食品配方与制作丛书

水果糕点小食品制品788例

张文玉等　编

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北　京

需要全本请访问 www.ertongbook.com

图书在版编目(CIP)数据

水果糕点小食品制品788例/张文玉等编.-北京:科学技术文献出版社,2004.4 **(重印)**

(食品配方与制作丛书)

ISBN 7-5023-4220-6

Ⅰ.**水**… Ⅱ.**张**… Ⅲ.**糕点-食品加工** Ⅳ.TS213.2

中国版本图书馆CIP**数据核字(**2002**)第**109908**号**

出　版　者　科学技术文献出版社
地　　址　北京市复兴路15号(中央电视台西侧)/100038
图书编务部电话　(010)68514027,(010)68537104(传真)
图书发行部电话　(010)68514035(传真),(010)68514009
邮购部电话　(010)68515381
网　　址　http://www.stdph.com
E-mail:stdph@istic.ac.cn
策划编辑　陈家显
责任编辑　陈家显
责任校对　赵文珍
责任出版　王芳妮
发　行　者　科学技术文献出版社发行　全国各地新华书店经销
印　刷　者　富华印刷包装有限公司
版(印)次　2004**年**4**月第**1**版第**2**次印刷**
开　　本　850×1168　32**开**
字　　数　363**千**
印　　张　14
印　　数　6001～10000**册**
定　　价　21.00**元**

ⓒ **版权所有　违法必究**

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书收集了水果糕点小食品制品共计 788 个品种。每种食品都以介绍原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主,同时还介绍一些食用方法等。是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。内容包括:果饼,果糕,果点,果包,果球,果丸,果圆,果排(攀),果脯(果糜制品),果丹皮,果馅,果粉,果羹,果酪,果露,果膏,果冻,果豆腐,果布丁,果粥,其他糕点、小食品等。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

科学技术文献出版社是国家科学技术部系统惟一一家中央级综合性科技出版机构,我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干。

前　言

我国是具有 5 000 多年文明历史的农业大国，农业和农副产品加工历来在国民经济中占有重要地位。农副产品又是食品工业的原材料，因此，大力发展食品工业不仅可提高城乡人民的生活水平，而且可促进农副业的发展，增加广大农民的收入。

食品工业是农副业的继续和发展。我国目前食品工业产值不仅远远落后于发达国家食品工业产值，也远远落后于农业产值。发达国家食品工业产值是农业产值的 2～3 倍，而我国食品工业产值仅为农业产值的 30%，这说明我国食品工业尚有相当大的发展空间。

食品加工工业有许多适合在农村发展，如粮食加工、蔬菜加工、水果加工、肉禽蛋加工、水产品加工以及酿造业、饮料、罐头、糕点、糖果等。利用当地丰富的原料资源和农村富余的劳动力

资源,实现农产品就地取材,就地加工,生产出人民生活必需的各类食品,既能满足城乡人民生活的需要,又是实现了农产品就地加工增值,延长产业化链条,加快广大农民脱贫致富奔小康的步伐的重要途径。

同时,我国又有着历史悠久、丰富多彩的饮食文化。随着我国的经济飞跃发展,城乡人民生活水平不断地提高,人们更加需要各类安全食品、绿色食品和保健食品。因此,改善饮食质量,提高饮食业水平,在当前,不仅具有重要现实意义,也给食品业的发展带来极好的前景。

鉴于上述,我们重新分门别类地收集、整理了国内外的传统食品、风味食品和名、特、优食品,以及食品新品种的大量资料,汇编成《食品配方与制作丛书》,以方便广大读者阅读、使用。该套丛书共约50个分册,几乎包括了食品工业的各个领域。这套丛书信息量大,通俗易懂,可操作性强。不仅可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,而且也为广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供了宝贵的技术资料。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

一、果　饼

奶油水果煎饼

原料配方　鲜水果（或水果罐头）500克　鲜奶油250克　鸡蛋3个　牛奶200克　面粉、水各150克　白糖50克　植物油30克　肥猪肉1小块　香草粉少许　白兰地酒适量

