

15972
1-3

077289
中国小吃

(山东风味)

山东省饮食服务公司 编



女子学院 0084431



出版说明

我国各地的小吃历史悠久，品种繁多，用料讲究，制作精细，具有民族特色，地方风味较为浓厚。这些传统风味小吃的制作技艺是我国丰富的文化遗产之一，为使其得到继承和发扬，以适应饮食行业广大职工学习专业知识，交流操作技术，进一步提高制作技艺水平的需要，我们出版了《中国小吃》这套书。饮食行业职工通过学习和提高，可以更好地为人民生活服务，为社会主义建设事业服务。这套书是在商业部主管单位的支持下，由各有关省、市饮食服务部门按地方风味分辑编写的。

《中国小吃（山东风味）》一书，是山东省饮食服务公司组织编写的，由张廉明同志执笔，还有一些同志为本书提供了素材。



高 汤 小 饺



济南扁食



油饼



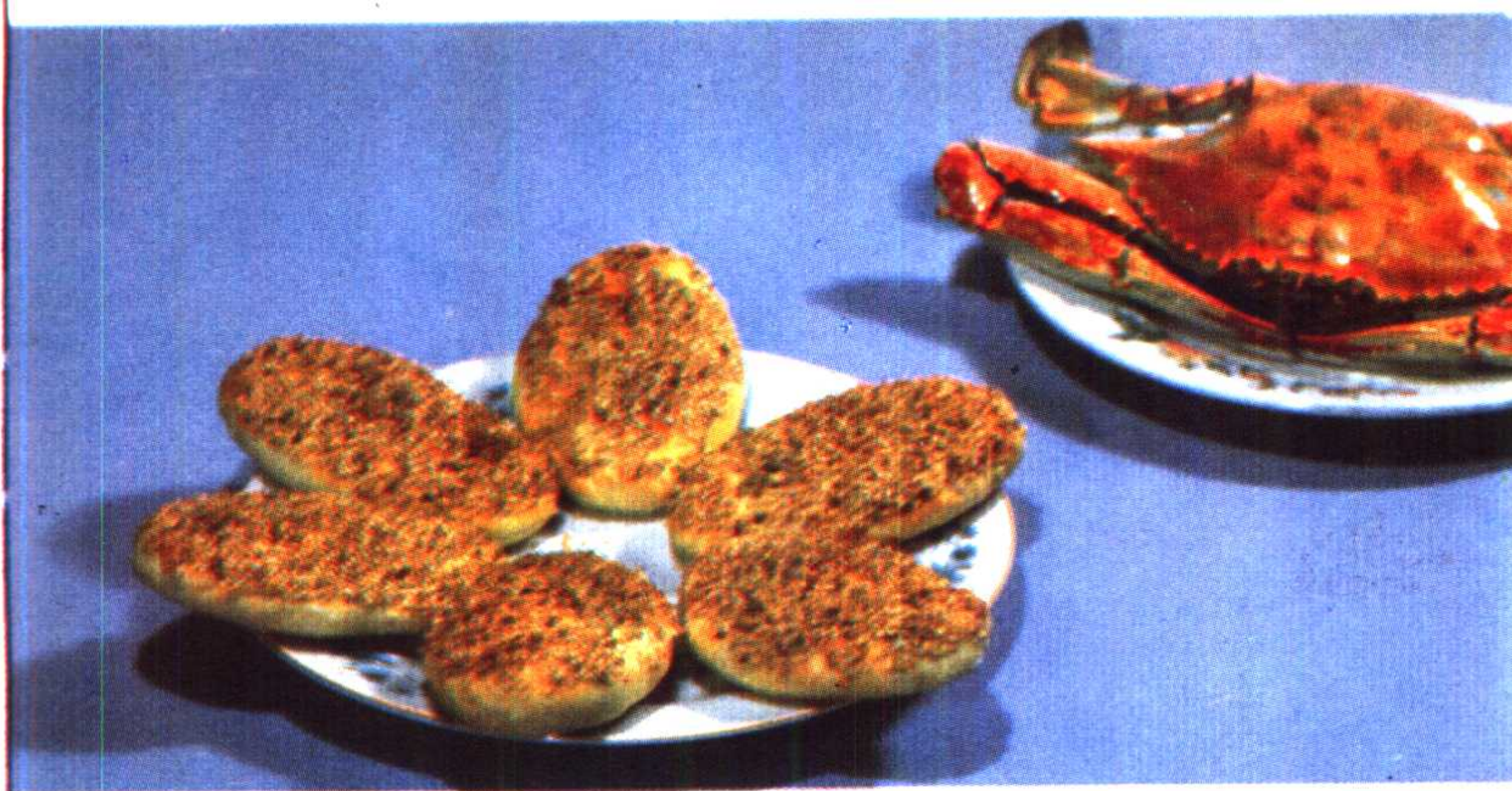
炸鸡丝春卷



豆腐脑



高密蜜枣



蟹壳黄



盘丝饼



潍县杠子头火烧



蛋酥炒面



开花小馍



金 丝 面



周村酥烧饼



四喜饺与蝴蝶饺



叉子火食



鱼肉水饺

糖酥煎饼



八批条子

封面画 刘春华
书名题字 陈莱官
摄影(彩色) 徐天星 朱相达
插图 张廉明 刘黛琳

TS 972

科技新书目45—
书号: 15166 · 1
定价: 0.95

目 录

概 述.....	(1)
一、福山拉面.....	(4)
二、盘丝饼.....	(5)
三、蓬菜小面.....	(6)
四、烂锅面.....	(9)
五、汨子面.....	(10)
六、炸酱面.....	(11)
七、泰山豆腐面.....	(12)
八、周村酥烧饼.....	(13)
九、肉烧饼.....	(14)
一〇、油馃.....	(15)
一一、叉子火食.....	(18)
一二、麻汁酥饼.....	(19)
一三、糖酥火烧.....	(20)
一四、蟹壳黄.....	(21)
一五、萝卜丝饼.....	(22)
一六、白皮酥.....	(23)
一七、酥合.....	(24)
一八、荷花酥.....	(25)

一九、酥皮饼.....	(26)
二〇、芝麻酥.....	(27)
二一、高桩馍馍.....	(28)
二二、潍县杠子头火烧.....	(29)
二三、六角馃饼.....	(30)
二四、厚锅饼.....	(31)
二五、油锅饼.....	(32)
二六、馃饽.....	(33)
二七、油酥大饼.....	(34)
二八、武城馃饼.....	(35)
二九、八批饹子.....	(36)
三〇、炸鸡子包.....	(37)
三一、清油小饹子.....	(38)
三二、细饹子.....	(39)
三三、糖蜜果.....	(41)
三四、玫瑰糖炸糕.....	(42)
三五、鹅脖银丝卷.....	(43)
三六、鸡丝卷.....	(44)
三七、开花小饹.....	(45)

三八、水晶桃……………(46)
三九、五仁包……………(47)
四〇、八宝脂油千层发糕…(48)
四一、糖鼓子……………(49)
四二、春饼……………(50)
四三、家常饼……………(50)
四四、景芝三盖饼……………(51)
四五、月……………(52)
四六、黄米粽子……………(53)
四七、黄米切糕……………(54)
四八、黄米年糕……………(55)
四九、金银元宵……………(55)
五〇、桂花元宵……………(57)
五一、江米夹沙糕……………(57)
五二、八宝饭……………(58)
五三、荷叶粥……………(59)
五四、济南米粉……………(60)
五五、山东煎饼……………(61)
五六、糖酥煎饼……………(62)
五七、菜煎饼……………(63)
五八、五香甜沫……………(64)
五九、八宝茶汤……………(65)
六〇、绿豆豆沙包……………(66)
六一、豆沙酥皮火烧……………(66)

六二、豆沙门丁包……………(67)
六三、豆米糕……………(68)
六四、绿豆糕……………(69)
六五、绿豆丸子汤……………(70)
六六、豆汁粥……………(70)
六七、豆腐脑……………(72)
六八、蟹黄包子……………(73)
六九、对虾小笼包……………(74)
七〇、鱼肉水饺……………(75)
七一、三鲜锅贴……………(76)
七二、馅饼……………(78)
七三、猪肉灌汤包……………(79)
七四、烫面饺……………(81)
七五、四喜饺……………(82)
七六、高汤小饺……………(83)
七七、济南扁食……………(85)
七八、大鸡包……………(87)
七九、什锦素包……………(88)
八〇、焖角子……………(89)
八一、油煎包……………(90)
八二、羊肉煎包……………(91)
八三、临清烧卖……………(93)
八四、鸡丝馄饨……………(94)
八五、鸡丝伊府面……………(95)

八六、炸鸡丝春卷……………(96)
八七、鸡鸭饴饅……………(98)
八八、鸡肉糝……………(99)
八九、朝天锅……………(100)
九〇、胡椒辣汤……………(101)
九一、羊肠汤……………(102)
九二、珍珠汤……………(103)
九三、煎肉盒……………(104)
九四、炒龙凤饭……………(105)
九五、金银饭……………(106)
九六、对虾面……………(107)
九七、金丝面……………(108)
九八、蛋酥炒面……………(109)

九九、黄馍糕……………(110)
一〇〇、蛋白饼……………(111)
一〇一、杏仁酥……………(112)
一〇二、高密蜜枣……………(112)
一〇三、梨丸……………(113)
一〇四、枣酿糕……………(114)
一〇五、枣泥凉果……………(115)
一〇六、枣泥酥……………(116)
一〇七、果酱烧饼……………(117)
一〇八、蜜果饴……………(118)
一〇九、红果酪……………(119)
一一〇、蜜熨红薯……………(119)

概 述

山东小吃历史悠久，品种繁多，素以面食为主，制作技术精湛，注意外形美观，讲究馅心，口味多样，形成了独特的地方风味。

山东小吃发展较早，东汉时赵歧流落北海（在山东临淄北），在市内卖饼（《资治通鉴》汉桓帝延熹三年——公元一六〇年），是关于经营烧饼的较早记载。

到了南北朝时代，曾在北魏（公元六世纪初）做过高阳太守的贾思勰（山东益都人），曾遍访山东各地，查阅多种古籍，有的还经过亲自实践，最后撰写了《齐民要术》一书，书中就收录了关于烹饪技术包括小吃制作的丰富史料。书中记载小吃的分类就有：饼法、羹臠、飧饭、素食、饧铺、粽糰等。如饼法（面食品统称为饼，取面与水合并之意）就有：作饼酵法，作白饼法，作烧饼法，作髓饼法，以及象馓子、环饼、截饼等油炸小吃品。如膏环“用秫稻米屑，水蜜溲之……手搦面，可长八寸许，屈令两头相就，膏油煮（炸）之”。这是一种用水蜜和糯米粉，经猪油炸成的油炸制品。又如截饼“用乳溲者，入口即碎，脆如凌雪”。这是一种用乳汁和面制出的酥脆无比的小吃。可见当时小吃的制作是非常讲究的。在面类小吃的制作中，仅和面就有乳汁、蜜水、枣汁、脂油等不同原料，另外还有夹羊肉馅和鹅鸭肉的。其他象杏仁粥、梅子酱、果脯、灌肠等，都是很普通的小吃。

经济繁盛的唐、宋时代，山东小吃又得到新的发展。《山东通志》记载，曾任过唐代宰相的山东临淄人段文昌精饮食，自编《食经》五十卷，时

称《邹平公食经》。这是又一本撰写饮食烹调的古籍，当时就曾记有馄饨、粽子、汤中牢丸、樱桃饊（最早的元宵）、五色饼、饊食等传统风味小吃，不少品种一直流传至今。他的儿子段成式著有《酉阳杂俎》一书，其中也有关于饮食烹调的记载。

到了明、清时代，山东小吃已经形成独特的地方风味，制作精细，用料广泛，品种繁多，应时而换。明代程敏政作《傅家面食行》诗，称赞说：“傅家面食天下工，制法来自东山东。美如甘酥色莹雪，一匙入口心神融。”清代文士袁枚的《随园食单》中称赞山东薄饼：“山东孔藩台家制薄饼，薄若蝉翼，大若茶盘，柔腻绝伦。”并说当时有人称：“吃孔方伯薄饼，而天下之薄饼可废。”可见山东的面类小吃制作之精美当时已负盛名。再如驰名国内外的抻面，源于胶东半岛的福山县，故称“福山拉面”，用手拉出圆、扁、三棱形的面条，一块五斤（市制，下同）重的面可出一千多根面，形如银丝。这种拉面技术堪称巧夺天工。在抻面的基础上发展起来的银丝卷、盘丝饼等，都是山东的著名小吃。

山东小吃制法固细，品种也丰，《聊斋志异》的作者蒲松龄曾记有：“饊饊（即饊饊）压如麻线细，扁食捏似月牙弯，上盘薄脆连甘露，透油飞果有套环，油嫩霜熟兼五味，糖食酥饼亦多般”（《蒲松龄集·饮食章》）。仅饼类就名目繁多，制法各异。据济南有的史料称：“和面作饼，或厚或薄，其名不一。厚者数分，曰家常饼；内和以油，曰油饼；油葱并加，曰葱油饼；薄者如纸，谓之单饼；内卷以生猪油及葱作成长形，而断之者，曰油护饼；更有形似日月，有咸有甜，有厚有薄，有粘芝麻者，有内起酥者，概曰烧饼。”“以面作寸许厚中径尺余之圆饼，烙而熟之，外焦黄而内细白，谓之锅饼。”这些小吃一直流传，而且品种越来越多，成为与人民生活密切相关的食品。

小吃食品多源于民间，与人们的生产劳动、节气时令、风俗习惯以及各地物产都有密切关系。如石岛的糖酥火烧，就是一种适合渔民出海打鱼时食用的小吃。这种火烧，经过发酵、加糖、和面，再用鏊子烙成两面周边都成棕黄色至熟，可久存而水分不减，食之松软，在不喝水和少喝水的情况下也可以食用，极适合海上缺水的渔民食用。潍县杠子头火烧是一种适合长途跋涉的旅行者用的食品，冬吃不凉，夏存不馊，既可久存，又便于携带，是一种受人欢迎的经济实惠的方便食品。

山东小吃的制作方法也是多种多样，有蒸、煮、烙、烤、煎、炸、炒、焖、烩等，有用木炭或锯末烤的吊炉烧饼、周村烧饼；有用鏊子上垫石子烤的武城馓饼；有半煎半炸的呱嗒；有先烙后烤的油馃、叉子火食；还有先煮再炸后炒的蛋酥炒面。这些独特的制法，又多是采用明堂亮灶的经营方式，使顾客能眼见耳闻，增加食欲。这些小吃多是规格较小，经济实惠，因此成为夜宵店、集市食摊、城市小吃店的经营品种。

新中国建立后，山东省饮食服务部门重视地方风味小吃的恢复和发展，积极培训技术力量，对许多旧的生产工具、工艺、设施和操作技术规程进行改革，减轻了职工劳动强度，提高了生产效率，增加了市场供应的品种。近年来，小吃的经营又逐步向经营规模小、供应速度快、现做现卖、携带方便的方向发展，以便利人民购买，丰富人民生活。

一、福 山 拉 面

拉面又叫抻面，是我国面食品的独特制法，最早是由山东省福山县所创制，故称福山拉面，后传至全国各地。相传早在明代已传入北京。现在在山东省胶东地区为饮食业所普遍经营，也是民间普遍食用的面食小吃。

原 料（制十五碗）

上白面粉……五斤（实用三斤）	碱粉……………一钱
精盐（夏季用）……………二钱	

制 法

1. 将盐、碱分别用水化开，再把面粉放入盆内，加适量水（水温：冬季70℃，春秋35℃，夏季用盐水）和好，然后加碱水（再留三分碱的碱水），把面揣匀，放在盆里饧约十分钟。

2. 取出和好的面，放在案板上揉匀，搓成长条面坯，在面坯表面抹上余下的碱水。然后抓握住面的两端，在案板上摔打，使啪啪作响，并反复把面条对折，不断摔打，约七、八次，使经摔打后整理的面能顺筋并粗细均匀，以便于拉伸。如拉扁条则须用手把整好的面坯压扁，撒上醃面。

3. 把已打好条的面坯对折，抓住两端均匀用力，上下抖动向外拉伸，将条逐渐拉长，一般拉约五尺长，再把面条对折，抓住两端再次拉伸。根据所需的粗细、扁宽，反复对折拉伸。从对折一次后算起，每对折一次向外拉条称为“一扣”，出的条数多少，以扣数多少而定。一般拉面有扁条、圆条

两种，个别还可拉三棱条。扁条以宽窄厚薄不同，圆条以粗细不同而别。

扁条可分：灯草皮——三扣，十六根，宽近一寸；带子条——四扣，三十二根，宽近五分；柳叶条——五扣，六十四根；韭菜扁——六扣，一百二十八根；细韭菜扁——七扣，二百五十六根；一窝丝扁——八扣，五百一十二根。

圆条可分：粗香条——三扣，约二分多粗；绿豆夹条——四扣，约一分多粗；粗匀条——五扣；细匀条——六扣；细圆条——七扣；一窝丝——八扣；龙须丝——九扣，一千零二十四根，形似银线。

三棱条：在摔打之后，压成三棱形的长条面坯，再拉成细匀条——六扣即成。

4. 在拉面的同时要把煮面条的大锅水烧沸，把面拉好后，两手捏去面头，顺势把面条投入煮沸的锅内，再开锅后面条翻起第一滚时，用长竹筷把面条翻四、五次，立即用大漏勺捞出（整个煮面时间约一分钟，煮细条的时间还可短些），切忌加凉水，并防止煮得太软，避免粘住不成条。

把捞出的面条放入冷水盆里，使面条挺身，以免粘连，然后再用漏勺捞出放沸水锅里过一下，分别盛入碗内，按个人爱好加汤卤。

特 点

拉面可粗可细，可厚可薄，配以各种汤卤，食之面条有筋，卤香味美，是独具风味的小吃。

二、盘 丝 饼

盘丝饼是在抻面的基础上发展起来的一种精细面食品，由

山东传入京、津等地，为山东餐馆所经营，深受消费者欢迎。

原 料（制二十个）

上白面粉·····三斤（实用一斤）	精 盐·····七分
白 糖·····三两	芝麻油·····二两
碱 粉·····三分	花生油·····五钱

制 法

1. 将面粉放入盆内，加适量水，和成抻面用的面团，再抻拉成八扣的一窝丝，顺丝放在案板上，在面条上刷上芝麻油，每隔约二寸五分切断，共切二十段。取出一段面条丝，从一头卷起来，盘成圆饼形，直径约一寸五分，把尾端压在底下，用手轻轻压扁。

2. 在平鏊子内放花生油，烧至七成熟时，把盘丝饼放入（一次放十个），用慢火烙至两面都呈金黄色至熟。

食时每个放一盘中，提起饼中心的面头处，把丝抖开，再散放盆内，撒上白糖即成。

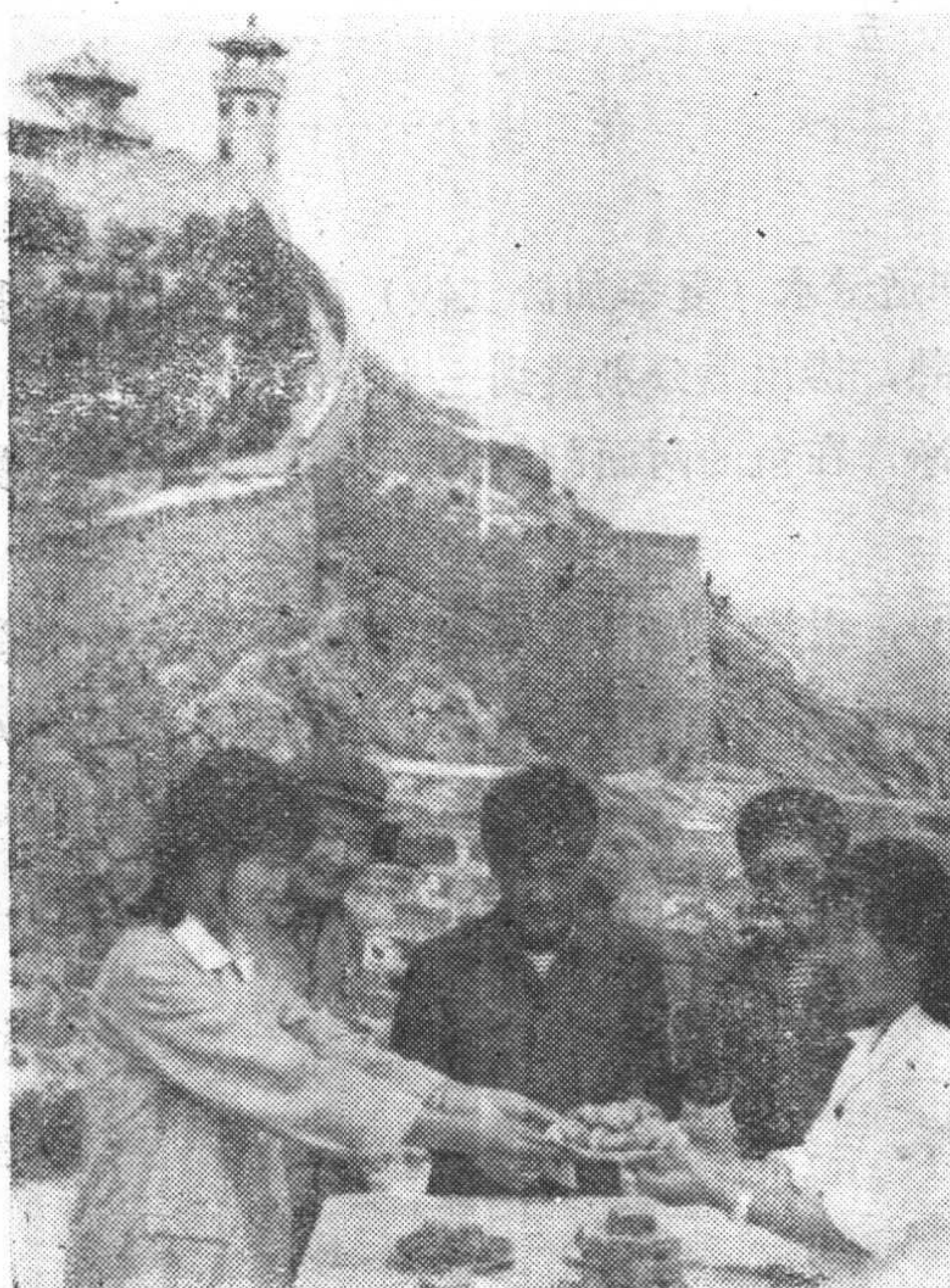
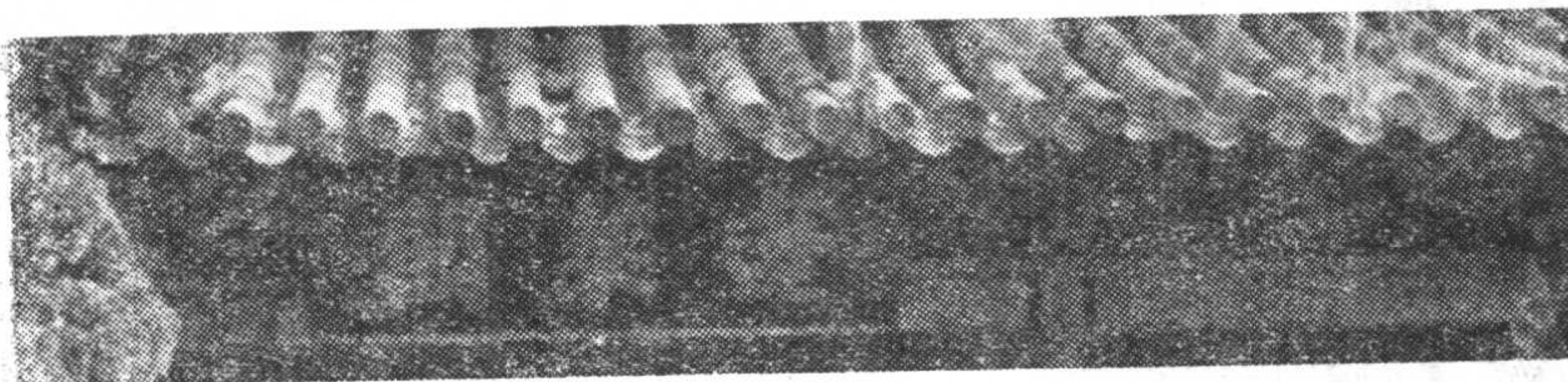
另有龙眼盘丝饼，是在制成的盘丝饼中间逐个放一堆果酱，因这堆果酱形似龙眼，故名。

特 点

此饼似饼非饼，实是经过烙煎的极细抻面，面丝金黄透亮，酥脆甜香。

三、蓬 莱 小 面

这是山东省蓬莱县的著名早点，已有多年的历史。以鱼作



蓬莱县名胜蓬莱阁
下的小吃摊

汤，须用拉面，每小碗内盛一两，制作讲究，是独具海鲜风味的地方小吃。

原 料（制三十碗）

上白面粉·····五斤(实用三斤)	木 耳·····三钱
碱 粉·····一钱	青 蒜·····一两
精 盐·····五钱	绍 酒·····一钱
加 吉 鱼·····一条（约重二斤）	味 精·····五分
鸡 蛋·····五个	八 角·····一钱
酱 油·····二两	花 椒·····一钱

制 法

1. 将面粉放入盆内，加适量水（夏季加盐二钱）和好，再加碱水揉匀，拉面六扣成细匀条，下锅煮熟，捞出后分别盛到三十个碗内。

2. 将加吉鱼去内脏洗净，在鱼的两面剖斜刀。木耳发开洗净，撕碎。青蒜切末。

3. 锅内放清水(十五斤)，煮沸，放入鱼同煮，再加入八角、花椒、酱油、精盐（三钱）、绍酒、木耳，待鱼煮熟时捞出，撇去浮沫，捞出八角、花椒，把鱼肉切成丁。

4. 将鸡蛋磕入碗内，搅打均匀，洒在烧开的汤锅内，加入味精，撒上青蒜末，开锅后，分别浇到面条碗内，撒上鱼肉丁即成。

特 点

面条细且韧，鱼汤清而鲜。

四、烂 锅 面

原 料（制五碗）

面 粉·····	一斤	精 盐·····	二钱
猪瘦肉·····	一两五钱	绍 酒·····	三分
白菜心·····	三两	味 精·····	二分
葱 末·····	二钱	高 汤·····	二斤五两
姜 末·····	二钱	熟猪油·····	一两五钱

