

声 明

本电子书由中国轻工业出版社出版,相关权利归中国轻工业出版社所有。读者、著作权人和(或)依法可以行使著作权的权利人如有疑问,请与中国轻工业出版社联系:

地址:北京市东长安街6号

邮编:100740

电话:85119838

Email: xnxtm@yahoo.com.cn

中国轻工业出版社


高等职业教育教材

中国名点

(本书可供高等院校本科专科选用)

主编：谢定源 周三保

主审：赵荣光

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国名点/谢定源,周三保主编. - 北京:中国轻工业出版社,
2000.1 (2004.1重印)
高等职业教育教材
ISBN 7-5019-2593-3

I. 中… II. ①谢…②周… III. 面点-烹饪-高等教育:职业教育
-教材 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 38676 号

责任编辑:施纪白洁

策划编辑:马静 陈耀祖 责任终审:滕炎福 封面设计:崔云

版式设计:赵益东 责任校对:燕杰 责任监印:吴京一

*

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编:100740)

印刷:北京工大印刷厂

经销:各地新华书店

版次:2000年1月第1版 2004年1月第3次印刷

开本:850×1168 1/32 印张:15.25

字数:395千字

书号:ISBN 7-5019-2593-3/TS·1579 定价:38.00元(附光盘)

读者服务部邮购热线电话:010-65241695 85111729 传真:85111730

发行电话:010-88390721 88390722

网址: <http://www.chlhp.com.cn>

Email: club@chlhp.com.cn

·如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换·

40021J1C103ZBW

高等职业教育烹饪专业教材编审委员会

主 任：赵荣光

副主任：季鸿崑

委 员：刘广伟 刘北林 闫喜霜
季鸿崑 赵荣光 崔桂友
路新国 谢定源 魏 峰

出版说明

改革开放以来，伴随着人民生活水平的提高和对餐饮业需求的急剧增长，我国的高等烹饪教育得到了快速的发展，高等烹饪教材建设也取得了一定的成果。

但是，由于我国的高等烹饪教育起步较晚，又长时间囿于各省区、各单位独立办学局限，自主设教、单兵作战的办学形式不可避免地造成了许多高等烹饪教材缺乏必要的规范和深入的科学论证。对此，广大烹饪教育工作者非常期望有关方面组织编写一套适合我国高等烹饪教育不同地区、不同层次需要的规范化、科学化的教材，以适应高等烹饪教育，特别是高等职业教育事业的发展。1997年7月于济南召开的首届中国烹饪高等教育学术研讨会上就此深入讨论，并决定组织全国各办学单位编写面向21世纪中国烹饪高等职业教育系列教材。

我社基于烹饪专业属于大食品学科这一国内外学科归属的统一认识，认真听取了专家们的意见，决定聘请在全国有影响的高等烹饪教育专家学者，着手编辑出版高等烹饪专业系列教材。

为确保教材编写质量，我社在各烹饪高校推荐和广大烹饪教育专家认可的基础上，组成了由黑龙江商学院原烹饪系系主任、中国饮食文化研究所所长赵荣光教授、原扬州大学烹饪系系主任季鸿崑先生为负责人的教材编审委员会。参加教材编审策划工作的有扬州大学旅游烹饪学院、黑龙江商学院、广东商学院、天津商学院、武汉商业服务学院、北京联大旅游学院、黑龙江餐旅专修学院、华中农业大学、河北师大职业技术学院、广西南宁职业大学、东方美食学院、四川行政学院、四川烹饪高等专科学校、上海旅游专科学校等十余所院校的专家和教师。1998年7月和9

月，我社先后在北京和扬州召开教材编审会议。会议对各参编院校提交的 39 份编写大纲进行审议，规范了 20 种教材名称，制定了主编、主审人选的标准，并按此标准适当参考各校申报材料拟定了每种教材的主编、主审及参编人选。会议决定分期分批用两年左右时间，在 2000 年前将全套教材出齐。

受教材编审委员会的委托，我社曾派人两次到教育部高教司教材处汇报了有关烹饪教材编写运作情况，并呈交了书面汇报材料，得到了有关负责同志的充分肯定和热情指导。根据领导部门的指示精神，我社提出了对这套教材出版的总体思路，强调要在保证质量、编出特色上下功夫；要加大教材的科技含量，在科学性、规范性、系统性、广泛性和适用性上突出这套教材的特色。对其中部分教材还配制了音像光盘随书配套出版。