制作方法　1. 将鸡蛋液同1/3的牛奶、糖、香草粉放在一起，搅匀后，边搅动，边慢慢加进面粉，面粉加完后，仍要继续向一个方向搅运，将面糊搅上劲。

2. 将剩余的牛奶一点点加进面糊内，像澥芝麻酱一样将面糊澥开。牛奶加完后，若较稠再加适量水澥开。将面浆过罗。

3. 将锅烧热，下油涮锅。将油倒出，用肥肉蘸植物油将锅擦过。趁热用勺舀进面浆50克摊成饼。

4. 将鲜奶油加白糖，用筷子打起来，加适量白兰地酒和香草粉，拌匀。将奶油放在煎饼上，上加水果丁（用罐头水果，品种不限），卷成圆条状，上撒少许糖粉即可食用。

产品特点　煎饼酥嫩，果丁香甜，奶香浓郁。

百果酥饼

原料配方　核桃仁末、青梅末、瓜子仁、熟芝麻、糖莲心、红枣末、桔饼末、玫瑰酱共200克　植物油150克　面粉500克　白糖250克　生芝麻75克　猪油750克（实耗200克）

制作方法　1. 将各种果料及白糖、玫瑰酱揉匀捏透制成百果

馅。

2. 将面粉 200 克放入盆内，加入植物油 100 克搓成油酥；另将面粉 300 克、植物油 50 克、清水适量和成水油面。

3. 将油酥包入水油面中，按扁，擀成长方形，折成三层，再擀成长方形薄片，卷成长条，切成 40 只坯子。

4. 将坯子按薄，包入馅心 15 克，按扁，成圆形酥饼生坯。在生坯的一面刷上水，沾上芝麻。

5. 将油锅烧至四成热，把生坯排放在漏勺内（有芝麻的一面朝上），下油锅，用小火炸约 5 分钟，色呈金黄色捞出。也可用平锅，放少量油后，将生坯放入烙，至两面金黄色即成。

产品特点　色泽金黄，表面酥脆，馅心由多种果料组成，质地油润，鲜香味美。

果馅炸饼

原料配方　核桃仁、葡萄干、瓜条、香油、白芝麻各 50 克　兑好碱的发面 500 克（揉进白糖 100 克、苏打粉 5 克）　面粉 250 克　稀面糊 100 克　白糖 150 克　花生油适量　桂花少许

制作方法　1. 将白糖、面粉 50 克、核桃仁（切成小粒）、葡萄干、瓜条、桂花、香油加少许水和匀，拌成馅。分成 30 份备用。

2. 将面粉 200 克加入花生油 100 克拌成酥。

3. 将发面包油酥擀成长方薄片，卷成卷，揪 30 个剂子，逐个包入馅，按扁。

4. 抹上稀面糊，粘上芝麻，用七成热的油炸至两面黄，捞出即成。

产品特点　馅心甜润味美，果仁清香。

果酱烧饼

原料配方　苹果酱 250 克　精粉 500 克　花生油 100 克　芝麻

25克　面肥、饴糖各少许

制作方法　1. 将面粉200克放入盆内，加油和成油酥面；另用面粉150克加面肥和成酵面，用面粉150克加80℃热水和成烫面。

2. 将酵面与烫面揉在一起，搓成长条，压扁，油酥面也搓成长条，放在已压扁的面片上，擀成大长方形面片，从一头卷起，揪成10个面剂，压成圆形面皮。

3. 将面皮中包入苹果酱，捏紧口，擀成圆饼，往饼面刷一层饴糖，沾上芝麻，压一下，放入烤炉内烤熟即成。

产品特点　果酱细腻，香甜适口。

山楂饼(片)

原料配方　山楂片100千克　白糖80千克　色素少许

工艺流程　分选→清洗→蒸煮→入池冷却→打浆→筛分→搅拌配料→刮片→烘干→下料→烘干→包装→成品

制作方法　1. 原料处理：山楂的耐贮性较差。加工厂为延长加工期，在山楂成熟时大量收购鲜山楂。将收购来的鲜山楂先进行分选，个大、丰满、成熟度高，色泽好的挑选出来用于制作糖水山楂罐头。其余部分，挑出病虫害果及烂果，然后用清水冲洗。为了大量贮存原料，将洗后的果实进行蒸煮，煮熟后入缸或池中冷却，并加上防腐剂进行妥善保存。贮存池根据各地条件而定。一般的应尽量降低池温，防止山楂泥发酵。

