

DONGBEI FENGWEI XIAOCHI

东北风味小吃

吴杰 主编



生活百科知识
青苹果电子图书系列

本书彩图

摄影：

吴 杰

千层饼

三鲜炒饼

烩玉米饼

东北肉饼

金丝饼

吉利堂双色糕

延吉豆沙切糕

豆面糕

凉糕

三鲜炒面

牛肉宽条面

炒鱿鱼面

糖醋玉米面条

烧 面 片

东北粘豆包

吉利堂麻辣混汤色

水煎包

混汤小饺子

豆沙凉饺

驴肉锅贴

速蒸甜花卷

黑米鸡肉饭

牛肉糙子饭

花边烧麦

江米条

片 白 肉

羊 骨 棒

东北风味小吃

主编 吴 杰

编著 郭玉华 曹壁江 齐庆仁 申伟平

申 丹 赵雪艳 赵 兰 赵 堤

吴克香 吴昊然 潘文慧 刘克志

崔修慧 施云琴 胡立锁 李文娟

摄影 吴 杰

内 容 提 要

本书是一本专门介绍东北风味小吃的大众食谱书，由国家特一级烹饪师吴杰主编。全书按饼、糕、面条、包子、饺子、花卷、米饭、什锦、小菜等分为九大类，收入了最具东北特色、深受群众喜爱的著名小吃 230 种。书中详细介绍了每种小吃的用料配比、制作方法及成品特点，并附有 30 幅精美彩图。本书内容丰富，科学实用，既适合广大家庭和大小餐馆阅读使用，也可供有关院校和培训班作为教学参考。

前 言

我国东北地区地域辽阔，土地肥沃，各种动、植物资源十分丰富。良好的自然条件孕育了灿烂的饮食文化，造就了风味独特的各种小吃。

东北风味小吃历史悠久，品种繁多。它不仅用料广泛，制法多样，而且特色鲜明，风味别具。其中有许多小吃，原先只是沿街叫卖或摆摊销售的小食品，后来经过长期演变发展，相互交流，博采众长，不断融入其他地区小吃的特点，终于形成了今天独有的东北风味。诸如麻香煎饼、打糕、朝鲜冷面、熏馅饺子、白肉血肠、丁香鸭子、熏驴肉等，现已成了倍受欢迎的美味食品，遍及南北各地的酒家饭店。

为满足广大群众及美食爱好者的需求，本书收入了东北三省 230 种最具地方特色的风味小吃。这些小吃，原料普通，制法简便，易学好做，不仅适合一般家庭和各类餐馆学习制作，也可供有关院校作为教学参考。

本书在编写过程中得到了吉林省四平市吉平宾馆和吉利堂美食府总店的大力支持，以及张春娟、申中林、郭立军、孙岩、李永宏、陆春红、王彦斌、王传秀诸同志的热情帮助，在此一并致谢。

由于水平所限，书中难免会有疏漏之处，恳请读者批评指正。

作 者

目 录

一、饼 类

蒸饼·····	(1)
千层饼·····	(2)
土豆饼·····	(2)
麻香煎饼·····	(3)
鸡茸煎饼·····	(3)
葱花煎饼·····	(4)
吉利堂煎饼·····	(4)
鸡丝炒饼·····	(5)
牛肉丝炒饼·····	(6)
三鲜炒饼·····	(6)
炒玉米饼·····	(7)
刺嫩芽炒饼·····	(8)
血豆腐烩饼·····	(9)
百叶烩饼·····	(9)
三鲜烩饼·····	(10)
烩玉米饼·····	(11)

海城风味馅饼	(11)
马家锅烙	(12)
东北肉饼	(13)
熏肉大饼	(14)
吉利堂三彩饼	(15)
三杖饼	(15)
糖锅饼	(16)
合饼	(17)
牛肉萝卜饼	(17)
搅面馅饼	(18)
黄米面饼	(19)
萝卜黄面饼	(19)
金丝饼	(20)
鸡茸千层饼	(21)
芝麻片火勺	(21)
肉火勺	(22)
炸豆沙饼	(23)
炸算子	(23)
芝麻金钱酥饼	(24)
黑芝麻饼	(24)
双酥月饼	(25)
油酥蚕蛹	(26)
螺旋枣泥酥	(26)
苹果酥	(27)
酥皮家常饼	(28)

烤馅饼	(28)
椒盐饼	(29)
牛肉火烧	(30)
嫩烧饼	(30)
麻酱烧饼	(31)
杨家吊炉饼	(32)
杨家吊炉饼鸡蛋羹	(33)
缸炉烧饼	(34)
露馅烧饼	(34)

二、糕 类

吉利堂双色糕	(36)
延吉豆沙切糕	(37)
黄米切糕	(37)
打糕	(38)
豆面糕	(39)
金丝糕	(39)
蒸片	(40)
三色糕	(41)
豆沙卷糕	(41)
卷糕	(42)
吉林馅切糕	(43)
搅面糕	(43)
烫面油酥糕	(44)
油炸糕	(44)

烫面炸糕	(45)
凉糕	(45)
散状	(46)
速发发糕	(47)
鸳鸯蛋糕	(47)
黄蛋糕	(48)
牛肉蛋糕	(48)
麻辣蛋糕	(49)
怪味蛋糕	(50)
三鲜蛋糕	(51)
盖糕片	(51)

三、面条类

白蘑肉丝面	(53)
三丝面	(54)
肉丝扁条面	(54)
回勺面	(55)
三鲜炒面	(56)
肉丝焦炒面	(56)
炒肉帽面	(57)
辣味排骨面	(58)
排骨宽心面	(59)
血豆腐汤面	(59)
牛肉软炒面	(60)
牛肉宽条面	(61)

朝鲜冷面	(61)
散丹面	(62)
马哈鱼肉面	(63)
鱼肉面	(63)
海鲜汤面	(64)
三鲜伊府汤面	(65)
炒鱿鱼面	(65)
蟹柳宽条面	(66)
狗肉面	(67)
鹿茸鸡丝汤面	(68)
人参长寿面	(68)
鱼香宽心面	(69)
糖醋玉米面条	(70)
糖醋宽心面	(70)
烧面片	(71)
玉米面片汤	(72)
三鲜疙瘩汤	(72)

四、包子类

煊馅包子	(74)
吉林包子	(75)
吉林汤包	(75)
荞面灌汤包	(76)
枣泥玫瑰包	(77)
蚕茧包	(77)

佛手包	(78)
牛肉萝卜包子	(78)
糯米豆包	(79)
东北粘豆包	(80)
麻酱龙眼包	(81)
混汤包子	(81)
吉利堂麻辣混汤包	(82)
水煎包	(83)
枣泥三角	(84)
菜团	(84)
混糖锅盔	(85)
速蒸麻糖包	(85)

五、饺子类

新兴园蒸饺	(87)
玉面蒸饺	(88)
荞面蒸饺	(89)
申记饺子	(89)
豆馅饺子	(91)
猪肉水饺	(91)
元宝饺子	(92)
马哈鱼饺	(93)
白鱼水饺	(93)
回宝珍饺子	(94)
混汤小饺子	(95)

汤饺子	(96)
大马哈汤饺	(97)
香辣汤饺	(97)
熏牛肉饺子	(98)
熏馅饺子	(99)
豆沙凉饺.....	(100)
炸酥饺.....	(100)
猪肉盒子.....	(101)
蛋饼盒子.....	(102)
翡翠盒子.....	(102)
三鲜炸盒.....	(103)
韭菜盒子.....	(104)
薄饼盒子.....	(105)
煊馅烙盒.....	(105)
王麻子锅贴.....	(106)
驴肉锅贴.....	(107)

六、花卷类

牛肉花卷.....	(109)
豆沙卷.....	(109)
豆沙花卷.....	(110)
纽袷花卷.....	(111)
麻酱花卷.....	(111)
鸳鸯卷.....	(112)
速蒸甜花卷.....	(112)

豆沙蝴蝶卷·····	(113)
炸山药卷·····	(113)

七、米饭类

香辣肉丝饭·····	(115)
香菇排骨饭·····	(116)
牛肉炒饭·····	(116)
三鲜炒饭·····	(117)
木耳蛋炒饭·····	(117)
羊肚炒饭·····	(118)
黑米鸡肉饭·····	(119)
龙凤会·····	(119)
牛肉糝子饭·····	(120)
香辣狗肉饭·····	(121)
农家饭包·····	(121)
酱瓜鸽肉炒饭·····	(122)
鱿鱼炒饭·····	(123)
马哈鱼饭·····	(123)
紫菜饭·····	(124)
刺嫩芽炒饭·····	(125)
香辣芥菜饭·····	(125)
朝鲜盖饭·····	(126)
延吉糯米饼·····	(127)
鸡丁糝子饭·····	(127)

大楂子豆饭·····	(128)
------------	-------

八、什锦类

糯米烧麦·····	(129)
花边烧麦·····	(130)
羊肉烧麦·····	(130)
翡翠烧麦·····	(131)
奶油马蹄酥·····	(132)
豆沙一品酥·····	(132)
纽袷花酥·····	(133)
双酥套环·····	(134)
酥皮糯米球·····	(134)
炸酥棍·····	(135)
果子面茶·····	(136)
片饽饽·····	(136)
黑香米窝头·····	(137)
红枣粽子·····	(138)
酒锅汤圆·····	(138)
杜记馄饨棋子火勺·····	(139)
参茸鸡丝馄饨·····	(140)
炸馄饨·····	(141)
黄面豆沙麻团·····	(142)
脆麻花·····	(142)
带馅麻花·····	(143)
麻花扣·····	(144)

江米条·····	(144)
----------	-------

九、小菜类

煮白肉·····	(146)
片白肉·····	(146)
真不同酱肉·····	(147)
白肉血肠·····	(148)
熏肚·····	(149)
米肠·····	(149)
熏肥肠·····	(150)
五香酱牛肉·····	(151)
片花腱·····	(151)
嫩炸羊肉串·····	(152)
羊骨棒·····	(153)
四平烧鸡·····	(153)
芥末鸡·····	(154)
风味鸡架·····	(154)
鸡蛋辣椒酱·····	(155)
板鸭·····	(156)
丁香鸭子·····	(156)
虾片元宝汤·····	(157)
双辽五香熏驴肉·····	(158)
五香糖熏兔·····	(158)
烩双豆腐·····	(159)
老豆腐·····	(160)

三鲜老豆腐.....	(160)
沙锅老豆腐.....	(161)
肉卤豆腐脑.....	(162)
麻辣豆腐脑.....	(162)
鲜鱼豆腐脑.....	(163)
珍珠汤.....	(164)
高粱面丸子.....	(165)

一、饼 类

蒸 饼

蒸饼是用抻面的方法将面抻成细丝后,盘成饼蒸制而成。其特点是条细均匀,色白柔软,层次分明。

原料 面粉 1 千克,熟豆油 200 克,精盐 10 克。

制法 ①将面粉用温水加精盐和好,饧一会儿。②将饧好的面团揉匀成长条,双手拿住面条的两头,上下抖动,抻长,和拢上劲,再抻长,和拢上劲,连续反复多次,将面条遛好。③案板上撒浮面,将遛好的面条放在案板上,上几个劲,撒点浮面,抻长对折成两根,左手握住面条两头面头,右手中指套在面条的另一端,两手往长一抻,一对折,如此连续抻几次,至条细时,掐成段,每段刷上油,再抻长,连续两次,条细如线时,去掉剂头,从一头盘起成圆饼。④在太平盘内刷上油,将饼略按平,摆在盘内,将余下的剂头和在一起,擀一大张薄面皮,盖在上面,以免滴水浸泡。将饼放入蒸锅内,蒸约 15 分钟即熟,取出揭去面皮,将饼磕开装盘即成。

千 层 饼

千层饼是吉林白城市的风味小吃。它是以酵面制成饼再蒸制而成。其特点是色白暄软，咸鲜柔润，层层分离。原先仅为食摊销售品，而今已成很受家庭欢迎的小吃。

原料 面粉 1 千克，酵面 300 克，豆油 50 克，五香粉 5 克，精盐 6 克，食碱面 10 克。

制法 ①将酵面用水澥开，再放面粉和成面团，饧 15 分钟，再将食碱用水化开，渗入面团内揉匀，再饧 15 分钟左右。

②将面团揉匀后搓成条，揪成重约 100 克的剂子，擀成长形片，刷匀豆油，撒上盐及五香粉，卷成卷，将两头压扁，再合在一起，团压成圆形，再擀成饼，用刀在饼面上压上十字花纹。③放在抹油的盘内，上屉用旺火蒸 20 分钟取出，切成三角块即成。