经过全体参编人员的努力，本套教材现已陆续出版，我们热忱欢迎广大专家学者和教师给予批评指正。

本书在编审出版过程中得到了广大烹饪教育工作者和有关部门的大力支持和鼎力相助，在此一并表示感谢！

中国轻工业出版社

1999 年 5 月

目 录

第一章 东北名点	(1)
概述	(1)
第一节 水调面团制品	(2)
一、老边饺子	(2)
二、回宝珍饺子	(4)
三、老都一处三鲜水饺	(6)
四、马家烧卖	(7)
五、老山记馅饼	(8)
六、王麻子锅贴	(10)
七、新兴园蒸饺	(11)
八、江城蒸饺	(13)
九、杨家吊炉饼	(14)
十、小笼灌汤包子	(15)
十一、三鲜龙须卷	(16)
十二、三杖饼	(17)
十三、李连贵熏肉大饼	(19)
第二节 膨松面团制品	(20)
一、沟帮子水馅包	(20)
二、馨香灌汤包	(21)
三、会友发包子	(23)
四、鸡汤包子	(24)
五、羊角蜜	(25)
第三节 油酥面团制品	(26)
一、奶油马蹄酥	(26)
二、义县伊斯兰烧饼	(28)
三、清糖饼	(29)

四、玫瑰酥饼·····	(30)
五、椒盐饼·····	(32)
六、炸三角酥·····	(33)
第四节 米及米粉制品·····	(34)
打糕·····	(34)
第五节 其他制品·····	(35)
一、雏凤归巢·····	(35)
二、黄米切糕·····	(36)
三、延边冷面·····	(38)
四、龙江粘豆包·····	(39)
五、椰蓉窝头·····	(40)
第二章 华北名点·····	(42)
概述·····	(42)
第一节 水调面团制品·····	(43)
一、馅饼·····	(43)
二、三鲜烧卖·····	(44)
三、褡裢火烧·····	(46)
四、白记水饺(羊肉馅)·····	(47)
五、周村酥烧饼·····	(49)
六、武城暄饼·····	(50)
七、潍县杠子头火烧·····	(51)
八、瓠饼·····	(52)
九、济南扁食·····	(53)
十、福山拉面·····	(55)
十一、老二位饺子·····	(56)
十二、中和轩包子·····	(58)
十三、保定锅贴饺子·····	(59)
十四、拨鱼儿·····	(60)
十五、刀削面·····	(61)
十六、帽盒·····	(63)
十七、牛(羊)肉蒸饺·····	(64)

十八、石头饼·····	(65)
十九、蒙古馅饼·····	(66)
二十、蒙古包子·····	(67)
第二节 膨松面团制品·····	(69)
一、嫩饽饽·····	(69)
二、蜜麻花·····	(70)
三、焦圈·····	(72)
四、狗不理包子·····	(73)
五、石头门坎素包·····	(75)
六、开花小馍·····	(76)
七、八批馓子·····	(77)
第三节 油酥面团制品·····	(78)
一、哈达饼·····	(78)
二、鲜奶螺旋酥·····	(80)
三、一品烧饼·····	(81)
四、酥合子·····	(83)
五、白皮酥·····	(84)
六、荷花酥·····	(86)
七、什锦烧饼·····	(87)
八、茶食·····	(88)
九、棋子烧饼·····	(90)
十、油酥饽饽·····	(91)
第四节 米及米粉制品·····	(92)
一、艾窝窝·····	(92)
二、盆糕·····	(94)
三、江米红枣粽子·····	(95)
四、芝兰斋糕干·····	(96)
五、桂花元宵·····	(97)
六、江米夹沙糕·····	(98)
第五节 其他制品·····	(99)
一、小窝头·····	(99)