制 法

1. 将面粉放入盆内，加适量水和好，制成面条。猪肉切丝。白菜心撕开。

2. 炒勺内放入熟猪油，烧热后放葱、姜末，炒至放香时加入肉丝煸炒至七成熟，放白菜心略炒一下，再放精盐、绍酒、高汤，开锅后捞出肉丝及白菜心。

3. 将面条下到汤锅内，待面条煮烂时，放味精，加肉丝、白菜心，开锅后盛入碗内即成。

特 点

热汤热面，面烂味浓，适于冬季食用，尤适于老年人食用，是济南风味小吃。

五、氽子面

用于制卤的各种原料，都经沸水氽过，使原料保持青鲜，故名氽子面，是济南风味小吃。

原 料（制五碗）

面 粉·····	一斤	水发玉兰片·····	五钱
猪 瘦 肉·····	二两五钱	蒲 菜（或菠菜）·····	三两
水发海米·····	五钱	黄 瓜·····	三两
青 豆·····	五钱	精 盐·····	三钱
蒸鸡蛋糕·····	五钱	高 汤（或鸡汤）·····	二斤五两

制 法

1. 将面粉放入盆内，加适量水和好，制成面条，下锅煮熟，分别盛到五个碗内。
2. 将猪瘦肉、蒸鸡蛋糕、玉兰片、黄瓜均切丁。蒲菜切段。
3. 炒勺内加水烧沸后，将肉丁下入，氽透捞出。另用炒勺放高汤、海米、青豆、玉兰片、黄瓜、蒲菜，煮沸，加盐，放入肉丁，然后用手勺把汤卤浇到盛面条的碗内即成。

特 点

用料多样、青鲜，颜色美观。蒲菜是济南大明湖的特产，为多年生水生植物，香嫩爽口。

六、炸 酱 面

原 料（制五碗）

面 粉·····	一斤	绍 酒·····	三分
猪瘦肉·····	二两五钱	味 精·····	二分
酱 瓜·····	八钱	葱 末·····	一钱
甜面酱·····	五钱	姜 末·····	一钱
酱 油·····	三钱	花椒油·····	五分
湿淀粉·····	二钱	熟猪油·····	一两

制 法

1. 将面粉放入盆内，加适量水和好，制成面条，煮熟后捞出盛碗内。猪肉切小丁。酱瓜切丁。

2. 炒勺内放熟猪油，烧至七成热时，放葱、姜末，炸至放香，再把肉丁放入，炒至发白时，放入甜面酱，炸片刻，再加酱瓜、酱油、绍酒、味精，待开后，用湿淀粉勾芡，淋上花椒油，盛入碗内。

食时，随意把炸酱浇入面条内拌食。

特 点

炸酱面条色浓味香，是山东民间传统面食品。

七、泰山豆腐面

泰山豆腐面是素面，曾为著名的泰山尼姑庵——斗姆宫所特有，以供应游山客人，很受欢迎。此面条选用泰山嫩豆腐作卤，别具风味。后传至泰安、济南等地，餐馆多有经营。

原 料（制五碗）

面 条·····	一斤	绍 酒·····	五分
泰安豆腐·····	五两	酱 油·····	五钱
苔 菜·····	一两	精 盐·····	一钱
笋·····	一两	味 精·····	三分
茭 白·····	一两	豆芽汤* ·····	二斤五两
水发木耳·····	一两	花生油·····	一斤（约耗一两）
鸡 蛋·····	二个半	花椒油·····	三钱
湿淀粉·····	五钱		

制 法

1. 面条最好是用人工擀的切面。将大锅烧沸后，再将面条下锅内煮熟，捞出盛入五个碗中。

2. 炒勺内放花生油，烧至七成热，加入切好的豆腐丁，炸至呈金黄色

* 豆芽汤：将黄豆芽放入锅中，加少许盐熬煮，使豆芽香味越煮越浓，有骨汤味。一般素菜烹调中多以此汤代高汤用。

捞出控油。苔菜洗净切段。木耳洗净撕碎。笋切片。茭白切片。除豆腐外均放入沸水中氽过捞出。

3. 锅里放豆芽汤，加入豆腐丁、苔菜段、木耳、笋片、茭白、绍酒、酱油、精盐，开锅后把搅打好的鸡蛋洒入汤中，使其成碎蛋片，再用湿淀粉勾芡，加味精，滴入花椒油，把汤卤浇到面条碗内即成。

特 点

配料多样，黄、绿、白色相映，味清鲜爽口。

八、周村酥烧饼

周村酥烧饼相传在明代即有制作，远近驰名。尤在清末胶济铁路通车以来，成为铁路旅客携带的方便食品，远销各地，深受消费者欢迎。在一九五六年山东省手工业及食品评比中，被评为名牌产品。此饼有甜、咸两种。成品以纸包装成圆筒形，印有“周村酥烧饼”字样。

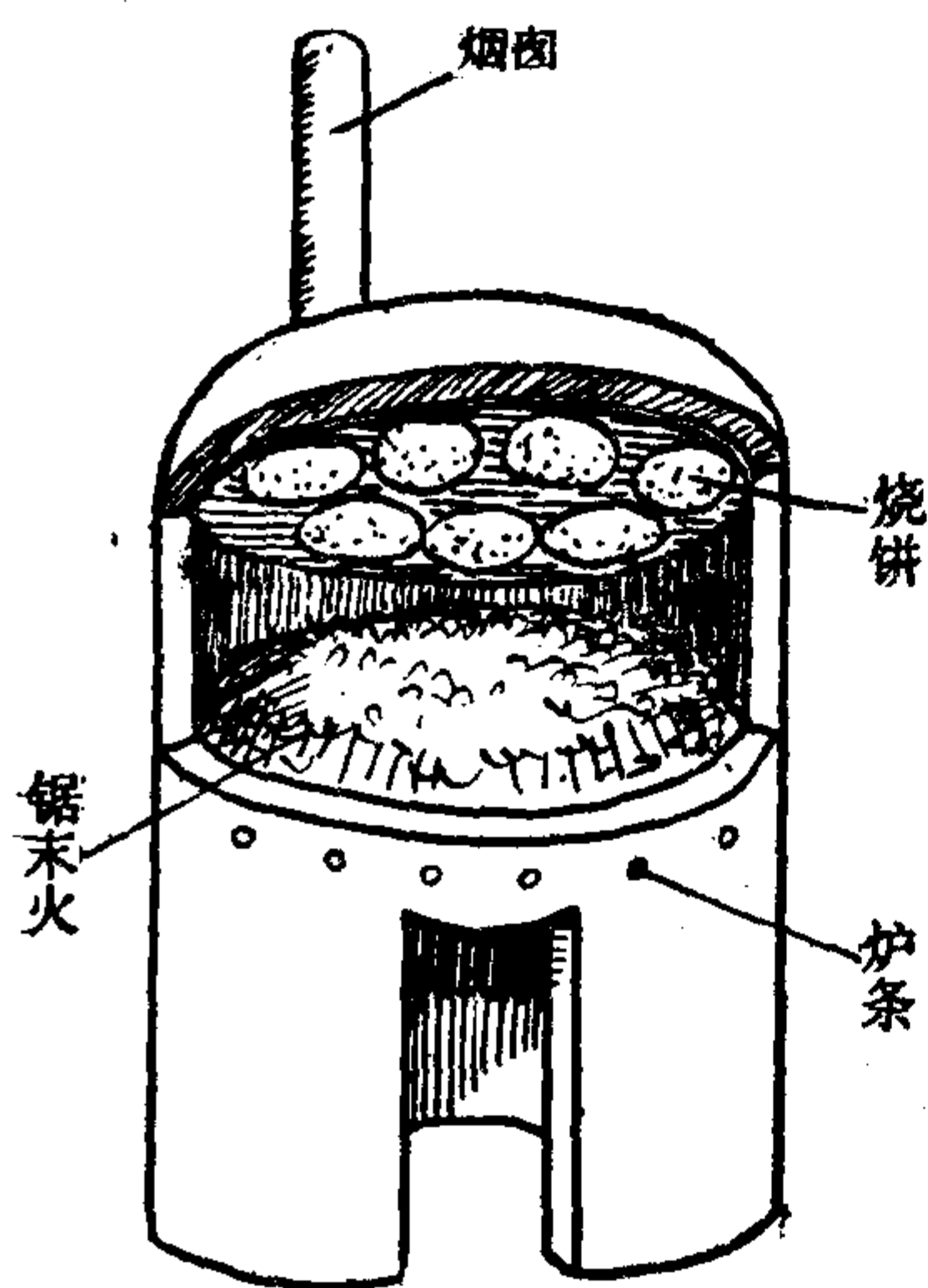
咸酥烧饼制法

原 料（制三包）

面 粉	……………一斤	芝 麻	……………三两
精 盐	……………二钱		

制 法

1. 将面粉放入盆内，加水（五两），再放入精盐，和成软面。芝麻用水淘洗干净，晾干。



挂炉烧饼烤炉

特点

饼色稍黄，薄而脆，味酥香，易消化，为山东周村著名传统小吃。

2. 每斤面做四十八个面剂，并抻成圆剂，逐个蘸水在瓷墩上压扁，再向外延展成圆形薄饼片，厚薄要均匀，上面再擦水，使有水的一面朝下，均匀地沾满芝麻。取已沾芝麻的饼坯，平面朝上贴在挂炉上壁，用锯末火或木炭火烘烤至熟，用铁铲子铲下，同时用长勺头接住取出。

3. 每十六个用纸包为一包，呈圆筒形，四十八个共包三包。

如制甜酥烧饼，可将盐换成白糖（一两五钱），用温水化开，与面粉和好，制法同咸烧饼，比咸的稍薄，一斤面粉可制烧饼三包半，共五十六个。

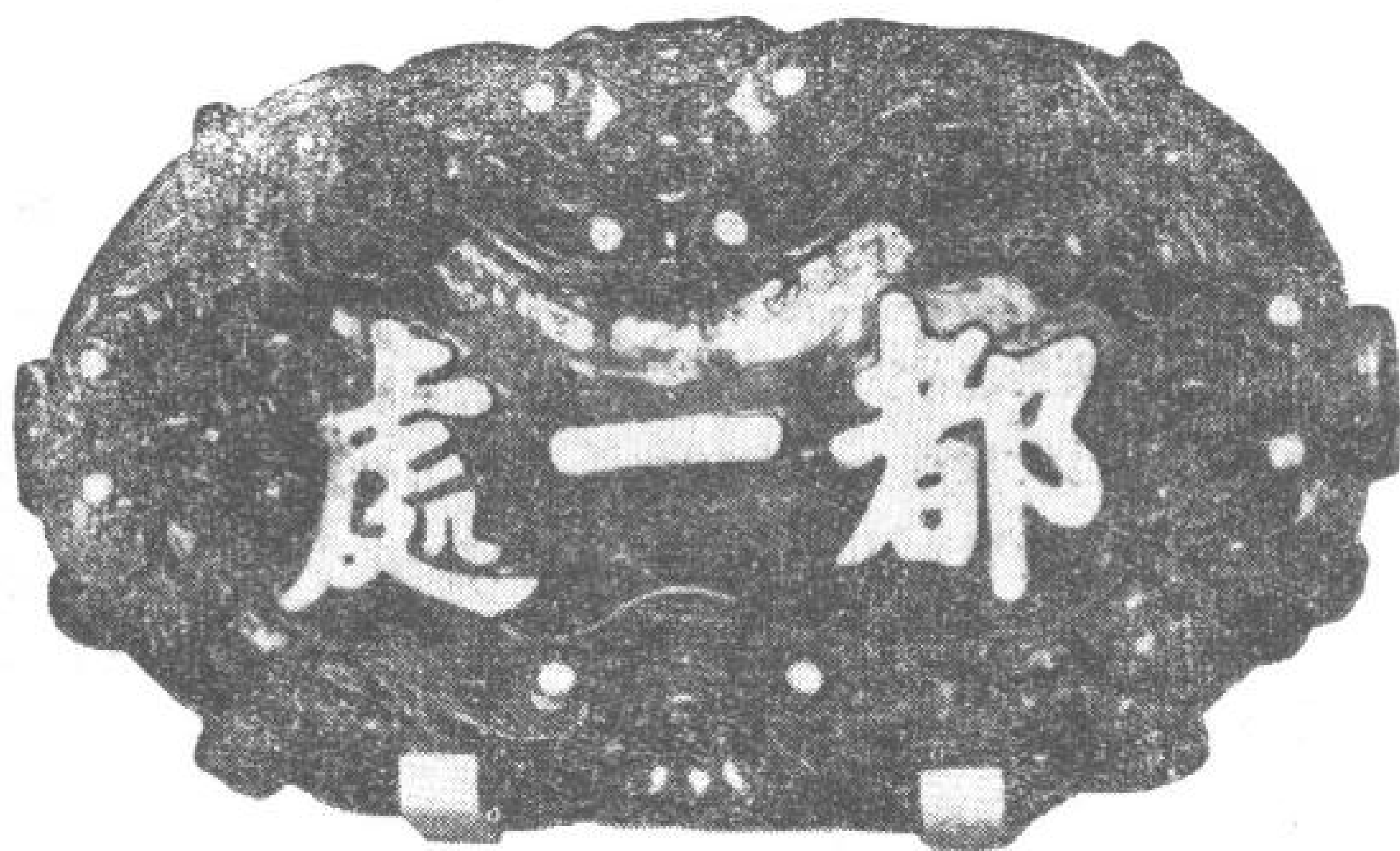
九、肉 烧 饼

一千四百多年前，山东益都人贾思勰撰写的《齐民要术》一书中就记载了制作肉烧饼的方法，可见这种小吃渊源久长。

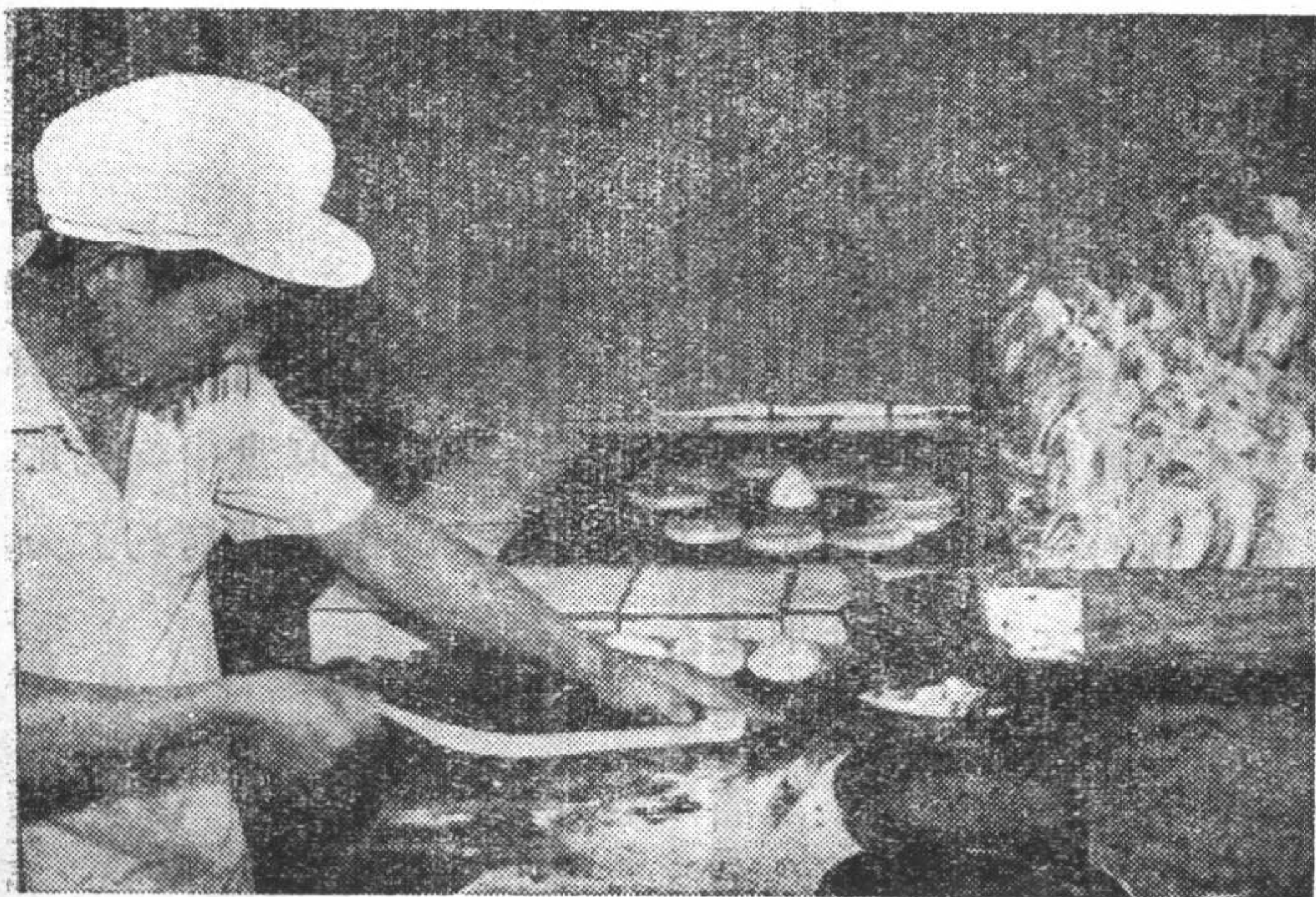
原料（制十五个）

面粉……………一斤

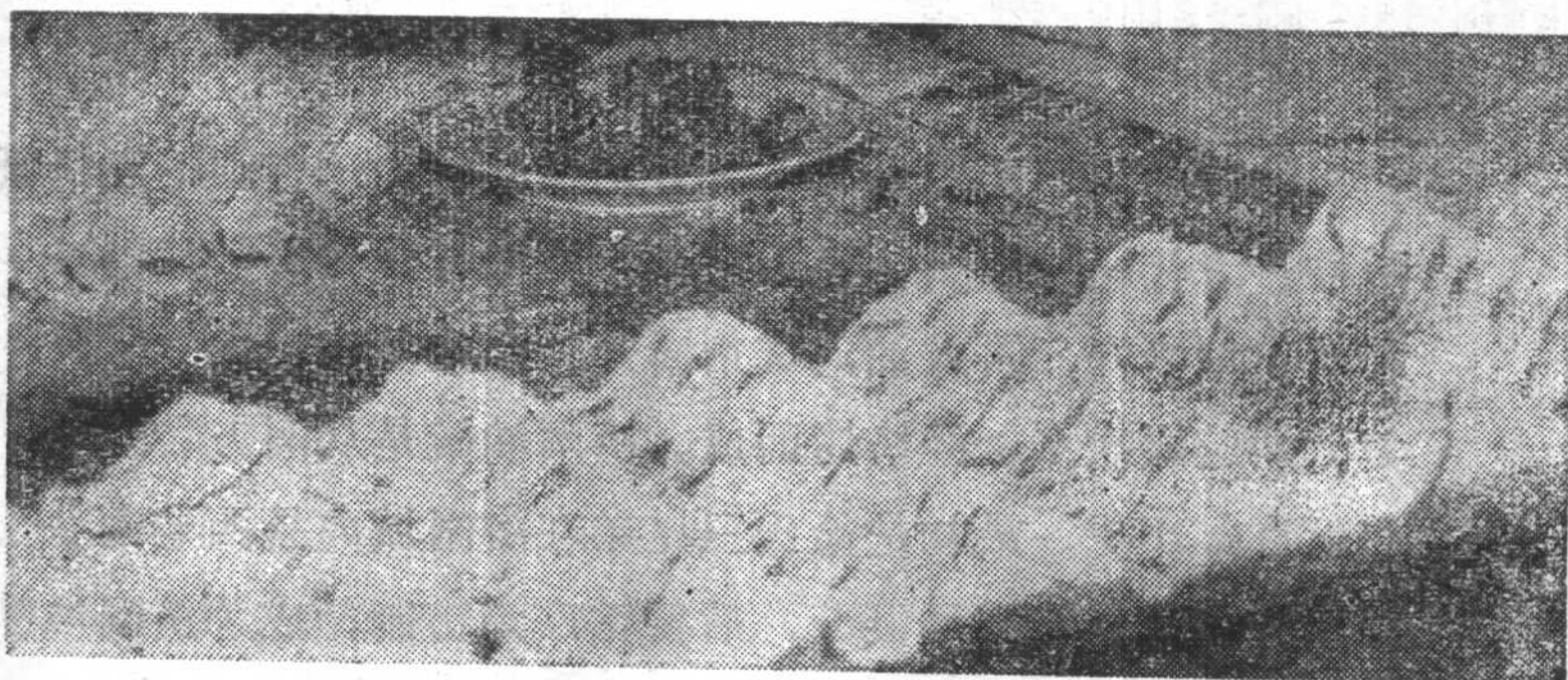
猪瘦肉……………二两



都一处是具有二百四十多年历史的老店，以专营小吃三鲜烧麦著称。它原是一家小酒店，因店太小，没有字号，主要经营糟肉、晾肉、马莲肉等酒菜，以及炸三角、炸春卷、牛眼包子等小吃。传说清乾隆三年的农历除夕，乾隆皇帝去通州私访回京，见所有店铺都关了门，唯有这家小酒店还在营业，灯火通明。乾隆进店后喝了点酒，吃了点东西，并且边吃边与掌柜的聊天，问这店叫什么字号。当他听说没有字号时，就说，京都各家店铺都关门守岁，唯有你这一家开门，就取名“都一处”吧！说完就走了。过了几天，几个太监抬来一块匾，黑漆鎏金，精工雕刻，四周是虎头花边，正中“都一处”三个金字光彩夺目。太监说是“万岁钦赐”的。从此都一处闻名京城，生意也越做越兴旺。



制作油饼



包成的
锅贴

上白面粉……………一斤

猪板油……………一两

大 葱……………八钱

花生油……………一两二钱

精 盐……………二钱

制 法

1. 将面粉放入盆内，加水（春、秋季用水五两，夏季用四两，冬季用六两）和成软面团。大葱、猪板油均剥碎，混合成葱油泥。

2. 将面团分成十个面剂，取一个面剂，用小擀面轴擀成长约七寸、宽三寸的长条，直向放在面案上，先在面片上抹一层花生油，再用手指蘸些盐，与葱油泥（约一钱二）同抹在面片上，随即将面片向左折起，再抹一层油，然后用右手从顶端向怀里将面片卷起。卷时左手捏住里端向后拉伸，使面片拉得极薄，至卷完为止（这样可使卷的层数多）。右手卷完之后，将卷好的面剂右端捏紧，再捏下多余的面头，在整齐的一面抹一层油，放在鏊子上用手压平，成直径约二寸五分的圆饼。

3. 将鏊子烧热，待上面的油饼烙至发黄时，刷一层油，翻过再烙，两面都烙黄后，掀起鏊子放炉内烤，先烤背面（此面无旋纹），约烤一分钟后，再烤正面，烤至呈深黄色至熟后取出，左手拿油饼，右手食指从有旋纹的一面中央捅过，压出一个窝，即成中空而多层的油饼。制成的油饼可达六十多层。

另外还有椭圆形油饼，是在压平面坯后擀成椭圆形，放鏊子上烙制而成。

特 点

油饼呈黄色，层多松散，外酥脆内软嫩，葱油香味浓，与馄饨同食，味更佳。

一一、叉子火食

原 料（制十个）

面 粉……一斤（其中酵面一两）	芝 麻……………三钱
油 酥* ……二两	花椒盐……………一钱
碱 粉……………五分	花生油……………二钱

制 法

1. 将面粉、酵面放入盆内，加碱及温水（五两）和好，揉匀，擀成大片，抹上油酥、花椒盐，从一端卷起成圆柱形，做成十个面剂。

2. 取面剂一个，把四边一擀一叠，最后一边叠好后擀压成长方形，在正面沾上芝麻，再擀一下，将芝麻压入，并呈扁长方形。在炉鏊上刷层油，把有芝麻的一面放炉鏊上烙，刷上油，翻过来再烙，至两面都呈淡黄色时，再放在炉里烤约四、五分钟至熟。

特 点

色呈金黄，香酥可口，层数达十五六层之多，是烟台地区的经济小吃。

* 油酥：制二两油酥需用面粉二两，将烧至六成热的花生油一钱，浇入面粉中拌匀而成。

一二、麻 汁 酥 饼

此饼为山东省益都县回民饭馆创制，已有近百年历史。

原 料（制四个）

面 粉……二斤（其中酵面三两）

芝麻酱……………一两

精 盐……………二钱

芝麻油……………三钱

碱 粉……………四分

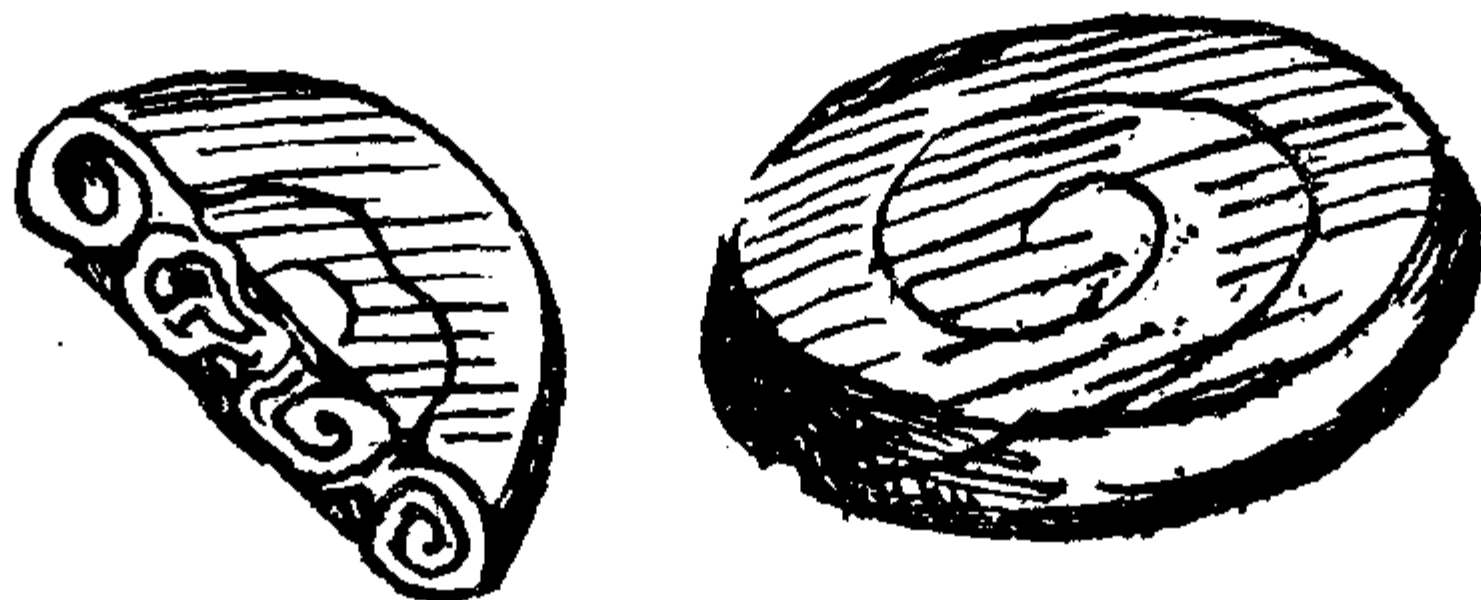
制 法

1. 将面粉（三两）放入盆内，用沸水烫成烫面，加入酵面，把剩余面粉加水及盐和好，再与烫面、酵面、碱一起和匀，做成四个面剂。

2. 取面剂一个，经过揉搓后，擀成直径约一尺的圆饼，在芝麻酱中加入芝麻油调稀，刷在饼上，再卷成长卷，拉长向里盘成圆形，把尾端压到饼底，用手压成圆饼（直径五寸，厚八分）。在上面刷一层薄薄的芝麻酱，放入平鏊里，盖上木盖，烤烙至熟。食时切开。