土 豆 饼

土豆饼是黑龙江风味小吃。它是以面粉、土豆泥、鸡蛋压成饼煎制而成。其特点是色泽金黄，软嫩咸香，经济实惠，简单易做。

原料 土豆 300 克，熟面粉 300 克，鸡蛋 3 个，泡打粉 5 克，精盐 5 克，味精 3 克，化猪油 75 克，熟豆油 100 克。

制法 ①将土豆洗净，去掉皮，放入蒸锅内蒸至熟透取出，捣成细泥。②将鸡蛋磕入碗内搅散，放入精盐、味精、

化猪油、水调匀。③将熟面粉内放入泡打粉拌匀，放入土豆泥、鸡蛋液和匀成面团，搓成长条，揪成剂子，压成小圆饼。④饼锅内刷上熟豆油，放入压好的饼，用小火煎至两面呈金黄色至熟出锅即成。

注 用同样制法，将原料土豆改换为角瓜，即可制成角瓜饼。

麻香煎饼

麻香煎饼是吉利堂美食府的特色风味小吃。它是用面粉、鸡蛋、花生仁、芝麻仁和成面糊再煎制而成。其特点是色泽金黄，麻香味浓，甜润适口。

原料 面粉 200 克，油炸花生仁 100 克，熟白芝麻仁 50 克，鸡蛋 3 个，白糖 75 克，花生油 50 克，泡打粉 2 克。

制法 ①将油炸花生仁搓去薄皮，压碎。②将鸡蛋磕入容器内，加白糖搅散，加入面粉、泡打粉、碎花生仁、芝麻仁，用温水调成糊。③平底锅内刷上花生油，用手勺将调好的糊舀入平底锅内，摊成小饼，用小火煎至两面呈金黄色，熟透后取出装盘即成。

鸡茸煎饼

鸡茸煎饼是辽宁风味小吃。它是以鸡腿肉斩成肉茸加面粉调成糊烙制而成。其特点是外脆内嫩，咸香味美。

原料 面粉 300 克，鸡腿肉 125 克，鸡蛋 1 个，泡打粉

2 克，鸡汤 100 克，精盐 3 克，豆油 50 克。

制法 ①将鸡腿肉斩成肉茸，加入面粉、鸡蛋、精盐、鸡汤、泡打粉调成糊。②平底锅内刷一层豆油，倒入调好的糊，摊成大圆饼，用小火烙至底面呈金黄色时翻个儿，再烙至呈金黄色熟透出锅，改刀成块装盘即成。

注 用同样制法，将原料鸡腿肉改换成大葱，即可制成葱花煎饼。

葱花煎饼

葱花煎饼是东北家常特色风味小吃。它是以葱花、鸡蛋、面粉调成糊烙制而成。其特点是色泽金黄，软嫩适口，葱香味美，简单易做。

原料 面粉 200 克，鸡蛋 3 个，大葱 50 克，精盐 3 克，豆油 50 克。

制法 ①将鸡蛋磕入面粉内，加精盐、温水调成稀糊。②将大葱切成碎末，放入面糊内调匀。③取一大勺，勺内刷上豆油，舀入一手勺面糊，用手轻轻晃动大勺，使面糊摊成圆饼，至底面呈金黄色时，大翻勺，待另一底面也呈金黄色时，出勺即成。

吉利堂煎饼

吉利堂煎饼是吉利堂美食府的特色风味小吃，至今已有百年历史。它是以面粉、鸡蛋、白糖、黑芝麻仁调成糊，煎

制而成。其特点是软嫩酥香，甜润滋补。（黑芝麻仁有仙家食品之美誉，常食用可以滋补健身，延年益寿）

原料 面粉 200 克，熟黑芝麻仁 100 克，鸡蛋 3 个，白糖 100 克，泡打粉 2 克，豆油 50 克。

制法 ①将鸡蛋磕入面粉内，加泡打粉、白糖、温水、黑芝麻仁调成糊。②平底锅内加豆油烧热，用手勺舀入面粉糊，摊成小圆饼，用小火烙至呈金黄色时出锅即成。

鸡丝炒饼

鸡丝炒饼是黑龙江特色风味小吃。它是以饼丝和鸡丝为原料炒制而成。其特点是滑嫩清香，咸鲜味美。

原料 面粉 200 克，鸡脯肉 150 克，青椒 25 克，鸡蛋清半个，淀粉 15 克，料酒 10 克，精盐 4 克，味精 2 克，色拉油 200 克，鸡汤 30 克，白糖 1 克，葱、姜丝各 10 克，豆油 50 克。

制法 ①将面粉内加精盐 1 克，加温水和成面团，分成两个剂子，擀成圆饼。②平底锅内刷上豆油烧热，放入擀好的饼，烙至两面均呈金黄色至熟时取出，切成均匀的丝。

③鸡脯肉切成丝。青椒切丝。④鸡肉丝用料酒 5 克、精盐 1 克腌渍入味，再用鸡蛋清、淀粉拌匀上浆。⑤炒勺内加色拉油烧至四成热，将上浆的鸡丝下入油中滑透滑散倒入漏勺沥油。⑥炒勺内留油 30 克，放入葱、姜丝炅锅，烹入料酒，加鸡汤、精盐、白糖，下入饼丝、青椒丝、滑好的鸡丝炒开，加味精炒匀，出勺装盘即成。

注 用同样制法，将鸡丝改换为猪肉丝即可制成猪肉丝炒饼。

牛肉丝炒饼

牛肉丝炒饼是东北地区清真特色风味小吃。它是以擀好烙熟的饼切成条，配以牛肉丝等炒制而成。其特点是滑爽鲜香，软嫩味美。

原料 面粉 200 克，牛肉 75 克，黄瓜 150 克，料酒 10 克，酱油 3 克，精盐 3 克，味精 3 克，豆油 75 克，葱、姜丝各 10 克。

制法 ①将面粉内加温水和成面团，揉匀，分成两个剂子。用擀面杖擀成薄饼，放入平底锅内烙熟取出。切成 4 厘米长、1.5 厘米宽的条。②炒勺内加豆油 30 克烧热，放入饼条翻炒呈金黄色出勺装盘。③将牛肉、黄瓜分别切成丝。

④炒勺内加豆油烧热，放入牛肉丝煸炒至熟，放入葱、姜丝、料酒、酱油炒香，加水 50 克，放入精盐烧开，下入黄瓜丝、饼条、味精炒匀出勺装碗即成。

三鲜炒饼

三鲜炒饼是吉林特色风味小吃。它是以海参、鸡脯肉、油菜、饼片合炒而成。其特点是色彩美观，软嫩鲜香，味道可口。

原料 面粉 200 克，水发海参 60 克，熟鸡脯肉 60 克，油

菜心 50 克，料酒 10 克，精盐 4 克，排骨精 3 克，味精 2 克，白糖 1 克，胡椒粉 1.5 克，葱、姜末各 10 克，鲜汤 30 克，豆油 75 克。

制法 ①将面粉内加温水和成面团揉匀，擀成大薄饼。平底锅内刷上点儿豆油，将饼放入锅内，烙熟呈金黄色取出，切成小菱形片。②将水发海参治净，切成小菱形片。熟鸡脯肉切抹刀片。油菜心切菱形片。③锅内加水烧开，放入海参片略焯捞出。④炒勺内加豆油烧热，放入葱、姜末炝锅，下入海参、料酒煸炒，加鸡片、油菜心、鲜汤、饼片、精盐、排骨精、胡椒粉、白糖炒开，加入味精，出锅装盘即成。

注 辽宁地区流行的鱿鱼炒饼，制法和吉林的三鲜炒饼相同，只要把三鲜原料中的海参改成鱿鱼即可。

炒玉米饼

炒玉米饼是黑龙江风味小吃。它是以贴玉米饼配黑龙江的特产马哈鱼、哈尔滨的红肠合炒而成。其特点是色彩美观，酥嫩咸香，鱼肉味醇，风味独特。

原料 玉米饼 500 克，咸马哈鱼 100 克，哈尔滨红肠 100 克，青椒 20 克，精盐 4 克，味精 3 克，酱油 5 克，料酒 10 克，葱、姜、蒜片各 10 克，鸡汤 75 克，湿淀粉 10 克，胡椒粉 1 克，熟豆油 1 千克，花椒油 10 克。

制法 ①将玉米饼切成象眼块。咸马哈鱼切成象眼块。红肠切成厚象眼片。青椒切象眼片。②锅内加豆油烧至七成热，下入玉米饼块炸呈金红色捞出。待油温升至七成熟时，将

马哈鱼块下入油中炸熟，倒入漏勺沥油。③炒勺内留油40克，下入葱、姜、蒜片炆锅，烹入料酒、酱油、鸡汤，放入精盐、胡椒粉炒开，下入玉米饼、马哈鱼、红肠、青椒片炒匀、炒透后加味精，用湿淀粉勾芡，淋入花椒油出勺装盘即成。

注 吉林地区流行素炒玉米饼，其制法与此相同，只是把马哈鱼、红肠改换为木耳、元葱及时令蔬菜即可。

刺嫩芽炒饼

刺嫩芽炒饼是吉林特色风味小吃。它是以烙饼切成丝，配以吉林的特产刺嫩芽合炒而成。其特点是滑嫩清香，脆爽适口。

原料 面粉200克，刺嫩芽100克，水发香菇25克，熟鸡脯肉50克，火腿肠25克，葱丝10克，姜丝10克，料酒10克，精盐4克，排骨精3克，花椒10克，花生油50克，香油10克，鲜汤50克。

制法 ①将面粉内加温水和成面团揉匀，擀成两张薄饼。②平底锅内刷油，放入擀好的饼，烙至两面呈金黄色时取出，切成粗丝。③将刺嫩芽洗净，切成3厘米长的段。洗净的香菇切成粗丝。熟鸡脯肉、火腿肠均切粗丝。④炒勺内加花生油烧热，放入花椒粒炸香捞出花椒不用，放入葱丝、姜丝、刺嫩芽、香菇、鸡肉丝、火腿丝煸炒，加料酒、排骨精、鲜汤炒透，放入饼丝炒几下，加入精盐、香油炒匀，即可出勺装碗。

注 用同样制法将刺嫩芽改换为时令蔬菜即制成素菜炒饼。

血豆腐烩饼

血豆腐烩饼是吉林特色风味小吃。它是以血豆腐、单饼烩制而成。原系食摊经营者所创制，已有数十年历史。其特点是血豆腐软嫩，饼片滑润，汤鲜味美。

原料 面粉 200 克，鲜血豆腐 150 克，香菜 10 克，料酒 10 克，葱花 10 克，精盐 3 克，味精 2 克，排骨精 3 克，酱油 3 克，豆油 60 克，鲜汤 400 克，鸡油 10 克，辣椒油 10 克。

制法 ①将面粉内加热水和成面团，揉匀后揪成两个剂子，擀成圆饼。②平底锅内刷上豆油，放入擀好的饼，用小火烙熟取出。③将烙好的饼切成三角块。将血豆腐切成三角厚片。④锅内加豆油烧热，放入葱花炆锅，加料酒、酱油、鲜汤、精盐、排骨精烧开，放入切好的饼片、血豆腐烧开，加味精烧透，盛入碗内，淋入鸡油、辣椒油，撒上香菜即成。

百叶烩饼

百叶烩饼是吉林清真特色风味小吃。它是以饼丝、羊百叶烩制而成。其特点是滑嫩爽口，咸香味美。

原料 面粉 200 克，熟羊百叶 100 克，菠菜 50 克，香菜 10 克，料酒 10 克，精盐 3 克，味精 2 克，葱、姜丝各 10 克，

花生油 50 克，香油 10 克，胡椒粉 1 克，牛骨汤 300 克，五香粉 1 克。

制法 ①将面粉用热水和成面团揉匀，擀成薄饼，烙呈金黄色取出。切成均匀的丝。 ②将菠菜洗净切成段。香菜切小段。羊百叶切成细丝。 ③将锅内加花生油烧热，放入葱、姜丝炆锅，烹入料酒，加牛骨汤、精盐、胡椒粉、五香粉，下入饼丝、菠菜段烧开，至熟后再加入味精，出锅盛入碗内。 ④将锅内加水烧开，放入羊百叶丝焯透捞出，放在饼上，撒香菜段，淋入香油即成。

注 用同样制法将羊百叶改换为羊杂碎即制成羊杂烩饼。

三鲜烩饼

三鲜烩饼是辽宁特色风味小吃。它是以海参、虾仁、火腿、饼条烩制而成。其特点是汤鲜味浓，滑润爽口，咸香醇厚。

原料 单饼 3 张，水发海参 50 克，虾仁 50 克，火腿 50 克，冬笋 15 克，菠菜叶 15 克，香菜 5 克，料酒 10 克，精盐 4 克，味精 2 克，葱花 10 克，姜末 8 克，猪油 40 克，香油 5 克，鸡汤 500 克。

