

一、春季筵席点心

(一) 春季筵席点心单(选例)

月影恋龙团
鲜鱿鱼烧卖 每位
三六
汤泡三丝舟
脆皮珍珠鸡
绍菜柴把鸭
点麻卷筒虾
家乡益软卷 每位
两件
灼凤凰奶糕 高上
椰香鸡蛋卷
奶皇西米球

(二) 春季筵席点心的制作

1. 月影恋龙团

原料及专用器具：

- (1) 鹌鹑蛋12只，涂油汤羹12只，生粉若干。
- (2) 咸方包片 4件（厚度为0.5厘米）。
- (3) 榄肉若干，切碎。
- (4) 百花馅 250克（五两），加入少许芫荽。
- (5) 鸡蛋 2只、炸用花生油若干。
- (6) 装饰碟边用的什色小威化片若干（用油炸，备用）。
- (7) 直径40厘米(1.2市尺)圆碟 1只。

制作过程：

(1) 将鹌鹑蛋去壳，倒入涂了油的汤羹内，随即上蒸笼以慢火把蛋蒸熟。出笼凉冻后，将蛋脱离汤羹。

(2) 依熟鹌鹑蛋形体将咸方包片切成方包片 12件。随即将百花馅放在每片方包上，并用手将它（依

包体形)铺平。

(3)把熟鹌鹑蛋底部粘上生粉,逐一贴在每件百花馅上,用手按牢。

(4)鸡蛋去壳,搅匀,将蛋液在每件半成品边缘涂一遍,随即粘上榄肉碎粒(在上油镬煎炸时,再用手把榄肉碎粒粘牢,以防脱落)。

(5)把铁镬烧热,淌入适量生油,将半成品排在镬内,用浸炸方法*,煎至面包片呈金黄色百花馅也熟透时,便可起镬,滤清油分,排放碟上;碟边再围上什色威化片,便可上席。

特点:

面包香脆,百花馅鲜爽,色泽美观。

2. 鲜鱿鱼烧卖

原料及专用器具:

(1)选如同手掌大小的鲜鱿鱼 4 只。

(2)烧卖馅 150 克(3 两)**,百花馅 100 克(2 两)。

(3)全蛋烧卖皮 12 件,每件直径为 3 厘米(1 市

这里说“以浸炸方法”是指:生油油温不能过高;生油量只浸至百花馅便可,以免把鹌鹑蛋炸“老”而影响色泽。

烧卖馅:就是用鲜虾肉、猪肉、冬菇等拌成的馅。

寸)。

(4) 麻油、食盐、胡椒粉、味精、白糖、花生油、生粉适量(鲜鱿鱼调味用)。

(5) 直径40厘米(1.2市尺)圆碟1只,涂抹一层花生油。

(6) 鲜绿芫荽数株。

制作过程:

(1) 将鲜鱿鱼洗净,撕清它的皮膜,用斜刀切麦穗刀纹,然后把每只鱿鱼切成3片(切为长三角形),用开水烫熟,即成为有麦穗花纹的鲜鱿鱼卷,再用清水过冻,把卷的一端切掉一些,使它平整能够竖立。接着滤干水分,用原料(4)所列的味料拌匀。

最后在卷内扑上一些生粉(防止肉馅脱出),把烧卖馅分别纳入卷内,使它们成一卷卷能竖立的鲜鱿鱼卷。

(2) 用槌把12件烧卖皮的圆周敲成“菊花边”^{*},分别排在案台上,再将百花馅平铺在每件烧卖皮上,然后取出一卷鲜鱿鱼卷(先在底部粘上少许生粉),用一件烧卖皮包住鱿鱼卷的底部,分别安放在抹了油的碟子上。12件包完后,放进蒸笼用旺火蒸8分钟,出笼后,碟边围上几条鲜绿芫荽,便可上席。