特 点

饼酥层多，有芝麻酱香味，与酱牛肉同食更佳。



一三、糖 酥 火 烧

此火烧相传是胶东荣城县重镇石岛渔民出海捕鱼时所带的食品，吃时可以不饮水而不粘嘴，适合海上渔民的需要。至今仍是石岛及胶东沿海一带群众习惯食用的小吃。

原 料（制十个）

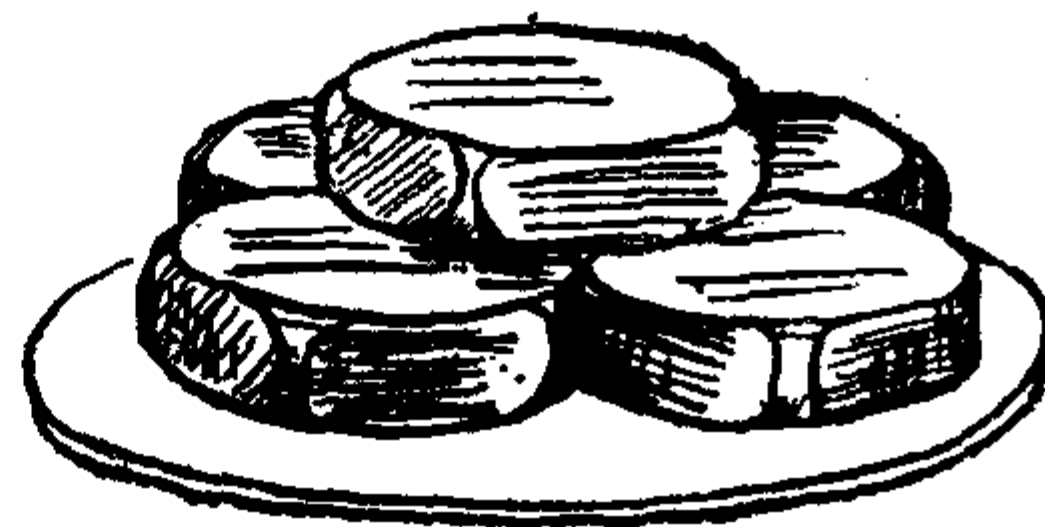
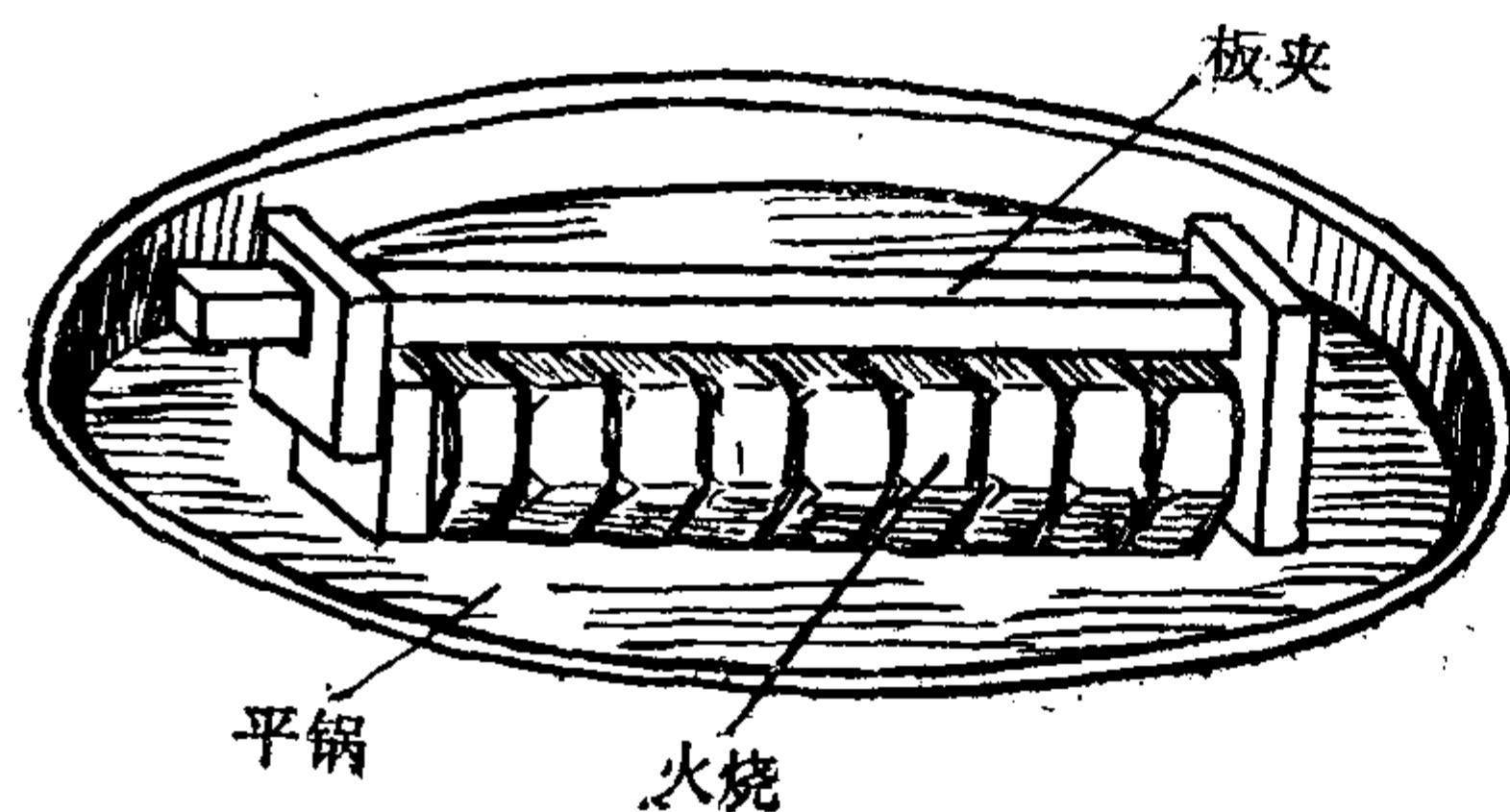
面 粉	一斤	碱 粉	二分
酵 面	三至四两	花生油	一两
白 糖	二两五钱		

制 法

1. 将面粉加酵面、糖、油及温水（五两）放入盆中和好发酵，加碱，揉好，做成十个面剂，擀成圆形（直径约三寸，厚约八分）。
2. 将面饼放在平锅内烙烤，待呈黄色时刷一层油，翻过再烙。两面都烙好后，再把火烧竖起，夹上板夹，烙成六边形。

特 点

两面六边都呈金黄色，食之甜软，可存放较久。



一四、蟹壳黄

原 料（制十个）

上白面粉……………一斤

鸡 蛋……………一个

白 糖……………二两

熟猪油……………一两四钱

芝 麻……………二钱

制 法

1. 将面粉（八两）放入盆中，加适量水和成面团，再用剩余的面粉加熟猪油（一两）和成生酥面。将剩余的熟猪油加白糖拌成糖馅。鸡蛋磕在碗里，搅打均匀。

2. 将和好的面团擀平，再把生酥面摊平后卷成卷，做成十个面剂，逐个擀成饼皮，放入糖馅后包严，两端捏成尖状，再擀成长椭圆的蟹壳状，用刷子蘸着鸡蛋糊刷到每个饼上，再撒上芝麻，放入烤炉中烤，待呈熟蟹壳似的黄色时即成。

特 点

形、色似熟蟹壳，酥香味甜，是青岛风味小吃。

一五、萝卜丝饼

原 料（制十个）

上白面粉·····	一斤	味 精·····	二分
嫩青萝卜·····	三斤	绍 酒·····	一钱
火 腿·····	一两	姜 末·····	五分
白 糖·····	一两	葱 末·····	五分
花椒盐·····	二钱	猪 油·····	三两五钱

制 法

1. 把萝卜洗净后切成极细的丝，放在沸水里氽过，捞出后挤出水分。将火腿切成细末。

2. 炒勺内放入猪油（一两五钱），烧热后加葱、姜末，炸至放香时，把萝卜丝放入，再加白糖、花椒盐、绍酒、味精一起煸炒，约炒两分钟后盛出晾凉。

3. 将面粉（五两）用剩余的熟猪油和成生酥面，另将面粉（五两）加水（冬季用温水）和成面团，揉匀后摊成饼状，在上面再摊上生酥面，摊平后擀成饼，再卷成卷，做成十个面剂。取一个面剂擀平，加馅包好后，把捏口朝下压成圆饼形，放烤炉中烤熟，待呈金黄色时取出。

特 点

此饼面中有油酥，又有萝卜丝为馅，甜中略有咸味，香酥可口。

一六、白 皮 酥

原 料（制二十个）

上白面粉·····	一斤	青红丝·····	二钱
白 糖·····	三两	桂花酱·····	二钱
青 梅·····	二钱	香蕉油·····	三滴
瓜 条·····	二钱	熟猪油·····	四两
葡萄干·····	二钱		

制 法

1. 将面粉（五两）加熟猪油（二两五钱）和成油酥面。另将面粉（五两）加熟猪油（一两）及水和成水油面。

2. 将青梅、瓜条、葡萄干、青红丝切碎，加白糖、桂花酱、香蕉油，放少许熟面粉，再加熟猪油（五钱），调成甜馅。

3. 将油酥面和水油面各做大小相等的面剂二十个，用水油面包油酥面，压平擀成长条，从一头卷起来，连续两次，将卷好的面坯平放在面案上，用手压扁，包上馅，捏紧口，口朝下按压成直径约一寸五分的圆形饼，放烤炉里用小火烤熟。

特 点

白皮酥呈圆鼓形，雪白色，馅甜香，皮酥松，是一种精细小吃。

一七、酥 合

原 料（制二十个）

面 粉·····	一斤	葡萄干·····	五钱
白 糖·····	五两	熟猪油·····	三两五钱
瓜子仁·····	五钱	花生油·····	三斤（约耗二两）

制 法

1. 将面粉（四两）加熟猪油（二两五钱）和成酥面，再将剩余面粉加熟猪油（五钱）及适量的水和成水油面。将两种面各做二十个面剂。

2. 将熟猪油（五钱）、白糖、瓜子仁、葡萄干调匀成馅。

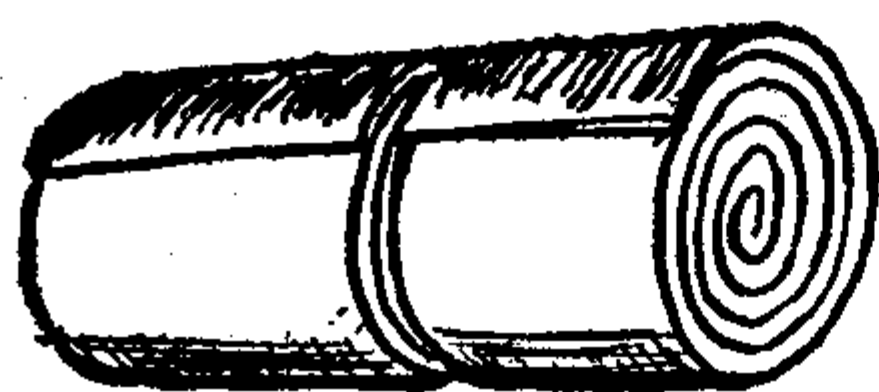
3. 用一个水油面剂包一个酥面剂，转好后按压成圆饼，擀成长六寸、宽一寸五分的面片，从一头卷起来，压扁后再擀成长形面片，再卷起来，从中间切断（将切面朝外），压成两个直径为一寸五分的小圆饼皮。

4. 用压好的饼皮包上馅料，再将两个皮子合起来，用手指缘边捏成花边。

5. 锅内加花生油，烧至四成热（油温不可过高，高则易炸散，且不熟），将做好的酥合放锅里炸至呈金黄色后捞起。炸时注意保持油温不变。

特 点

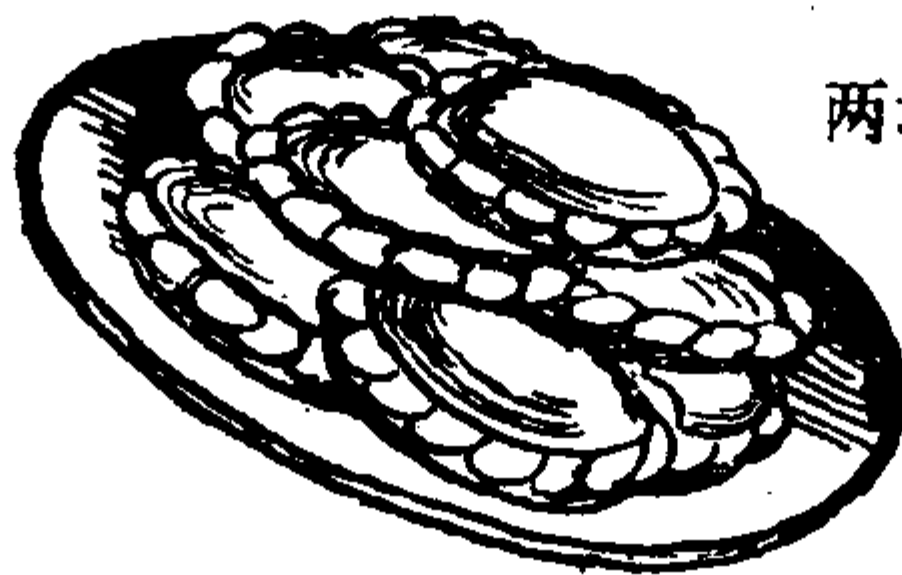
酥嫩甜香，形象美观。还可用枣泥、豆沙作馅。



卷好后切开



两块面剂合起来，捏花边



酥合

一八、荷花酥

原 料（制十个）

面 粉……………一斤
豆 沙……………四两
熟猪油……………三两

花生油……………三斤（约耗三两）
食用红色素……………少许

制 法

1. 将面粉（四两）加熟猪油（二两五钱）和成酥面，再用剩余面粉加熟猪油及适量的水和成水油面。将两种面各做十个面剂。

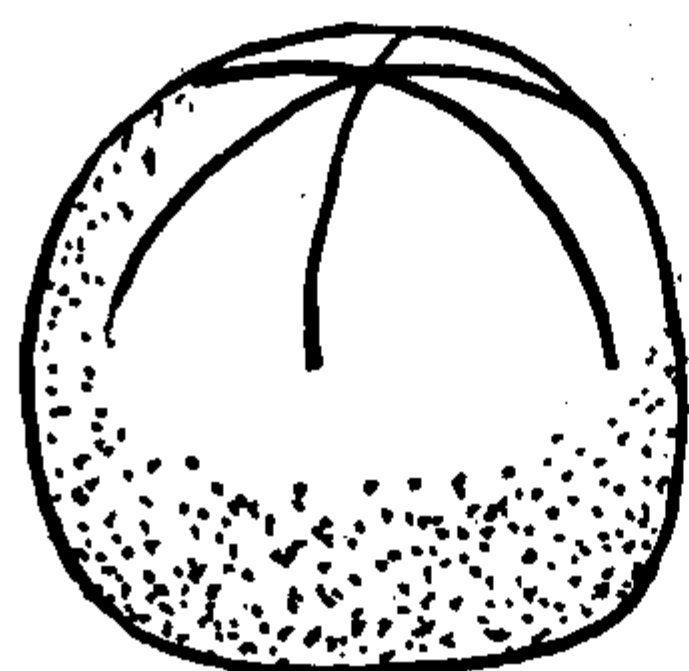
2. 用一个水油面剂包一个酥面剂，抻好压扁擀开，卷起再擀开，再卷

起，横切成两半，各将切口向里压成圆饼，包上豆沙馅，做成小馒头式样，在顶上切三刀出六个瓣（不要切透，免使豆沙馅露出），点上少许红色素。

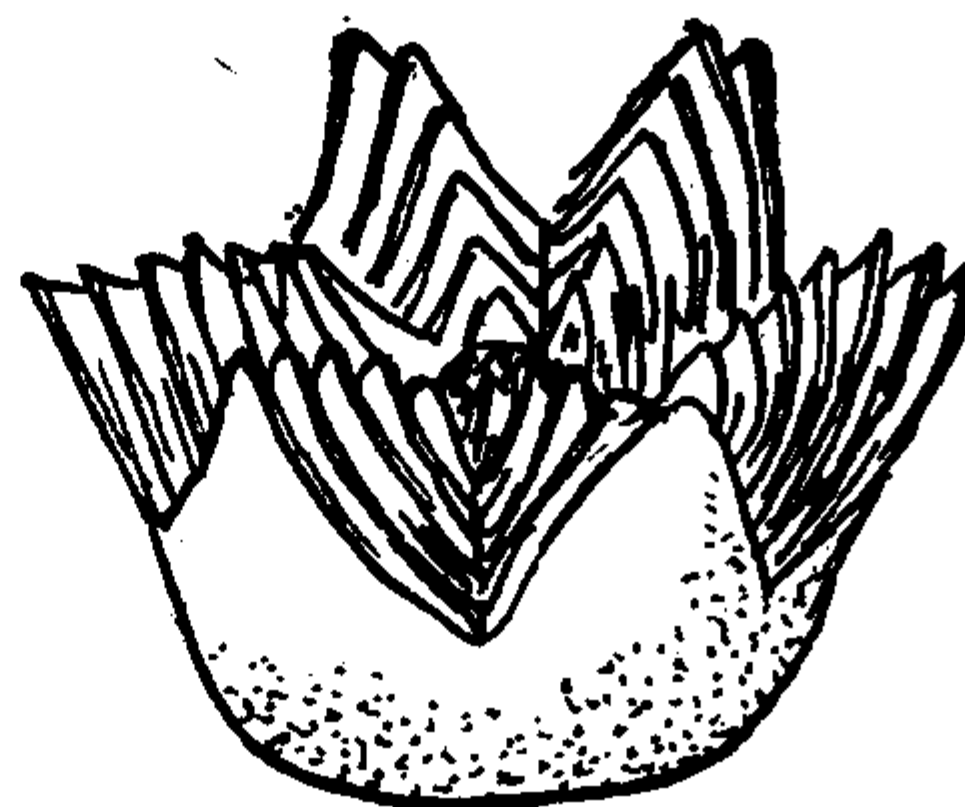
3. 炒勺内放花生油烧至三成热，将荷花酥放入，用小火将其炸开花至熟。炸时注意保持造型不变，捞出时也要注意造型不受损伤。食时在中心撒上白糖。

特 点

形似开放的荷花，酥嫩香甜。



切三刀六瓣



荷花酥

一九、酥 皮 饼

原 料（制十个）

上白面粉……………一斤

香 精……………二分

豆 沙……………二两

猪 油……………四两

制 法

1. 将面粉（五两）加猪油（二两五钱）和成酥油面，剩余面粉及猪油

加适量的水和成水油面。将油酥面和水油面各做十个面剂，用水油面剂包上油酥面剂，压平，擀成长条，从一头卷起来，压扁。

2. 将豆沙加香精拌匀，分成十份，逐一包进面皮中，包口朝下，再压扁成小圆饼，放在烤盘中，入烤炉烤至呈淡黄色即成。

特 点

饼呈淡黄色，皮酥馅甜，是节日上市的传统小吃。

二〇、芝 麻 酥

原 料（制二十个）

上白面粉……………一斤

白 糖……………二两五钱

鸡 蛋……………一个

芝 麻……………五钱

青梅、瓜条、葡萄干、桂花酱、

青红丝、香蕉油……………共二两

猪 油……………四两

制 法

1. 将面粉（五两）加猪油（二两五钱）和成油酥面，另五两面粉加猪油（一两）及适量水揉成水油面。

2. 将青梅、瓜条、葡萄干、青红丝切小丁，连同桂花酱、白糖、香蕉油和少许熟面粉，加猪油（五钱）拌合成甜馅。

3. 将水油面擀成饼，包上油酥面，再擀成约二分厚的饼，叠成三层，再擀成一分厚的长方形饼，从一头卷起呈圆筒形，做出二十个面剂，用手压成边缘薄、中间厚的饼皮，包上馅心，包口朝下压成小饼，面上刷鸡蛋糊，

沾满芝麻，摆在烤盘内，放进烤炉用小火烤至呈淡黄色即成。

特 点

色淡黄，皮酥馅甜，有浓郁的芝麻香味。

二一、高 桩 馍 馍

原 料（制十个）

面 粉……………二斤（其 碱 粉……………二钱
中有酵面，夏季五两，冬季七两）

制 法

1. 将面粉加水（四两）及酵面和匀发酵，加碱揉好，搓成长条，做十个面剂，每个面剂反复揉二十多次，搓转成二寸半高的圆顶馍馍，排放整齐，盖上布（冬季盖棉被），饧约二十分钟。

2. 把饧好的馍馍生坯直立在铺好笼布的笼屉上，再盖一用水湿过的笼布，盖严笼盖，用旺火蒸二十分钟即熟（冬季蒸三十分钟）。

特 点

这种馍馍因是直立着蒸熟，故名“高桩”。馍馍面经反复揉搓，有层次，并微甜。蒸时盖湿笼布，使馍馍表面光亮。这是济南的传统面食品。

二二、潍县杠子头火烧

这种火烧在古时是用木杠压面制成，故名杠子头火烧。山东省潍县城西有一集镇名留饭桥镇，以有杠子头火烧而出名。

原 料（制十个）

面 粉……………二斤

制 法

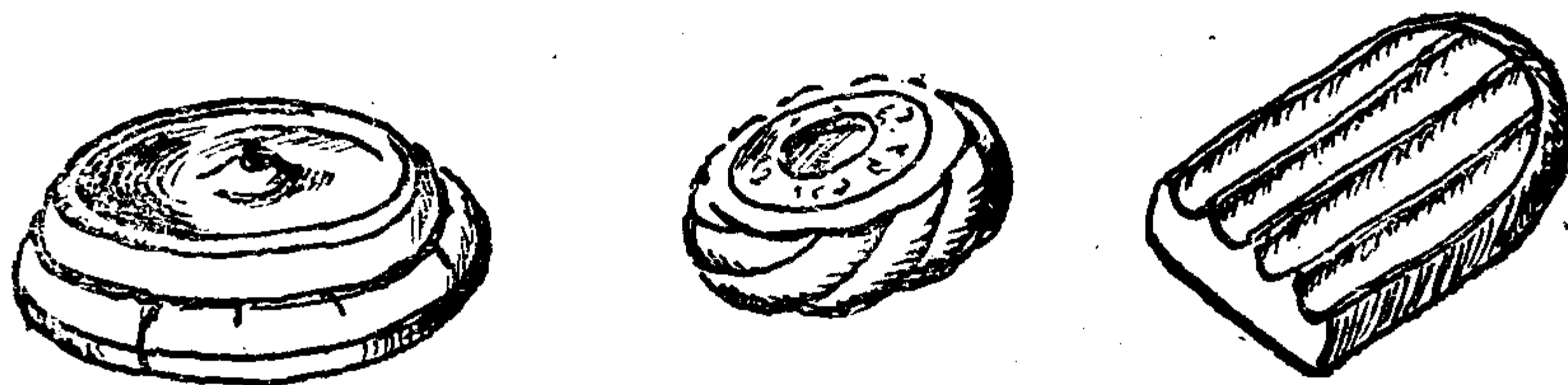
1. 将面粉放入盆内，加水（三至四两）和成面团，放到压面杠上反复搓压二十多次，使面和得匀且硬（生产数量多时，可用压面机）。

2. 取面剂一块（二两），用右手压搓，然后抻成圆形，再压扁，用手掌压住中心，边搓边转，使成中间薄边缘厚、直径约三寸的圆饼。左手把饼托起，用小指从底面中间向上顶起一个凸形。

3. 把饼平面朝下，放在炉鏊上烤烙约四十分钟至熟。

特 点

面硬，含水量少，夏季不易馊，冬季不甚凉，咀嚼时有甜香味。便于长途携带。



各种式样的杠子头火烧

二三、六角饊餅

原 料（制四个）

面 粉……二斤（其中酵面三两）

碱 粉……………四分

制 法

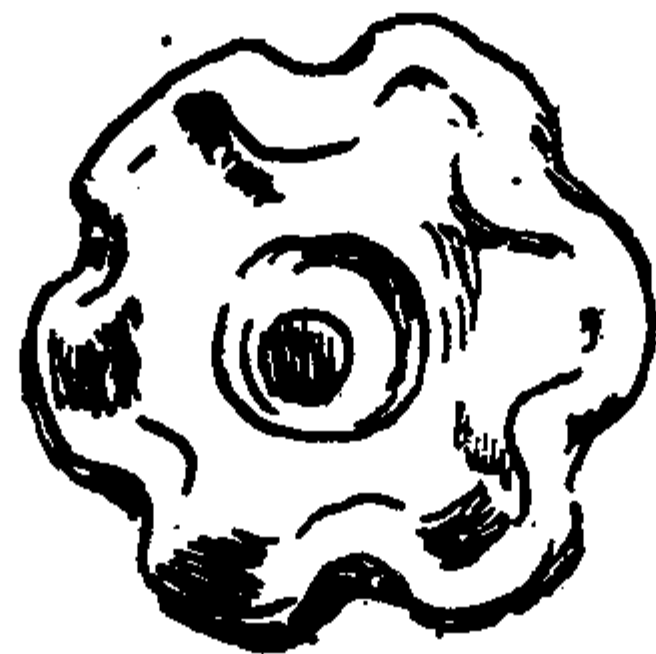
1. 将面粉、酵面放入盆内，加水（七两）和好，加碱揉匀，做出四个面剂。取一面剂，用左手按住，右手握住面的一端，用掌心用力向前下方压揉（此法叫做“炝面”）约二十多次，再将面抻成圆饊形，用右手掌压住上面，左手拇指与食指叉边向顺时针方向旋转，边转边搓（此法叫做“缘边”），最后制成一个上面直径约三寸、下面直径约五寸、中间凹的圆盘形饼，这时将食指与无名指分开沿圆盘饼边从上向下斜压下去，至下面压住为止，再用中指把底边向上提起，这样依次缘边做成六个花边，最后在中央印上圆印。逐个如法制成，放到炉鏊里烤烙，使两面呈黄色，约烤烙四十分钟至熟。