制法 ①将烙好的单饼切成 4 厘米长、1 厘米宽的条片。海参洗净切条片。虾仁切抹刀片。火腿切条片。冬笋切条片。菠菜切段。 ②将锅内加水烧开，放入海参条焯透捞出。 ③锅内加猪油烧热，放入葱、姜炸香，烹入料酒，加鸡汤，下

入海参、虾仁、火腿、冬笋、饼条、菠菜烧开，加精盐、味精再烧开，出锅装碗，淋入香油，撒上香菜即成。

烩玉米饼

烩玉米饼是黑龙江家常风味小吃。它是以玉米面为主要原料烩制而成。其特点是面饼柔软筋道，色泽金黄，汤醇味美，咸鲜微辣。

原料 玉米面 200 克，水发木耳 30 克，牛肉 25 克，红干椒 10 克，猪油 50 克，酱油 15 克，香菜 5 克，料酒 10 克，精盐 3 克，味精 3 克，鸡汤 500 克，葱、姜、蒜片各 10 克。

制法 ①将玉米面放入容器内，先用开水烫至半干半湿，再加温水和成面团揉匀。②将面团擀成圆饼，放入蒸锅内蒸熟，取出切成菱形片。③将木耳洗净切粗丝。牛肉切片。红干椒切成丝。香菜切小段。④炒勺内加猪油烧热，放入葱、姜、蒜炅锅，放入牛肉片炒熟，下入木耳，红干椒略炒，加料酒、酱油、鸡汤，下入面饼片，加精盐烧开，入味后加味精，出勺盛入碗内，撒点香菜段即成。

海城风味馅饼

海城风味馅饼是辽宁风味名吃。它是以面团包入猪肉、精牛肉和时令蔬菜调成馅制成圆饼烙制而成。现在东北地区流传广泛。其特点是皮薄馅厚，馅料别致，浓香扑鼻，独具风味。

原料 面粉 500 克，猪五花肉 350 克，精牛肉 150 克，八角 5 克，茴香 3 克，肉桂 5 克，丁香 3 克，肉豆蔻 5 克，白豆蔻 5 克，草果 5 克，砂仁 4 克，山奈 3 克，白芷 5 克，陈皮 10 克，花椒 3 克，精盐 5 克，味精 4 克，海米 20 克，姜末 15 克，葱花 20 克，香油 15 克，韭菜 300 克，酱油 20 克，米醋 15 克，蒜泥 20 克，辣椒油 20 克，芥末糊 15 克。

制法 ①将面粉放入盆内，加温水和成面团略饧。②将猪肉、牛肉均剁碎放在一起。韭菜洗净切成细末。③提前将八角、茴香、肉桂、丁香、肉豆蔻、白豆蔻、草果、砂仁、山奈、白芷、陈皮、花椒等香料熬成汁晾凉。④将肉末内放入香料汁、精盐、味精、姜末拌匀，将海米用 20 克水泡透倒入肉末内，再放入葱花、香油搅拌均匀，放入韭菜末拌匀成馅（可按季节变化选择时令蔬菜）。⑤将面团揉匀搓成长条，揪成剂子，按扁，逐个包入调好的馅，做成直径约 12 厘米、边薄中间稍厚的圆饼，放入刷上油的饼锅内，烙至呈红黄色熟透后出锅，上桌时佐以酱油、米醋、蒜泥、辣椒油、芥末糊等食用。

马家锅烙

马家锅烙是辽宁风味名小吃。原系沿街食摊的小吃，由于制法独特，如今东北各地的餐馆、饭店都有销售。它是以擀好的面皮包入猪肉、白菜馅，捏呈月牙形饺子再入锅烙制而成。其特点是馅料随季节而定，饺子底面焦黄，馅心嫩软，咸鲜浓香，独具特色。

原料 面粉 500 克，猪肉 300 克，白菜 300 克，葱、姜末各 15 克，精盐 4 克，酱油 15 克，味精 3 克，五香粉 1 克，香油 10 克，鲜鸡汤 50 克，猪油 20 克，豆油 50 克。

制法 ①将面粉用开水边浇边搅和成烫面，稍凉后揉成烫面团备用。②将白菜洗净入沸水锅中焯一下捞出，剁碎，挤干水分。③将猪肉绞成末加酱油、精盐、味精、五香粉、葱姜末搅开，再加入香油，鲜鸡汤搅成稠糊，再放入白菜、化猪油 20 克拌匀成馅。④将揉好的面团搓成长条，揪成每个约 15 克重的剂子，团圆后再按扁，擀成圆皮，包入馅，捏呈月牙形饺子。⑤平底锅烧热刷一层豆油，将包好的锅烙摆入锅内，待底部烙呈黄色时，洒上点凉水，盖上锅盖，水干时，再淋一点儿油，略烙后，出锅即成。

东北肉饼

东北肉饼是吉利堂美食府创制的著名风味小吃。它是以烫面包入驴肉馅制成饼，烙制而成。其特点是皮薄馅大，面皮柔软，馅心嫩香，味道鲜美。

原料 精白面粉 500 克，嫩驴肉 700 克，精盐 4 克，酱油 20 克，料酒 20 克，葱末 100 克，姜末 30 克，味精 4 克，浓鸡汤 150 克，香料汁 50 克（用花椒、八角、桂皮、香叶、豆蔻、白芷、茴香、丁香熬出的浓汁），猪油 50 克，香油 20 克，豆油 100 克，泡打粉 2 克，水发海米 50 克。

制法 ①将驴肉剁成米粒状，放入盆内，加入酱油、料酒、精盐、味精、姜末、泡打粉顺一个方向搅匀，再分次加

入浓鸡汤、香料汁、化猪油、香油再顺一个方向充分搅匀成粘糊状，最后加入葱末、水发海米搅匀成馅。②将面粉放入盆内，加入八成开的热边烫边搅，再加入适量的凉水和成软面团。③将面团略饧后放在案板上揉匀搓成长条，下成20个剂子，按扁，包入约50克重的肉馅，捏平口，再按成圆饼。④饼锅内刷上豆油烧热，放入肉饼，用小火加盖，烙至底面呈金黄色后翻个儿，反复烙至呈金红色熟透即成。

注 照此制法将驴肉馅改换成玫瑰馅即制成玫瑰饼。

熏肉大饼

熏肉大饼是四平市著名风味小吃。它是以老汤面团包入软油酥擀开制成圆饼再烙制而成，已在当地广泛流传。其特点是外焦里软，层次分明，咸香醇美，酥嫩可口。

原料 精白面粉500克，猪油110克，精盐2克，花椒面1克，煮肉老汤300克。

制法 ①将精白面粉40克用化猪油50克、精盐、花椒面调成粥状的软油酥。②将余下的面粉用煮肉的老汤温热后和成面团，饧一会儿。③将面团揉匀，搓成长条，揪成5个长条剂子。用面杖擀成6厘米宽、中间厚、边薄的长方片，用竹板匙子抹上一层软油酥，双手拿起两头抻长，由一头叠起，把两端分别擀开包严，再将四角用手指往回按一下成生坯。④将制好的饼坯擀成圆饼，放入平底锅烙至饼面要起泡泡时，刷一层猪油，再翻过来烙片刻，再刷一层猪油，翻个儿烙至见饼鼓起即熟，出锅从中间切成两半，摆盘即成。

吉利堂三彩饼

吉利堂三彩饼是吉林特色风味小吃之一。它是以胡萝卜、菠菜、木耳、鸡蛋等碎料与面粉一起和成面糊烙制而成。其特点是软嫩清香，咸鲜味美。

原料 面粉 150 克，鸡蛋 2 个，胡萝卜 50 克。水发木耳 50 克，菠菜 40 克，精盐 3 克，豆油 50 克，香油 10 克。

制法 ①将胡萝卜、木耳、菠菜分别洗净后，均切成碎末，放入容器内，加入精盐拌匀，磕入鸡蛋，放入面粉、香油，加水调成糊。③平底锅内刷上豆油，用手勺将调好的糊舀入平底锅内，用小火烙成小饼，至熟即成。

注 照此制法，只需将面粉换成玉米面，菠菜、木耳换为排骨精、大葱即制成萝卜黄面饼。

三 杖 饼

三杖饼是吉林著名风味小吃。又称单饼、三杖单饼。它是用面粉加熟猪油烙制而成，由于制作时只擀三杖而得名。其特点是饼薄如纸，质地柔韧，口感嫩香。

原料 面粉 500 克，熟猪油 40 克，葱丝 50 克，甜面酱 30 克。

制法 ①将面粉放在案板上，加熟猪油和温水 300 克和成面团，揪成约 85 克重的长扁条剂子，再用双手按剂子的原形上下略揉一下，右手掐住剂子一头，迅速由里往外摔成长

条，再顺势由外往里卷成螺旋形，饧 10~20 分钟。②待面团饧好后压成椭圆形薄片，第一杖擀制时，用面杖压住饼的右侧中间，向左前方推擀呈月芽形；第二杖擀制时，仍沿着饼的右侧中间，从第一杖的起点，向左后方擀呈月芽形；第三杖擀制时，则把剩余没擀的面片搭在面杖上拎起，待饼片落到案板上之前的一瞬间，两手握紧面杖，顺势向后迅速拉擀成椭圆形。然后将饼片的右侧搭在面杖上，向上再一拎，顺势放入热饼锅中，饼片自然成直径约 40 厘米的圆饼，用小火烙至两面呈浅色芝麻点状，即叠成扇形装盘，配葱丝、甜面酱食用即可。

糖 锅 饼

糖锅饼是东北回族风味小吃。它是以酵面包入红糖、桂花馅烙制而成。其特点是形圆色美，柔软甜酥，桂香浓郁，别有风味。

原料 面粉 800 克，酵面 200 克，红糖 200 克，桂花酱 25 克，食碱 5 克，食用红色素 15 克。

制法 ①将红糖、桂花酱放在一起，加面粉 75 克及凉水适量用手搓成软馅。②将余下的面粉加酵面用温水和成略硬的面团，揉匀，静置发酵后，用食碱拌入揉匀，揪成 10 个剂子，将剂子按扁，包入调好的馅，封严口，剂口朝下放在案板上，用小走槌擀成直径约 10 厘米的圆饼，用锅饼模子压上花，中间用红色素点上梅花形红点。③将平底锅烧热，把饼面朝下放在锅内，烙出花纹时翻个儿，盖上锅盖，烙熟即

可。

合 饼

合饼是东北回族风味小吃。它是用烫面团揪成剂子，再两个合在一起烙制而成。其特点是色泽青白，柔韧筋道，如用饼卷炒土豆丝、绿豆芽菜食用，其味道更美。东北民间有在立春这天吃合饼的习俗，故合饼又叫春饼。

原料 面粉 500 克，豆油 75 克。

制法 ①将面粉放入盆内，加 25 克豆油与开水，边烫边搅，和成略硬的面团。②将面团揉匀，搓成长条，揪成 20 个剂子，按扁，将每个剂子中心刷上豆油，再撒一点浮面，然后将每两个刷油面相对合在一起，用擀面杖擀成大圆薄饼。③平底锅烧热，放入合饼，反复烙至饼面有花点、两面鼓起时，把饼揭开将已烙面朝里，再烙，如此翻烙对折两次摆放盘内即成。

牛肉萝卜饼

牛肉萝卜饼是东北家常风味小吃。它是以牛肉末、胡萝卜、面粉调成糊，烙成饼。其特点是软嫩咸香，味道鲜美。

原料 面粉 200 克，牛肉末 100 克，胡萝卜 100 克，精盐 3 克，味精 2 克，五香粉 1 克，葱末 10 克，泡打粉 2 克，豆油 50 克，鸡蛋 3 个。

制法 ①将牛肉末加精盐、味精、五香粉、葱末拌匀。

②将胡萝卜切成碎末，入沸水锅中烫熟捞出，挤去水分，放入牛肉内，磕入鸡蛋，加面粉、泡打粉、水调成糊。③平底锅内加豆油烧热，将面糊舀在平底锅内，烙成两面呈金黄色至熟取出即成。

注 照此制法将牛肉、胡萝卜改换为韭菜、鸡蛋即制成韭菜鸡蛋饼。

搅面馅饼

搅面馅饼是吉林风味名小吃。原系食摊售品，现东北各地饭店、食摊都有销售。它是以搅好的软面团包入调好的牛肉馅（或猪肉馅）制成饼，然后烙制而成。其特点是色泽金黄，皮薄馅满，软嫩酥香，味道鲜美。