* 敲成菊花边,是烧卖皮的传统操作,目的是使皮边薄一些。

特点：

鲜鱿鱼洁白，刀纹清晰，烧卖皮呈金黄色，黄白相映外观悦目，口味鲜爽。

3. 汤泡三丝角

原料及专用器具：

(1) 甘笋（胡萝卜）1个，削去表皮；冬笋尖1个；发菜少许（发湿）。

(2) 百花馅150克（3两），烧卖馅100克（2两），绍菜梗（切丝）100克（2两）。

(3) 上汤（已调味）1窝，发湿雪耳适量。

(4) 生粉若干，蒸笼一个（涂上花生油）。

(5) 大汤窝1只。

制作过程：

(1) 将甘笋、冬笋尖各切细丝（用开水滚过，压干水分），发菜滤干水分，这三样混合均匀后，洒上少许生粉，再拌匀一次，平铺在案台上。

(2) 将百花馅捏成36个丸子，排放在三色丝上。随后用手按扁丸子，使粘上三色丝。

(3) 开镬，倒入生油，将绍菜梗炒熟，挤干水分，与烧卖馅混合，分成36粒。

(4) 将粘有三色丝的扁圆形“片”，每件包入一粒

菜肉馅，做成包角形（三色丝向外，制作时以生粉防粘，每包好一只立即排入蒸笼里，全部包完后，放上蒸罐以旺火蒸5分钟便熟。

(5) 将雪耳发湿，用开水滚过，捞起，挤干水分，放入大汤窝内，再将熟三丝角放在雪耳面上。

(6) 将上汤烧滚，倒入汤窝内，便可上席。

特点：

外形色彩艳丽，配以晶莹的雪耳，更为悦目。角皮爽口，内馅鲜滑。

4. 脆皮珍珠鸡

原料及专用器具：

(1) 大糯米200克(4两)、调味料少许。

(2) 12平方厘米(3.5市寸，丁方)鲜腐皮12件。

(3) 面粉250克(5两)、臭粉3克(6分)，花生油75克(1.5两)。

(4) 鸡肉150克(3两)，发湿洗净冬菇6只(每一剖为二)，熟腊肠片12件(斜刀切)，调味料少许。

(5) 芫荽数株，炸用花生油若干。

(6) 长轴47厘米(1.4市尺)椭圆碟1只。

(7) 鸡蛋3只(装饰碟边用)。

制作过程：

(1) 将大糯米洗净用清水浸4小时，滤干水分。取干莲叶一张，铺在蒸笼里，涂一层花生油，然后将大糯米平铺在莲叶上，放入蒸罉蒸熟后，倒出，拌入调味料，分成12份。

(2) 把面粉、生油、臭粉放入容器里，加入清水约300克(6两)，调成油面浆(预先调好静置一小时候后才用更佳)。

(3) 将鸡肉切为12片，用湿生粉拌过。开镬，倒入花生油，烧滚，把鸡肉拉熟(“拉”指油温不高而把鸡肉炸熟，这样鸡肉才嫩滑)。

用适当调味料将熟鸡肉片、冬菇片、熟腊肠片拌匀。

(4) 将12件鲜腐皮排在案台上，分别放上熟鸡肉片、冬菇片、熟腊肠片各一件(放在鲜腐皮中央)，最后将糯米饭一份盖在面上，以鲜腐皮包成长4厘米(1.2市寸)的日字形扁身卷，卷口用油面浆粘结，正中贴上两两片芫荽叶。

(5) 取鸡蛋3只，去壳，搅匀，使蛋黄蛋清混合，加入少许湿生粉，最后用铁镬摊煎成鸡蛋片(注意镬要洗干净，要用纸蘸油抹镬，火候要适中，这样鸡蛋片才能呈纯黄色，质薄)。出镬后凉冻，将鸡蛋片卷起、按平，切丝，然后将鸡蛋丝铺在椭圆形碟的边

沿，间中插上一二条茼蒿叶，以作点缀，使黄绿相映，令人悦目。

(6) 取铁镬一只，倒入生油，烧滚，将油面浆再搅动一遍，接着，把每一块鲜腐皮卷粘上一层薄薄的面浆后，放入油内浸炸。炸至卷身脆硬，色泽微黄时捞起，滤清油分，排在碟内，便可上席。（注意：粘浆时，浆要稀薄，才能呈露出茼蒿的绿色，使成品有透明感，吃时口感肉馅脆中带有软、鲜、甘的特色）。