2. 制片：将山楂泥在打浆机里打浆分离，使山楂核，蒂等分出。打浆机的筛网孔径为0.6～0.8毫米。打浆时根据山楂泥的情况，适当加些水，以利于打浆分离。

打浆后，将浆加入搅拌机中，加入相当于山楂重量的80%的白糖进行充分搅拌。同时，由于蒸煮后山楂已完全脱色，所以要加一些色素，使浆色泽鲜艳。

浆搅拌好以后进行制片。制片可在制片机上进行，也可采用简

单制片工具,即在一块板或布上将浆刮成薄片。

3. 烘干与切片 刮片后,连同板或布一块送入烘干机进行烘干。烘干的温度以 60～70℃为宜。烘干 3～4 小时后拿出将刮制的山楂片从板或布上揭起来进行再次烘干,此时温度以 50℃为宜。约烘干 2 小时后取出堆放,使水分均匀。然后进行切片。

切片采用人工和在切片机上进行。如切成圆片者称山楂饼 ;如切成方片且撒上白砂糖后进行包装者叫雪花糖片。

4. 包装 制作山楂饼,切片后还要进行 1 次低温烘干,使其含水量为 5%左右,然后进行包装。如制作山楂雪花糖片就无须再进行低温烘干即可包装。

产品特点 色泽鲜艳,美观,甜酸适口,营养丰富。

山楂饼 (北京)

原料配方 大山楂、绵白糖各 2.5 千克 玫瑰酱 100 克

制作方法 1. 大山楂洗净,放入锅中加清水,用旺火煮熟煮烂,用漏勺捞在盆里捣碎成泥,然后倒入干净的布袋中用力揉挤,取出浓汁。

2. 炒锅上火,放入少许清水,加入白糖、玫瑰酱,用小火熬煮。待白糖完全溶化,倒入山楂浓汁,边倒边搅拌,仍用小火慢煮。熬至山楂汁十分浓稠时取出晾凉,使之自然冷却。

3. 将冷却后的山楂糕搓成直径为 2.5 厘米的圆条,用刀切成薄片。

4. 将切好的山楂饼放在洁净的席上暴晒,干后即成。晒时要注意防蝇,防尘。

产品特点 色泽鲜红透亮,甜酸适度,柔软润滑,营养丰富,开胃化食,老幼皆宜,为北京传统风味特产小食品。

消食饼

原料配方　鲜山楂 500 克　白术 300 克　神曲 60 克　面粉适量　精盐、菜油各少许

制作方法　1. 将山楂冲洗干净，放入清水锅内煮熟后取出，去皮、去核，制成山楂泥。白术、神曲研成细粉。

2. 将山楂泥、白术、神曲放入盆中，加入精盐、面粉，用温水和成面团，制成大小均匀的薄饼。

3. 取平锅上火，抹上菜油，放入薄饼烙至两面呈金黄色，薄饼熟透即成。

产品特点　质地酥脆，甘香酸甜。具有健脾胃，消食积之功效。

五香椰子烤饼

原料配方（5 人份）　椰子 1 个　芫荽粉 30 克　白糖 37 克　月桂树叶 2 片　姜黄调味粉 5 克　枯茗籽粉 3 克　食盐 12 克　虾酱、白胡椒粉各 4 克　罗望子水、植物油各 80 克

制作方法　1. 椰子破壳去皮，取其内部白色的椰子肉，捣碎备用。

2. 电烤炉调温 200℃。取碗放入芫荽粉、白糖、月桂叶、虾酱、姜黄粉、枯茎粉、食盐和白胡椒粉搅和均匀，再加入罗望子水和植物油混搅成糊，随后再放入搅碎的椰子肉，使椰子肉充分吸透味液。

3. 将上述椰子肉全部推平在烤盘内，入炉烘烤，不时翻身移动，约烤 45 分钟，直到表面烤硬变酥脆，色泽褐黄为止。烤盘出炉后，要将月桂叶去掉。

4. 五香椰子酥饼烤好后，放在室温内冷却，然后再用大盘盛入上桌。

产品特点　五香味浓，椰香突出。

椰蓉牛肉炸饼 (印尼)

原料配方 椰肉 500 克 牛腿肉、食油各 250 克 鸡蛋 50 克 蒜瓣 5 克 香菜籽粉 2 克 精盐、胡椒粉各适量

制作方法 1. 将牛肉洗净切块,与椰肉、蒜瓣放在一起拌匀放入绞肉机绞末,加入精盐、胡椒粉、鸡蛋、香菜籽粉一起用力混合成肉团,分成 15 小团,做成厚约 1.5 厘米、直径约 5 厘米的圆饼,备用。