原料 面粉 500 克，牛肉末 700 克，水发海米 50 克，大葱 100 克，姜末 20 克，精盐 4 克，味精 3 克，五香粉 2 克，酱油 15 克，香油 10 克，豆油 150 克，料酒 15 克。

制法 ①将面粉放在盆内，加入温水 350 克搅匀，搅到不粘盆，能挑起时，抹上点油，饧 10 分钟。②将海米、大葱均剁碎，放在牛肉末内，加入精盐、味精、姜末、五香粉、酱油、香油、料酒搅匀成馅。③将饧好的面团放在案板上，抹点油搓成长条，揪成约 25 克重的剂子，按扁，包上馅，捏严口，擀成圆饼，放在抹油的盘内，全部制好。④平底锅坐火上，刷上豆油，放入包好的饼，用小火烙至底面微黄时翻过来，边烙边抹油，直至烙熟后铲入盘内即成。

黄米面饼

黄米面饼是东北传统风味小吃。它是用粘黄米面烙制而成。在东北地区盛行每年的腊月间，家家户户都作粘豆包和黄米面饼，蘸白糖食用。其特点是色泽金黄，筋道焦香，甜润可口。

原料 粘黄米面 500 克，熟豆油 150 克，白糖 75 克。

制法 ①将黄米面放入盆内，用温水和成面团，发 12 小时。②将发好的面团揉匀搓成长条，揪成均匀的剂子，擀成直径约 10 厘米的圆饼。③锅内加熟豆油烧热，放入擀好的黄面饼，用小火烙至两面呈金黄色熟透，出锅装盘即成。

注 在吉林地区流行的豆沙黄面饼，其制法与此相同，只是在原料黄米面之外还包入豆沙馅。

萝卜黄面饼

萝卜黄面饼是东北家常特色风味小吃。它是以玉米面、大萝卜丝和成面糊烙制而成。其特点是色泽金黄，软嫩咸鲜，香浓味美。

原料 细玉米面 200 克，鸡蛋 3 个，大萝卜 100 克，精盐 5 克，排骨精 3 克，葱丝 10 克，豆油 50 克，泡打粉 2 克。

制法 ①将大萝卜去皮洗净，切成细丝，撒上精盐 3 克，腌去辣味和水分，冲洗一下，挤去水分。②将鸡蛋磕入玉米面内，加泡打粉、精盐、排骨精、萝卜丝、葱丝调成糊。

③平底锅内加豆油烧热，将调好的面糊用手勺舀入饼锅内，用小火烙至两面呈金黄色熟透时，取出装盘即成。

金 丝 饼

金丝饼是吉林风味著名小吃。它是将面团用抻面的手法抻成细丝，再盘成圆饼烙制而成。其特点是色泽金黄，丝丝均匀，不碎不粘，柔软咸香，是宴席之佳品。

原料 精白面粉 1 千克，精盐 4 克，豆油 200 克。

制法 ①用温水将精盐溶化，倒入面粉内和成面团，揉匀，饧 20 分钟。 ②将面团放在案板上搓成长条，用手拿住面条的两头，离开案板，双臂上下抖动，将面条抻长，左手向里，右手向外略用力上劲儿，马上将左手的剂头与右手的剂头合并，使面条形成双股，从上往下自然拧成一股。然后左手立即拿起面条下头，再按照上法重复遛条，待上劲时，应左右劲儿交替进行，直到把条遛匀透时，双手一合，按住面头，将面条放到案板上，形成双条，撒上干面粉。 ③左手拿住合一的面头，右手中指套在面条另一端中间，悬空拿起，两手往外一抻，向上一送将面条拉长，放在案板上，对折成 4 根，将剂头揪掉。照前法，每抻一次，对折一回，面条根数即增加一倍，面条一次比一次细，抻至五、六次时，往面条上刷一层豆油，再反复抻两次后，按量用刀切成段，每一段从一头盘起成圆形饼坯。 ④将饼坯按扁后，放在平底锅内，略刷一点豆油，烙至两面呈金黄色时出锅，用布包上略闷一会儿（或上屉略蒸一下），以免断条，上桌时将饼磕开即成。

鸡茸千层饼

鸡茸千层饼是吉利堂美食府创制的著名风味小吃。它是将和好的面团擀成大片，包入鸡肉茸卷成饼烙制而成。其特点是形色美观，层次分明，外皮焦香，里层嫩软。

原料 面粉 750 克，鸡脯肉 350 克，花椒、八角水各 50 克，葱姜汁 25 克，啤酒 25 克，精盐 3 克，香油 10 克，猪油 20 克，味精 2 克。

制法 ①将面粉用温水加 1 克精盐和成面团，饧 20 分钟。②将鸡脯肉斩成茸泥，加入花椒八角水、啤酒顺一个方向搅拌上劲，再放入葱姜汁、精盐、味精、香油、化猪油 20 克继续搅拌上劲。③将饧好的面团揉匀后，擀成 0.3 厘米厚的大薄片，在上面均匀地抹上一层鸡肉茸，再卷成直径 10 厘米粗的卷，用刀切成 14 厘米长的段。④切好后，取一段将两边各压扁约 3 厘米，将压扁的两端向中心折压，再翻过来，制成圆形，压扁擀成 1 厘米厚的圆饼（要两面擀，以免薄厚不均），放入刷上油的平底锅内烙熟即成。

芝麻片火勺

芝麻片火勺是黑龙江风味名吃。它是以烫面剂沾上芝麻烙制而成。其特点是色泽青白，柔软香酥，咸脆筋道，面呈芝麻花点。

原料 面粉 500 克，芝麻仁 100 克，豆油 50 克，猪油 50

克，花椒面 2 克，精盐 2 克。

制法 ①将面粉用开水烫好，加入化猪油揉匀，和成面团。②将芝麻仁洗净，放入炒锅内炒熟。③将面团揉好，擀成长形片，用刀将边切齐，刷上一层豆油，撒上精盐、花椒面，将面片由上向下叠卷起来，叠四、五层。再整理均匀，切成 10 段。把每段的两边用面杖擀压一下包住，再将两面沾匀一层芝麻，擀成长方形或椭圆形的饼片。④平底锅烧热，将饼放入锅内，反复翻两次至烙熟，呈现芝麻花点时即熟，食用时可从中间切成两片装盘。

注 当地还流行有片火勺风味小吃，其制法与此相同。

肉 火 勺

肉火勺是辽宁风味小吃。它是以水油面包入油酥面擀成面片后，包入肉馅制成圆饼，再烤制而成。其特点是色形美观，外焦里嫩，香酥不腻。

原料 面粉 500 克，猪肉 250 克，豆油 125 克，大葱 250 克，姜末 15 克，精盐 3 克，十三香粉 2 克，味精 2 克，香油 15 克。

制法 ①将猪肉剁碎，大葱切成末放在一起，加入姜末、精盐、十三香粉、味精、香油拌匀成馅。②将面粉 200 克加 100 克豆油和成干油酥面。另将 300 克面粉加 25 克豆油、温水和成水油面。③将水油面包上干油酥面，擀成长方形薄片，由外向里卷成卷，搓成长条，揪成 20 个剂子。④将剂子按扁，包入调好的肉馅，擀成圆饼。⑤平底锅烧热，放

上肉火勺将两面烙呈黄色，放在叉子上送进烤炉内烤熟即成。

炸豆沙饼

炸豆沙饼是吉林特色风味小吃。它是以面粉包入豆沙馅炸制而成。其特点是色泽金红，软嫩甜香，诱人食欲。现在东北地区随处可见。

原料 面粉 500 克，甜豆沙馅 400 克，泡打粉 10 克，豆油 750 克。

制法 ①将面粉内加泡打粉拌匀，加温水和成软面团，饧 10 分钟。②将饧好的面团揉匀，揪成 20 个剂子，将每个剂子按扁，包入甜豆沙馅捏严口，按成饼。③锅内加豆油烧热，放入包好的饼炸透，至呈金红色浮出油面时，捞出装盘即成。

炸 算 子

炸算子又叫大果子，是东北传统风味小吃。东北人常以此饼配豆浆或豆腐脑做早点食用。其特点是酥软柔韧，松泡脆香。

原料 面粉 500 克，精盐 10 克，食碱 5 克，白矾 10 克，豆油 1 千克。

制法 ①将白矾压碎，与精盐、食碱同放一碗内，用适量开水溶化，至无颗粒时加水 300 克左右调匀。②将面粉放在盆内，倒入调化的矾碱水和成面团揉匀上劲，再捣压 3~

5次，要从四面叠着捣压，揉至面光滑不沾手为止，盖上湿布饧透（夏季3~5小时，春秋4~6小时，冬季7~8小时）。

③将饧好的面放在案板上，刷上一层油，用刀切成长条，再切成均匀的剂子，用擀面杖擀成圆薄饼，从中间用刀划上三或四道口子。④锅内加豆油烧至六成热，下入饼坯炸透至两面呈金黄色时，捞出即可食用，此饼宜边炸边吃。

芝麻金钱酥饼

芝麻金钱酥饼是辽宁风味小吃。以其制作简单、酥香爽口而盛行各地。它是以油酥面沾芝麻烤制而成。其特点是皮酥甜脆，麻香扑鼻。

原料 面粉300克，白芝麻仁100克，豆油200克，白糖150克。

制法 ①将面粉放入容器内，加入白糖、豆油和成软油酥面。②将油酥面搓成长条，揪成15个剂子，逐个按扁，成小圆饼，中间挖一个小洞，再将两面均沾上一层芝麻仁。然后把小饼放入烤盘内，送入烤箱烤熟即成。

黑芝麻饼

黑芝麻饼是吉利堂美食府特色风味小吃之一。它是以擀好的面片卷上黑芝麻制成圆饼，烙制而成。其特点是色泽金黄，软嫩麻香。

原料 面粉500克，熟黑芝麻仁150克，精盐3克，花

生油 200 克。

制法 ①将面粉放在盆内，热水内放入精盐溶化，倒在面粉内，和成软面团，揉匀后稍饧。②将面团放在案板上擀成大薄片，刷上一层花生油，再撒上熟黑芝麻仁，撒匀后卷成卷，再切成相等的剂子。将每个剂子的两边按扁，再分别向中间对折，再按扁，用擀面杖擀成圆饼。③将平底锅内刷上花生油，放入擀好的饼，用小火慢慢煎烙，直烙至两面呈金黄色熟透时出锅装盘，上桌时用刀一切两半即成。

双酥月饼

双酥月饼是辽宁著名小吃。它是以混合面、油酥面、加葱油馅烤制而成。其特点是皮质酥松，咸甜香滑。

原料 面粉 610 克，熟精白面粉 150 克，熟猪油 160 克，糖浆 175 克，米稀（用玉米淀粉熬成的糖稀）25 克，发面 25 克，白糖 150 克，葱末 50 克，精盐 2.5 克，花椒面 2 克，芝麻仁 150 克，香油 35 克。

制法 ①将面粉 300 克放在案板上扒一圆坑，中间放入化猪油 40 克、糖浆、米稀、发面搅匀和成粘稠状，再放入面粉 150 克拌匀，叠压均匀和成面团，分成 20 个剂子。②将面粉 160 克，熟猪油 85 克搓成细腻的油酥面，再均分成 20 个小块。然后把熟精白面粉、白糖 75 克放在一起和匀倒在案板上，扒一圆坑，中间放入芝麻仁、香油、熟猪油 35 克、葱末、精盐、花椒面拌匀后连同熟面粉、白糖 75 克搓匀成馅，分成 20 小块。③将剂子按扁包入油酥面，抻成长方片，卷成圆

形，包入馅块，收严剂口，装入模子内压紧，扣在烤盘内送进烤炉烤呈金黄色熟透即成。

注 吉林地区用同样制法，将葱油馅换成枣泥馅，即制成枣泥白皮酥。

油酥蚕蛹

油酥蚕蛹是吉林名小吃。它是以水油面、油酥面包入豆沙馅制成蚕蛹状烤制而成。其特点是形如蚕蛹，小巧美观，酥香甜软。

原料 面粉 500 克，猪油 50 克，豆油 150 克，白糖 100 克，豆沙馅 100 克，香油 40 克。

制法 ①将面粉 200 克加豆油 100 克搓成干油酥面。

②将 300 克面粉加 50 克猪油、125 克温水调成水油酥面。

③将两种面分别揉匀后，各揪成 20 个剂子，将水油酥剂子按扁，包入干油酥剂子，擀成椭圆形片。将白糖和豆沙馅拌匀，抹在擀好的片上一层，再从一头卷起，呈蚕蛹形，卷好后在光滑面用刀并排划成刀口，不要划断，全部制好后刀口朝上摆入抹过豆油的烤盘内，入烤箱烤熟，取出抹上香油即成。