特点：

黄绿相衬，外形美观，馅软鲜甘，香脆可口。

5. 绍菜柴把鸭

原料：

(1) 绍菜一棵，花生油适量。

(2) 火鸭肉 12 条（大如笔杆，长度为 4.5 厘米即 1.4 市寸），发湿冬菇 6 只（直径与火鸭肉长度同），一部为二。淮山片 12 片（长度与火鸭肉同）。胸肉 12 条（体积与火鸭肉同）。蚝油、麻油、胡椒粉、味精、白糖、精盐、生粉、花生油适量。

(3) 咸蛋黄一只，茼蒿数株。

(4) 威化纸（用生粉制成，可以食的“纸”） 4 张。

(5) 长轴47厘米(1.4市尺)椭圆碟1只。

制作过程：

(1) 取一棵绍菜，剥出12片菜梗，切去叶边，并在菜头处撕去菜梗筋（如果是嫩梗，就不用撕菜梗筋），菜的宽度比火鸭肉短，长度以能将上述四样原料围卷两圈为准。

接着用滚热的生油将绍菜梗炸熟，捞起滤干油分，用适量精盐、味粉、生粉等拌匀，直排在案台上。

(2) 将火鸭肉分放在绍菜梗的上端。

(3) 用清水将淮山浸发至身软，滤干水分，与冬菇片、肉条一同用味料拌匀。然后取淮山、冬菇、胸肉一份，平排在火鸭肉旁边。接着，将绍菜梗卷成一卷柴把火鸭卷，再在卷的中央放上芫荽叶和咸蛋黄片（咸蛋黄扑上生粉开薄，分为12片）各一片，最后将一张威化纸分切为4条纸片，以纸片逐件卷住菜卷，排在椭圆碟上。全部制作完毕，便可上笼，蒸约10分钟，出笼上席。

特点：

成品色泽艳丽，有透明感。

6. 香麻卷筒虾

原料及专用器具：

(1) 已发好的甜面包皮250克(5两)。

(2) 甜酥心150克(3两)^{*}。

(3) 手指头一般大小的壳虾12只，生粉、味料适量。

(4) 烧卖馅 150克(3两)，洋葱粒 50克(1两，炒熟)。

(5) 白芝麻肉若干，扫面用的鸡蛋 1只。

(6) 直径47厘米(1.4市尺)的椭圆碟 1只。

(7) 炸鸡蛋丝适量，伴碟边用。

制作过程：

(1) 将面包皮按平，成日字形，又把甜酥心按平，覆在面包皮上，用酥棍稍微开长，把它覆叠三层，如此覆叠两次后，略停片刻（使面包皮韧度减弱）然后用刀将它切开，长约40厘米(1.2市尺)，宽约15厘米(4.5市寸)，并切齐边缘，再将它直切四刀，横切三刀，成为长日字形片（共12件），排在案台上，面上涂一次鸡蛋液。

(2) 选取指头大小的壳虾，用剪刀剪去虾须和虾爪，并挑出虾头部的“泥”，之后，以适量的味料和生粉拌过，逐只背向案台排在日形片的中央。随即将

^{*}甜酥心：用面粉500克(1斤)、糖粉100克(2两)、牛油 250克(5两)，净蛋100克(2两)、泡打粉10克(2钱)组成。

烧卖馅拌入熟洋葱粒，分成12份分别放在虾面上（烧卖馅要捏长，与虾粘连，但又不宜露出皮外）。然后逐件卷成圆筒形，在筒上再涂一遍鸡蛋液，粘上适量的白芝麻肉，随即有间距地排在炕盘里，静置片刻，待卷身有膨胀感，便可送入炕炉炕焗，大约10分钟后，如卷面呈浅黄色而内馅又已熟透时，便可出炉上碟，在此之前，要预先在碟边摆砌油炸鸡蛋丝以作装饰。