2. 把锅烧热后倒入食油,待油温四成热时,放入圆饼,用文火炸至两面上色熟酥时,码入烤盘内,放进 120℃ 烤箱内保温,趁热食用。

产品特点 清香味美,椰香浓郁。

柿子饼

原料配方 柿子 500 克 面粉 750 克 白糖 150 克 桂花酱 25 克 玫槐酱、核桃仁、青、红丝各 10 克 菜籽油 100 克

制作方法 1. 将青、红丝、核桃仁切碎,取面粉 100 克与桂花酱、玫瑰酱搅拌均匀,再加入油 50 克、白糖,用力揉搓至产生黏性时,即成糖馅。

2. 将柿子去蒂揭皮后,剁成糊,放入盆内与面粉 400 克搅和均匀,搓成软面团,然后陆续加入面粉 250 克,揉搓成较硬的面团,即为柿子面。

3. 取柿子面 50 克拍平,托在左手掌上,包入糖馅 15 克,双手旋转收口成圆球形状,平放在注入菜籽油并烧热的平锅烙烤,待底面变黄时,压成扁圆形,随即翻过,再加入菜籽油,烙约 5 分钟,待两面火色均匀时即熟。

产品特点 色泽深黄,皮香馅甜,味美适口。

黄桂柿子饼 (一) (陕西西安)

原料配方 临潼火晶柿子 (或其他软柿子) 30 千克 青红丝 250

需要生本请访问 www.ertongbook.com

克　面粉 25 千克　黄桂、桃仁、梅桂各 500 克　猪板油丁 1 千克　菜籽油 1.5 千克　绵白糖 10 千克

制作方法　1. 先用面粉 3 千克同梅桂、黄桂混合粉碎；再将青红丝、核桃仁粉碎和板油丁、白糖用力搅匀，即成糖馅。将剩余面粉倒在案板上，中间挖个坑；将柿子剥皮去核剁碎倒在坑内，拌成软面团（不可加水）。然后搓成条，摘成每个 45 克重的面剂共 1000 个，然后一个个托在手中拍平，包入糖馅 15 克，双手旋转封口成圆球状。

2. 用上下鏊放在木炭上烧热，倒入菜籽油 50 克，将圆柿子饼按原状放在鏊中烙烤到底面发黄时，拿开上鏊，用铁铲轻轻压成扁圆形，翻个身，再倒上少许菜籽油，继续烙黄。烙时要注意火色，调换饼的位置，以免烙坏，约 3 分钟后即熟。

产品特点　两面金黄，饼心绵软，馅料香甜，既可作小吃，也可作宴席上的甜点。

黄桂柿子饼（二）（陕西西安）

原料配方　火晶柿子 2 千克　面粉 3 千克　核桃仁 25 克　青红丝 20 克　桔饼 20 克　绵白糖 600 克　糖桂花（桂花酱）30 克　冰糖 30 克　熟菜籽油 200 克

制作方法　1. 核桃仁、青红丝、桔饼分别切成碎粒。

2. 冰糖研成碎末，与绵白糖、面粉 500 克、核桃仁粒、青红丝粒、桔饼粒一起调拌均匀，加入糖桂花和适量的熟菜籽油，用力揉匀，即成黄桂糖馅。

3. 将火晶柿子去皮后放入面粉 2.5 千克里，充分搅拌均匀，和成面团，直至用手按不粘手为好，成为柿面团。柿面团分每个重 50 克的面剂，按扁包入黄桂糖馅，捏成球形，即成柿子饼生坯。

4. 平底锅或三肩鏊烧热后，加入熟菜籽油，放入柿子饼生坯，用铁铲将其压扁，盖上锅盖，烙烤约 10 分钟，见底面发黄时，逐个翻过，沿锅边浇 1 次熟菜籽油，使饼间空隙皆浸上油，盖好锅盖，再烙烤 5

