. 原料配方

（1）皮料：面粉 11.5kg，麻油 2.3kg，绵白糖 1kg，饴糖 9kg，蛋液 750g，精盐 200g，碱水 125g。

（2）馅料：花生仁 750g，芝麻 750g，糕粉 1.75kg，熟面粉 3.75kg，麻油 1kg，砂糖 2.5kg，糖腌白膘肉 20kg，葱 1kg，腐乳 1.25kg，精盐 250g，五香粉 10g，水 2.5kg，大蒜头少许。

2. 加工制作

（1）把全部馅料搅拌均匀，分成 10 块，每块约 3kg。

（2）把皮料也全部搅匀，制成面团，分成 10 块，每块 2.5kg。用滚筒将皮滚薄，将馅料卷入，搓成长卷条，直径为 1cm，用刀切成约 1.5cm 的小圆柱后，平放在烤盘上，略加压扁，饼馅稍露于外，饼面涂上一层蛋液，然后将烤盘送入烘箱烘烤，温度 250℃，约 13min，取出即成。

需要全本请访问 www.ertongbook.com