特点：

成品松软稍酥，略显层次，筒的两端微露出虾头虾尾，外形美观。

7. 家乡煎软卷

原料：

(1) 优质水磨糯米粉500克(1斤)，白糖100克(2两)、精盐10克(2钱)、味精5克(1钱)。

(2) 熟瘦腊肠3条，金钩虾米50克(1两)，油炸花生适量，去衣，切碎。

(3) 韭菜150克(3两)，煎用花生油若干。

(4) 长轴47厘米(1.4市尺)的椭圆碟1只。

制作过程：

(1) 把原料(1)所列各料放入容器内，再加入

清水约200克(4 两)，搥成糯米粉团。

(2) 把韭菜洗干净，先切去菜尾，再切成段，长约半厘米(1.5分)，另将熟瘦腊肠切细(幼)粒，将金钩虾米浸湿，三样共同混合在糯米粉团内。之后，再分成两份，用手把它搥成圆球形。

(3) 把铁镬洗净，烧热，淌入适量生油，随后放入一团糯米粉，用中部火煎，边煎边用铁勺背将粉团压扁，使它成为圆形粉件。煎至色泽略呈金黄时，把粉件翻转，再煎另一面，并加入一些花生油，待粉件两面色泽一致且已熟透，便可整件倒在案台上(事先要将案台洗干净)。另一粉团也如法煎熟，便开始卷成卷。

(4) 卷成卷的方法，用酥棍将粉件开薄，使它从圆形变成长日字形，然后用刀剖成两片，面上洒点碎花生屑，用手按牢，随即将它复卷成扁平的软卷四条。最后开切为24件，整齐地排在碟里，便可上席。

附带说明一下，如糯米粉质量较好，卷身可能过软，可兑入澄面100克(2 两)，以改变这种情况。

特点：

韭香糯软，咸、甜、甘、香俱全。

8. 焗凤凰奶糕

原料及专用器具：

(1) 钢化玻璃圆汤窝 1 个。

(2) 白糖 350 克(7 两), 净鸡蛋 350 克(7 两), 澄面 50 克(1 两), 吉士粉 75 克(1.5 两。如缺, 则改加净鸡蛋 150 克即 3 两, 并落香兰素少许), 甜面包 250 克(5 两), 花生油 50 克(1 两)。

鲜淡牛奶 500 克(1 斤)。

制作过程:

(1) 钢化玻璃汤窝 1 个, 内涂抹一遍花生油, 放在炕盘中央。

(2) 甜面包切片, 用开水浸泡片刻, 随即倒入罗斗里滤干水分(浸泡时不要搅动, 因为搅动后, 面包片的水分就难以滤出)。

(3) 将白糖与澄面混合, 放在容器里, 另将新鲜淡牛奶放入蒸笼里炖滚, 然后冲入容器内, 把白糖搅至溶化, 立刻将吉士粉、净鸡蛋、花生油以及已经滤干水分的面包片全部投入奶糖水内, 并迅即用蛋糕棒加以搅动, 待奶糖水出现大量鸡蛋泡沫时, 马上倒入钢化窝内, 再送入炕炉炕焗。

在炕焗过程中要注意: 炕盘里要斟入开水, 使蛋糖水加快炕熟。炕炉底面火要比较高, 待糕面呈现金红色时, 面火转为较低。过了一会, 用手轻按糕的中央, 如有回弹力的感觉, 便可出炉上席。这款糕是甜食, 上席之前, 要全部换上小碗和匙羹, 并由