特 点

饼呈六角形，色黄，既有筋又松散，微有甜味，是益都县（历史悠久的原青州府）的传统面食。



缘 边



六角饊餅

二四、厚 锅 饼

锅饼，在民国初年出版的《济南快览》一书中记载：“以面作寸许厚中径尺余之圆饼，烙而熟之，外焦黄而内细白，谓之锅饼”。这是一种硬面食品，在济南市及鲁西、鲁中等地为劳动人民所喜食。鲁西南称此饼为“壮馍”。

原 料（制一个）

面 粉·····	五斤（其	芝 麻·····	五钱
中酵面一斤五两）		碱 粉·····	一钱

制 法

1. 将面粉、酵面倒入和面机内，加温水（一斤），搅拌均匀，再与碱一起搅匀，取出后，放压面机中挤压，然后放在案板上用手推压成圆形面坯，再用手心压面的中央，手指顺圆边挤压出边缘成圆饼形（直径约一尺二寸、厚一寸二分）。用刷子蘸清水刷在饼上，再撒一层芝麻。

2. 烤饼用两层鏊子，下层叫底鏊子，上涂一层泥，再放一个鏊子，用无烟煤渣把上鏊子烧热后（洒上水后发出响声即可），把锅饼搭在手臂上，使有芝麻的一面向下，平放在鏊子上，加盖烙约十分钟，将锅饼在鏊子里旋转一下，加盖再烙二十分钟，把锅饼翻过来烙二十分钟后取出。在平鏊子上放一个铁丝圈，把锅饼翻过放入，并用铁锥在锅饼无芝麻的一面均匀地戳八、九个眼（使中间透气，易熟），隔二十分钟翻过，烤至熟。每个锅饼共需烙烤一个多小时。一般是使用多盘鏊子轮番操作，生产效率较高。食时用刀割成

小块。

还有一种薄锅饼，每个饼用面粉二斤五两、芝麻五钱，厚约三分，直径一尺二寸许。制法同上。

特 点

此饼外硬里软，味道香甜，嚼之有筋而不粘。

二五、油 锅 饼

原 料（制一个）

面 粉	二斤五两	精 盐	四钱
花椒面	三钱	花生油	七钱

制 法

1. 将面粉放入盆内，加水（一斤）和好，放入压面机压硬后，做成大小两个面剂，把大剂擀成大面片，抹花生油后撒上花椒面及精盐，并用手掌在面上搓匀，然后把面片卷起，再向外逐圈盘起，尾端压在盘底。把小面剂擀成薄面片，从下面把盘好的圆饼包起，包口翻到下面，用手掌压平，圆周抹齐，成直径一尺二寸的大饼，上面印上图印。

2. 使印有图印的一面朝下，放鏊子上烙烤，翻两次，约烙四十分钟即熟。（烙烤过程中，在饼面上戳眼，使饼熟透。）

特 点

此饼层次多，以油和椒盐调味，食之外脆内软并略咸，为鲁西南民间传统面食品。

二六、瓠 饼

原 料 (制五个)

面 粉·····	一斤	花椒面·····	五分
大 葱·····	五两	猪板油·····	三两
精 盐·····	三钱	花生油·····	一两

制 法

1. 按季节不同，在和面时所取烫面和死面比例也不同。冬季烫面四成，死面六成（和死面时要用温水）；春秋季烫面三成，死面七成；夏季烫面二成，死面八成。然后把烫面与死面掺在一起攪软，饧二十分钟左右（冬季稍长，夏季可短）即可使用。

2. 将大葱与猪板油（二两）剁在一起。把和好的面团揉搓成长条，再擀成长片，抹上剁好的葱油泥、精盐、花椒面，把面片卷起，两端捏严，擀压成长方形。

3. 将平鏊烧热，把所余猪板油切成块，放在鏊子上，使之溶化后浸润鏊子，把饼放在上面烙，反复烙四次，待呈黄色并挺身后，再放在叉子上送到鏊子下面烤，烤时要向饼上刷花生油四次，至烤熟呈金黄色时即成。食时切成五份。

肉瓠饼制法：将猪肉（四两）剁成肉馅，加酱油（三钱）、姜末（三钱），与葱油泥混合成馅。制法同上，烤的时间稍长。

鸡蛋酥制法：用鸡蛋三个，磕开，搅匀，灌入已烙好尚未烤的酥中，要灌满，灌均匀，以捏好口不露出蛋汁为宜。烤熟后取出。

特 点

内外有油，皮酥里嫩。加肉、蛋馅的味更佳，是聊城地方传统风味小吃。

二七、油 酥 大 饼

原 料（制一个）

面 粉	一斤一两	精 盐	二钱
芝麻酱	二钱	花生油	二两
大 葱	二两		

制 法

1. 将面粉放入盆内，用适量盐水和好，捏下约二两五钱做皮用的面剂，其余面团擀成长方形，抹上花生油（一两），摊上葱末，叠成三层的长方形，上面再抹一层油，再叠三层即成方形。将留出的二两五钱面剂擀平，抹上芝麻酱，盖到叠好的面坯上，撒上醃面，擀成直径约一尺二寸、厚约三分的大饼。

2. 炉鏊烧热，擦少许花生油，把擀好的大饼用擀杖挑起放鏊上，抹上剩余的花生油，待饼的下面烙至挺身后，翻过来，盖上盖再烙，并转动炉鏊，使鏊子受火均匀，待烙至饼正面呈金黄色时，再翻过烙底面，共约烙五分钟至熟。吃时切成菱形块。

特 点

此饼油亮酥香，层多内软，是鲁中、鲁西地区的传统小吃。

二八、武 城 馓 饼

原 料（制五个）

面 粉·····	一斤	花椒盐·····	二钱
净猪肉·····	一斤五两	芝麻油·····	三钱
葱·····	一两	花生油·····	二两
韭 菜·····	一两		

制 法

1. 将面粉放入盆内，加适量水和好（和软一点）。猪肉切丁。葱剁碎。韭菜切碎。把肉丁、葱、韭菜加花椒盐、芝麻油一起拌成馅。
2. 把和好的面分成五份，逐个擀成三角形，把肉馅分摆在三角形面皮上，卷起并用双手一拧，再用小木轴擀成直径约七寸的饼。
3. 把擀好的饼放在鏊子里烙至呈黄色后，取出，在饼鏊里放一层干净碎瓦块或石子，把饼放在上面，在饼上刷一层花生油，盖好盖，通过碎瓦块或石子传热烘烤，共翻四次，每次都要刷油，烤熟取出。

特 点

饼呈深黄色，外焦里嫩，馅鲜香，为武城县传统风味小吃。

二九、八 批 饅 子

原 料 (制十个)

面 粉·····	一斤	精 盐·····	五钱
明 矾·····	五钱	花生油·····	五斤 (约耗六两)
碱 粉·····	二钱		

制 法

1. 将矾、碱、盐研细后,用一斤水溶化。把面粉倒入盆中,加上矾、碱、盐水 (留下渣子不用),和成面团,再每隔十分钟揉一遍,共揉三遍,取出放案上,用湿布盖好,饧约一小时。

2. 把面团揉好,擀成长条,再用擀轴擀压成宽一寸、厚三分的长面片,刷上一层花生油,用刀剁成相等的小块共四十块,每取四块重叠一起,中间用刀切透成饅子面坯。

3. 平锅内放花生油,烧至九成热,取面坯,捏住两端,向外拉至七寸长,平放进油锅内炸,随即用长筷子将各坯拨开使成椭圆形,两面翻过炸至每坯浮在油面,并鼓起呈棕黄色时,捞出控油。

特 点

酥脆香浓,脆性三日不减,与米粥、甜沫同食更佳,是济南有悠久历史的早点。

三〇、炸 鸡 子 包

原 料 (制二十个)

面 粉	一斤	精 盐	五钱
明 矾	五钱	鸡 蛋	二十个
碱 粉	二钱	花生油	五斤 (约耗四两)

制 法

1. 用面粉加矾、碱、盐和成与制八批饅子相同的面，饅好后，把面团揉好，擀成长条，再用擀轴擀压成约宽一寸五分、厚三分的长面片，用小剝刀剝成二十块小面坯。

2. 取一块小面坯，四角拉长，使其成约长三寸、宽二寸的长方形，下到七成热的油锅内，用长竹筷子快翻动，使其鼓起呈大气泡状，迅速挑出油锅，放案子上，再用小刀从边缘一侧划开小口，磕入一个鸡蛋，捏严口，再放入油锅内（油八、九成热），不断翻个至鸡蛋熟时即成。



炸成大气泡状



磕入鸡蛋炸成鸡子包

特 点

鸡子包呈长方鼓形，棕色，皮香脆，微咸，蛋软嫩，是作为早点食用的济南传统小吃。

三一、清 油 小 饅 子

原 料（制三十个）

面 粉	一斤	明 矾	二钱
芝 麻	一钱	芝麻油	一斤（约耗一两）
精 盐	五钱	花生油	四斤（约耗三两）
碱 粉	一钱		

制 法

1. 将碱、矾、盐用少许水研化开，滤去渣。面粉放入盆内，加水（七两），再加碱矾盐水、芝麻一起和成软面，每隔十分钟揉一次，共揉两次。
2. 案子上撒饅面，把面团托放在案上，手托面底捋成长条，用擀轴压扁，再用刀剥成面坯，每两块坯相压成饅子面坯，长五寸。
3. 平锅内放入花生油、芝麻油，烧至五成热，提起饅子面坯的一头，顺锅边滚到油内，当浮起油面后，用长筷子滚翻，小火炸至呈枣红色时，捞出控净油即成。

特 点

饅子为长形，枣红色，酥脆有芝麻香味，是济宁地区传统风味小吃。

三二、细 馓 子

原 料 (制五十个)

面 粉……………二斤五两 花生油……………六斤(约耗一斤)
精 盐……………一两

制 法

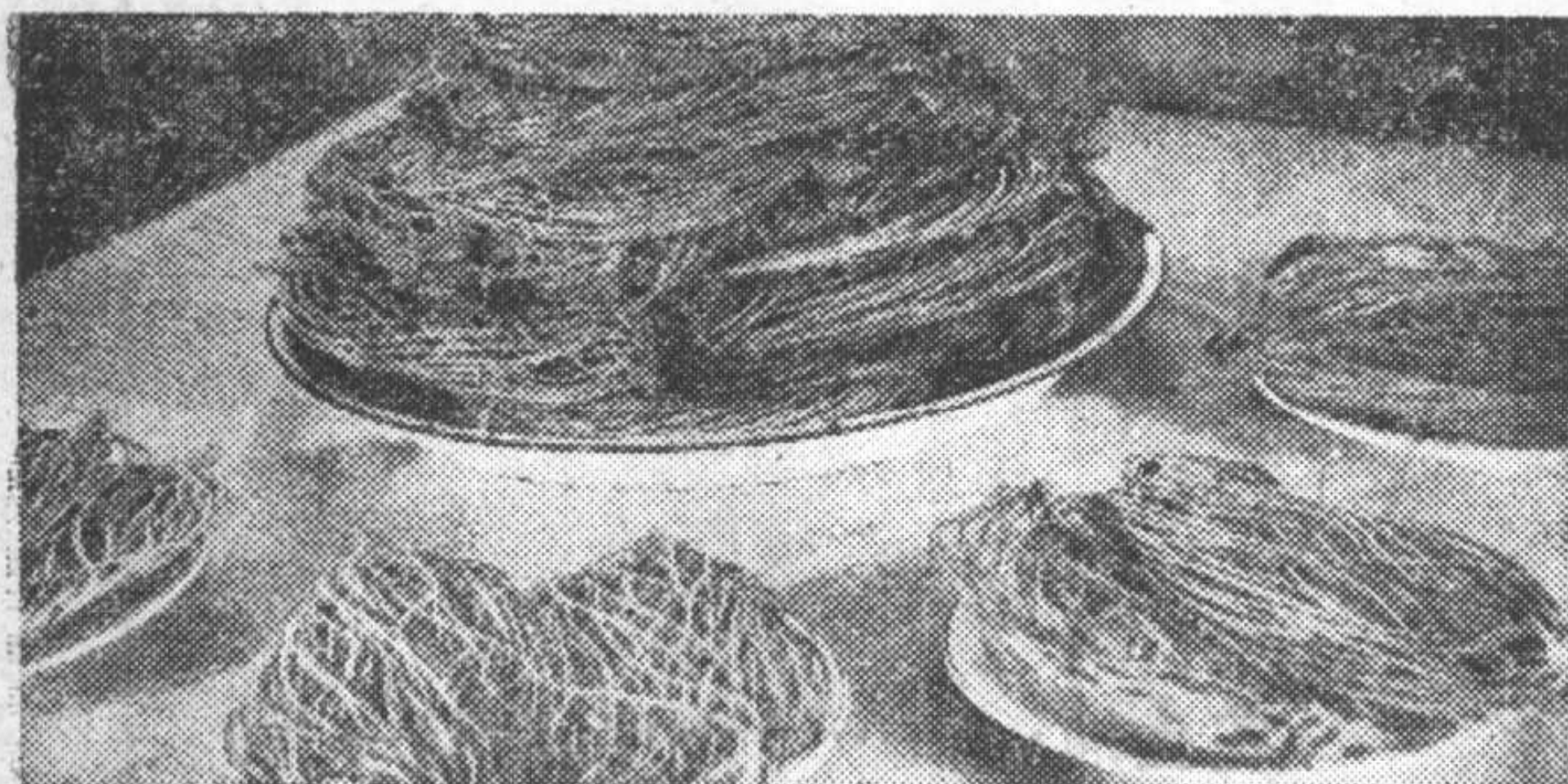
1. 精盐放适量水中化开, 倒入盆中, 加上面粉和匀成软面团, 每隔五分钟揉折一次, 揉三次后, 盖上湿布, 约十五分钟后, 将面分成四块。

2. 用另一盆放花生油(二斤), 取面一块搓成如细筷子粗的面条, 盘放进盛油的盆内泡起来。

3. 油锅内放花生油(四斤), 烧至五成热时, 一人取油盆内泡着的面条往手上边缠边拉, 拉成如细香粗的长条, 共缠十五圈左右, 另一人用长竹筷将缠好的细条套住, 放入油锅, 随炸随抻, 待细条炸挺后, 用竹筷的两头抻挑绾翻一环, 再抽出筷子, 边炸边翻, 待炸透呈棕红色时夹出控净油即成。

特 点

馓子长而细, 味微咸, 酥脆可口。配豆沫粥、胡辣汤同食, 别有风味, 是鲁西南地区传统小吃。



馊子

制作馊子：缠条



制作馊子：搓条

三三、糖 蜜 果

原 料 (制六十个)

面 粉·····	一斤	饴 糖·····	四两
酵 面·····	一两	苏 打·····	一钱
白 糖·····	四两	花生油·····	二斤 (约耗三两)

制 法

1. 用面粉 (一两五钱) 加酵面 (五钱) 揉匀。另用面粉 (八两) 加苏打、饴糖调成面团。

2. 将酵面 (五钱) 包入饴糖面团, 用轴锤擀成约五分厚的大面片, 再切成长方形块 (长二寸, 宽一寸), 在中间切一寸长的口, 将面片的一头从口中穿过去, 逐个做完。

3. 锅内放花生油, 烧至七成热, 把做好的面坯下入油锅炸至呈枣红色时捞出。

4. 将白糖 (四两) 加水 (四两) 放锅内熬溶至稠, 把炸熟的成品放入糖汁中拌匀, 倒入大瓷盘中晾凉即成。

特 点

蜜果为长方形, 挂一层糖汁, 外表光亮, 中空味香, 甜糯似蜜。

三四、玫瑰糖炸糕

原 料（制三十个）

面 粉·····	一斤五两	玫瑰酱·····	五钱
白 糖·····	五两	碱 粉·····	三分
青红丝·····	五钱	花生油·····	二斤（约耗四两）
桔 饼·····	五钱		

制 法

1. 将面粉（一斤四两）放入盆内，加碱粉及适量开水，搅成软面，摊放案上晾凉，揉成面团。把桔饼剥碎，青红丝切碎，加面粉（一两）、白糖，与玫瑰酱拌匀成馅。

2. 把面团和匀，蘸花生油擀成长条，做三十个面剂，每个捏成窝形，填上糖馅，再把口包严，放案上轻轻压成扁圆形。

3. 锅内放油，烧至八成热，将糕逐个下入锅内（三十个分两次炸），用长竹筷沿底推动，直到炸糕浮起后，再炸至呈枣红色时，用铁笊篱捞出，控净油，盛放盘内。

还可使用山楂、枣泥、豆沙等作馅。

特 点

外酥内糯，甜味中有玫瑰、桔子香味。

三五、鹅 脖 银 丝 卷

原 料（制十个）

上白面粉·····	一斤	碱 粉·····	七分
酵 面·····	二两	猪板油·····	一两五钱
白 糖·····	五钱	芝麻油·····	五钱
花椒盐·····	三钱		

制 法

1. 将面粉（七两五钱）放入盆内，加适量水、酵面发酵。和水面二两，留五钱作饅面。把发好的面团加碱水揉好，取出其中五两面的面团加白糖揉匀，另二两五钱面的发面与二两水面和在一起揉匀稍饧。猪板油剥碎，与芝麻油、花椒盐一起拌匀。

2. 将加白糖的面团擀成长方形面皮，把和好的水发面揉好，搓捋成长约三尺、宽约六寸的长条，再对折数次并抻拉成面条状，最后折成三尺长的面丝束（束似鹅脖粗），放在长面皮上。把猪板油、芝麻油、花椒盐刷抹到面丝束上，再把外面的面皮包起，使包口朝下，切成十段，放笼屉上用旺火蒸约二十分钟，熟后取出。

特 点

银丝卷制作精细，洁白发亮，卷内面丝松散香软，皮味微甜，是曲阜孔府厨师所创的传统风味小吃。

三六、鸡 丝 卷

原 料（制三个）

上白面粉·····	二斤六两	碱 粉·····	七分
酵 面·····	四两	猪板油·····	三两
花椒盐·····	二钱		

制 法

1. 将面粉（二斤四两）放入盆内，加适量水及酵面发酵后，再加碱粉揉匀。在面团上取下三分之一擀成面皮，抹上剁碎的猪板油和花椒盐，卷成长卷。然后在上沿纵向用刀切开（不要切透，使底面相连），从刀口处翻过去成多层状。把面条拉长，从中间对折再拉长，连续对折三次，把面拉成薄而细的多层长面卷，盘成半圆形，放入蒸笼。如法做三个。

2. 把剩下的二两面擀成薄面片，盖在笼中盘好的面卷上，盖上笼盖，用旺火蒸约二十分钟至熟。揭开笼盖，掀下面皮，切成大菱形片，同时取出鸡丝卷，切成段，每个卷下垫一片菱形面片，放入盘中。

特 点

蒸制此卷时上盖一层面皮，可使鸡丝卷又白又嫩，无硬皮，食之滑润软嫩。

三七、开 花 小 馍

原 料 (制三十个)

上白面粉……………一斤

白 糖……………三两

酵 面……………五两

碱 粉……………五分

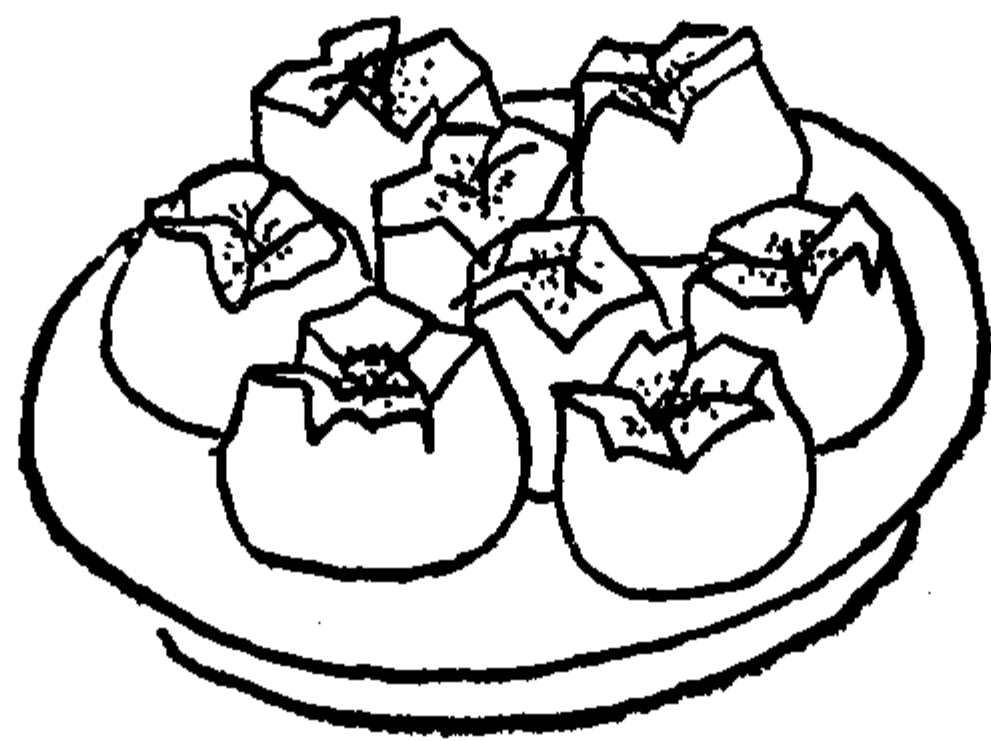
制 法

1. 将面粉放入盆内，加适量水及酵面使其充分发酵，再加碱水、白糖和匀成面团，然后搓成长条。

2. 锅内加水，用旺火烧沸，放上笼屉，铺上湿笼布，左手拿面条，右手做剂，用力快速做好，捏口朝上，平放在笼布上，共做三十个面剂，随即盖上笼盖，用旺火蒸熟。

特 点

馍顶裂成四瓣，如花朵，香甜可口，是山东民间节日食品。



三八、水晶桃

原 料 (制五个)

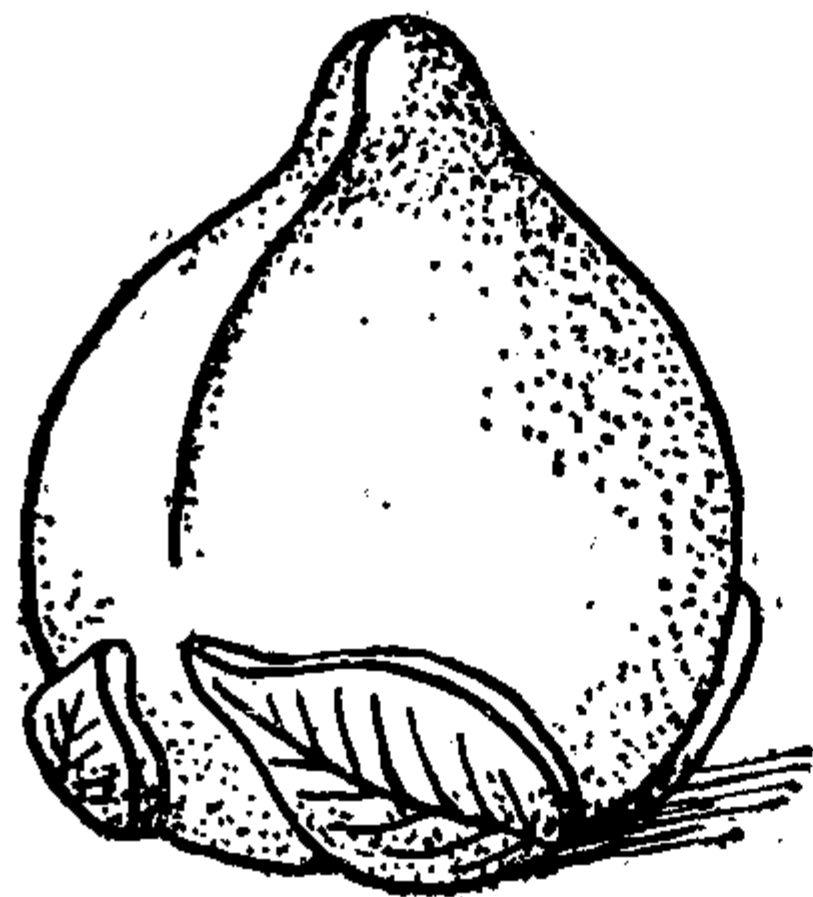
上白面粉……………一斤三两
酵 面……………二两
白 糖……………三两
核桃仁……………五钱
瓜子仁……………五钱

桂花酱……………一钱
青红丝……………二钱
碱 粉……………七分
猪板油……………三两

制 法

1. 将面粉（一斤）放入盆内，加适量水及酵面发酵，再加白糖（五钱）及碱水揉匀。

2. 把猪板油切成豆粒大的小丁，用沸水余一下捞出，加面粉（三两）拌匀后，放蒸笼内蒸熟，取出晾凉，压碎，加白糖（二两五钱）。把青红丝切碎，核桃仁压碎，同时加入瓜子仁、桂花酱混合拌匀成馅。



3. 将发好的面团揉好，搓成圆长条，做五个面剂，擀成皮，包入馅，包口捏严，口朝下并做成桃形，贴上四片叶，上笼用旺火蒸十五分钟至熟。取出后晾好，注意保持造型美观。

特 点

外形似桃，内包果酱馅，味甜而有桂花香。

三九、五 仁 包

原 料 （制二十个）

上白面粉·····	一斤	瓜子仁·····	五钱
酵 面·····	一两	猪板油丁·····	一两
核桃仁·····	五钱	桂花酱·····	二钱
花生仁·····	五钱	青红丝·····	一钱
芝 麻·····	二钱	碱 粉·····	八分
白果仁·····	五钱	白 糖·····	三两

制 法

1. 将面粉放入盆内，加适量水及酵面发酵，再加碱粉揉好后，加白糖（五钱）揉匀。
2. 将核桃仁、花生仁、白果仁砸成黄豆粒大，与芝麻、瓜子仁、猪板油丁、桂花酱、青红丝拌成馅。
3. 将揉好的面团搓成长条，做二十个面剂，擀成面皮，包进馅，做成菊花形，入笼蒸约十五分钟至熟。

特 点

此包形似菊花，馅松散爽口，甜香浓郁，是济南聚丰德饭店经营的传统小吃品种。

四〇、八宝脂油千层发糕

原 料 （制一盘）

上白面粉·····	一斤	核桃仁·····	三钱
酵 面·····	一斤	桂圆肉·····	二钱
白 糖·····	六两	莲 子·····	三钱
青红丝·····	一钱	青 梅·····	二钱
碱 粉·····	一钱五分	瓜 条·····	二钱
瓜子仁·····	二钱	桔 饼·····	三钱
葡萄干·····	三钱	猪板油·····	四两