螺旋枣泥酥

螺旋枣泥酥是吉林风味小吃。它是以水油面、油酥面包入枣泥馅烤制而成。其特点是层次分明，干香酥脆，甜润适口。

原料 精白面粉 500 克，猪油 175 克，枣泥馅 200 克。

制法 ①将面粉 300 克加猪油 50 克、温水 125 克和成水油面。另将面粉 200 克，加余下猪油搓成干油酥面。 ②将水油面擀成长方片，放上油酥面包严，再擀成大片，从一头卷起成条状。揪成均匀的剂子，按扁，擀成约 2 厘米宽的长条片，抹上枣泥馅，从上往下卷起，呈厚圆饼状，摆入烤盘内，送进烤箱烤熟即成。

苹 果 酥

苹果酥是吉林风味小吃。它是以水油面、油酥面合成的剂子，包入枣泥馅烤制而成。其特点是色泽杏黄，形似苹果，甜香酥脆。

原料 面粉 500 克，猪油 175 克，豆油 50 克，水 150 克，食用香精 3 克，枣泥馅 200 克，泡打粉 10 克。

制法 ①将面粉 250 克用猪油 175 克搓成干油酥面后，放在阴凉处晾 30 分钟左右。 ②将面粉 250 克、泡打粉、香精、豆油、水和成水油面，饧一会儿。 ③将水油面按扁，包入油酥面，用走槌擀成长方形的大片，上下往中间对卷起，然后用刀顺两条中间破开，成为两个卷，揪成 20 个剂子，按扁，包上枣泥馅，再团成苹果状，用筷子头在中间压一个小坑，摆入烤盘，送进烤炉烤呈杏黄色即成。

注 照同样制法，将造型改制成蚕蛹状即成油酥蚕蛹。如将枣泥馅改换成豆沙馅或五仁馅，即制成豆沙酥饼或五仁酥饼。

酥皮家常饼

酥皮家常饼是东北家常风味小吃。它是以油酥面、水油面制成饼后烙制而成。其特点是色泽金黄，皮酥层多，松软甜润。

原料 面粉 500 克，猪油 150 克，豆油 30 克。

制法 ①将面粉 200 克加猪油 100 克搓成干油酥面，搓透揉匀。另将 300 克面粉加猪油 50 克、温水和成稍软的水油面。②用水油面把干油酥面包起来，用擀面杖擀成薄片，由外向里卷起来，揪成 5 个同样大的剂子，用双手把两头窝起来，做成圆形，撒点干面粉，擀成直径 10 厘米的圆形饼。③将平底锅烧热，把擀好的饼面刷上豆油，放在平底锅内烙至呈金黄色，再翻个儿用微火反复烙至成熟即成。

注 照此制法用油酥面、水油面包入炒火腿萝卜丝馅，即烙制成萝卜丝饼。

烤 馅 饼

烤馅饼是东北著名风味小吃。它是以酵面团包入酸菜馅烤制而成。其特点是色泽微黄，面皮暄软，馅心咸鲜，香醇味美。

原料 面粉 750 克，酵面 100 克，酸菜 500 克，猪五花肉 300 克，酱油 10 克，精盐 3 克，味精 2 克，五香粉 2 克，葱末 15 克，姜末 10 克，豆油 30 克，料酒 15 克，食碱 15 克。

制法 ①将面粉放入盆内加酵面、水和成面团，静置发酵。②将酸菜洗净剁成细末，挤净水分放入盘内。猪肉剁成细末放入盆内，加酱油、料酒、五香粉搅匀，再放入酸菜、精盐、味精、葱末、姜末、豆油搅匀成馅。③将发好的面团加食碱揉匀，搓成长条，揪成剂子按扁，包入酸菜馅，包严再按扁，用擀面杖擀成圆饼，摆入抹过油的烤盘内，送进烤箱烤透，翻过来再略烤至熟即成。

注 吉林地区用此制法，将酸菜馅改换成小豆馅即制成烤豆馅饼。

椒 盐 饼

椒盐饼又称破酥烧饼，是黑龙江风味小吃。早在清朝末年，在哈尔滨市的卜奎（今齐齐哈尔市）和三姓（今依兰县）等地已广泛流行此烧饼。它是以面团包油酥面和椒盐馅制成圆饼，再烤制而成。其特点是酥脆咸香，椒盐味浓。

原料 面粉 1.2 千克，熟豆油 25 克，花椒盐 100 克，芝麻仁 100 克。

制法 ①将面粉 700 克加温水和成面团，揉匀略饧。②将面粉 500 克加熟豆油搓成干油酥。③将面团揪下 150 克搓成细长条，揪成小剂子逐个沾满花椒盐做饼心用。④将干面团搓成长条，再擀成长方形薄面片，将干油酥放在面片上，用手掌搓匀摊平，由上向下卷成卷，揪成每个重约 50 克的剂子。⑤将剂子按成锅底状，放上一块沾满椒盐的小面团，包严收口呈馒头状，按成圆饼形，再沾上芝麻仁，放

在烤盘内送入烤箱烤熟，至呈金黄色时即成。

牛肉火烧

牛肉火烧是通辽特色风味小吃。它是用面皮包馅制成小圆饼烙制而成。其特点是软嫩醇香，浓鲜可口。

原料 面粉 500 克，酵面 200 克，食碱 3 克，牛肉 350 克，大葱 150 克，酱油 20 克，精盐 2 克，味精 2 克，香油 15 克，十三香粉 2 克，豆油 200 克。

制法 ①将面粉用 80℃ 的热水和成面团晾凉。②将牛肉剁成肉末，将大葱切成末，放在一起，加酱油、味精、精盐、十三香粉、香油调匀成馅。③将酵面对入食碱水揉匀，与凉透的烫面团一起揉和均匀，搓成长条，揪成约 40 克重的剂子，擀成略厚的圆皮。逐个抹上馅，包紧口呈馒头状，按成小圆饼。④平底锅内抹上豆油，摆上牛肉饼，盖上锅盖，用小火烙制，至两面呈金黄色熟透即成。

嫩 烧 饼

嫩烧饼是东北回族特色风味小吃。它是以酵面包入油盐酥制成小圆饼，烤制而成。其特点是饼圆形美，咸鲜甘香，椒麻味浓。

原料 面粉 400 克，酵面 150 克，芝麻仁 25 克，糖稀 75 克，精盐 10 克，花椒粉 15 克，豆油 35 克，食碱 10 克。

制法 ①将花椒粉、精盐、面粉 50 克、豆油搓匀成油盐

酥。 ②将面粉、酵面放在一起，加食碱、温水和成面团饧透。 ③将面团揉匀后揪成约 50 克重的剂子，按扁，包入油盐酥，收口呈馒头状，用手掌心压成厚圆饼，再用刀在饼边上斜剞上花刀纹。逐个放在烤盘内，刷上糖稀，中间撒上一点芝麻仁，送入烤箱烤熟后出炉，再刷上一层糖稀即成。

麻酱烧饼

麻酱烧饼是东北传统风味小吃之一。它是以面团擀成长方形片，抹上麻酱卷成卷，下剂子擀成饼烙烤而成。其特点是饼圆均匀，层次分明，外皮酥脆，里面嫩香，色形俱美。

原料 面粉 1 千克，酵面 50 克，麻酱 150 克，芝麻仁 100 克，精盐 10 克，花椒面 5 克，豆油 40 克，食碱 10 克，酱油 30 克。

制法 ①将面粉倒在案板上，倒入温水，加酵面、食碱和成面团，略饧。 ②将面团擀成长方形大片。将麻酱内加入精盐、花椒面、豆油搅匀，均匀地抹在面片上，顺着由上往下卷成卷，揪成 20 个剂子，将剂子两头窝起包成扁圆形，擀成直径约 8 厘米的圆形饼，在上面刷上酱油，蘸上一层芝麻仁。平底锅烧热，先将带芝麻仁的饼一面烙至呈金黄色，将平底锅端下，将饼立起，把没烙的一面前向火放入炉膛烤熟即成。

注 用同样制法，将麻酱馅改换为豆沙馅即制成豆沙烧饼。

杨家吊炉饼

杨家吊炉饼是吉林著名风味小吃。此饼又称杨麻子吊炉饼、洮南吊炉饼、摔饼。系清末年间河北抚宁人杨氏在洮南府（今洮南市）开设“大饼铺”期间创制的。它用精白面粉制成厚饼，用吊炉烤烙而成。其特点是色形油润光亮，外皮酥脆焦香，馅心软嫩可口。

原料 精白面粉 2 千克，精盐 50 克，食碱 5 克，熟豆油 300 克。

制法 ①将精盐、食碱加温水 1.5 千克搅至溶化，倒入面粉揉成面团，搓匀成长条，揪成每个约 160 克的剂子。

②在案板上刷一层熟豆油，将剂子擀成长形后，用双手拿住面片的两端，在案板上摔成长方形片，然后再拉长抻薄，刷上一层熟豆油，由外向里叠起，再抻长，从一头盘起，另一头掖在底部。将饼坯擀成直径约 13 厘米的圆形饼。③将擀好的饼坯放在吊炉平底锅中，加入熟豆油，烤烙至底面呈金黄色时，翻个儿再烙另一面，至熟取出。此饼如用筷子挑起饼心提起来即呈长条，放落下又盘成饼。如再配以蛋羹或鲜汤食用，则更鲜美可口。

注 杨氏于 1950 年迁至沈阳市经营后，即在吊炉饼之外增配鸡蛋羹，形成了配套吊炉饼鸡蛋羹，成为更为流传的风味小吃。

杨家吊炉饼鸡蛋羹

杨家吊炉饼鸡蛋羹是辽宁风味名小吃。系河北抚宁人杨氏苦心钻研、创制的地方传统小吃。它是以精白面粉制作的吊炉饼，配以肉末、豌豆等精制的鸡蛋羹而成。其特点是吊炉饼油润光亮，皮焦脆，内软嫩，层次分明，清香可口。鸡蛋羹质地软嫩，鲜香味美，颜色美观，口感滑润。

原料 精白面粉 1 千克，精盐 24 克，食碱 2 克，熟豆油 200 克，鸡蛋 5 个，鸡汤 500 克，熟鸡肉 150 克，蘑菇 50 克，肉末 50 克，海米 25 克，豌豆粒 30 克，料油 10 克，高汤 200 克，葱末 15 克，姜末 10 克，香油 10 克，淀粉 15 克。

制法 ①将精盐 20 克、食碱用温水调化，放入面粉和成面团，揉匀搓成条，揪成大剂子团，将案板上刷上一层熟豆油，将剂子团擀长，双手拿住面片的两端，向着案板摔成长方形片，再拉长抻薄，刷上一层熟豆油，由外向里叠起，再抻长，从一头盘起，另一头掖在底部。将饼坯擀成直径约 13 厘米的圆饼，放入吊炉平底锅内，加入熟豆油，上烤下烙，烙到半熟时揭锅翻个儿，刷点油按平，待两面均呈金黄色熟透时出锅。②将鸡蛋液搅散，加精盐 2 克、鸡汤搅匀，上屉蒸熟取出。③将蘑菇切成末。海米切碎。熟鸡肉切成丝。炒锅内加豆油 30 克烧热，放入肉末炒散至熟，放入葱、姜末炒香，加料酒，下入蘑菇末、海米、豌豆煸炒，加精盐 2 克、高汤 200 克炒开，用湿淀粉勾芡，出锅浇在蒸好的鸡蛋羹上，撒上鸡肉丝，淋上香油（或辣椒油）即可，食用时同吊炉饼一

起配套上桌。

缸炉烧饼

缸炉烧饼是吉林特色风味小吃。它是以水油面包油酥面制成剂子，包入调好的猪肉馅成烧饼，再沾上芝麻仁入炉烤制而成。其特点是形圆色红，外皮香酥，内馅鲜软，别有风味。

原料 面粉 500 克，猪五花肉 300 克，大葱 200 克，十三香粉 1.5 克，豆油 125 克，精盐 3 克，酱油 10 克，味精 3 克，芝麻仁 30 克，香油 10 克。