服务员用长柄汤勺分给每位食客。

需要注意的是，这款糕点表面的色泽，与搅动时产生鸡蛋泡沫的多寡有关，泡沫多才能使糕面色泽呈现均匀的褐红色。这种糕也可称为“凤凰布甸”或“吉士布甸”。

特点：

糕体油滑香甜，色泽纯黄，糕面呈微褐红色。

9. 椰香鸡蛋卷

原料及专用器具：

(1) 30厘米(九寸)方盘 1个，涂生油一遍，并洒上适量面粉。

(2) 鸡蛋 8只，吉士粉25克(5钱)，泡打粉少许。

(3) 椰子酱适量。

(4) 直径33厘米(1市尺)圆碟 1只。

(5) 碟边装饰用椰澄面花(做法在下面介绍)。

制作过程：

(1) 将鸡蛋去壳，蛋黄蛋清分开。先将蛋清打成蛋泡(用蛋糕棒把鸡蛋清打至呈泡状，以用棒能提起泡沫为准)，加入吉士粉(如缺料可不加)和泡

打粉，再继续搅打蛋泡。最后调入鸡蛋黄，两者混合后，把其中7/10倒在30厘米（九寸）盘里，用手拨平。另取三角纸卷成唧筒，装入剩下来的蛋泡液，在面上唧出小方格条纹（注意：方格条纹要粗，约0.3厘米），唧毕，立即送入炕炉炕焗，至糕面呈金红色，手感硬中带软时，便可出炉、凉冻。

（2）用白纸两张，平铺在案台上，将炕熟的鸡蛋糕整盘覆在一张白纸上，使糕身脱离九寸盘。随即用刀将糕剖成两件，把其中一件放到另一张白纸上，再以适量的椰子酱涂抹糕面，将它卷成圆筒形，共两条，再开切成24件，在每件面上唧上数条细（幼）纹的椰子酱，作装饰之用。

注意：成品切为24件，但只取半数（12件）排在碟上席。卷圆筒形卷时用力要轻巧，使纹型显露出来，不要把格子条纹压死。碟边用澄面唧花以作装饰，应预先唧好，上笼稍蒸过，凉冻候用。

特点：

式样新颖，色泽金黄，蛋味香浓，口感松中带韧。

10. 奶皇西米球

原料及专用器具：

（1）西米250克（5两），白糖75克（1.5两）

生粉75克(1.5两) , 猪油 25克(5 钱)。

(2) 净鸡蛋200克(4 两) , 白糖300克(6 两) , 牛油100克(2 两) , 吉士粉15克(3 钱) , 如果缺料可改加净蛋50克 , 奶粉50克(1 两)。

(3) 红色车厘子 3 粒。

(4) 有眼铁板 (或干莲叶) 一件 , 涂上花生油。

(5) 洁净白布一幅 , 铺在蒸笼里。

(6) 直径33厘米(1 市尺) 圆碟 1 只。

(7) 用面粉等塑造碟边花卉装饰 (用料详见下述)。

制作过程 :

(1) 用面粉做成花卉形状 (作装饰用) , 摆在碟边 , 上蒸笼蒸一阵子 , 凉冻候用。

(2) 将原料 (2) 所列的各料全部放入容器内 , 用蛋糕棒搅匀 , 上蒸笼蒸炖10分钟后 , 揭开笼盖 , 将蛋糖溶液充分搅动三遍 , 直至蛋糖液由稀变稠、由稠变成纯滑的深黄色奶皇馅 (以凉冻后 , 馅质基本不糊手、能成型才算合格) , 然后取馅约120克(2.4两) , 挤成丸子12粒。

(3) 先用清水浸湿西米 , 滤干水分 , 平铺在白布面上 , 随即送上蒸罉 , 用旺火蒸至西米表面呈透明色 (注意 : 铺平的西米 , 中间的不要呈透明色 , 就是说利用它的半生半熟 , 以产生西米“皮”的粘结性) 时

便可出笼。接着将半熟的西米倒在案台上，加入白糖，一同搅拌均匀至糖粒溶化再加生粉，便成为西米皮。又以生粉防粘，取出西米皮约200克（4两）分捏成12粒，逐一包入奶皇馅，做成圆球形，放进铁板眼（或干莲叶）里，上蒸笼蒸约5分钟，出笼，排在有花卉边作点缀的碟上，另在每个西米球顶上粘上一块红车子粒，送上筵席。

特点：

香甜韧滑，色泽透明如同水晶。