二、豌豆黄	(101)
三、豆面糕	(102)
四、茶汤	(104)
五、奶酪	(105)
六、杏仁豆腐	(106)
七、豆汁	(107)
八、鸡蛋煎饼饅子	(109)
九、耳朵眼炸糕	(110)
十、煎饼	(111)
十一、黄米粽子	(112)
十二、甜沫	(113)
十三、莜面推窝窝	(114)
十四、玻璃羊肉饺	(116)
十五、煎焖子	(117)
十六、嘎巴菜	(118)
十七、奶油炸糕	(119)
第三章 西北名点	(121)
概述	(121)
第一节 水调面团制品	(122)
一、泡泡油糕	(122)
二、臊子面	(124)
三、安康窝窝面	(125)
四、浆水面	(127)
五、三原疙瘩面	(128)
六、清汤牛肉面	(130)
七、韩城大刀面	(131)
八、炒炮竹面	(133)
九、大荔炉齿面	(134)
十、油泼箸头面	(136)
十一、泡油糕	(137)
十二、窝窝面	(138)

十三、汉中梆梆面	(139)
十四、爆炒面	(140)
十五、羊肉朵面片	(141)
十六、西安大肉饼	(143)
十七、西安猴头面及猴耳朵面	(144)
十八、西安小笼蒸饺	(146)
第二节 膨松面团制品	(147)
一、乾州锅盔	(147)
二、时辰包子	(149)
三、薄皮包子	(151)
四、宝鸡豆腐包子	(152)
五、羊肉大包	(154)
六、一捆柴	(155)
七、西安朱家地软包子	(156)
八、石子馍	(158)
九、烤饊	(159)
十、肉饊	(160)
十一、小油饊	(161)
第三节 油酥面团制品	(162)
一、西安油酥饼	(162)
二、三原金线油塔	(164)
三、西安萝卜饼	(165)
四、富平太后饼	(167)
五、西安糖栲栳	(168)
六、兴平干馍	(169)
七、胡麻饼	(171)
第四节 米及米粉制品	(172)
一、甑糕	(172)
二、西安糍糕	(173)
三、羊肉抓饭	(175)
四、羊肉粥	(176)

第五节 其他制品	(177)
一、牛羊肉泡馍	(177)
二、炸奶炼	(179)
三、黄桂柿子饼	(180)
四、大米甜浆	(182)
五、那仁	(183)
六、黄面	(184)
七、托馍馍	(185)
八、炒胡饼子	(186)
九、蓝田荞麦饸饹	(187)
十、一捧雪	(188)
第四章 华东名点	(190)
概述	(190)
第一节 水调面团制品	(192)
一、沙茶猪肉面	(192)
二、手抓面	(193)
三、虾爆鳝面	(194)
四、三鲜面	(195)
五、蝴蝶面	(197)
六、开洋葱油拌面	(198)
七、伊府面	(199)
八、猫耳朵	(201)
九、藕馅饺子	(202)
十、鸡蛋锅贴	(203)
十一、小红头	(205)
十二、凤尾烧卖	(207)
十三、南翔小笼馒头	(208)
十四、翡翠烧卖	(209)
十五、淮安茶馓	(211)
十六、六凤居葱油饼	(212)
十七、文楼汤包	(213)

十八、炒面线	(215)
第二节 膨松面团制品	(217)
一、喉口馒头	(217)
二、幸福双	(218)
三、狮子头	(220)
四、生煎鸡肉馒头	(221)
五、千层油糕	(223)
六、蟹黄汤包	(224)
七、三丁大包	(226)
八、雪笋包	(228)
九、素菜包	(229)
十、野鸭菜包	(231)
第三节 油酥面团制品	(232)
一、大救驾	(232)
二、韭菜盒	(234)
三、耿福兴酥烧饼	(235)
四、吴山酥油饼	(237)
五、火腿萝卜丝酥饼	(238)
六、三丝眉毛酥	(240)
七、蟹壳黄	(242)
八、合子酥	(243)
九、黄桥烧饼	(245)
十、姜堰酥饼	(247)
第四节 米及米粉制品	(248)
一、双糕嫩	(248)
二、锅边	(250)
三、肉蛎饼	(251)
四、扇馃	(253)
五、双林子孙糕	(254)
六、嘉兴鲜肉粽子	(256)
七、宁波猪油汤团	(257)