～6 分钟，至火色均匀即成。

产品特点　色泽金黄，外酥内软，香甜可口。

甜柿面饼

原料配方　熟透的软柿 250 克　面粉 200 克　食用油适量

工艺流程　柿子→挑选→去皮→去籽→调制面糊→煎制→翻烙→成品

制作方法　1. 调柿汁面：将柿子去皮、籽，用柿汁调面粉，使成稠糊状（可略加一些温水）。

2. 煎制：炒锅置火上，烧油，至三四成热时，舀柿面糊入锅内，逐个煎好，两面翻匀。

产品特点　柿香气扑鼻，甜香可口。

枣　饼

原料配方　红枣 250 克　豆沙馅 250 克　糯米粉 500 克　干粽箬 50 克　食用油适量

制作方法　1. 干粽箬放入沸水锅中煮 1～2 分钟，捞出清水中洗净，再浸泡在清水中待用。

2. 红枣用清水先稍泡，再洗净，然后放入清水锅中煮软，捞出去净枣皮和枣核，再制成枣泥。

3. 糯米粉放入盆里，加入枣泥拌和，揉匀揉透，成为枣粉团，放在案板上搓成长条，摘成剂子，逐个按成圆片状，包入豆沙馅，捏拢收口，制成饼状，然后放入木模内轻轻压实，再反扣出模，即成印有花纹的枣饼生坯。

4. 泡好的粽箬沥干水分，在正面抹些食用油，再将枣饼生坯放在上面，然后摆入屉中，用旺火沸水蒸约 20 分钟，熟透即成。

产品特点　色泽黄褐，松软滑润，香甜适口。

枣泥炸饼

原料配方　枣泥 250 克　面粉 500 克　花生油 1 千克 (实耗 300 克)　青红丝、桂花酱各少许

制作方法　1. 将面粉 200 克加入花生油 150 克拌成油酥面;再将面粉 300 克加入花生油 50 克及适量温水和成水油面。

2. 将枣泥加入青红丝 (切碎)、桂花酱拌匀成馅。

3. 将水油面包住油酥面,擀成长方形薄片,卷成卷,切成 10 个剂子,把每个剂顺长从中间切断成两半,刀口朝下,按平,包入馅收口,按成小圆饼,再在圆饼中心点上一点红。

4. 锅置火上,注油烧热,下入枣泥饼,炸至金黄色即成。

产品特点　色泽金黄,外皮酥脆,馅心香甜,枣香浓郁。

枣泥酥饼

原料配方　红枣 400 克　面粉 500 克　白糖 150 克　花生油 750 克 (实耗 300 克)

制作方法　1. 将红枣洗净,用冷水浸泡 2～3 小时,沥去水,用刀背拍一下,取出枣核,放蒸锅内蒸烂,取出放冷水中泡一下,剥去枣皮,剁成细泥。

2. 将油 50 克放入锅内,置火上烧热,加入白糖枣泥,不断翻炒,出香味时盛入盘内。

3. 将面粉 150 克加油 500 克和成油酥,将面粉 350 克加油 50 克、水适量和成水油面。

4. 将油酥包在水油面中间,按平,擀成长方形,折成 3 层,最后擀成宽 30 厘米的长方形薄片,再卷成圆条,切成每块重 35 克的面剂。

5. 将面剂擀成圆形薄面片,面片中间放上适量枣泥,抹平,上面再盖上一块面片,捏拢边缘,然后用大拇指将薄边一点一点向上卷,

有边缘捏成铰链状的花纹。

6. 将锅置旺火上，注油烧至六成热，将锅离火，放入几个饼，在油中浸炸 3 分钟，再将锅置旺火上炸 3 分钟，炸至两面呈金黄色时，捞出即成。

产品特点　造型美观，色泽金黄，外酥里嫩，枣香浓郁。

菊花酥饼

原料配方　枣泥馅 250 克　面粉 500 克　花生油 1 千克 (实耗 250 克)

制作方法　1. 将面粉 300 克放入盆内，加油 50 克、温水适量和成水油面。

2. 将面粉 200 克，加油 150 克，搅成油酥。

3. 将干油酥包入水油面内，捏拢收口，按扁，擀薄后折叠成 3 层，再擀开，再折叠成 3 层，如此进行 3 次，共 27 层，擀成长 25 厘米、宽 20 厘米的薄皮。

4. 将薄皮切成约 5 厘米见方的小皮 20 张，然后每张放入 15 克馅，按扁成薄饼。

5. 在圆饼四周向中心切成一条条，似中心向外辐射的形状。将每条轻轻转动 90°，让里面的酥层及馅露在上面，形状如菊花一般，然后下油锅炸至金黄色即成。

产品特点　造型美观，色泽金黄，饼皮松酥，枣泥香甜。

枣泥锅饼

原料配方　大枣 500 克　面粉 500 克　鸡蛋 2 个　白糖 100 克　香油 50 克

制作方法　1. 将大枣洗净，用温水浸泡 2 小时，捞出蒸约 1 小时至软烂，取出凉透去核，用细筛擦挤出枣泥，去皮，随即放入热锅中，加香油、白糖，用小火翻炒至出香味，略干时，取出晾凉。