制 法

1. 将面粉、酵面放入盆内，加适量温水和好，发酵后加碱揉匀，然后搓成长条，压扁，擀成长方形饼（长约一尺五寸，宽八寸）。

2. 猪板油切丁，瓜子仁、葡萄干、核桃仁、桂圆肉、莲子、青梅、瓜条、桔饼等八宝料切碎，加白糖拌匀成馅，并把馅分成四份。

3. 把一份馅放在长饼的中间（约占三分之一面积），将长饼的三分之一折叠过来压平，放上第二层馅，再将长饼余下的三分之一折叠压平。然后擀成长九寸、宽七寸、厚五分的长方形饼，再将余下的两份馅照上法折叠放入后压平包好，包口朝下，放入笼屉内，撒上青红丝，在旺火上蒸约二十五分钟至熟，取出装盘。

特 点

此糕为长方形，颜色美观，层多而松软，味香甜。宜于老年人和儿童食用。

四一、糖 鼓 子

原 料（制八个）

面 粉……五两（其中酵面二两）	芝 麻……………二钱
红 糖……………二两	碱 粉……………一分

制 法

1. 将面粉（三两）加适量水和匀成嫩面，再取二两面粉使成酵面，与嫩面、碱混合一起揉至软润后，做成八个面剂。每个面剂包入红糖后用手压平，用擀面轴擀成圆饼（直径四寸），饼面稍拭清水，沾上芝麻。

2. 将饼放在烧热的平鏊子上，先烙有芝麻的一面，再烙反面，至烙翻身、两面均呈黄色时，移入烤炉（有芝麻的一面朝下）烤约两分钟至全部鼓起即成。

特 点

此饼形圆似鼓，色黄，外焦内嫩，香甜酥脆，热吃最佳。

四二、春 饼

此饼又名荷叶饼，以适宜与烤鸭同食而闻名于世，还可配香酥鸡、锅烧肘子等名菜同食，或卷大葱段、甜面酱食用，是山东省历史悠久的风味小吃之一。

原 料（制二十对）

上白面粉……………一斤 芝麻油……………一两

制 法

1. 将面粉放入盆内，用摄氏八十度的热水烫透，晾凉后和好揉匀，搓成长条，做成四十个剂子，逐个压扁。取一个面剂蘸上芝麻油，与另一个不蘸油的面剂对起来，擀成一个直径约六寸的圆薄饼，共制二十对。

2. 平底勺刷净烧热（也可用平鏊子），放入圆饼坯，用慢火烙两面至熟，取出后揭开成两个饼，每个叠十字折，放入盘中。

特 点

饼为白色，薄而软嫩，多配菜肴食用，是济南传统小吃。

四三、家 常 饼

原 料（制五个）

上白面粉……………一斤 精 盐……………一钱

芝麻油……………五钱 花生油……………一两五钱

制 法

1. 将面粉（五两）用适量水和好，其余五两用摄氏八十度热水和好，两块面坯和匀后再和在一起。精盐加少许水溶化后倒在面坯上，将面坯反复揉匀，稍饧一会儿，分成五块。

2. 将每块面分别擀成长圆形，刷上一层芝麻油，把面皮拉长，从两头同时相对卷起，然后合拢，纵向盘起压扁，再擀成直径约五寸的薄饼。

3. 平整烧热后，加入花生油，放上薄饼，两面都煎烙成棕黄色，提起饼的中央处一抖，饼的层次分明，然后摆入盘中。

特 点

此饼层多，皮酥脆，内香嫩，是山东省传统的面类小吃。

四四、景 芝 三 盖 饼

原 料 （制四个）

面 粉……………一斤 花生油……………四钱
精 盐……………一钱

制 法

1. 将面粉放入盆内，加适量温水和成面团，揉匀后搓成长条，做成十二个面剂（可做四个三层饼）。

2. 取一个面剂，擀成直径约五寸的小饼，用刷子在饼心刷上盐、油。再取一个面剂，用手压扁，两面蘸油（精盐掺入花生油中），放在第一个饼

的中心。取第三个面剂压扁，放在第二个面剂上。三个面剂一起擀成直径一尺的薄饼（擀时撒上酵面），平放到烧热的鏊子上烙一分半钟即熟。

特 点

此饼又名三层饼，软嫩而有筋，内卷时鲜菜同食，别有风味，是安邱县景芝镇传统小吃。

四五、月

“月”是山东省潍县民间传统节日食品。每年中秋节家家制作。做成后，待皓月当空时，放在圆垫上，由儿童端到街上互相比，看谁家的“月”做得好而美。这种习俗在唐代已经形成，到明、清已逐渐被月饼所代替。但潍县至今仍年年制作，并成为饮食业节日供应的时令小吃。

原 料（制二个）

面 粉	一斤	红 枣	五两
酵 面	三两	碱 粉	三分

制 法

1. 将红枣洗净，放锅里煮至半熟取出。
2. 面粉放入盆内，加酵面及适量水 and 好发酵，再加碱水和匀。将面团分成两块，取其中一块做成两个面剂，并留下五分之一面团备用。把两个面剂分别擀成直径约五寸、厚约一寸五分的圆饼，其中一个平放在案板上，把红枣立着插放在上面，放满，中间部分红枣放得稍高。用另一圆饼合在有枣

的饼上，压严成一个圆饼。最后用剩余的五分之一面团制作“白兔”、“刺猬”、“桂树”、“菊花”、“葵花”等各种模型，蘸水粘在饼上，制成“月”。另一半面如法制做。把“月”平放在笼屉中，用旺火蒸熟后取出，放在编织好的圆垫上即成。

特 点

“月”的造型随制作者的心意而异，多是精心设计，巧手塑制，形象美观，食之松软而有枣的甜香味。



四六、黄 米 粽 子

黄米粽子是历史悠久的民间传统食品，古时称为“角黍”。北魏时代，山东益都人贾思勰所撰写的《齐民要术》中就有记载：“用菰叶裹黍米，以淳浓灰汁煮之，令烂熟。”这里所记黍米当是黄黏米，菰叶是茭白叶，用此叶裹米包成角形，叫角黍，是端午节的食品，延续至今则成为山东省的时令小吃。

原 料（制十个）

黄黏米……………一斤 干粽叶……………五两
红 枣……………五两

制 法

1. 将黄黏米淘洗净，泡于水中。红枣洗净。粽叶用温水浸泡透并洗净，也泡于水中。

2. 取粽叶两三张铺平，从中间折成漏斗状（底尖不可漏米），放入两个红枣及一两黄黏米，把粽叶上口包严，呈四角形。再用细麻绳扎紧。如法包十个。

3. 把包好的粽子放入锅内，摆时不要过密或过疏，加水浸没，粽子上放箅子，箅子上再压一洗净的重物（或石块），以免粽子在煮时移动。用旺火把水煮沸，改用慢火煮约两小时至熟。

特 点

黄米黏糯，红枣甜香。吃时如感不够甜，还可蘸白糖食用。

四七、黄 米 切 糕

原 料（制一份）

新黄黏米面……………一斤 干红枣……………一斤

制 法

将红枣洗净，放沸水锅里煮至四成熟后捞出，倒掉水。锅内另放凉水一斤，烧沸后，把枣倒入。把黄黏米面加水一斤和成面糊，用勺把面糊细

细地流入锅内,并用铲不停地搅动成稠浆糊状至熟,倒入瓷盆内晾凉(或放冰箱内凉透)成糕,然后翻扣到一块木板上,用薄片刀切块装盘。食时可蘸白糖。

特 点

此糕呈方形,糕黄,枣红,黏软香甜。

四八、黄 米 年 糕

原 料 (制十个)

黄黏米面……………一斤 干红枣……………一斤

制 法

将红枣洗净。黄黏米面用水(五两)和成面团,做成十个面剂,每个用两手抻成上尖、下圆、中空的金字塔形,在四周和顶上安上三、四个红枣。在笼屉里铺一层洗净的玉米皮叶,将做好的年糕放在上面,用旺火蒸三十分钟至熟。吃时可蘸糖。

特 点

糕色金黄,软糯而有枣的甜香,是山东省民间春节传统食品。

四九、金 银 元 宵

原 料 (制六十个)

糯米面……………一斤
黄黏米面……………一斤
白 糖……………一斤
蜂 蜜……………二两

核桃仁……………一两
芝 麻……………一两
桂花酱……………三钱
熟面粉……………二两

制 法

1. 将核桃仁剁碎，与芝麻、桂花酱、白糖、蜂蜜（二两）、熟面粉一起掺和，用手擦搓成带黏性的块团为止。如揉不成块，可再加少许蜂蜜。把糖馅分做五份，每份用平面木棒敲砸成硬的、四周整齐的平糖块，再切成大小相等的六十个馅块。

2. 把糯米面、黄黏米面分别放置。再把切好的馅块用箬篱放水中一蘸，随即放入糯米面中滚动，当其不沾面时，又一次放水中一蘸，又放入糯米面中滚动，连续三、四次，滚匀成核桃大。然后再如法滚黄黏米面的元宵。制成黄、白两色元宵（也可用元宵机滚制）。

3. 将元宵下入沸水锅中，用勺子不断推动，以防沾锅底，待漂起后加盖，用慢火煮至熟（用筷子戳戳元宵面，软化即熟）。装碗时，带汤盛上黄、白两种元宵。

（炸元宵法：锅内花生油烧至五成热，下入元宵，不断用小铲推动，炸至浮起后捞出，用勺头轻轻敲裂放气，再入油炸至熟捞出。炸时注意防止爆裂烫伤。食时可撒上白糖。）

特 点

用黄黏米面和糯米面制元宵，呈黄、白两色，黏糯甜软，别具风味。

五〇、桂 花 元 宵

原 料（制四十个）

糯米面·····	一斤	青红丝·····	一钱
白 糖·····	三两	熟面粉·····	一两
桂花酱·····	五钱	猪 油·····	一两

制 法

1. 将白糖、桂花酱、猪油、青红丝（切碎）加熟面粉和成馅坯，再用木板在案板上压平，然后切成四十个方块，即是桂花馅。

2. 将糯米面放在簸箕中，再将桂花馅蘸少许水放到糯米面中滚动，边滚边蘸水，都滚成乒乓球大小，即成元宵。

3. 锅内放水烧沸，下入元宵，用旺火煮，待元宵都浮在汤面，且能用筷子穿透即熟，带汤盛入碗中。

特 点

入口软糯，有浓厚的桂花香味，既可煮食，也可炸食，是我国传统节日正月十五元宵节的食品。

五一、江 米 夹 沙 糕

原 料（制一盘）

糯米·····	二斤	豆沙·····	一斤
白糖·····	二两		

制 法

1. 将糯米淘洗干净，平铺在瓷盘内，放笼屉里用旺火蒸熟。
2. 取出瓷盘，用刀挖起一半糯米饭，在另一干净瓷盘中铺平，压成厚约三分的薄片，上面再抹上厚薄均匀的豆沙，然后把另一半糯米饭铺在豆沙上，上面用一干净木板压平即成。吃时切成菱形块放盘中，还可撒上白糖。

特 点

软糯甜香，一般是凉吃，又叫夹沙凉糕。

五二、八 宝 饭

原 料（制五碗）

糯米·····	二斤	核桃仁·····	五钱
白糖·····	六两	红 枣·····	三两
青 梅·····	三钱	豆 沙·····	五两
瓜 条·····	三钱	绿豆淀粉·····	一两
葡萄干·····	三钱	香蕉油·····	少许
瓜子仁·····	三钱	桂花酱·····	少许
青红丝·····	三钱	猪 油·····	五钱

制 法

1. 将红枣洗净，切开，去核。瓜条、青梅切长条。取五个碗，在碗内

壁各抹一层猪油，用红枣、青梅、瓜条、葡萄干、核桃仁、瓜子仁、青红丝在碗底及碗壁摆上各种图案或字（字必须反摆）。

2. 糯米淘洗干净，上笼蒸至八成熟，取出凉透，用白糖（四两）与晾凉的米饭拌匀，分成五份，取一份先放一半在碗内，再放上豆沙一块，然后把另一半米饭盖在豆沙上，抹平。如法装好五碗，放入笼内蒸熟，取出后翻扣在汤盘内。

3. 用适量水加白糖（二两）放入净勺中烧沸，撇去浮沫，将绿豆淀粉调稀，倒入汤勺内，勾成稀白糖卤汁，调入香蕉油和桂花酱，浇在盘中的米饭上。

特 点

各种果料色彩艳丽，甜香扑鼻，糯米软糯，豆沙甜沙，是一种在喜庆时或节日吃的甜食品。

五三、荷 叶 粥

用荷叶制作食品，古时即有。荷叶粥是以荷叶为盖煮粥，使荷叶的清香味渗入粥中，待晾凉后食用，是别有风味的夏令小吃。

原 料（制十碗）

大 米	一斤	鲜荷叶	一整张
白 糖	五两		

制 法

1. 将大米淘洗干净后捞出。沙锅洗刷干净，加水(五斤)。荷叶用水洗净。

2. 将沙锅放旺火上，把水烧沸，再将大米下锅，待再沸后放入白糖，用荷叶盖好锅口，上面再压上锅盖，用慢火熬煮成粥。揭开盖，取下荷叶，将粥晾凉即成。

特 点

粥呈淡绿色，粘而透亮，味香甜而清凉，是济南传统小吃。

五四、济 南 米 粉

原 料 (制五十碗)

小 米……………十斤

制 法

1. 将小米放入缸内，用温水浸泡一昼夜（冬季约两昼夜），待泡透后加水磨成稀糊，再用细箩过滤于罐内（滤出的渣子不用），沉淀后撇去清水，将稀糊装入袋内，扎牢袋口，平放在木板上，挤干水分后倒在盆内。然后将一半用手做成重约一斤的圆团，放入沸水锅内煮十五分钟至半熟，捞出后倒在大盆内（越浅越好）。再将未煮的一半小米糊并入大盆内，用力搓匀（放在石板上用力搓更好），见粉团有筋时即可开始压粉。

2. 将漏床（或饴饬机）放在沸水锅上面，把粉团放进漏床槽内，压成细条落入沸水锅中，随落随用竹筷挑动，待粉条全部漂起后捞出，先用清水冲洗，再放冷水缸中冷却即成。

如将酱油、紫菜、姜汁、青蒜末少许撒放碗中，浇入高汤，随即将米粉用沸水烫过，盛入碗内，即成高汤米粉。

如将芝麻酱用凉开水调稀，放入适当的盐和醋，浇在米粉上，再撒上咸香椿芽末、咸红萝卜末和黄瓜丝，即成麻汁米粉。

在高汤米粉内放肘子，即是肘子米粉。

特 点

米粉呈淡黄色，软而松散，有浓厚的小米香味。高汤米粉、肘子米粉适宜冬季食用，麻汁米粉适宜夏令食用，是济南传统风味小吃。

五五、山 东 煎 饼

清代蒲松龄曾作《煎饼赋》：“独煎饼则合米豆为之，齐人以代面食。”“圆如望月，大如铜钲，薄似剡溪之纸，色似黄鹤之翎，此煎饼之定制也。”煎饼至今仍是山东人民的主要食品。制法有鲁西、鲁中之别。鲁西泰安为刮煎饼，鲁中淄博为摊煎饼。

原 料（制二十个）

小 米……………两斤 黄 豆……………二两

制 法

1. 将小米、黄豆淘洗干净，先用一斤小米煮到七成熟时捞出，晾凉后与另一斤生小米和黄豆一起上磨，加水磨成米糊，盛到盆里使其稍发酸。

2. 煎饼鏊子烧热（要烧煤渣，火要缓而均匀），左手盛一勺米糊倒在

鏊子中央，右手用煎饼笊子尽快把米糊向顺时针方向推开成圆饼形，这时再把摊好的面糊用力推匀，使煎饼厚薄均匀。推匀后即熟，约用一分钟。然后再用刮刀顺边刮起煎饼的边缘，两手提边揭起。一斤粮约摊十张，最薄到十二张。

特 点

饼薄如纸，呈棕黄色，松软筋道，微有酸甜香味，为鲁中南地区民间粗粮细作的传统小吃品种。

五六、糖 酥 煎 饼

糖酥煎饼为济南市王记煎饼铺于一九三八年所创制，是在小米糊中加白糖、香料制成，可以久存，便于携带，受到消费者的欢迎，很快远传外地，现成为驰名中外的风味小吃。

原 料（制五十个）

小 米·····	五斤	白 糖·····	二斤
食用香精（桔子、杨梅、香蕉、		豆 油·····	三钱
菠萝等香精均可）·····	少许		

制 法

1. 将小米洗净，取一斤放入锅内，加水煮熟后晾凉，其余的放水内泡三小时，加入熟小米拌匀，加水磨成米糊。米糊不可过稠，否则不易摊制。如过稠可加水和匀，再加入白糖、香精搅匀。

2. 用无烟煤渣将鏊子烧热，用布擦蘸豆油擦一遍鏊子。左手用勺盛米

糊倒在鏊子中央，右手用扒子先把米糊旋转摊成圆形，然后再用扒子刮平，动作迅速，厚薄均匀，边刮边熟，至刮平后饼也已熟透，用铲子沿边铲起，两手顺边揭起，并趁热在鏊子上折叠成长方形（长约六寸，宽约二寸），取出放炉台上，用与煎饼大小相同的木板压住炕干即成。

特 点

煎饼甚薄，呈淡黄色，为整齐的长方形，酥脆香甜，容易消化，是济南著名风味小吃。

五七、菜 煎 饼

菜煎饼是煎饼的进一步发展，即煎饼加馅后经煎烙而成的品种。

原 料（制七个）

小 米·····	一斤	花生油·····	七钱
豆 腐·····	六两	葱 末·····	五分
粉 条·····	二两	姜 末·····	五分
韭 菜·····	三两	精 盐·····	一钱

制 法

1. 小米用水泡透，磨成糊，用鏊子摊成七个煎饼。
2. 将豆腐、粉条（煮透后）剁碎。韭菜切碎。炒勺里加花生油（五钱），油热后加入葱、姜末，炸至放香时加入豆腐煸炒约一分钟，放入粉条、精盐继续拌炒至熟，盛出晾凉后放入韭菜拌成馅。
3. 把煎饼铺开，将馅（二两）摊成方形，四边折向内，包成方形。鏊

子里抹花生油（二钱），将已填馅的煎饼包口朝下，用小火烙约一分半钟后，使其挺身，刷上油，翻过来再烙一分钟，烙至发黄时，再对折成长方形，翻两次烙至呈深黄色即成。

特点

菜煎饼为长方形，金黄色，外酥里软，馅味鲜香，是博山民间传统小吃。

五八、五香甜沫

原料（制十碗）

小米·····	九两	葱末·····	一钱五分
豇豆（或红小豆）·····	一两	姜末·····	一钱五分
花生米·····	一两	精盐·····	五分
菠菜叶·····	三两	八角·····	一分
五香豆腐干·····	一块	花生油·····	五分

制法

1. 将花生米、豇豆（或红小豆）煮熟，捞出后控净水。小米用水泡两小时后，加水磨成水糊。菠菜洗净后撕成大片。五香豆腐干切成细薄片。

2. 锅内放花生油烧至七成熟，放葱、姜末炸至放香后（不能炸糊），连油倒进碗内。

3. 大锅内放水（十斤），烧沸后放入八角、精盐，稍煮后捞出八角不用，再放五香豆腐干、菠菜，水沸后立即倒入米糊，边倒边搅，加盖煮约十分

钟。开锅后，把炸好的葱姜油倒入锅中，加入花生米，豇豆，用勺搅动，炉内熄火，即成甜沫。把甜沫盛入瓦缸内加盖保暖，食用时盛碗中。在做甜沫时要把水一次加足，忌煮熟后再加水，否则会稀懈。盛时用长把木勺最好。

特 点

甜沫呈粥状，色黄，微咸，五香味浓，适宜冬季配油炸类早点食用，是济南传统小吃。

五九、八 宝 茶 汤

原 料（制十碗）

茶汤面*.....	一斤	桔饼、莲子、核桃仁、红枣肉、
白 糖.....	五两	瓜条、芝麻、青梅.....共五两

制 法

将桔饼等料切碎或搓碎。茶汤面用凉开水和开成稠糊，放到瓷汤盂中，同时放入桔饼等料和白糖。用开水（一斤）冲入汤盂，边冲边搅，把茶汤冲开至熟，搅匀即成。

特 点

色如淡茶，味香甜滑爽，制作方便。

* 茶汤面制法：将小米用凉水泡透后捞出，用布吸去水，再用石碾碾成粉，经细箩过筛，放锅内干炒至呈淡茶色即成。把炒好的茶汤面晾凉，放入防潮容器内，用时可取。制作茶汤面，山东民间称之为“采茶汤”。

六〇、绿 豆 豆 沙 包

原 料（制二十二个）

上白面粉·····	一斤	白 糖·····	四两五钱
酵 面·····	二两	桂花酱·····	三钱
绿豆豆沙*·····	一斤	碱 粉·····	二钱

制 法

将面粉放入盆内，加适量水及酵面发酵后，再加碱水和好，加白糖（五钱）揉匀，放案板上搓成直径约一寸的圆条，做成二十二个面剂，逐个擀成面皮，包入豆沙馅，捏成鸭蛋形，包口朝下，平放在案板上。全部包好后，放入笼中，用旺火蒸约十五分钟至熟。

特 点

绿豆豆沙包清凉香甜，是夏令小吃。

六一、豆 沙 酥 皮 火 烧

原 料（制二十个）

* 绿豆豆沙制法与红小豆豆沙相同。

上白面粉·····二斤	猪板油·····三两
红小豆·····一斤	花生油·····一两
白 糖·····一斤	

制 法

1. 将红小豆淘洗干净，放锅内煮烂，再用细筛子搓去豆皮，加水冲下豆沙，把豆沙放入布袋挤出水分。锅内加猪板油，放入白糖，把锅烧热，化开油、糖后再加入豆沙翻炒，直到水分蒸发，油、糖、豆沙合为一体。

2. 炒勺内放花生油，烧至七成热后，放入面粉三两，不断翻炒，炒至呈淡黄色即成油酥面。

3. 把面粉（一斤七两）放入盆内，加适量温水（七两）和好，分成两大块，取一块放案上揉匀，擀成一张大薄片，抹上油酥面，卷起成长圆卷，再切成十个剂，两头捏口盘起后再压扁，擀成圆饼，包入豆沙馅，再收口，使包口朝下擀成直径约一寸五分的圆饼，先放鏊子上，两面均烙呈淡黄色，再放进烤炉烤熟。另一块面如法制作。

特 点

火烧呈淡黄色，皮酥层多，豆沙松软，香甜可口。

六二、豆 沙 门 丁 包

原 料（制十个）

上白面粉·····七两	红小豆豆沙·····三两
酵面·····三两	白 糖·····二两

碱粉……………五分

熟猪油……………六钱

制 法

1. 将面粉放入盆内，加酵面及适量水揉成面团，发酵后加碱水揉匀，放案板上擀成长条，做十个面剂，把面剂擀成圆形面皮。将豆沙、白糖、熟猪油拌匀成馅。

2. 面皮内包入豆沙馅，包口朝下，使成古城门上的门钉形，放笼屉中用旺火蒸十五分钟至熟。

特 点

包呈白色，豆沙香甜。

六三、豆 米 糕

原 料（制一块）

绿豆……………一斤

红枣……………五两

白糖……………三两

制 法

将绿豆、红枣洗净后放锅里，加水（一斤五两），煮约两小时，使豆烂、枣熟，水收干，取出放盆内捣烂成泥，捡出枣核，加入白糖搅拌后取出，放案板上用木板压扁，四周用木框压紧，晾凉后成糕，切成长块。

特 点

糕为长方形，豆绿色，味香甜，清凉可口，人们习惯以它作为夏季夜宵食品，是淄博地方风味小吃。

六四、绿 豆 糕

原 料（制一块）

绿豆粉……………一斤五两

桂花酱……………五钱

白糖……………一斤

花生油……………三两

蜂蜜……………二两

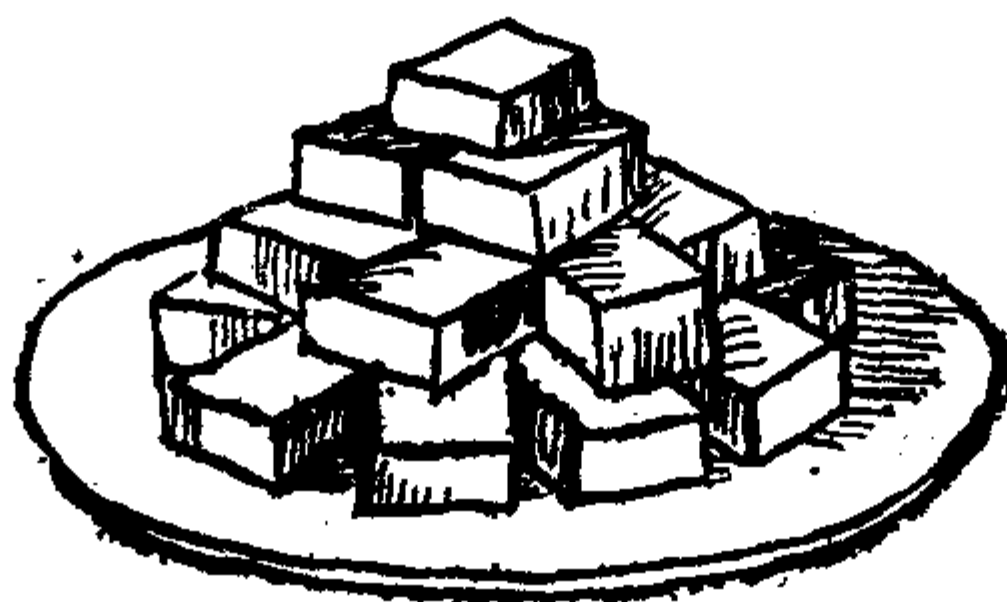
制 法

1. 将绿豆粉上笼蒸熟后晾凉，放盆里，加白糖、蜂蜜、花生油、桂花酱，搅拌搓揉均匀。

2. 笼屉上铺湿笼布，上摆四方形木框（长、宽各一尺，高五分），把和好的绿豆糕放框中摊匀，上用木板压平后，取下木板，带框上笼，用旺火蒸十五分钟至熟，取出晾凉后，取下木框，切成长、宽、高各一寸的方块。

特 点

糕呈碧绿色，松软香甜，是历史悠久的山东著名夏令小吃。



六五、绿 豆 丸 子 汤

原 料（制十碗）

绿豆·····	一斤	香菜末·····	一两
藕（或荸荠）·····	二两	高汤·····	十斤
精盐·····	七钱	花生油·····	五斤（约耗三两）
胡椒面·····	五分		

制 法

1. 把藕洗净，用礞床擦成条。绿豆洗净后，与藕同磨成糊（磨时不加水），把糊放盆内，加盐（五钱）、胡椒面、水（少量）拌好。
2. 锅里放花生油，烧至七成热时，把拌好的料用手捏成丸子逐个下到锅里（捏一百个），炸至呈深棕黄色时捞起，控净油即成绿豆丸子。
3. 另取锅，放高汤和盐（二钱），待沸后下入香菜末。每只碗里放十个炸好的绿豆丸子，将高汤盛入碗内即成。