八、鲜肉剪团	(259)
九、芝麻煎堆	(260)
十、叉烧肉粽	(261)
十一、笼糊	(263)
十二、示灯粑粑	(264)
十三、三河米饺	(266)
十四、小绍兴鸡粥	(267)
十五、擂沙圆	(269)
十六、鸽蛋圆子	(270)
十七、咸猪油糕	(272)
十八、大猪油年糕	(273)
十九、苏式船点	(275)
第五节 其他制品	(276)
一、信丰萝卜饺	(276)
二、葛粉包	(278)
三、桂花鲜栗羹	(279)
四、芋包	(280)
五、芝麻奶层糕	(282)
六、绿豆煎饼	(283)
七、桂花糖油山芋	(285)
八、西米嫩糕	(286)
第五章 华中名点	(288)
概述	(288)
第一节 水调面团制品	(289)
一、热干面	(289)
二、黄州烧梅	(291)
三、谈炎记鲜肉水饺	(292)
四、珍珠烧卖	(294)
五、老蔡记蒸饺	(295)
六、东坡饼	(297)
七、椒盐撒子	(298)

第二节 膨松面团制品	(299)
一、八宝馒头	(299)
二、四季美汤包	(301)
三、油条	(302)
四、小焦杠油条	(304)
五、枣锅盔	(305)
六、鸡蛋布袋	(306)
第三节 油酥面团制品	(308)
一、螃蟹酥	(308)
二、蛋黄菊花酥	(309)
三、鸳鸯酥	(310)
四、双麻火烧	(312)
第四节 米及米粉制品	(313)
一、三鲜豆皮	(313)
二、面窝	(315)
三、枯炒牛肉豆丝	(317)
四、糊汤米酒	(318)
五、姊妹团子	(319)
六、欢喜坨	(321)
七、什锦元宵	(322)
第五节 其他制品	(323)
一、什锦豆腐脑	(323)
二、灌肠粑	(325)
三、侗果	(326)
四、云梦炒鱼面	(327)
五、粘面墩	(328)
六、重阳糕	(329)
第六章 华南名点	(331)
概述	(331)
第一节 水调面团制品	(333)
一、海南煎饼	(333)

二、凤眼饺	(334)
三、脆皮春卷	(336)
四、虾肉云吞	(338)
五、蟹黄干蒸烧卖	(339)
第二节 膨松面团制品	(341)
一、咖啡椰奶糕	(341)
二、水泡饼	(342)
三、蚝油叉烧包	(344)
四、金凤腊肠卷	(345)
五、三花奶黄包	(346)
六、蛋黄莲蓉包	(348)
七、大良膏煎	(349)
八、德昌咸煎饼	(351)
九、鸡油马拉糕	(352)
十、奶油鸡蛋卷	(353)
第三节 油酥面团制品	(355)
一、掰酥鸡粒角	(355)
二、莲蓉风车酥	(356)
三、冰花蝴蝶酥	(358)
四、叉烧三角酥	(359)
五、鸡仔饼	(360)
六、玉叶酥炸	(361)
七、合味酥	(363)
八、拿酥鸡蛋挞	(364)
九、酥皮西椰挞	(366)
第四节 米及米粉制品	(367)
一、龙江煎堆	(367)
二、北菇糯米鸡	(369)
三、鲜虾仁肠粉	(370)
四、安虾咸水角	(372)
五、皮蛋瘦肉粥	(373)

六、鸡丝炒河粉	(375)
七、玉林肉蛋粉	(376)
八、腊味萝卜糕	(377)
九、白糖伦敦糕	(379)
十、椰汁板兰糕	(380)
十一、竹筒饭	(382)
十二、九层油糕	(383)
十三、咖喱粽	(384)
第五节 其他制品	(386)
一、蜂巢蛋黄角	(386)
二、象生雪梨果	(387)
三、椰丝凤凰球	(388)
四、椰黄西米角	(390)
五、桂林马蹄糕	(391)
六、可可奶层糕	(392)
七、橙汁拉皮卷	(394)
八、南国红豆糕	(395)
九、蒸娥姐粉果	(396)
十、莲子蓉晶饼	(398)
十一、荔浦香芋角	(399)
十二、笋尖鲜虾饺	(400)
十三、冰花蝴蝶徽	(402)
十四、广式月饼	(403)
第七章 西南名点	(406)
概述	(406)
第一节 水调面团制品	(407)
一、肠旺面	(407)
二、钟水饺	(409)
三、龙抄手	(411)
四、鸡汁锅贴	(413)
五、过桥抄手	(415)