制法 ①将猪肉切成粗粒，葱切葱花放在一起，加精盐、酱油、味精、十三香粉、香油拌匀成馅。②将芝麻仁洗净炒熟备用。③将面粉 100 克加豆油 75 克和成软一点的油酥。另将 400 克面粉用温水和好，揉成软面团。④将和好的面团擀成大片。将油酥均匀地抹在面片上。卷起来搓匀，揪成 20 个剂子，擀成片，逐个包上馅，收口捏紧向下放在案板上，成烧饼生坯。⑤待炉温适当时将烧饼蘸一点水，再蘸上芝麻仁，按顺序贴在炉膛两侧与顶端，用小火烤 15 分钟呈金红色时，刷上点豆油再烤一会儿，即可取出。

露馅烧饼

露馅烧饼是吉林风味小吃，东北各地均有。它是以油酥面、水油面包入豆沙馅成圆形饼，用刀在上面划上花纹露馅，

再烤制而成。其特点是形似花瓣，层次分明，酥脆甜香。

原料 面粉 500 克，豆沙馅 250 克，猪油 175 克，食用红色素 3 克。

制法 ①将面粉 250 克用猪油 125 克搓成干油酥面。将余下面粉用猪油 50 克、温水和成水油面。②用水油面包入油酥面，擀成大薄片，由上往下卷成卷，揪成 10 个剂子，将剂子按扁，每个剂子包入 25 克豆沙馅，按成圆形饼状。在饼上面用刀划三刀成三角形，再在三角形里面划四刀成米字形，深至见馅，在中间点上一点红色素，摆入烤盘送入烤箱烤 15 分钟即成。

二、糕 类

吉利堂双色糕

吉利堂双色糕是吉利堂美食府的特色风味小吃之一，已有近百年历史。它是以面粉、蛋黄、豆沙泥等蒸制而成的。其特点是双色双味，甜香适口。

原料 面粉 250 克，豆沙泥 150 克，鸡蛋黄 5 个，鸡蛋 2 个，柠檬汁 50 克，泡打粉 4 克，玫瑰酱 10 克，白糖 200 克，豆油适量。

制法 ①将面粉 200 克放在容器内，加鸡蛋黄、柠檬汁、白糖 100 克、泡打粉 2 克、温水调成稀糊。 ②将容器内抹一层豆油，倒入调好的面糊，上屉蒸至八成熟。 ③将豆沙泥内加入鸡蛋液、面粉、玫瑰酱、白糖、泡打粉调成稀糊。 ④将调好的豆沙糊倒在蒸至八成熟的面糊上，再入蒸锅蒸至熟透取出，用刀切成菱形块，装盘即成。

延吉豆沙切糕

延吉豆沙切糕是吉林延吉市风味小吃。它是以江米（糯米）、红小豆、红枣、青红丝、黑芝麻仁等原料制作而成。其特点是层次分明，形态美观，软糯甜香，筋道诱人。

原料 江米面 5 千克，红小豆 5 千克，红枣 500 克，青、红丝各 100 克，黑芝麻仁 100 克，白糖 1 千克，食碱 20 克。

制法 ①将红小豆择洗干净。锅内加足清水，放入洗好的红小豆、食碱用旺火烧开，再用小火煮烂，捣碎，加入白糖 800 克拌匀成豆沙馅。②将红枣洗净，用温水泡透沥去水。③将江米面加水 2 千克和成软面团。蒸锅内加足水，放上湿屉布，再放上江米面团蒸约 1 小时至熟取出。④将蒸熟的江米面团分成 5 份，分别用湿布揉成均匀的片状，厚约 2 厘米。在一层面片上抹一层豆沙馅，约 2 厘米厚，其上放上另一片江米面，然后再抹上豆沙馅。如此反复共放 5 层面片、4 层豆沙馅。在最上面的江米面上随意摆上红枣、青红丝、熟黑芝麻仁，摆成一种图案，切齐四边，食用时切下一块，蘸上白糖即可。

黄米切糕

黄米切糕是黑龙江传统风味小吃。它是用黄米面、红小豆蒸制而成。早在清朝雍正年间就有此糕饼，如今这种切糕已成为黑龙江地区独特的风味小吃。其特点是层次分明，暄

软甜润，别具风味。

原料 黄米面 1.5 千克，红小豆 1.5 千克，白糖 200 克。

制法 ①将红小豆淘洗干净，入锅内煮熟烂捞出。②将黄米面放在盘内，加 1.5 千克水调成调浆糊状。③蒸锅内铺好屉布，将黄米面糊摊在上面约 3 厘米厚，上火蒸至糕面呈金黄色将熟时，将煮熟的红小豆撒在上面，厚约 1~3 厘米，接着再将黄米面糊摊上一层再蒸，一共摊三层面、两层红小豆，总厚度在 10 厘米以上。蒸至熟透后，将蒸屉翻扣在案板上，切成块装盘即成。

打 糕

打糕是吉林朝鲜族的风味小吃，为朝鲜族春节的早点。其特点是粘香可口，又甜又香，既可蘸豆面吃，也可蘸豆沙粉吃。据说过去每年到了除夕傍晚，朝鲜族人民家家都要打制年糕，供全家春节早晨食用，以祈盼新年五谷丰登。现在随时都可以吃到。

原料 糯米 1 千克，红小豆 400 克，白糖 100 克，黄豆 400 克。

制法 ①将红小豆淘洗干净，放入水锅中煮至熟烂捞出，沥干水分，放入炒锅内，加入白糖，用小火煸炒，制成豆沙粉。②黄豆洗净，下入炒锅内炒熟出香味时出锅，磨碎成粉，筛成细面。③将糯米淘洗干净，浸泡 10 小时，沥干水分。蒸锅内铺上屉布，待锅中上气时，将糯米摆在屉布上，盖严锅盖，用大火蒸约 20 分钟取出，放在水槽或平面石板上，

用木槌捶打成细泥成团后，再打成粘糕，然后把粘糕切成条块，外层裹上熟豆面或豆沙粉即成。

豆 面 糕

豆面糕是满族传统风味小吃。它是以蒸熟的黄米面卷裹豆沙馅，外沾熟黄豆面制成。其特点是层次分明，干香扑鼻，柔软筋道，细腻香甜。满清入关后将其带入北京，因此豆面糕不仅深受东北人喜爱，也为北京人所青睐。

原料 黄粘米面 1 千克，红小豆馅 1.5 千克，熟黄豆面 500 克，白糖 300 克，芝麻仁 50 克，冰糖渣 50 克，青梅 20 克，糖桂花 10 克。

制法 ①将黄粘米面加温水和成面团，放入盆内自然发酵。发起后放蒸锅内蒸熟，取出用开水 100 克搅匀。②将芝麻仁炒呈金黄色，擀碎。青梅切成末，同芝麻面、白糖、冰糖渣、糖桂花拌匀备用。③将黄豆面撒在案板上，取熟黄米面团一半放在案板上揉匀，擀成长圆形大片，抹上一层红小豆馅（取全部豆馅的一半），抹平后卷成长卷，再切成 3 厘米长的段，摆入盘内。将余下的面团、豆馅按此法做完，即成豆面糕。食用时撒上芝麻糖即可。

金 丝 糕

金丝糕是长春风味小吃。它是将精白面粉加鸡蛋和成面团，切成细条入油炸后，再挂上糖浆，倒在铺好的瓜子仁、花

生仁、青红丝上压实，切块而成。其特点是色形美观，酥脆甜香。

原料 精白面粉 250 克，鸡蛋 4 个，白糖 150 克，熟芝麻仁 25 克，熟瓜子仁 25 克，熟花生仁 25 克，青红丝 25 克，豆油 500 克。

制法 ①将鸡蛋磕入面粉内和成面团揉匀，擀成薄片，切成均匀的细条，再切成 3.5 厘米长的小段。②炒勺内加豆油烧至五成热，下入面条段炸呈杏黄色，熟透捞出。③将芝麻仁、瓜子仁、花生仁、青红丝拌匀，铺在方盒内。④将勺内加水 50 克，放入白糖熬成糖浆，倒入炸好的面条颠翻挂匀糖浆，挂糖浆后倒入方盒内，略压实。⑤将盒子翻扣在案板上，切成 3.5 厘米见方的块，摆入盘内即成。

蒸 片

蒸片是延吉朝鲜族风味小吃。它是以大米粉精制而成。其特点是个头均匀，色泽雪白，有蜂窝眼，甜酸适口。

原料 大米 500 克，酵面 25 克，白糖 100 克，小苏打 3 克，熟豆油 25 克。

制法 ①将大米淘洗干净，沥净水，用磨面机磨成湿大米面粉。②将酵面用温水搅匀后倒入大米面粉内和成面团，静置发酵。③待面团发酵后，将小苏打、白糖放一起用温水调化，倒入发好的面团内搅拌均匀成稠糊状。④蒸锅内铺好屉布，用旺火烧上气时，把面一匙一匙地舀在屉布上成圆形，每个约重 25 克，装满后盖严蒸熟，然后揭开盖，逐个

刷上一层熟豆油，拣入盘内即成。

三 色 糕

三色糕是吉林风味小吃。它是用熟面粉、鸡蛋、豆沙馅、白糖、葡萄干等蒸制而成。其特点是色彩分明，整齐美观，暄软甜香，老少皆宜。

原料 熟面粉 500 克，鸡蛋 10 个，白糖 500 克，豆沙馅 250 克，青梅丝 15 克，葡萄干 25 克，瓜子仁 20 克，食用红色素 5 克。

制法 ①将鸡蛋清、鸡蛋黄分别磕在两个容器内。用打蛋器将蛋清抽成蛋泡糊。 ②将白糖放在蛋黄内抽打至白糖溶化，倒在蛋清内，加入熟面粉搅匀。 ③将蒸糕的木框放在蒸锅内，铺上洁净的白布，倒入一半蛋糊，上旺火蒸熟取出。 ④将豆沙馅擀成同蒸糕同样大的厚片，放在木框内的蒸糕上。 ⑤将余下的蛋糊内加入红色素搅匀倒在豆沙馅上，摊平，均匀地撒上青梅丝、瓜子仁、葡萄干，再放入蒸锅内蒸熟取出，晾凉后，切成长方块装盘即成。

豆沙卷糕

豆沙卷糕是东北传统风味小吃。它是以红小豆、糯米面、白糖等精制而成。其特点是红白分明，甜润筋道，清香可口。

原料 糯米面 1 千克，红小豆 1 千克，白糖 300 克，熟糯米面 400 克。

制法 ①将糯米面用温水和成面团，自然发酵。②将红小豆洗净，放入冷水锅内煮至熟烂，成干米饭状，捣成红豆泥，再加入白糖拌匀成豆沙馅。③将发酵好的糯米面团放入蒸锅内蒸熟，倒在案板上，放上蒸熟的糯米面团，揉匀，擀成大圆皮，抹上豆沙馅，摊平，再卷成卷，改刀成段，装盘即成。食用时撒上白糖。

卷 糕

卷糕是黑龙江风味小吃。它是以酵面擀成面片，抹上豆沙卷成卷，上屉蒸熟而成。其特点是层次分明，暄软甜润，美观大方。

原料 面粉 700 克，酵面 200 克，甜豆沙馅 400 克，食碱 15 克，香油 25 克。

制法 ①将面粉放入盆内，加酵面、温水和成面团，静放至发酵。待发酵后放入碱水揉匀略饧。②将面团搓成约 8 厘米粗的长条，揪成约 200 克重的剂子。将每个剂子搓成约 35 厘米长的条，按扁擀成 1 厘米厚、1.5 厘米宽的面片，抹上一层豆沙馅，再从上至下顺长卷成卷，将两头压严，从一头向另一头盘起，后边的剂头压在底部边缘。全部制好后刷上一层香油。③蒸锅置火上烧至冒气时，放入盘好的卷糕，用旺火蒸约 20 分钟至熟，将卷糕切十字花刀成四瓣摆入盘内即成。

吉林馅切糕

馅切糕是吉林回族风味小吃。它是以糯米粉、红小豆精制而成。其特点是柔软筋道，细润甜香，清鲜爽口。

原料 糯米面 500 克，熟面粉 100 克，红小豆 250 克，红糖 75 克，白糖 25 克。

制法 ①将红小豆淘洗干净，放入锅中煮至熟烂，晾干后放入红糖、白糖搅拌成细泥状的豆沙馅。②将糯米面放在铺好屉布的蒸锅内蒸熟取出，用凉水拔凉揉成面团，放在案板上，撒上熟面粉搓成长条，用擀面杖擀成约 10 厘米宽的长条饼，抹上豆沙馅，由一边卷起，将边压在卷的下面，切成段即可。