特 点

丸子酥脆，汤味鲜香，用来泡煎饼、锅饼吃，别有风味。

六六、豆 汁 粥

这是一种受欢迎的、习惯作为早点的小吃，曲阜地方直接



青岛市栈桥附近海滨的早点摊

叫“粥”，以后在济宁等地都有经营，只是在制作后微带糊味，其他方面均同。

原 料（制五十碗）

小米……………三斤五两 黄豆……………一斤五两

制 法

1. 将黄豆泡过，加水磨成豆浆，用纱布过滤去渣。小米淘净后，用水泡过，磨成糊，也用布过滤去渣。

2. 锅内放水(二十五斤)，烧沸后加入豆浆，再沸时撇去浮沫，又沸，边下小米糊边用勺向一个方向搅匀，开锅后撇沫，继续煮五分钟以上。

也有在做粥时加少许好大米同煮，每五斤小米及黄豆中可加五两大米。

喝粥时，在碗里撒一层五香黄豆*佐食更好。

特 点

色白如玉，入口滑润，喝完粥不粘碗，营养价值高，如与细饊子同食，为早点中之美食。

六七、豆 腐 脑

原 料（制十碗）

黄豆……………一斤 腌韭菜花、蒜泥、芝麻酱、酱油、
石膏……………一钱五分 辣椒油……………适量

* 五香黄豆制法：将大黄豆用清水浸泡一昼夜，捞出放入锅中，加酱油、水、葱丝、姜丝、盐、花椒煮熟。

制 法

1. 将黄豆淘洗干净，用水泡透，加水磨成豆水糊，再用过滤包布把渣滤去。

2. 将豆浆下锅后，加水八斤，开锅后点石膏，当豆腐凝住后，撇去上面的水，把豆腐脑倒入小缸内，食时用扁圆平勺盛入碗内，上面浇辣椒油、腌韭菜花、芝麻酱、酱油（蒜泥可根据个人的需要酌量加入）。

特 点

豆腐脑为乳白色，加多种调料，豆香味浓，细嫩鲜美，可与硬面食品同食。

六八、蟹 黄 包 子

山东省的内河、湖泊盛产淡水蟹，胶东沿海又产梭子蟹，

用蟹黄、蟹肉与猪肉一起做馅制成的蟹黄包子，别有风味。

原 料（制四十个）

上白面粉·····	一斤	碱粉·····	二分
酵面·····	二两	酱油·····	五钱
猪肉·····	六两	精盐·····	六分
蟹黄、蟹肉·····	一两	绍酒·····	一钱
葱·····	二钱	白糖·····	二钱
姜·····	三钱	芝麻油·····	三钱
猪肉皮冻·····	二两	熟猪油·····	一两

制 法

1. 将葱、姜洗净，各取五分切末。剩余的用刀拍松，放入盛有凉水的碗里浸泡，制成葱、姜水。

2. 将蟹洗刷干净，入笼蒸熟，待稍凉后撬开蟹盖取出蟹黄，并用竹签取出蟹肉。勺内放猪油（二钱）烧热，加入葱、姜末一烹，再加蟹黄、蟹肉煸炒，然后把剩余的猪油（八钱）放入勺内继续拌炒，待蟹黄、蟹肉均呈橙黄色时，将其倒在盆内晾凉。

3. 把猪肉绞成馅，放在盆内加酱油、精盐、绍酒、白糖、葱姜水。将肉皮冻绞碎，倒入肉馅中，再加蟹黄、蟹肉、芝麻油搅拌成馅。

4. 面粉（五两）加温水（二两五钱），与酵面一起和好，放在盆内发酵。再取面粉（五两）放在另一盆内，加沸水（一两）搅拌，稍凉后，加冷水（一两）揉成面团，然后与酵面团加碱和好。

5. 案板上撒醭面，将面搓成条，做成四十个面剂，擀成圆形面皮，包入肉馅，顶口捏成菊花顶状，放入笼内，用旺火蒸十五分钟出屉。

特 点

包顶呈菊花形，稍露橙红色，馅料极为鲜美，是烟台、济宁等地传统著名小吃。

六九、对 虾 小 笼 包

原 料（制一百二十个）

上白面粉…二斤（其中酵面五两）

鲜对虾……………六两

猪肉……………一斤五两
酱油……………三两
精盐……………三钱

韭黄……………一两
碱粉……………一钱
芝麻油……………一两

制 法

1. 将面粉（五两）及酵面、适量温水和匀，发酵后加入碱粉。另一斤面粉加适量温水和成面坯。把两块面坯揉在一起，稍饧后将其搓成长条。做成一百二十个面剂，每个擀成圆形薄皮。

2. 将猪肉剁成肉泥。对虾去皮和沙线，片开后切成丁，与猪肉和在一起，再把虾脑、虾黄挤入，加酱油、芝麻油、精盐、韭黄及二两水，搅拌均匀成馅。

3. 把馅包进面皮内，逐个捏上小褶，呈菊花顶圆形包，但口不捏紧，馅心稍露，上小笼用旺火蒸十五分钟即成。

特 点

包顶呈菊花状，上留小口，皮薄馅满，虾黄显露为橙红色，形美味鲜，是青岛风味小吃。

七〇、鱼 肉 水 饺

原 料（制八十个）

上白面粉……………一斤
鲮鱼肉……………一斤
肥猪肉……………一两五钱

嫩韭菜……………三两
精盐……………一两五钱
味精……………五钱

芝麻油……………六钱 花生油……………五钱

制 法

1. 将剔出骨刺的鲃鱼肉与肥猪肉同绞成馅，放在盆内，加凉水向一个方向搅拌，边搅边加水（约斤馅斤水），待水全部被吸进馅内，再加精盐、味精、花生油继续向一个方向搅匀，最后加入芝麻油、韭菜拌成馅（韭菜待包时再加）。

2. 面粉放入盆内，加适量水和成面团，略饧一下，搓成条，做成八十一个面剂，并擀成直径约二寸的面皮，包入鱼肉馅，捏紧边。

3. 锅内加水，用旺火烧沸，将水饺下入锅内，用勺顺锅边推动，至水饺浮出水面后，盖上盖约煮三分钟，开锅稍煮后加凉水煮至熟，捞出盛盘。

还可选用亚片鱼、黄花鱼、偏口鱼等作馅，以肉多刺少者为佳。

特 点

趁热食用，馅白而嫩，味道鲜美。是山东省沿海地区的传统小吃。

七一、三 鲜 锅 贴

济南市“便宜坊”的锅贴，是传统的济南地方风味小吃，已有近百年的历史，制法特殊，有煎有烙，馅味鲜美。

原 料（制四十个）

上白面粉……………一斤	虾肉……………三两
猪肉……………四两	鲜蒲菜……………三两
水发海参……………二两	酱油……………五钱

精盐……………二钱

芝麻油……………五钱

绍酒……………二钱

花生油……………一两

葱、姜末……………少许

制 法

1. 将猪肉剁成肉末。海参、虾肉切小丁。蒲菜切末。肉、海参、虾肉、蒲菜均放入盆内，加入酱油、精盐、绍酒、葱姜末搅匀成馅。包时再加入芝麻油稍拌。

2. 将面粉放入盆内，加温水(四两)和成面团，稍饧后，揉搓成长条，再切成四十个面剂，逐个擀成直径约二寸的圆面皮，包入三鲜馅。包时左手托面皮，右手拇、食两指捏起相对的面皮中间捏严，留下捏口两端的开口。

3. 圆形大平锅烧热后，淋上一层花生油(六钱)，把锅贴整齐地摆放在平锅内，上面再滴花生油(二钱)，加入清水(二两)，盖上锅盖，约七分钟后开盖，再滴入剩余的花生油，盖上盖稍焖后开盖，用锅铲铲出，底面朝上装盘即成。

特 点

锅贴呈深黄色，两端开口，馅微露出，外皮底面稍硬脆，里软嫩，馅香味美。



七二、馅 饼

馅饼有猪、牛、羊肉馅及素馅等不同品种，但制法相同。

济南市原“又一新”的猪肉、三鲜馅饼及青岛市“馅饼粥”的清真牛、羊肉馅饼，都是省内驰名的风味小吃。猪肉馅饼的制法如下。

原 料（制三十个）

上白面粉·····	一斤	精盐·····	三钱
肥瘦猪肉·····	七两	绍酒·····	二钱
嫩韭菜·····	三两	味精·····	五分
姜末·····	二钱	芝麻油·····	五钱
酱油·····	五钱	花生油·····	二两

制 法

1. 将猪肉切剁成小肉丁，韭菜切末，放入盆内，加入姜末、酱油、精盐、绍酒、味精、芝麻油，拌匀成馅。

2. 将面粉放入盆内，加水（六两），和成软面，揉搓成长条，做三十个面剂，逐个压扁，放上馅料包好，包口朝下，轻轻压扁成直径约一寸半的圆饼。

3. 平锅烧热，加入花生油，烧至五、六成热时，把馅饼整齐地摆入锅内，用小火烙至两面硬、皮呈深黄色即成。

特 点

皮薄而酥脆，馅足而鲜美，食时可配高汤。

七三、猪肉灌汤包

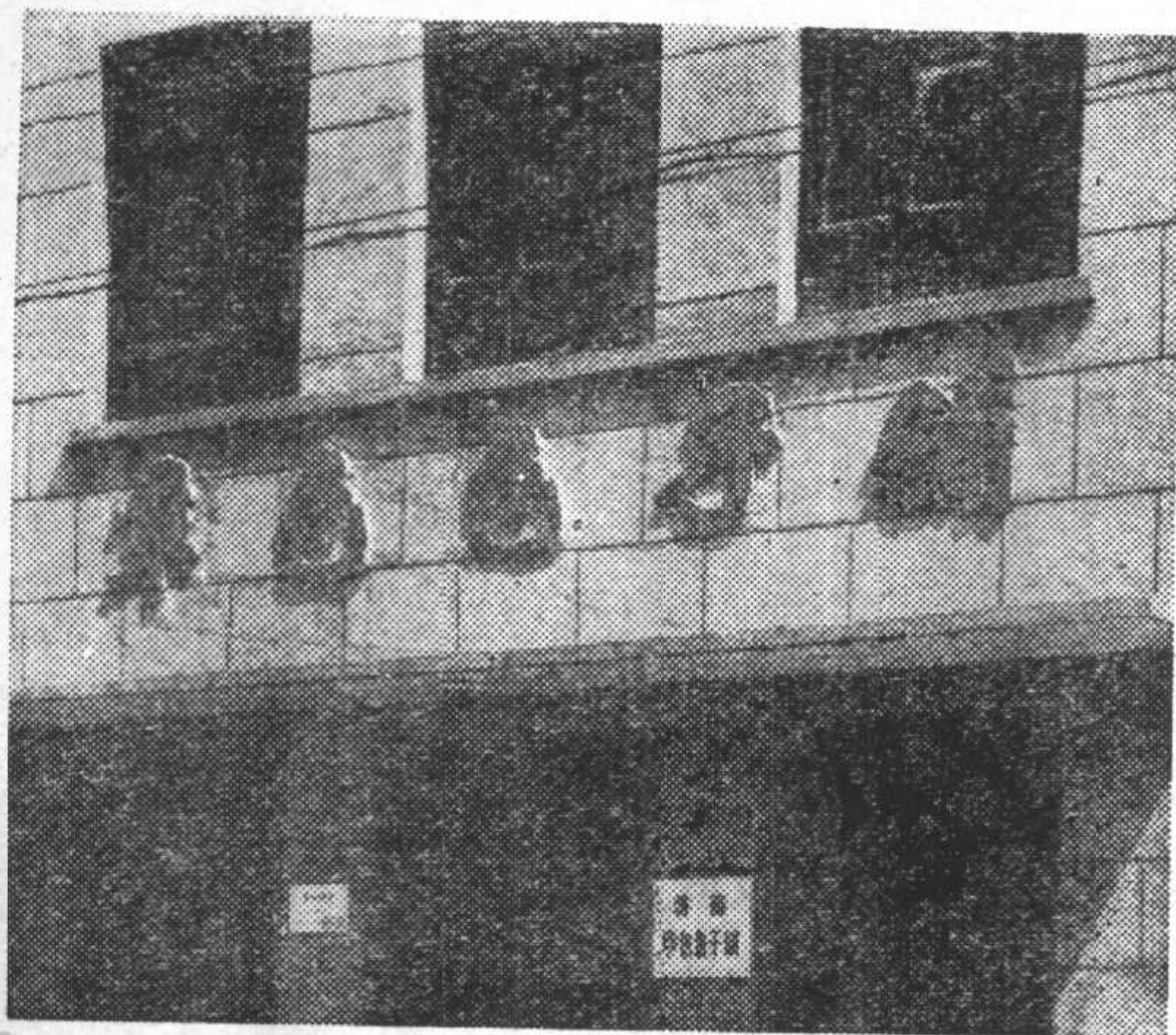
这是济南市草包包子铺经营的著名小吃，又名济南草包包子。这家包子铺原由济南北郊黄河岸边的洛口镇迁来，已有六十多年历史，因店主外号“草包”，遂以此为店名。

原 料（制三十个）

上白面粉·····	一斤	姜末·····	一钱
（其中酵面二至三两）		精盐·····	二钱
肥瘦猪肉·····	五两	碱粉·····	五分
高汤肉皮冻·····	三两	花椒水·····	一两
口蘑酱油·····	五钱	芝麻油·····	五钱
葱末·····	一钱		

制 法

1. 将面粉放入盆内，加酵面及适量水和好，发酵后，加碱水揉匀，做成三十个面剂。
2. 将猪肉剁成末，加入口蘑酱油、精盐、花椒水、芝麻油、葱末、姜末搅匀，置约一小时。肉皮冻切成丁，撒在馅内。
3. 取面剂擀成面皮，放上馅，每个包子内再放肉皮冻丁两、三块，然后捏成菊花顶状，包口捏严，每个包子有十八个褶以上，放笼屉内，用沸水旺火蒸约十五分钟（冬季约十七分钟），揭盖后立即拣入盘内，或放入鲜荷



济南市草包包子铺

包子多香



叶内包好给顾客带走。拣时要快，以防掉底、漏汤。

特 点

以肉皮冻入馅，包子蒸熟后内含肉汤。肉馅似红烧肉味，咬一口油汤四溢，鲜香无比。夏季用荷叶包装，具有独特风味。

七四、烫 面 饺

用烫面做蒸饺是山东省的传统方法之一。烫面饺馅料可分多种，如三鲜馅、猪肉馅、鸡肉馅等，制法相同。三鲜馅烫面饺制法如下。

原 料（制四十个）

上白面粉·····	一斤	精盐·····	一钱五分
鲜虾仁·····	五两	葱末·····	五分
猪瘦肉·····	三两	姜末·····	五分
冬笋（或蒲菜）·····	三两	绍酒·····	一钱
鸡蛋·····	二个	芝麻油·····	一钱五分
湿淀粉·····	八钱	猪板油·····	六两（约耗一两）

制 法

1. 用蛋清、精盐、湿淀粉将虾仁拌好。勺内放猪板油烧至八成热，将虾仁下入，用铁筷子把虾仁一一打开，炸至浮起后捞出，控净油，晾凉后切碎。冬笋剥碎。猪肉切绿豆粒大的丁。然后在虾、笋、肉中加入葱、姜末及精盐、绍酒、芝麻油（一钱）拌成馅。

2. 将面粉放入盆内，浇入摄氏八十至一百度的水(五两)，边烫边搅，搅成面团，待稍凉后用手蘸芝麻油把面团揉匀，搓成长圆条，做四十个面剂，擀成圆皮，包入虾馅，捏成月牙形饺子，边簇成花边，摆进笼屉中，用沸水旺火蒸约十五分钟，拣入盘中。



特 点

烫面饺蒸熟后，表面光亮透明，皮薄馅丰，虾仁鲜嫩，吃时油汤四溢，鲜香味浓。

七五、四 喜 饺

原 料 (制四十个)

上白面粉……………一斤
 酵面……………适量
 猪肉……………三两
 大虾肉……………一两
 水发海参……………一两
 水发海米……………一两
 熟鸡脯肉……………七钱
 火腿……………七钱
 冬菇……………七钱

蒸鸡蛋糕……………七钱
 碱粉……………二分
 酱油……………四钱
 绍酒……………一钱
 葱末……………一分半
 姜末……………一分半
 精盐……………三分
 芝麻油……………三钱

制 法

1. 将面粉（五两）加酵面及适量水和匀，发酵后加碱揉好，其余和成烫面，然后混合揉匀成面团。

2. 将猪肉绞成馅。鸡脯肉切成小丁。海参切小方丁。大虾肉切小丁，并用绍酒（一钱）拌好。将肉、鸡、海参、虾丁掺在一起，加葱、姜末及酱油、精盐，顺一个方向搅匀，再加入鸡汤、芝麻油拌成馅。

3. 将火腿、冬菇、蒸蛋糕均切成末，分别盛入碗内。

4. 将面团放在案板上，撒醃面，揉搓成长圆条，做面剂四十个，擀成圆皮。左手持皮，右手用馅匙把馅放在面皮内，再用拇指与食指捏住面皮边缘，相对挤住，再将另两端用同样方法捏起，形成四个向上的圆孔，然后将火腿、冬菇、蒸蛋糕、海米分别放在四个孔内（成四色），再将四壁捏紧，四孔外角捏成尖形，成四喜饺，入笼用旺火蒸十分钟取出。

另外还有凤凰饺、蝙蝠饺、金鱼饺、蝴蝶饺等，用面和馅都与四喜饺同，仅在捏制形状上有所区别。

特 点

此饺制法特殊，四种原料色彩不同，似四个花瓣，造型美观，馅味鲜美。

七六、高 汤 小 饺

原 料（制一百二十个）

上白面粉……………一斤

猪肉……………九两

水发干贝……………四钱

水发海米……………一两

水发木耳……………一两
大葱……………一两
姜……………一钱
酱油……………一两
精盐……………二钱

味精……………三分
紫菜……………五钱
青蒜……………一两
芝麻油……………五钱

制 法

1. 将面粉放入盆内，加水五两及食盐（二分）调成面团，揉好，搓成长条后，做一百二十个面剂，擀成薄饺子皮。

2. 将猪肉剁成末，葱、姜切细末，海参切小丁，海米、干贝剁碎，木耳切碎片，拌在一起，加精盐、味精、酱油、芝麻油拌匀成馅，包在饺子皮内，将口捏紧。每包完一个，用筷子在饺子中间压一凹印，使成元宝形。

3. 把紫菜撕成小块。青蒜切末。锅内放清汤，加酱油（二钱）、芝麻油（一钱）制成高汤，撒入紫菜、蒜末、味精，盛在汤盂内。

4. 锅内放水烧沸，将小饺下锅，边下边用勺沿锅底推转，待水饺浮起时盖上锅盖煮熟，点上凉水，沸时捞出，盛在高汤盂内即成。

特 点

此饺又名状元水饺，体小，皮薄，馅满，馅料丰富，味道鲜美，食时配高汤，是一种精细的小吃。



七七、济 南 扁 食

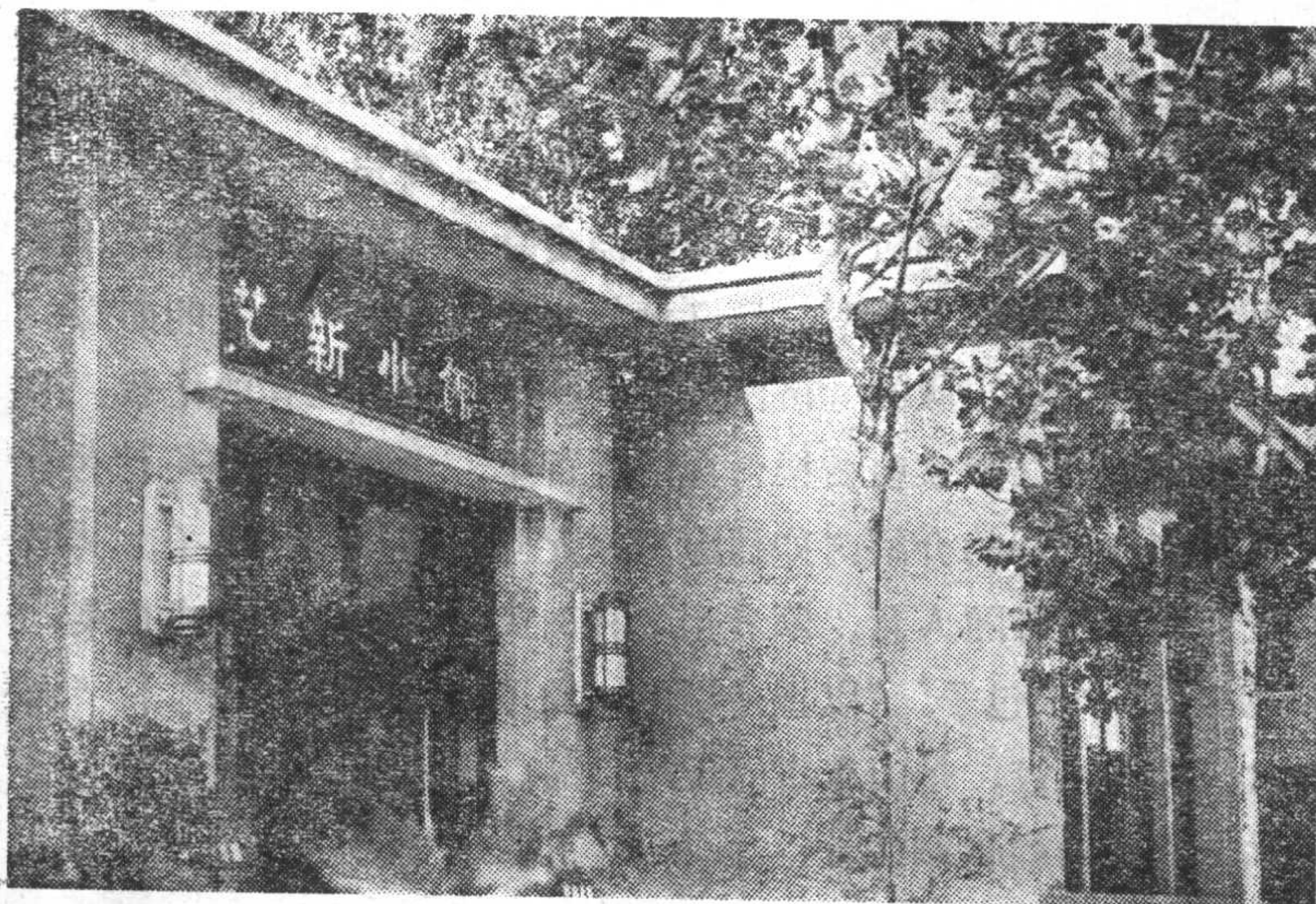
扁食是水饺的古称，山东省济南市至今仍沿用此名。山东人吃扁食历史悠久，据目前所知，唐代已有关于扁食的史料，明代已经普及。到清代，在《聊斋志异》的作者蒲松龄的作品里有“扁食捏似月牙弯，𩚑（读斩）上凉水锅不沸”的描写。

民国初年出版的《济南快览》一书中也有这样的记载：“济南的鞭指巷之熊家扁食楼营业已近百年，扁食具有专长。”书中还有济南民俗的介绍：“如遇除夕或元旦，则用面作角子，其馅或荤或素，皆随人意，荤者用各种肉类，素者用韭菜或白菜，总名曰：‘水包子’。”以上所说的“角子”、“水包子”、“扁食”均为水饺，是山东省的传统食品。现济南“艺新小馆”继承了传统的扁食制法。

原 料（制八十个）

上白面粉·····	一斤	姜末·····	一钱
猪五花肉·····	五两	精盐·····	二钱
鸡肉（或嫩牛肉）·····	一两	绍酒·····	二钱
蒲菜（或韭菜）·····	三两	花椒水·····	一两
酱油·····	五钱	芝麻油·····	七钱
葱末·····	二钱		

制 法



以传统的扁食制法制作水饺的济南市艺新小馆

1. 将猪肉、鸡肉（或牛肉）切剁成肉末，放盆内，加上酱油、花椒水、精盐，向一个方向搅动，直搅到馅成稠糊状，再加上葱、姜末和芝麻油搅匀，约三十分钟后，撒上切成末的蒲菜（或韭菜）。

2. 将面粉放入盆内，加温水（五两）和成软面，揉匀，搓成长条，做八十个面剂，逐个擀成中间较厚、边缘较薄的圆面皮，然后包馅。馅放入面皮后，把匙夹在食指、中指之间，然后左右两手的拇指与食指对捏面皮成月牙状。边包边将蒲菜拌匀。

3. 锅内放水烧沸，把扁食下到锅中，用勺沿锅底向一个方向推转，不使扁食贴底。待扁食浮起后盖上锅盖，水沸后，开盖稍煮，加少许凉水，加盖再煮沸，即可用漏勺捞出，盛放碗中。把芝麻油滴入醋碟中，与剥去皮的蒜瓣同时上桌。