2. 将面粉放入盆内，加入鸡蛋液，适量温水搅成面糊。

3. 将平底锅置火上烧热，倒入适量面糊，用微火摊成均匀的薄饼，迅速将枣泥铺在薄饼上，利用饼周围尚未干的面糊，把枣泥包成长方形状取出。如此把所有的面糊摊完包完。

4. 将平底锅淋上少许油，摊入饼坯，烙至两面金黄即成。

产品特点　色泽金黄，外皮酥脆，馅心细腻，香甜。

樱桃枣泥软饼

原料配方　枣泥馅 250 克　面粉 250 克　鸡蛋 4 个　花生油 50 克　湿淀粉 25 克　红樱桃 20 粒　精盐少许

制作方法　1. 将面粉放入盆内，加入湿淀粉、鸡蛋 2 个、精盐少许及适量清水调匀，搅上劲，盖好后放在温度 24℃ 左右的地方饧 2 小时，再加清水适量搅成稀糊。

2. 取平锅烧热，刷上油，把稀糊制成 20 张小薄饼。

3. 将小饼逐张摆放在案板上，抹上枣泥馅，包成长 5 厘米、宽 3 厘米的长方块。

4. 取 2 个鸡蛋去黄，用筷子将蛋清打起发泡成雪花糊，舀一点在枣泥软饼上，再按上一粒樱桃。

5. 锅内放入花生油烧热，放入樱桃枣泥软饼，盖上盖，煎至焦脆酥香取出，摆入盘内即成。

产品特点　饼皮焦脆酥香，馅心细腻甘甜，点缀一颗樱桃，鲜艳美观。

割边枣泥饼

原料配方　红枣 250 克　面粉 500 克　面肥 50 克　香油 25 克　白糖 150 克　碱、红色素各少许

制作方法　1. 将红枣洗净，入笼蒸熟，捞出放入铁筛内，筛下放置一盆，用手将枣搓烂去皮去核，使枣泥漏入盆内。

2. 锅内加水少许，放入白糖，上火化开后倒入枣泥、香油，用铲子搅拌，待香油和白糖全部被枣泥吸收后，盛出晾凉，即成枣泥馅。

3. 将面肥放入盆内，加入适量温水澥开，倒入面粉和成面团发酵，待酵面发起，对碱揉匀备用。

4. 将面团搓成条，揪成 10 个剂子，逐个按扁，包入枣泥馅，再擀成小圆饼，用刀在饼的围边上斜割 8 刀，露出枣泥成花边，然后在饼中间点 1 个小红点，用擀面棍在饼中心扭转一下，使 8 个刀口展开，上平锅两面烙至微黄，再放入炉膛内烤熟即成。

产品特点　造型美观，色泽金黄，枣泥甜腻，芳香。

益脾饼

原料配方　熟枣肉 500 克　鸡内金 40 克　白术 100 克　干姜 40 克　面粉适量　精盐、菜油各少许

制作方法　1. 将熟枣肉搅成枣泥。白术、鸡内金研成细末，放入净锅内焙熟。干姜研成细末。

2. 取适量面粉，放入盆中，加入枣泥、白术粉、鸡内金粉、干姜粉、精盐，用温水和成面团，做成大小均匀的薄饼。

3. 取锅上火，刷上油烧热，放入薄饼，两面焙成金黄色即成。

产品特点　色泽金黄，香酥适口。具有温补脾胃，健脾消食，燥湿止泻之功效。

香蕉饼

原料配方　香蕉 2 个　鸡蛋黄 2 个　面粉 250 克　鸡蛋清 1 个　面包粉、白糖各适量　奶油 100 克　白兰地酒、柠檬汁各少许

工艺流程　生香蕉→去皮→制泥→混合成奶油糊→混合成蛋清奶油糊→调粉成奶油面糊→装模→烤制→成品

制作方法　1. 香蕉加工：将香蕉去皮，一根制成泥；另一根切成薄片，浇上少许柠檬汁。

需要全本请访问 www.ertongbook.com