搅面糕

搅面糕是吉林风味小吃。它是将面粉倒入开水内搅成糊，包馅制成圆饼炸制而成。其特点是色泽金黄，皮酥馅嫩，甜香可口。

原料 精白面粉 500 克，豆沙馅 300 克，豆油 750 克，食用红色素 2 克，白糖 100 克。

制法 ①将锅刷净，放入清水 900 克烧开后，端离火口，放入精白面粉，放稳锅，双手用木棒搅拌匀后倒出冷却。②将凉透的面团搓成条，揪成 40 个剂子，逐个包入豆沙馅，按成直径约 3.5 厘米的圆饼，在每个饼中间用红色素点上一

个红点。 ③锅内加豆油烧至六成热，下入圆饼，炸至呈金黄色浮起时，捞出装盘，冷却后撒上白糖即成。

烫面油酥糕

烫面油酥糕是吉林风味小吃。它是以烫面团包入芝麻、桂花馅制成小圆饼炸熟而成。其特点是色泽金黄，皮脆馅甜，酥软可口。

原料 面粉 500 克，猪油 150 克，白糖 250 克，芝麻仁 50 克，桂花酱 25 克，青、红丝各 20 克，豆油 1 千克。

制法 ①将芝麻仁洗净，炒熟后擀碎，加入白糖 150 克、桂花酱、青红丝拌匀成糖馅。 ②将面粉用开水烫好，揉成硬面团，晾凉，再将化猪油全部揉进面团内，使面松软后搓成长条，揪成 20 个剂子，按扁，逐个包入糖馅，再按成扁圆形的饼。 ③锅内加豆油烧至七成热，将包好的饼下入油中，炸至呈金黄色浮起时捞出，沥净油，放盘内撒上白糖即成。

油炸糕

油炸糕是东北满族特色风味小吃。它是用黄米面包入豆沙馅炸制而成。其特点是色泽金红，皮薄馅满，酥脆甜香。

原料 黄米面 500 克，红小豆 400 克，白糖 100 克，豆油 750 克。

制法 ①将黄米面加热水 300 克和匀，放在温热地方发酵。 ②红小豆洗净，放入锅中，加水煮至熟烂后捣碎，稍

凉，过罗去皮，放入白糖调匀。③将发好的黄米面揪成每个约 25 克重的剂子，放在手上团成球状，再按扁，放上豆沙馅，包严再按成小圆饼。④锅内加豆油烧至七成热，下入小饼炸透至浮起呈金红色时，捞出沥去油即成。

烫面炸糕

烫面炸糕是长春风味小吃。它是以烫面团包入油酥面和成面剂，再包入糖馅炸制而成。其特点是色泽金黄，外皮焦酥，馅心甜酸，干香可口。

原料 面粉 450 克，熟面粉 50 克，白糖 100 克，京糕 50 克，青梅 20 克，熟芝麻仁 25 克，猪油 75 克，菠萝香精 3 克，豆油 500 克，香油 50 克。

制法 ①将京糕、青梅均切碎，一起放在容器内加入白糖、熟面粉、熟芝麻仁、菠萝香精、香油拌匀成馅。②将面粉 150 克加化猪油搓成干油酥面。另将余下的面粉用开水烫好，和成软面团。③将面团揉匀，按扁，包上干油酥面，再擀成长方形薄片，由外向里卷起来搓匀，揪成 20 个剂子，按扁，包入糖馅按成饼状。④锅内加豆油烧至六成热，将饼放入油中，炸至呈金黄色浮起时捞出即成。

凉糕

凉糕是丹东朝鲜族风味小吃。它是以蒸熟捣细的糯米面包入用芝麻仁、白糖、瓜子仁、花生仁等拌成的馅料，制成

扁圆形小饼，冰镇后食用的小吃。其特点是圆润洁白，冰甜香糯。

原料 糯米 500 克，熟面粉 100 克，熟芝麻仁 100 克，白糖 200 克，熟瓜子仁 25 克，青红丝 25 克，香精 2 克，碎花生仁 25 克。

制法 ①将糯米洗净，用温水泡两小时。②将熟芝麻仁擀碎，放入白糖、瓜子仁、青红丝、香精、花生仁拌匀成馅。③将泡好的糯米沥净水，上屉干蒸至熟烂取出，用木棒捣成细泥，放冰箱内镇 1 小时。④案板上撒上熟面粉，放入糯米团，揉匀，搓成长条，揪成蛋黄大的剂子，滚圆按扁，装入馅包好，团成圆球，再按一下成小圆饼，摆入盘内放冰箱内镇 2 小时即可。

散 状

散状是延吉朝鲜族特色风味小吃。它是以大米、糯米、小豆、白糖等原料精制而成。其特点是层次均匀分明，柔软筋道甜香。

原料 大米 1 千克，糯米 500 克，红小豆 1 千克，白糖 250 克。

制法 ①将大米、糯米放在一起淘洗干净，用磨面机磨成湿米粉，放入盆内，加水和成稠糊。②将红小豆淘洗干净，放入水锅内煮至熟透捞出，沥净水放入盆里，趁热放入白糖拌匀。③蒸锅内铺好屉布，先铺上一层红小豆，蒸上气后再撒上约 5 厘米厚的米粉糊，再铺一层红小豆，反复铺

撒完后加盖，蒸约 20 分钟即熟，去掉盖，用刀将散状切成 10 厘米见方的块，装盘即成。

速发发糕

速发发糕是吉林创新风味小吃。其特点是名称吉利，制作迅速，暄软香甜。

原料 面粉 500 克，鸡蛋 5 个，香甜泡打粉 25 克，白糖 75 克。

制法 ①将面粉放入容器内，磕入鸡蛋，加入泡打粉、白糖和匀，再用温水和成稠糊状。②蒸锅加水烧热，将面糊倒入笼屉用中火蒸 20 分钟左右，取出切成方块装盘即成。

鸳鸯蛋糕

鸳鸯蛋糕是吉林风味小吃。它是以熟面粉、鸡蛋搅成糊倒在蒸盒的一半内蒸熟。另一半加入食用色素并撒上青梅丝、松子仁、葡萄干等，蒸熟改刀而成。其特点是黄红鲜明，形色美观，软嫩甜香，老少咸宜。

原料 熟面粉 500 克，鸡蛋 10 个，白糖 500 克，青梅 25 克，松子仁 20 克，葡萄干 25 克，食用红色素 5 克。

制法 ①将鸡蛋分蛋清、蛋黄磕在两个容器内。将蛋清用打蛋器抽成蛋泡糊。②再将蛋黄打散，倒在蛋清内，加入白糖、熟面粉搅拌均匀。③将蒸蛋糕的木框盒放在蒸锅内，铺好洁净屉布，将蛋糊的一半倒在木框盒内蒸熟取出。④

将余下的一半加入红色素调成粉红色，倒在蒸蛋糕的蒸盒内，并撒上青梅丝、松子仁、葡萄干，再放入蒸锅内蒸熟后取出，切成方块，装盘即成。

黄 蛋 糕

黄蛋糕是长春风味小吃。它是以熟面粉、鸡蛋、白糖、青红丝、葡萄干等原料蒸制而成。其特点是糕色金黄，甜香暄软，味美可口。

原料 熟面粉 500 克，鸡蛋 10 个，白糖 500 克，青、红丝各 20 克，瓜子仁 20 克，葡萄干 25 克。

制法 ①将蛋清、蛋黄分别磕在两个容器内，用打蛋器将蛋清抽成泡沫状。将白糖放在蛋黄内，抽打至白糖溶化后，倒入蛋清内搅匀，再加入熟面粉搅匀。②将蒸糕用的木方框放在蒸锅内的屉上，铺上净白布，倒入蛋糊，轻轻晃动几下，使表面平滑，均匀地撒上青红丝、瓜子仁、葡萄干，盖上锅盖，用旺火蒸约 30 分钟至成熟，取出切成小块即成。

牛肉蛋糕

牛肉蛋糕是吉林清真特色风味小吃。它是以炒好的牛肉末浇在蒸熟的鸡蛋糕上而成。其特点是蛋糕滑软，肉末香醇，咸鲜味美，独具风味。

原料 鸡蛋 2 个，牛肉 75 克，芹菜 25 克，孜然 10 克，辣椒粉 10 克，葱、姜末各 10 克，料酒 10 克，酱油 20 克，白

糖 5 克，精盐 2 克，味精 3 克，豆油 50 克，牛肉汤 100 克，淀粉 8 克。

制法 ①将牛肉切成碎粒状。芹菜洗净切碎。孜然切碎。

②将鸡蛋磕入容器内搅散，加入豆油 10 克、温水 300 克搅匀，放入蒸锅内，用中火蒸熟。③炒勺内放豆油烧热，下牛肉末煸炒至熟，放入葱姜末、料酒、酱油炒透，下白糖、精盐、辣椒粉炒香，放入孜然末、芹菜末炒熟，加入牛肉汤烧开，放入味精，用湿淀粉勾芡，出勺装碗，与蒸熟的蛋糕同时上桌，食用时浇上即成。

注 根据个人爱好，如将牛肉馅改换成猪肉末、鱿鱼、虾仁、三鲜等原料，用同样制法即可制作出肉末蛋糕、鱿鱼蛋糕、虾仁蛋糕、三鲜蛋糕。

麻辣蛋糕

麻辣蛋糕是吉林特色风味小吃。它是由食摊经营者所创制，因其风味独特多样而闻名。麻辣蛋糕是以蒸好的鸡蛋糕配以麻辣味浇头而成。其特点是蛋糕滑嫩，麻辣鲜香，风味独特。

原料 鸡蛋 2 个，牛肉 50 克，花椒 8 克，干红辣椒粉 10 克，香菜 15 克，料酒 10 克，酱油 10 克，精盐 3 克，味精 2 克，十三香粉 1 克，葱、姜末各 10 克，鲜鸡汤 100 克，豆油 30 克，淀粉 8 克。

制法 ①将牛肉剁碎。香菜洗净切成碎末。花椒炒熟切碎。②将鸡蛋磕入碗内搅散，加温水 300 克搅匀，放入蒸

锅内，用中火蒸 6 分钟至熟。③炒勺内加豆油烧热，放入牛肉末炒熟，放入葱姜末、花椒面、辣椒粉炒香，加料酒、酱油、精盐、鲜鸡汤、十三香粉炒开，下味精、香菜末炒香，用湿淀粉勾芡，出勺盛入碗内。④将蒸熟的蛋糕，炒好的味汁同时上桌，食用时拌入即成。

怪味蛋糕

怪味蛋糕是吉林大众化特色风味小吃。它是以嫩鸡蛋糕浇入调好的怪味汁而成。其特点是软嫩滑爽，香辣味奇，风味别致。

原料 鸡蛋 2 个，水发木耳 20 克，油菜心 20 克，熟鸡脯肉 25 克，麻酱 20 克，白糖 15 克，醋 10 克，精盐 3 克，酱油 5 克，花椒面 5 克，辣椒油 10 克，香油 10 克，鸡汤 100 克，味精 2 克，淀粉 10 克，姜、蒜末各 10 克，豆油 30 克。

制法 ①将洗好的木耳、油菜心、鸡脯肉均切成小丁。②将鸡蛋磕入碗内，加豆油 10 克、温水搅散，放入蒸锅内蒸熟。③将炒勺内加豆油 20 克烧热，放入姜、蒜末炝香，下入木耳、鸡肉丁略炒，加入鸡汤、油菜心、白糖、醋、酱油、精盐、提前撇开的麻酱、花椒面、辣椒油烧开，加味精，用湿淀粉勾芡，淋入香油出勺盛入碗内，与蒸熟的蛋糕同时上桌即成。

三鲜蛋糕

三鲜蛋糕是吉林的特色风味小吃。它是以蒸好的鸡蛋糕上配以炒海参、虾仁、韭菜卤汁。其特点是色彩美观，咸鲜滑爽，软嫩香浓。

原料 鸡蛋 2 个，水发海参 40 克，虾仁 40 克，韭菜 25 克，料酒 15 克，精盐 3 克，味精 2 克，排骨精 2 克，蒜片 10 克，葱、姜末各 5 克，鲜奶 150 克，淀粉 20 克，猪油 40 克，花椒油 10 克，豆油 10 克。

制法 ①将水发海参切成小丁。虾仁切丁。韭菜切 1 厘米长的段。②将虾仁丁用料酒 5 克、淀粉 10 克拌匀上浆。

③将鸡蛋磕入容器内，加入豆油、温水搅匀。放入锅内，用中火蒸熟。④炒勺内加猪油烧热，放入虾仁丁炒散，下海参丁、料酒、葱姜末、蒜片炒香至熟，加入精盐、鲜汤、排骨精炒开，放入韭菜段再烧开，加味精，用湿淀粉勾芡，淋入花椒油，出锅装碗，与蒸好的蛋糕一同上桌，食用时浇在蛋糕上即成。