特 点

皮薄馅足，皮面滑润软嫩，馅味鲜美，是济南著名小吃。

七八、大 鸡 包

原 料（制十个）

上白面粉……………一斤

（其中酵面五两）

猪肉……………一两五钱

雏鸡……………一只（出肉约三两）

水发玉兰片……………五钱

水发冬菇……………五钱

碱粉……………五分

酱油……………五钱

精盐……………一钱

味精……………一分

大葱……………二钱

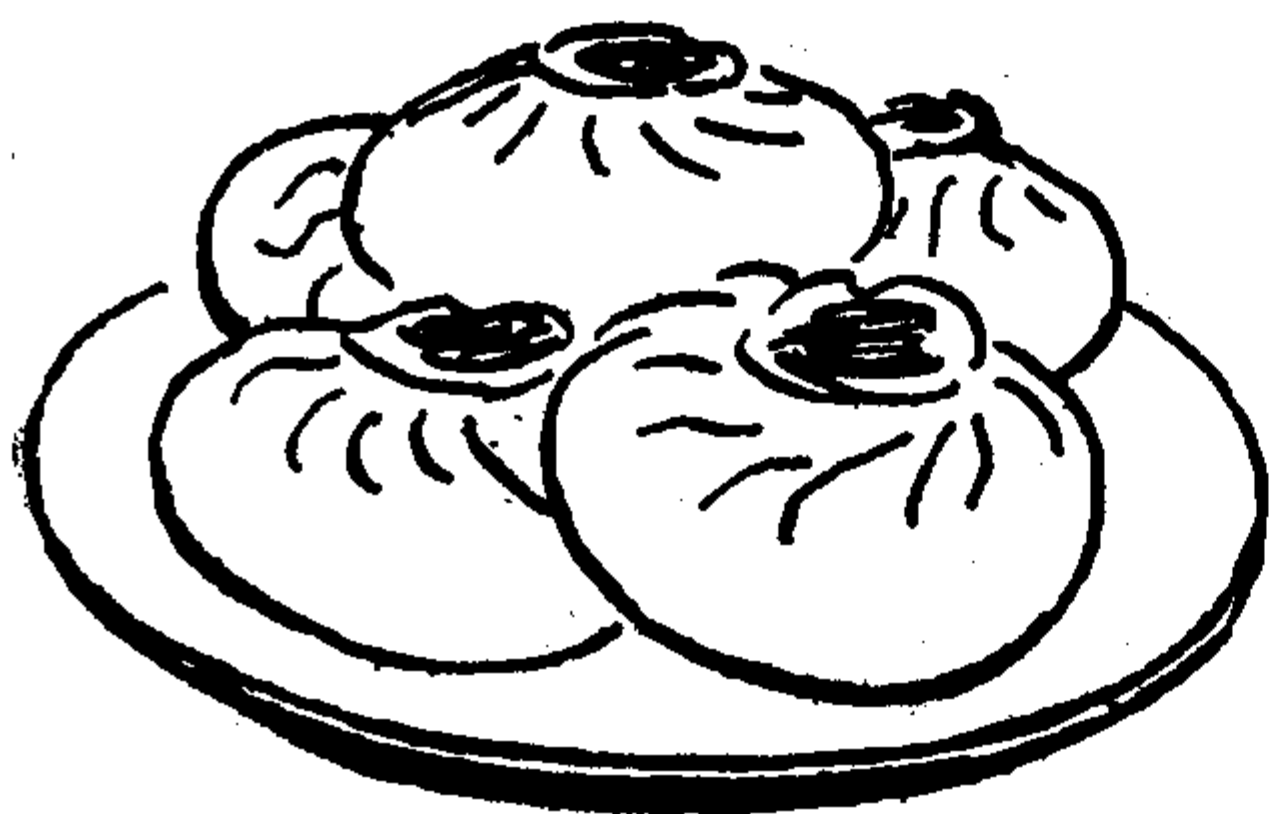
猪油……………二钱

芝麻油……………二钱

制 法

1. 将雏鸡去毛净膛后，剔肉去骨，把肉切成小丁，猪肉切小丁片，冬菇、玉兰片切小片，葱切末，拌在一起，加酱油、精盐、味精、芝麻油、猪油，搅拌成馅。

2. 将面粉、酵面及适量水和好，加碱水揉匀成面团，搓成长条，做成十个面剂。



3. 将面剂用擀轴擀成面皮，填上肉馅，包成提花包式大包，口要捏严。上笼用旺火蒸十五分钟即熟。

特 点

包大馅足，发面松软，馅味鲜香，是青岛地方风味小吃。

七九、什 锦 素 包

原 料（制二十个）

上白面粉……………一斤

（其中酵面二两）

水发海米……………五钱

鸡蛋……………五个

水发木耳……………五钱

细粉丝……………二两

茭白……………二两

胡椒面……………五分

笋尖.....五钱
冬菇.....五钱
油菜心.....一两
黄花.....三钱
葱.....二钱五分

姜.....二钱五分
碱粉.....三分
精盐.....三钱
味精.....二分
芝麻油.....二两

制 法

1. 将面粉放入盆内，加酵面及适量水和好，发酵后，加碱揉匀，做成二十个面剂，擀成皮。

2. 将海米、笋尖、木耳、冬菇、黄花、茭白、油菜心均切成末。鸡蛋炒好剥成末。细粉丝用热水泡开，剥碎。然后将以上各料加芝麻油，盐、胡椒面、味精拌匀成素馅。把馅放入面皮内，包成菊花形，入笼蒸二十分钟即熟。

特 点

素包馅料多样，鲜香微辣，是济南传统风味小吃。

八〇、炯 角 子

原 料（制五十个）

面粉.....一斤
肥瘦猪肉.....五两
甜面酱.....五钱
酱油.....五钱

葱末.....二钱五分
姜末.....二钱五分
花椒盐.....三钱
味精.....二分

白菜心……………五两
冬笋……………一两
水发冬菇……………一两

摊鸡蛋皮……………一两
芝麻油……………一两
猪油……………一两

制 法

1. 将冬笋、冬菇洗净后切成小丁。摊鸡蛋皮切丁片。猪肉剁成末。白菜心洗净后剁碎，挤出水分。将以上各料放一盆内，加葱、姜末及甜面酱、酱油、花椒盐、味精、芝麻油拌匀成馅。

2. 将面粉（九两）放入盆内，加适量水和成面团，留一两作饅面，稍饧一下，揉搓成长条，做成五十个面剂，逐个擀成皮，包成角子（即饺子）。

3. 将十二印大锅洗刷干净，用猪油（一钱）自锅底擦至锅中腰，加水一斤五两，锅下烧柴草（不可用旺火，火要匀），待水烧至水边起泡，取角子，以底蘸锅中水，逐个贴到离水面一寸的锅上，不可太密，全部贴完后盖上锅盖，待水耗去大半时，掀开盖，将猪油沿角子从上面浇下，再加盖稍焖，掀盖，用勺子把锅内水油旋转浇到角子上，再用铲子从底层开始把角子铲出，放入盘中。

特 点

用贴和焖的方法制成的角子，底有疙渣，皮油亮酥脆，馅味鲜嫩。

八一、油 煎 包

原 料（制四十个）

面粉……………二斤（其中酵面五两）

韭菜……………二斤

猪肉.....五两
粉条.....五两
酱油.....一两

精盐.....三钱
姜末.....二钱
花生油.....四两

制 法

1. 把猪肉切成小丁，用酱油、姜末拌好。粉条放沸水锅中煮片刻（时间不要过长），捞出沥干水，剁碎，加花生油、精盐拌匀（以免粘在一起）。将韭菜择洗干净，切末，与肉、粉条调拌成馅。

2. 将面粉放入盆内，加酵面及适量水和好，稍饧后搓成圆长条，做成四十个面剂，擀成皮，逐个放入馅包成包子。

3. 平锅烧热，用油壶把花生油均匀滴于锅面上，把包子逐个摆整齐。用面粉（一两）加水（一斤五两）和成水面糊，均匀浇入锅内，加盖，用旺火焖煮到水爆干至熟，开盖，淋上花生油，再加盖焖一分钟，又开盖，铲起煎包，把煎黄的一面朝上，盛入盘中。

特 点

包面色黄油亮，底面焦黄稍硬脆，馅满松散，有清香味，是惠民、泰安、济南一带传统小吃。

八二、羊 肉 煎 包

原 料（制六十个）

面粉.....二斤五两
酵面.....五两

净羊肉.....一斤八两
韭菜.....一斤五两

黑酱……………六钱
精盐……………六钱
姜末……………五钱

花椒面……………一钱五分
芝麻油……………一两
花生油……………八两

制 法

1. 面粉留酵面三两、水面糊面粉五钱（加水二斤五两），其余的面用八成加适量水及酵面和成发面，稍饧，另二成面加水成死面。再将发面、死面掺和成面团。

2. 将羊肉剁成肉末。韭菜择洗净后切碎。再把羊肉末加黑酱、盐、花椒面、芝麻油、花生油（五两）和成肉馅，在包煎包之前再把韭菜末加入拌匀。

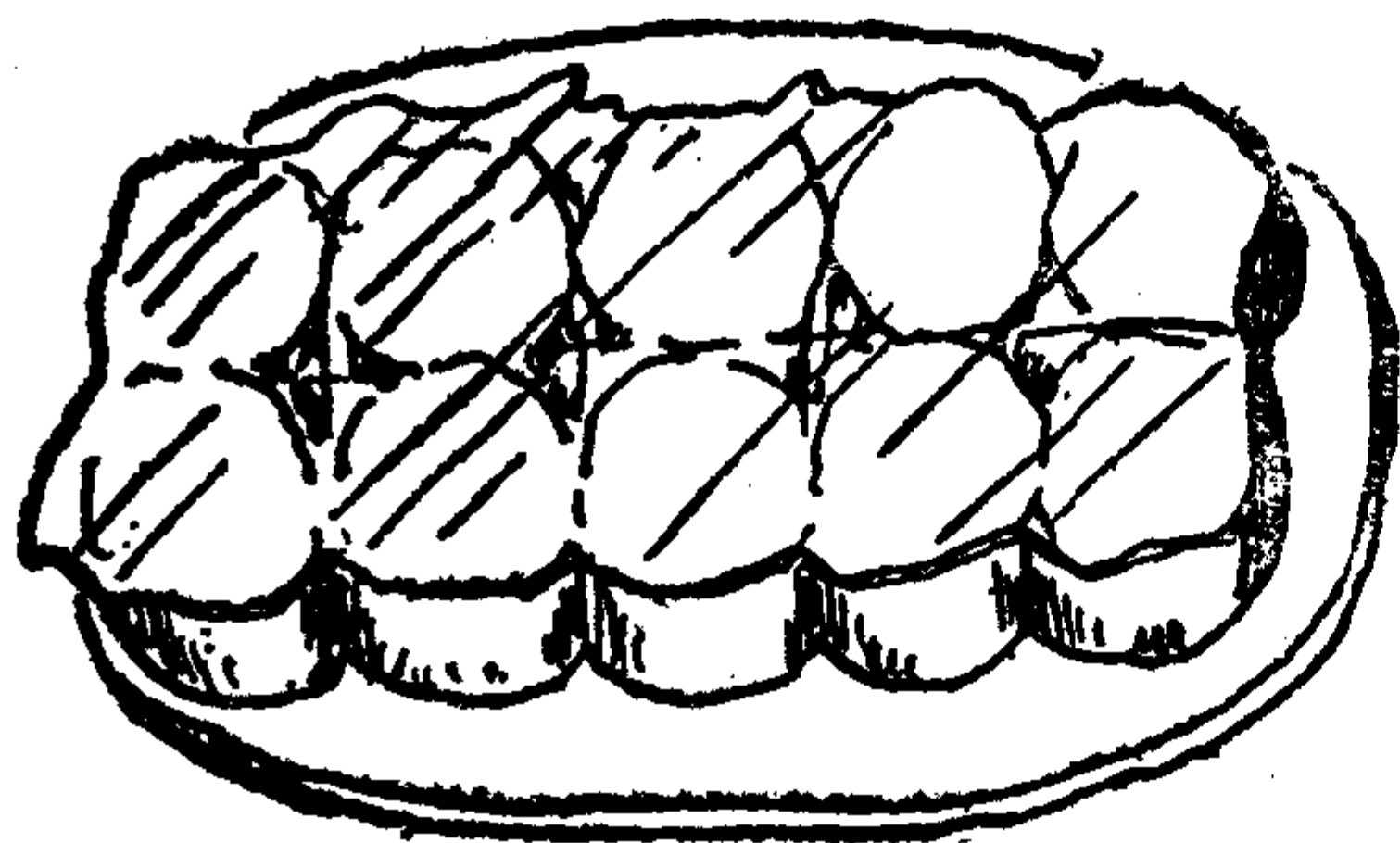
3. 将面团分成三块，取一块搓成长条，做二十个面剂，逐个擀成皮，包入馅。包时捏口要严，没有疙瘩。然后把全部面团都包成包子。

4. 把平锅刷净，擦一层底油，用慢火烧至五成热，把煎包摆成辐射状，摆满后浇上水面糊，盖好盖，五分钟后开盖，浇花生油（三两），并用小

扁铲翻个，先摆的先翻，全锅都翻过后，再盖好煎约三分钟开盖，待煎包两面都呈黄色时，用小扁铲出锅，先摆的先出锅。

特 点

煎包两面均呈黄色，有疙瘩，皮脆油润，馅香，是济宁回民饭馆的小吃。



八三、临 清 烧 卖

临清烧卖已有一百多年的历史。一般烧卖以糯米或猪肉为馅，而这种烧卖以羊肉为馅，烫面用锤轧皮，以淀粉为饹面，是临清地方的著名小吃。

原 料（制六十个）

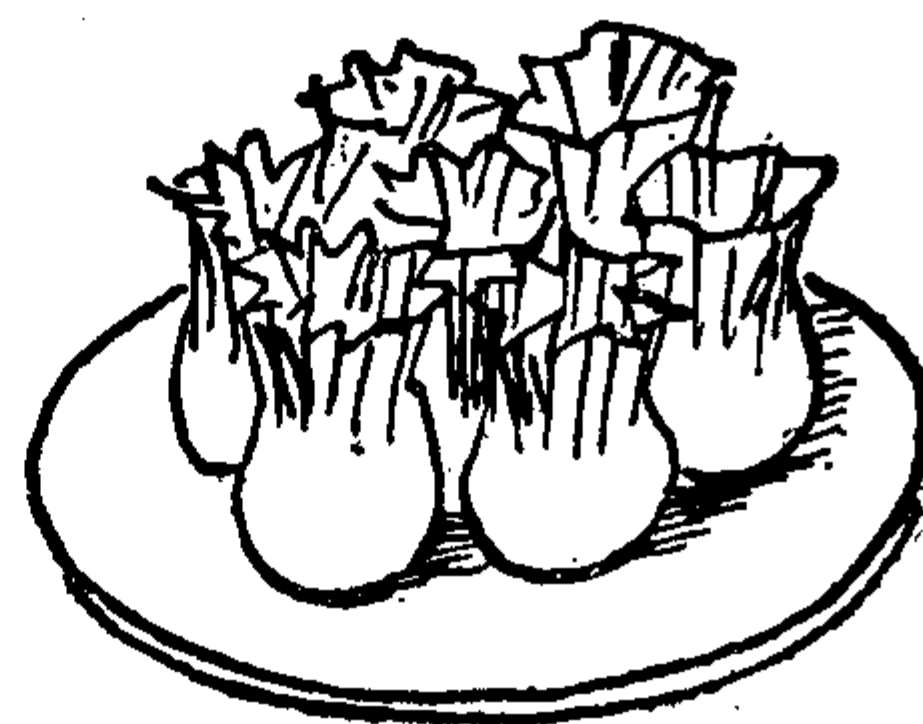
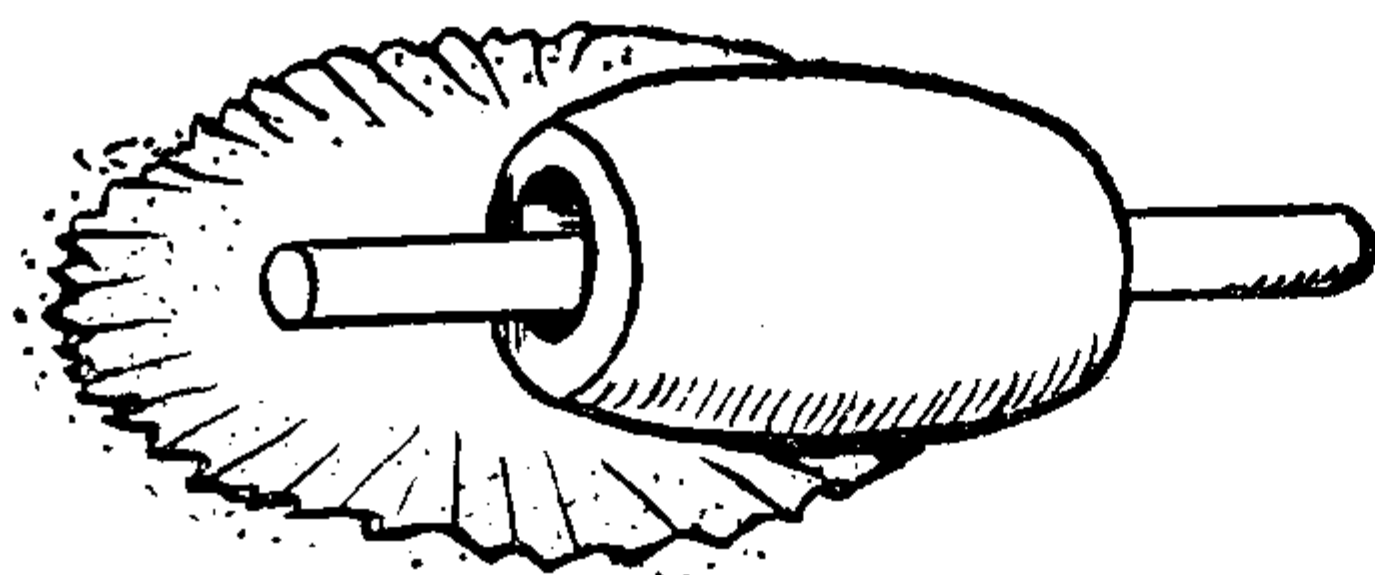
上白面粉·····	一斤	甜面酱·····	一两
净羊肉·····	一斤	精盐·····	五钱
花椒水·····	六两	绿豆干淀粉·····	一斤（约耗二两）
葱·····	三两	芝麻油·····	四两
姜·····	一两	花生油·····	二两
酱油·····	二两		

制 法

1. 将羊肉剔去筋渣，剁成肉末，放盆中，加入花椒水、精盐、甜面酱、花生油，用力顺一个方向搅拌，当呈肉糊状后，再加葱、姜、芝麻油拌匀。
2. 将面粉放入盆内，边加沸水（约六两五钱）边用棍搅匀，晾凉后揉好，搓成长条，做成六十个面剂，用绿豆干淀粉作饹面，压成圆形，边沿用走锤压成皱褶，装馅后，将边缘向上收拢，捏成石榴嘴状，上笼用旺火蒸十五分钟即熟。上桌时每客备一小碗高汤。

特 点

形如石榴，皮薄馅香。



八四、鸡 丝 馄 饨

原 料（制十碗）

上白面粉……………一斤
 净猪瘦肉……………五两
 干淀粉……………一两
 熟鸡肉丝……………一两
 摊鸡蛋皮……………五钱
 紫菜……………五钱
 青蒜末……………一两

酱油……………二两
 精盐……………一钱
 葱末……………一钱
 姜末……………一钱
 鸡、肘汤……………五斤
 芝麻油……………五钱

制 法

1. 将面粉放入盆内，加适量水和成面团，用干淀粉（绿豆淀粉最好）作饅面，擀压成薄面片，折叠后切成梯形馄饨皮，共出一百五十张。

2. 把猪肉剁成肉泥，加酱油、精盐、葱末、姜末、芝麻油搅拌成馅，共捏馄饨一百五十个。

3. 紫菜撕成小片。青蒜剥去老皮，洗净后切末。摊鸡蛋皮切细丝。
4. 锅内放水烧沸，下馄饨，水沸后用小火煮熟，捞放到十个碗中，撒上紫菜、青蒜末、蛋皮丝、熟鸡丝，再把烧沸的鸡、肘汤浇到盛有馄饨的碗内。

特 点

汤鲜馅嫩，皮薄滑润，与油饼同食，是济南夜宵中的著名小吃。

八五、鸡 丝 伊 府 面

原 料（制五碗）

上白面粉·····	一斤	酱 油·····	五钱
鸡 蛋·····	三个	精 盐·····	二钱
鸡脯肉·····	四两	高 汤·····	二斤五两
水发木耳·····	五钱	芝麻油·····	三钱
鲜 笋·····	五钱	花生油·····	二两
油 菜·····	二两		

制 法

1. 将鸡脯肉切成细丝。木耳、鲜笋也切成丝。油菜切长段。炒勺内放花生油烧热，放入鸡丝稍炒，再放油菜、鲜笋、木耳、酱油、精盐炒匀，倒入高汤烧沸，做成鸡丝汤。

2. 面粉加鸡蛋及水三两和好，揉匀，擀成薄面皮，折叠后切成面条。先用沸水将面条煮至八成熟，再用八成热的油炸至呈淡黄色捞出。

3. 把炸好的面条放入烧沸的鸡丝汤内，煮至面条变软，盛入五个碗

里，再将鸡丝汤浇在面条上，淋上芝麻油。

特 点

面条油润软滑，鸡丝嫩，汤汁鲜，是烟台地区的传统小吃。

八六、炸 鸡 丝 春 卷

原 料（制三十个）

面 粉·····	五两	湿淀粉·····	一两
鸡脯肉·····	七两	芝麻油·····	一两
春 韭·····	五两	花生油·····	三斤（约耗七两）
精 盐·····	二钱		

制 法

1. 将面粉加水（五两）及盐（五分）和好，揉匀。然后将勺用花生油擦滑，烧热，右手拿着揉好的面团在勺底贴转成直径约五寸的薄饼，立即将面团提起来，这时勺内即烙成春卷皮。共烙三十张。

2. 把鸡脯肉、大葱切成细丝，春韭切末，一起拌匀，加入精盐、芝麻油拌成馅。

3. 将烙好的春卷皮包上馅，从一边卷起，两端向里叠，再卷成长圆形（约三寸长），用馅汁把口粘住。

4. 勺内放花生油烧至八成热，放入包好的春卷，炸至呈深黄色即成。

特 点

春卷皮酥脆，馅内的鸡丝嫩，春韭香，是春季应时的小吃，故名春卷。



青島市火車站廣場小吃攤的營業員熱情接待旅客

八七、鸡 鸭 饸 饹

饸饹是一种历史悠久的面食。在一千四百多年前，是用牛角钻六、七个小孔，孔可容粗麻线通过，放在汤锅上，把“溲粉（面团）……擀出（挤出），熟煮，臠浇。”（《齐民要术·饼法》）到了清代，蒲松龄更有“饸饹（即饸饹）压作麻线细”之句。时至今日，仍是置压床于锅上，将和好的面团压到开沸的锅中煮熟，捞出后再浇卤。

原 料（制二十五碗）

上白面粉·····	五斤	辣椒油·····	四两
干淀粉·····	三两	酱 油·····	五两
净肥鸭·····	一只（约重四斤）	精 盐·····	四两
净肥油鸡·····	一只（约重三斤）	绍 酒·····	一两
旱 肉* ·····	五斤	味 精·····	五钱
腌香椿末·····	一两	葱·····	五分
糖蒜片·····	一两	姜·····	五分
摊鸡蛋饼·····	二两	八 角·····	三钱
花椒油·····	二两		

* 旱肉制法：将猪肉（四斤）剁成肉泥，加入精盐（一两）、鸡蛋（五两）、干淀粉（一斤）、酱油（一两）及葱、姜末（共一两）搅匀，平摆在底面擦了油的大铝盘上，放入笼屉蒸熟后取出，用时切成丁。

制 法

1. 将鸡、鸭洗净，放入锅内，加清水(十斤)煮沸后，撇去沫，加八角、葱、姜、精盐(二两)，用小火煮烂，捞出鸡鸭、剔下肉，切成肉丁。将旱肉、摊鸡蛋饼切丁。

2. 炒勺内放花椒油，烧至七成热时，放入酱油，烧开后倒入鸡、鸭汤内，加味精、绍酒制成卤。

3. 将面粉放在盆内，加干淀粉，逐渐加水(二斤)和匀。将和好的面团放到安在锅台上的饅饅机(或压床)里，待锅内水沸时压下饅饅，煮熟后盛入碗中，浇上汤卤，加鸡、鸭肉丁及旱肉丁、鸡蛋饼丁、糖蒜片、香椿末、辣椒油。

特 点

饅饅润滑筋道，加上各种配料和卤汁，鲜美可口，是潍坊地区的小吃。

八八、鸡 肉 糝

糝是一种古老的小吃。相传东晋书法家王羲之在故土琅邪(即今之山东临沂)夜读时，夫人常作糝以进，这是“临沂糝”之始。

原 料 (制二十五碗)

净老母鸡·····	一只	葱 末·····	一两
干麦仁* ·····	一斤五两	姜 末·····	四钱
面 粉·····	一斤	胡椒面·····	一钱

* 麦仁制法(以大麦为佳)：先将麦粒放清水内把皮浸湿，马上捞出控干水，上碾子碾压(用舂米法亦可)，再用簸箕将麦皮簸去，即成麦仁。浸麦时间不可过长，以防麦粒过软会碾成皮仁不分的饼状。

肉 桂……………一钱
八 角……………一钱
精 盐……………二两

摊鸡蛋皮……………一两
醋……………三两
芝麻油……………五钱

制 法

1. 将老母鸡洗净后放入锅内，加水(二十斤)。肉桂、八角装入布袋，放锅内。用旺火煮沸水后，再用小火炖煮两小时，至肉烂脱骨后，把鸡及布袋捞出，剔下鸡肉，撕成碎丝，布袋放在一边，还可再用(可煮汤三次)。摊鸡蛋皮切成丝。

2. 在煮汤的同时，把麦仁放另一锅中，加水(十斤)，用旺火煮沸，再用小火煮约一小时，至麦仁成泡花状(也可把麦仁蒸至熟烂)。

3. 将麦仁粥倒入汤锅内烧沸，再放入姜末、精盐。把面粉加水调成水糊，细流下锅(注意不要起面疙瘩)。待锅内粥汤再开时，撒上胡椒粉搅匀。

4. 把鸡丝、鸡蛋皮丝放入碗内，盛入粥，撒上葱、姜末，淋上芝麻油和醋，即可食用。

特 点

“糝”有鸡、牛、羊、猪等肉做成的，制作方法稍有区别，其中以鸡肉糝最为鲜美，具有咸、辣、酸及鸡肉的鲜味，是山东省鲁西南地区的风味小吃，尤以临沂糝最著名。

八九、朝 天 锅

原 料 (制一锅)

猪下水……………一套

(约重二十斤, 其中猪头一个,
猪肝一个, 猪肺一个, 猪肚一个,
猪肠一套。)

精 盐……………二两

葱……………一两

姜……………五钱

八 角……………二钱

桂 皮……………五钱

白 矾……………五钱

制 法

1. 将猪头劈成两爿, 去净毛, 洗净, 取出口条、猪脑, 将脑上的皮去净。肠、肚放冷水盆内洗净, 肚内再放白矾, 加少量盐, 抓洗去粘液, 再用清水洗净。

2. 锅内放水煮沸, 放入肠、肚, 浸透后捞出, 放冷水盆内再洗净。沸水锅内放口条, 浸透后刮去白皮。其他下水均冲洗干净。

3. 锅内加清水煮沸, 放入除猪肝外的猪下水, 加精盐、葱、姜、八角、桂皮, 用小火煮熟, 再将猪肝下锅煮透, 全部捞出后切片。锅内加水煮沸, 撇去浮沫, 肉片下锅, 即可食用。

另外可备葱末、香菜末、酱油、精盐、腌疙瘩条、大葱段同食。

特 点

此汤锅一般放在圆桌中间, 食者围坐而食。肉片可卷入单饼中吃, 汤可随时添加, 肉香, 汤热, 味道鲜美, 最宜冬季食用, 是潍坊地区传统风味小吃。

九〇、胡 椒 辣 汤

原 料 (制一锅)

面 粉.....	一斤	海 带 丝.....	二钱
胡 椒.....	一钱	豆 腐 干.....	二块
葱 末.....	二钱	豆 腐 皮.....	半张
姜 末.....	二钱	精 盐.....	二分
菠 菜.....	一两	芝 麻 油.....	三钱

制 法

1. 将豆腐干切薄片。豆腐皮切细丝。葱、姜末加芝麻油拌好。
2. 将面粉放入盆内，加水揉成软面团，再不断加水洗出面筋约六两，洗面筋之水留下待用。
3. 锅内放水烧沸后，放入海带丝、豆腐干片、胡椒、精盐、豆腐皮丝。水再沸后，双手抓握面筋，拉成大张薄片，使薄片中间处成手掌大的面筋皮，下到沸水锅里，边下边拉绞面筋使成薄片，直到全部下锅后，两手持两根棍杖（每根约二尺五寸长），在锅内搅动，把面筋片打碎，打开。汤沸后，下入洗面筋的水（淀粉水），再沸后，放入菠菜，最后加芝麻油与葱、姜末，用勺搅匀，盛入碗内。

特 点

此汤又名胡辣汤，有各种配料，香辣味美，适于冬季做早点吃，是济宁地区传统风味小吃。

九一、羊 肠 汤

原 料（制十碗）

羊 肠.....五斤
羊 血.....二斤五两
豆 粉.....一斤
胡 椒.....五钱

香 菜.....五两
精 盐.....一两五钱
芝麻油.....二两五钱

制 法

1. 将羊肠用温水洗净，再将羊血、豆粉、芝麻油、精盐（五钱）调匀后灌入羊肠，扎住口。香菜切末。

2. 锅内放水（十斤）烧沸，放入羊肠、胡椒、精盐（一两），煮熟后放微火上。

3. 吃时把羊肠取出，切小段，放碗中，盛入羊肠汤，撒香菜末，滴上芝麻油。

特 点

羊肠内灌血，煮熟切开，红白相间，汤鲜味美，是别具风味的德州小吃。

九二、珍 珠 汤

原 料（制五碗）

上白面粉.....五两
猪瘦肉.....一两五钱
海 米.....五钱
水发木耳.....五钱

精 盐.....一钱
酱 油.....三钱
鸡 蛋.....一个
味 精.....二分

高 汤……………二斤

芝麻油……………二钱

制 法

1. 将面粉加适量水和成面团，擀成极薄的大圆片，折叠成数层，切成细条，再将面条顶刀切成约一分大的粒，撒上醃面，分开搓成颗粒成为“珍珠”。

2. 把猪肉切成小丁。海米用开水泡开。木耳切成小片。将鸡蛋摊成蛋皮，并切成小菱角片。

3. 炒勺内加高汤、酱油、精盐、肉丁、海米、木耳等烧沸，放入“珍珠”，再沸后稍煮，撇去浮沫，加味精、摊鸡蛋皮，滴上芝麻油即成。

特 点

造型别致，汤味鲜美。

九三、煎 肉 盒

原 料（制五个）

面 粉……………一斤

花椒盐……………五钱

猪 肉……………三两

酱 油……………五钱

葱 末……………五钱

芝麻油……………三钱

姜 末……………五钱

花生油……五两（约耗一两五钱）

制 法

1. 将猪肉剁成馅，加葱、姜末及花椒盐、芝麻油、酱油，搅拌成馅。

2. 将面粉加水（五两）和成面团（有时也可加少许酵面），做成五个面

剂，擀成长椭圆形面片。把肉馅用馅匙抹到面片上，再从四边向里包起。擀成椭圆形肉盒。

3. 平锅放成倾斜十度烧热，加花生油烧至五成热时，放入一个肉盒，在上坡处烙至两面呈淡黄色并挺身后，推入下坡处油中煎炸，使两面呈金黄色。逐个半煎半炸好后，放案上改切成菱形大块，保持原来的肉盒形，放入盘中。

特点

肉盒皮酥馅软，热食酥香可口。

九四、炒 龙 凤 饭

原 料（制十碗）

蒸好的大米饭·····	一斤五两	绍 酒·····	五钱
净虾仁·····	二两	精 盐·····	三钱
鸡 蛋·····	五个	味 精·····	三分
鸡脯肉·····	三两	葱 油·····	一两五钱
葡萄干·····	三两	熟猪油·····	五两（约耗一两）
淀 粉·····	五钱		

制 法

1. 将米饭摊在盘内晾凉。鸡蛋全部磕在碗内，留出一些蛋清拌虾仁，其余的搅匀。将鸡脯肉撕成薄片，切成细丝，用刀截成五分长。净虾仁用鸡蛋清加精盐、湿淀粉调成糊。葡萄干擦洗干净。

2. 炒勺烧热，放入猪油烧至六成热，倒入虾仁，用铁筷子划散，捞出

控净油。另用一炒勺放入葱油，倒入鸡蛋，用筷子拨碎，再倒入米饭，撒上精盐，加入味精、绍酒，在微火上不断搅翻，把干饭炒透，再加入虾仁、鸡丝、葡萄干，与干饭混合调匀，盛在十个小碗内。

特 点

色泽鲜艳，米饭油亮软糯，鸡肉、虾仁鲜嫩味美。

九五、金 银 饭

原 料（制五盘）

大米饭·····	一斤五两	葱 末·····	五分
鸡 蛋·····	五个	姜 末·····	五分
精 盐·····	三钱	猪 油·····	三两

制 法

1. 将凉大米饭拨散（不能有米团）。鸡蛋磕在碗内搅匀。
2. 炒勺内放猪油烧热，加葱、姜末炒至放香时，倒入鸡蛋，改用微火将鸡蛋炒成似桂花样的金黄色小粒，随即把米饭倒入，快速翻炒，边炒边撒盐，将鸡蛋花与米饭拌炒均匀。

特 点

鸡蛋为金黄色小粒，米饭为银白粒，黄白相间，饭粒松软，鸡蛋香嫩。

九六、对 虾 面

原 料（制二碗）

面 条·····	四两	酱 油·····	一钱
鲜对虾·····	一对	精 盐·····	五分
嫩苔菜、蒲菜心、水发冬菇、水		花椒油·····	二钱
发玉兰片·····	共一两	高 汤·····	一斤
绍 酒·····	一钱		

制 法

1. 鲜对虾去头（虾脑放碗内备用）、壳、尾，择去沙线，把虾肉片成薄片。苔菜、蒲菜、冬菇、玉兰片切片，用沸水氽过。

2. 面条煮熟后，分盛入两只碗内。

3. 炒勺内放高汤，烧沸后加虾片、苔菜、蒲菜、冬菇、玉兰片、酱油、精盐，再沸后撇去浮沫，加入虾脑、绍酒，淋上花椒油，浇在面条上。

另外还有虾仁面、干贝面、鲍鱼面等，做法与此面相同。

特 点

此面汤汁红郁，虾肉白嫩，呈红、绿、黄、白、褐诸色，色美味鲜，是沿海地区风味小吃。

九七、金 丝 面

原 料（制十五碗）

面 粉·····	一斤五两	青韭（或香菜）·····	三两
鸡 蛋·····	一斤	虾 皮·····	五钱
绿豆淀粉·····	二两	精 盐·····	三钱
香椿芽·····	三两	芝麻油·····	三钱

制 法

1. 将面粉放入盆内，把鸡蛋磕入，搅拌后和匀，揉好，用手压成圆饼，然后用长擀杖擀压，边擀边用白细布做的淀粉袋往上面拍粉，以防粘连，经过多次折叠及改变擀压方向，擀成直径约五尺的圆形薄面皮，放通风处晾约十五分钟，使面皮滑润不粘手，再折成约三寸宽的长条，用大板刀把面皮切成极细的丝。切好后，用手轻轻抓住上层面条提起抖一下，散开放在盖垫上。香椿芽切末。青韭切段。

2. 锅内放水煮沸后，将面条下入锅内，放入精盐，待沸起稍煮后即熟，立即捞到盆内，再盛到十五个小盅碗内（每碗一两面条）。在煮面条的原汤中放入香椿末、青韭段及虾皮，滴入芝麻油，烧沸后，盛到面条上。上桌时带胡椒粉、香醋，由食者酌量加入碗中。

特 点

面条色金黄，细如丝，食之滑糯，汤味鲜美，清爽可口，是安邱县景芝镇传统小吃。

九八、蛋 酥 炒 面

原 料（制五盘）

上白面粉·····	二斤	酱 油·····	二两
鸡 蛋·····	一斤	精 盐·····	二钱
猪 肉·····	五两	干绿豆淀粉·····	一两
青 菜·····	四两	花生油·····	一斤四两
葱·····	一两		

制 法

1. 把鸡蛋磕在盆内，加盐搅匀。将面粉倒入盆内，自上而下抄拌成面团，再和成大面团，揉匀后，盖湿布饧好。用干绿豆淀粉作饧面，把面团用擀面杖擀成大张薄片，边缘处用滚动面轴压薄，使面皮厚薄均匀，再折叠成三寸宽的面折，用宽刀切成宽约二分的细条，抖散开。

2. 将切好的鸡蛋面下入沸水锅内煮熟，捞出控净水，分成五份。

3. 把花生油（一斤三两）倒入油勺，烧至八成熟时放入一份面条，炸至呈金黄色时捞出，控净油，再放入热水中烫软，捞出控水。

4. 将猪肉、青菜、葱切丝。花生油一两下入勺内，在温火上烧至七成热，放入葱丝煸炒一下，加青菜、酱油、精盐炒匀；再放入鸡蛋面翻炒一下，扣上一个大瓷盘，焖透，待汤收进面条中，翻过来盛入盘中。上桌时带一碗高汤。

如将炸熟的鸡蛋面直接放入盘内，把炒好的菜加清汤烧沸后浇在面上，

叫蛋酥焦炒面，上桌时也带一碗高汤。

特 点

制作精细，滑嫩可口，别有风味。

九九、黄 馍 糕

原 料（制十五个）

面 粉		一斤五两	瓜子仁、桂圆肉、青红丝
白 糖		一斤五两	共一两
鸡 蛋		二斤	熟猪油.....二钱

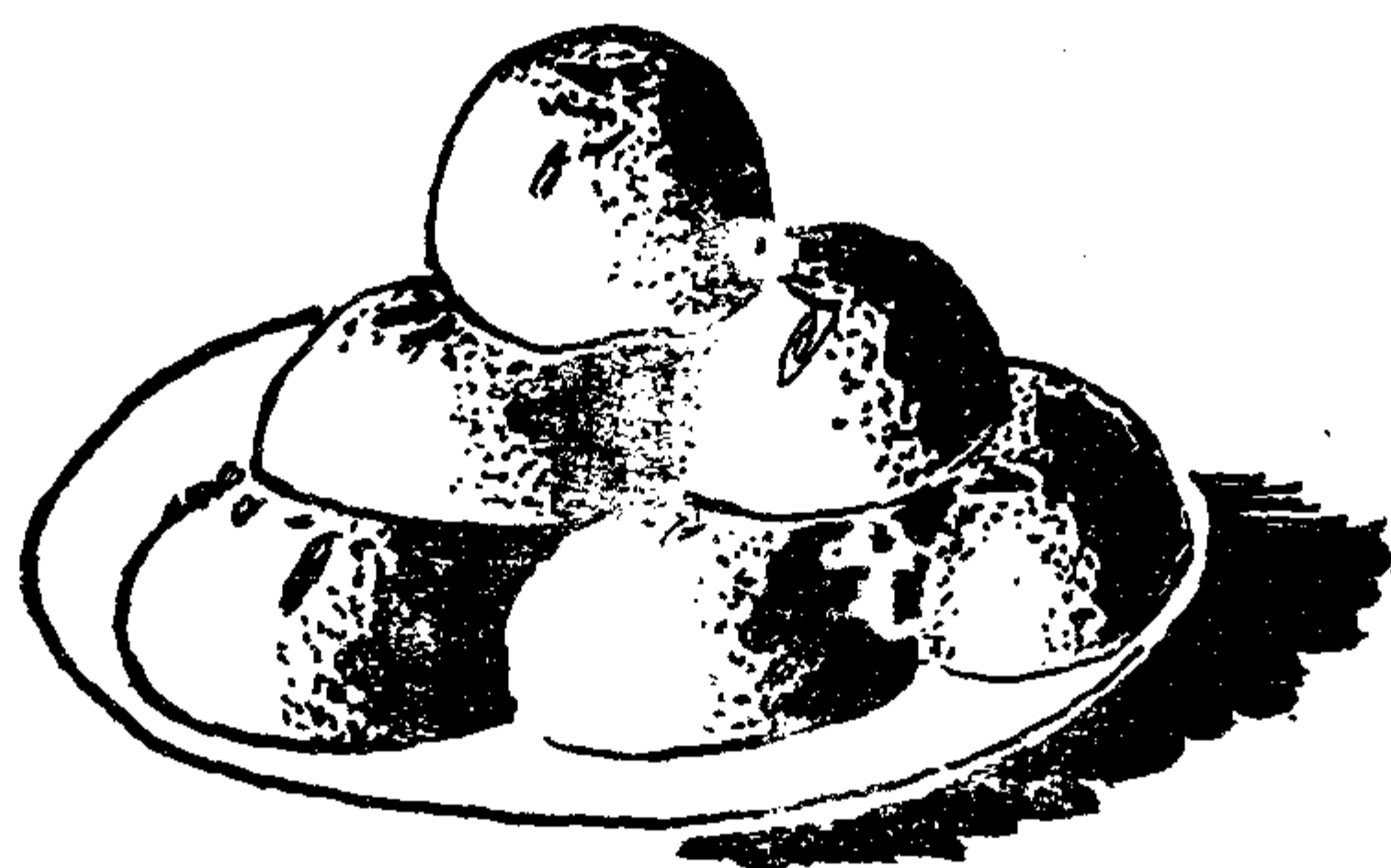
制 法

1. 将面粉摊放在盘内，蒸熟后晾凉。把鸡蛋磕在盆内，用长铁筷子向一个方向搅打成暄糊，当打够二十分钟时加入白糖，再搅打五分钟，加上熟面粉和匀。

2. 在十五个铁制碗型模具内用熟猪油擦一遍，将瓜子仁、桂圆肉、青红丝等分别放进底层，再把调好的鸡蛋面糊灌入模具中，灌至八成满（以防蒸熟后胀出），把模具放笼屉内用旺火蒸约十五分钟，出笼后稍晾，扣入盘中。

特 点

糕色淡黄，松软香甜，可热吃也可凉吃。



一〇〇、蛋 白 饼

原 料 (制四个)

上白面粉……………一斤

精 盐……………二钱

鸡蛋清……………二十个

芝麻油……………一两

制 法

1. 将鸡蛋磕开，取出蛋清放入碗内，加上面粉、精盐搅匀。
2. 勺内放芝麻油烧至七成热，将搅好的蛋清糊分四次放入，摊成四个薄饼，逐个用小火烙熟。

如将精盐改为白糖（二两），可制成甜的蛋白饼。

特 点

此饼色白，酥松味香，清爽可口。

一〇一、杏 仁 酥

原 料（制十个）

上白面粉·····	一斤	杏 仁·····	十个
白 糖·····	六两	苏打粉·····	一钱
鸡 蛋·····	三个	猪 油·····	三两

制 法

1. 将面粉加水（三两）和匀。白糖与猪油、鸡蛋（二个）、苏打粉一起搅好，再与面揉和，多揉些时间。将面团搓成长条，做成十个面剂。另一个鸡蛋搅打成糊。

2. 将每个面剂滚圆，轻轻压成算盘珠形，表面刷上鸡蛋糊，中间安上一粒杏仁，放烤炉中烤熟。

特 点

饼呈淡黄色，酥松甜香。

一〇二、高 密 蜜 枣

原 料（制四十个）

面 粉·····	一斤	白 糖·····	一斤
----------	----	----------	----

冰 糖.....五两
芝 麻.....一两二钱
核桃仁.....二两
青红丝.....五分

饴 糖.....三两
芝麻油.....八钱
熟猪油.....五两
花生油.....三斤（约耗三两）

制 法

1. 将面粉（六两）放笼里蒸熟，取出晾凉。将冰糖砸成黄豆粒大。核桃仁砸成绿豆粒大。把蒸熟的面粉放入盆中，加白糖、熟猪油（三两）、芝麻油、冰糖、碎核桃仁、青红丝，搓揉后拌成馅，即为蜜枣馅。

2. 将面粉（四两）加饴糖（一两）、熟猪油（二两）拌匀，和好，做成四十个剂子，逐个擀成皮，包入馅（每个都要有一块冰糖），再抻成圆枣状。

3. 炒勺内放花生油，烧至六成熟时，把抻好的“枣”下入油锅，炸至浮起呈淡黄色时捞出控油，然后再放到饴糖锅里滚匀捞出，放到芝麻盘里沾满芝麻即成。

特 点

此“蜜枣”以饴糖、芝麻为“枣皮”，糖油面、核桃仁等为“枣肉”，冰糖块为“核”。食之酥、香、甜、脆，是高密县传统风味小吃。

一〇三、梨 丸

原 料（制十个）

梨.....一斤五两
熟面粉.....一两

白 糖.....一两五钱
核桃仁.....二钱

桔 饼……………一钱
玫瑰酱……………三钱
干绿豆淀粉……一斤(约耗二两)

芝麻油……………少许
猪板油……………一两
花生油…二斤(约耗一两五钱)

制 法

1. 将梨削皮去核，切成长约五分的细丝，放盆内与熟面粉拌好。
2. 将猪板油去皮，切成黄豆大的丁，桔饼、核桃仁剁末，加上玫瑰酱、青红丝、白糖及芝麻油拌成馅，逐个抻成直径约五分的丸子馅。
3. 将拌了梨丝的熟面粉分成十份，逐个包上丸子馅，再滚上一层干绿豆淀粉，成直径约八分的梨丸。
4. 炒勺内放花生油，在中火上烧至六、七成热，把丸子逐个下入油中，保持缓火慢炸，直至炸透，捞出控净油，放盘中摆成塔形。

以上配料为水晶馅。此外还有枣泥、豆沙等馅，除制馅方法各有不同，其他制法相同。

特 点

梨丸呈毛栗子状，金黄色，皮酥脆，内软嫩香甜，是平阴县传统风味小吃。

一〇四、枣 酿 糕

原 料 (制三十六个)

红 枣……………三斤
糯米面……………五两

芝 麻……………五两
白 糖……………二两

青红丝……………二钱

桂花酱……………二钱

制 法

1. 将红枣洗净，煮熟后去核、皮，制成枣泥，加糯米面和好，搓成长条，做成三十六个面剂，擀成皮。

2. 将芝麻炒熟后压碎，加白糖、青红丝、桂花酱搓匀，分成三十六份，逐个包入面皮中，放在模子里压成型，垫上竹叶，入笼蒸熟。

特 点

此糕制作别致，以糯米面、枣泥作皮，芝麻、白糖、桂花酱等为馅，甜香味美。

一〇五、枣 泥 凉 果

原 料（制三十个）

糯 米……………八两

青红丝……………二钱

枣 泥* ……………一斤

桂花酱……………五分

制 法

1. 将糯米洗净，分放在两个碗内，每碗放清水六两，入笼蒸熟，取出搅拌成泥，做成三十个面剂，擀成小饼。

2. 将枣泥做成三十个小团子，逐个放在小饼的边上，用手一推，两边

* 枣泥制法：将红枣一斤洗净，放沸水锅内稍煮捞出，放凉水中，挖去核，用筛子搓去皮，上笼屉蒸熟，取出后加入红糖、白糖各一两五钱，搅成泥。锅内放少许花生油，把枣泥炒干即成。

呈翅状，与小饼相对的一边竖起，枣泥全部露在外边，再把青红丝、桂花酱和白糖搓撒在缝里即成。

特 点

凉果色形美观，香甜软糯，是夏令小吃。

一〇六、枣 泥 酥

原 料（制十个）

上白面粉·····	一斤	白 糖·····	二两
枣 泥·····	五两	猪 油·····	三两

制 法

1. 用面粉（六两）加水及猪油（一两）和成水油面。另用面粉（四两）加猪油（二两）和成油酥面。两块面分别揉匀擀成长条，各做成十个面剂，用水油面剂包油酥面剂，再擀成长条，卷起来，横压成面皮。

2. 枣泥加白糖和好，包在每个面皮内，口要捏紧，包口朝下压成饼形，放烤炉中烤熟。

特 点

皮酥馅甜，有枣泥香味。

一〇七、果 酱 烧 饼

原 料 (制二十个)

上白面粉·····	二斤	芝 麻·····	一两
苹果酱·····	一斤	饴 糖·····	二钱
猪 油·····	三两		

制 法

1. 用面粉（八两）加猪油和成油酥面。另用面粉（六两）和成酵面。再用面粉（六两）加80°C的热水和成烫面。然后将酵面与烫面和在一起揉匀，搓成长条，压扁。油酥面也搓成长条，放在已压扁的面片上，并用擀面杖擀成大长方形薄面片，从一头卷起来，捋成长条，做成二十个面剂，压成圆形面皮。

2. 面皮中包入苹果酱，捏紧口，擀成圆饼，饼面刷一层饴糖，蘸上芝麻，压一下，放入烤炉内烤熟。

特 点

烧饼层多酥嫩，有浓郁的果酱与芝麻香味。

一〇八、蜜 果 钱

原 料 (制四十个)

上白面粉·····	一斤	白 糖·····	五两
糖瓜条·····	一两	蜂 蜜·····	二两
葡萄干·····	一两	猪 油·····	四两
瓜子仁·····	二钱	花生油·····	二斤 (约耗三两)
鸡 蛋·····	三个		

制 法

1. 将瓜条切碎。鸡蛋磕入碗内。将面粉、猪油、鸡蛋、葡萄干、碎瓜条和成面团，做成四十个面剂，滚成圆球。

2. 勺内放花生油烧至五成热，将面球放入油内，炸至呈浅黄色并熟透捞出。

3. 另用勺放糖及水熬至起泡时加入沸水，将糖化开，再加入蜂蜜搅匀，将炸好的面球倒入锅内颠翻，粘匀糖汁，盛入盘内。

特 点

外皮光滑呈棕红色，味甜有蜜香。

一〇九、红 果 酪

原 料 (制一碗)

山 楂·····一两	湿淀粉·····一钱五分
青梅、糖荸荠、桔皮丝··共一两	桂花酱汁·····一钱
白 糖·····二两	

制 法

1. 将山楂(去核)、糖荸荠、桔皮丝、青梅洗净后剥碎，加清水(三两)解开。
2. 炒勺中放清水(七两)烧沸后，放入解开的山楂、糖荸荠、桔皮丝、青梅，加入白糖，待开锅后，用湿淀粉提芡，再开锅，撇去浮沫，淋上桂花酱汁，盛入汤盂中，放入冰箱，食时取出。

特 点

颜色红中透亮，味道酸中带甜，是夏令小吃。

一一〇、蜜 煨 红 薯

原 料 (制一锅)

红 薯····二斤(约七、八块)	红 糖····二两
------------------	-----------

白糖……………一两五钱

制 法

1. 将红薯洗刷干净，削去两头，放沸水锅里煮至五成熟捞出。
2. 将大沙锅和陶碗都刷洗干净，把碗扣放在沙锅底部，再把煮过的红薯放在上面。另用一锅放凉水(一斤二两)，加红糖烧沸，滤进红薯锅内(渣子滤出不用)。将沙锅放火上，待开锅后，再用木炭火煨燻，锅上加盖，煮至九成熟(用筷子能把红薯戳透)后，加白糖，使红薯稍微活动一下，再盖好，燻至汤汁耗去八成时，把红薯盛盘中，用抹刀把红薯摊抹开，浇上汤汁即成。

特 点

颜色红亮，软如泥，甜似蜜，味美可口。

[G e n e r a l I n f o r m a t i o n]

书名=中国小吃（山东风味）

作者=

页数= 1 2 0

S S 号= 1 0 5 0 8 5 4 1

出版日期=

封面	1
书名	1
版权	1
前言	1
目录	1
概述	1

一、福山拉面	1
二、盘丝饼	1
三、蓬菜小面	1
四、烂锅面	1
五、余子面	1
六、炸酱面	1
七、泰山豆腐面	1
八、周村酥烧饼	1
九、肉烧饼	1
一〇、油？	1
一一、叉子火食	1
一二、麻汁酥饼	1
一三、糖酥火烧	1
一四、蟹壳黄	1
一五、萝卜丝饼	1
一六、白皮酥	1
一七、酥合	1
一八、荷花酥	1
一九、酥皮饼	1
二〇、芝麻酥	1
二一、高桩馍馍	1
二二、潍县杠子头火烧	1
二三、六角？饼	1
二四、厚锅饼	1
二五、油锅饼	1
二六、？？	1
二七、油酥大饼	1
二八、武城？饼	1
二九、八批？子	1
三〇、炸鸡子包	1
三一、清油小？子	1
三二、细馓子	1
三三、糖蜜果	1

三四、玫瑰糖炸糕
三五、鹅脖银丝卷
三六、鸡丝卷
三七、开花小馍
三八、水晶桃
三九、五仁包
四〇、八宝脂油千层发糕
四一、糖鼓子
四二、春饼
四三、家常饼
四四、景芝三盖饼
四五、月
四六、黄米粽子
四七、黄米切糕
四八、黄米年糕
四九、金银元宵
五〇、桂花元宵
五一、江米夹沙糕
五二、八宝饭
五三、荷叶粥
五四、济南米粉
五五、山东煎饼
五六、糖酥煎饼
五七、菜煎饼
五八、五香甜沫
五九、八宝茶汤
六〇、绿豆豆沙包
六一、豆沙酥皮火烧
六二、豆沙门丁包
六三、豆米糕
六四、绿豆糕
六五、绿豆丸子汤
六六、豆汁粥
六七、豆腐脑
六八、蟹黄包子
六九、对虾小笼包
七〇、鱼肉水饺
七一、三鲜锅贴
七二、馅饼

- 七三、猪肉灌汤包
- 七四、烫面饺
- 七五、四喜饺
- 七六、高汤小饺
- 七七、济南扁食
- 七八、大鸡包
- 七九、什锦素包
- 八〇、焖角子
- 八一、油煎包
- 八二、羊肉煎包
- 八三、临清烧卖
- 八四、鸡丝馄饨
- 八五、鸡丝伊府面
- 八六、炸鸡丝春卷
- 八七、鸡鸭饴饽
- 八八、鸡肉羹
- 八九、朝天锅
- 九〇、胡椒辣汤
- 九一、羊肠汤
- 九二、珍珠汤
- 九三、煎肉盒
- 九四、炒龙凤饭
- 九五、金银饭
- 九六、对虾面
- 九七、金丝面
- 九八、蛋酥炒面
- 九九、黄馍糕
- 一〇〇、蛋白饼
- 一〇一、杏仁酥
- 一〇二、高密蜜枣
- 一〇三、梨丸
- 一〇四、枣酿糕
- 一〇五、枣泥凉果
- 一〇六、枣泥酥
- 一〇七、果酱烧饼
- 一〇八、蜜果饴
- 一〇九、红果酪
- 一一〇、蜜？红薯