盖 糕 片

盖糕片是延吉朝鲜族著名风味小吃。它是以大米粉蒸制而成。其特点是色泽洁白，形圆味鲜，柔软筋道，别具特色。

原料 大米 500 克，熟豆油 20 克，白糖 30 克。

制法 ①将大米淘洗干净，放入磨面机内磨成湿大米粉，

放入盆内，加水搅拌成糊状。 ②蒸锅内铺上屉布，待上气后将米粉糊一层一层地撒在上气部位，撒完后盖上盖，蒸约 20 分钟至熟取出。 ③将取出的米粉团放在案板上揉匀，搓成细长条，揪成 25 个剂子，逐个用面杖擀成圆薄片，在糕片上用木制刻花模子按一下，再逐个刷上豆油，食用时蘸白糖即可。

三、面 条 类

白蘑肉丝面

白蘑肉丝面是东北风味小吃。它是以手擀面配以白蘑、肉丝、青椒丝打卤而成。其特点是色泽美观，滑润清香，汤鲜味醇，口味独特。

原料 面粉 600 克，水发白蘑 50 克，猪瘦肉 50 克，青椒 25 克，料酒 10 克，酱油 8 克，精盐 5 克，味精 3 克，鸡汤 300 克，花椒油 40 克，辣椒油 25 克，淀粉 25 克，鸡精 3 克，葱、姜丝各 10 克。

制法 ①将面粉放在盆内，加淡盐水和成硬面团略饧。②将洗好的白蘑切成丝。瘦肉切成丝，用 10 克淀粉抓匀。青椒切成丝。③炒锅内加花椒油烧热，放入瘦肉丝炒散至熟，放入葱姜丝、料酒、酱油炒香，放入白蘑、鸡汤、精盐、鸡精炒开，放入青椒丝、味精，用湿淀粉勾芡出锅。④将饧好的面团揉匀，放在案板上，擀成大薄片，对叠几层后，用刀切成粗条。⑤锅内加水烧开，下入面条煮熟捞出投凉，盛入碗内，浇上制好的卤，配辣椒油上桌即成。

三 丝 面

三丝面是东北家常风味小吃之一。它是以煮熟的面条，配上用猪里脊肉、罐头金针菜、黄瓜等制成的卤汁而成。其特点是色彩美观，柔润清香，汁鲜味美，营养丰富。

原料 挂面 300 克，猪里脊肉 75 克，罐头金针菜 75 克，黄瓜 75 克，甜面酱 20 克，精盐 2 克，味精 3 克，白糖 2 克，鸡汤 75 克，五香粉 1 克，香油 10 克，醋 1 克，淀粉 15 克，葱姜汁 10 克，豆油 200 克。

制法 ①将挂面下入沸水锅中煮熟，投凉。②将里脊肉切成 5 厘米长的丝。黄瓜切成均匀的丝。金针菜入沸水中焯一下投凉，挤去水分，切成两段。③将里脊丝加精盐 1 克、味精 1 克、淀粉 10 克上浆。炒勺内加豆油烧至四成热，下入里脊丝、金针菜和黄瓜丝滑透倒入漏勺沥油。④炒勺内加油 20 克，放入甜面酱、精盐、白糖、味精、鸡汤、五香粉、醋、葱姜汁炒开，用湿淀粉勾薄芡，淋入香油，出勺装在小碟内。⑤将挂面条沥去水，装在盘内，将滑好的肉丝、金针丝、黄瓜丝分别放在面条上面，同炒好的酱汁同时上桌，食用时浇上即成。

肉丝扁条面

肉丝扁条面是吉林特色风味小吃。它是以手抻扁条面，配以肉丝卤而成。其特点面条滑润，柔软筋道，肉卤醇香。

原料 精白面粉 1 千克，精盐 15 克，食碱 10 克，味精 2 克，猪瘦肉 50 克，水发海米 10 克，香菜 5 克，鸡汤 300 克，香油 15 克。

制法 ①将面粉放入盆内，用温水将精盐 10 克化开，倒入面粉内搅拌均匀，用双手带水揉至盆净面不粘手为止，饧一会儿。②将碱放碗内，用水化开，抹在面团上揉匀，搓成长条，双手拿住面条两头慢慢遛条，上下晃动抻长，两手合拢，一只手抓住另一头，再同样遛条，反复几次。③将大条遛匀时放在案板上，撒上干面粉上劲。然后对折抻成 4 根条时，即把大条用手掌按扁，再对折抻六至七次，将两头面剂揪下。④锅内加水烧开，下入扁条面，煮至面条浮起时，捞入冷水内投一遍，挑入碗内。⑤将猪肉切成丝。香菜切段。炒勺内加鸡汤，放入肉丝、海米，烧开后撇去浮沫，加精盐、味精、香油，烧开后浇入面条碗内，放上香菜即成（肉丝仅是一碗面条的料）。

回 勺 面

回勺面是辽宁风味小吃。它是用煮熟的面条配以肉丝、黄瓜、胡萝卜等原料炒制而成。其特点是色彩美观，原料多样，汤鲜味美，营养适口。

原料 面条 200 克，猪瘦肉 50 克，黄瓜 25 克，胡萝卜 25 克，水发香菇 25 克，料酒 10 克，酱油 10 克，精盐 3 克，味精 2 克，葱丝 10 克，姜丝 8 克，香油 10 克，豆油 40 克，鲜汤 150 克。

制法 ①先将洗好的黄瓜、胡萝卜、香菇均切成丝。猪瘦肉也切成丝。 ②锅内加水烧开，下入面条煮熟，捞出放冷水中投凉，控去水。 ③炒锅内加豆油烧热，放入肉丝煸炒至变色，放入葱、姜丝炒香，再下入香菇、胡萝卜丝略炒，加料酒、酱油、鲜汤，下入面条，加精盐、味精、黄瓜丝翻匀，淋香油出锅装碗即成。

三鲜炒面

三鲜炒面是辽宁大连风味小吃。它是将煮熟的手擀面条与鱿鱼、韭菜、鸡肉等原料同炒而成。其特点是清鲜脆嫩，柔润筋道，味道鲜美。

原料 手擀面条 450 克，鲜鱿鱼、韭菜、熟鸡肉各 30 克，豆油 40 克，酱油 10 克，花椒、大料水各 15 克，葱、姜末各 10 克，精盐 4 克，味精 2 克，清汤 30 克，料酒 10 克。

制法 ①将擀好的面条入沸水锅内煮熟，捞出用凉水投凉，沥干水分备用。 ②将鱿鱼、鸡肉均切成条片，韭菜切成小段。 ③炒勺内加豆油烧热，放鸡肉片略炒，再放入鱿鱼、韭菜炒开，加入余下的用料及面条炒拌匀收汤，出勺即成。

肉丝焦炒面

肉丝焦炒面是辽宁风味小吃。它是以手擀面条先煮后炸，再浇上炒好的肉丝卤而成。其特点是面条金黄，焦脆鲜香，口

味独特。

原料 面粉 200 克,猪瘦肉 50 克,豆油 500 克,油菜叶 20 克,葱、姜丝各 10 克,酱油 15 克,精盐 1 克,排骨精 2 克,鸡汤 75 克,味精 2 克。

制法 ①将面粉用凉水和好揉匀,成硬面团略饧。②将猪瘦肉切成细丝。油菜叶洗净切丝。③将面团揉匀,擀成薄片,切成细条。④将锅内加水烧开,下入面条煮至八成熟,捞出投凉沥去水。⑤炒勺内加油烧至八成热,下入面条炸至呈金黄色、面条焦脆时,捞出装盘。⑥用另一炒勺加底油 25 克,放入肉丝炒熟,加入葱姜丝、酱油、鸡汤、精盐、排骨精烧开,放入油菜丝、味精再烧开,浇在炸好的面条上即成。

炒肉帽面

炒肉帽面是吉利堂美食府特色风味小吃,现东北各地餐馆都有此面出售。它是在熟面条上盖以炒里脊肉丝而成。其特点是面条柔软筋道,肉帽红润,鲜嫩咸香,别有风味。

原料 精白面粉 200 克,猪里脊肉 50 克,香菜梗 15 克,骨头汤 75 克,料酒 10 克,酱油 15 克,精盐 3 克,葱丝 15 克,姜丝 10 克,湿淀粉 30 克,味精 3 克,猪油 30 克,花椒油 20 克,香油 10 克。

制法 ①将精白面粉内撒入精盐 1.5 克,加水和成硬面团,略饧。②将猪里脊肉切成均匀的丝,用料酒 5 克、精盐 0.5 克入味。再用湿淀粉 20 克抓匀上浆。③将面团放

在案板上擀成大薄片，撒上干面粉，用刀切成宽面条。 ④

锅内加水烧开，下入面条煮熟，捞出投凉。再捞入碗内。

⑤炒勺内用油滑好后，加入猪油、花椒油烧热，下入里脊肉丝炒散，放入葱丝、美丝炒香，加入骨头汤、料酒、酱油、精盐、味精烧开，撇去浮沫，放入香菜梗段，用湿淀粉勾薄芡，淋入香油炒匀，盖在碗内面条上即成。

辣味排骨面

辣味排骨面是吉利堂美食府著名风味小吃之一。它是用手擀面条、猪排骨、郫县豆瓣酱等煮制而成。其特点是排骨软烂鲜香，面条润滑筋道，汤味醇厚。

原料 面粉 500 克，猪排骨 500 克，郫县豆瓣酱 20 克，葱段 20 克，姜块 15 克，酱油 15 克，精盐 2 克，味精 3 克，白糖 3 克，八角 5 克，桂皮 5 克，香叶 2 克，料酒 10 克，鲜汤 700 克，香油 10 克，豆油 30 克。

制法 ①先将面粉加水合成硬面团。 ②将排骨剁成 4 厘米长的段。豆瓣酱剁碎。葱段、姜块拍松。 ③将排骨入沸水锅中焯透捞出。 ④炒勺内加豆油烧热，放入葱段、姜块炸香，下入豆瓣酱略炒，加入酱油、料酒、排骨炒至上色，加入鲜汤 700 克烧开，放入八角、桂皮、香叶、精盐、白糖，用小火炖至熟烂。 ⑤将和好的面团放在案板上，擀成薄片，再卷成卷，切成 0.5 厘米宽的面条抖散。 ⑥将煮好的排骨及调料渣捞出，去掉料渣。原汤内加入开水 500 克，下入面条煮熟，放味精、香油，出勺捞入盘内、放上排骨即成。

排骨宽心面

排骨宽心面是黑龙江特色风味小吃。它是以手擀宽条面，配以烧排骨而成。其特点是面宽条匀，筋道滑润，排骨软烂，汤汁清鲜。

原料 面粉 500 克，猪排骨 500 克，料酒 15 克，酱油 15 克，白糖 8 克，葱段 15 克，姜片 10 克，精盐 4 克，味精 2 克，香菜 15 克，鸡汤 500 克，香油 10 克，豆油 30 克，八角、桂皮各 5 克，排骨精 2 克。

制法 ①将排骨剁成 4 厘米长的段，入沸水锅略烫捞出。

②炒勺内加豆油烧热，放入葱段、姜片炸香，烹入料酒，加酱油 10 克、糖、水烧开，放入排骨块，加精盐 2 克、八角、桂皮烧开后，改小火再烧至排骨熟烂，汤浓即成。③将面粉内加精盐 1 克，用冷水和成硬面团。揉匀后擀成大薄片，撒上干面粉，折叠后切成 0.8 厘米宽的面条。④将锅内加水烧开，下入面条煮熟捞出，放冷水中投凉，捞入碗内。⑤炒勺内加鸡汤、精盐、味精、酱油 5 克、排骨精烧开，淋入香油。⑥将每碗面条上放 5 块排骨，浇入烧开的鸡汤，每碗面条中心撒一点香菜段即成。

血豆腐汤面

血豆腐汤面是吉林满族风味小吃。它是以面条配血豆腐食用。其特点是面条滑爽，血豆腐软嫩，咸鲜味美，汤醇适

口。

原料 面条 200 克，血豆腐 200 克，蒜片 10 克，香菜叶 10 克，料酒 10 克，精盐 3 克，味精 2 克，鸡精 4 克，葱姜汁 20 克，鲜汤 300 克，花椒油 10 克。

制法 ①将血豆腐切成长方形片摆入盘内，入蒸锅蒸透。

②锅内加水烧开，下入面条煮熟，捞入碗内。③将炒勺内加入鲜汤烧开，撇去浮沫，加料酒、精盐、鸡精、葱姜汁烧开。④将蒸透的血豆腐推放在面条上，浇入滚沸的鲜汤，放上蒜片、香菜，淋入花椒油即成。也可按个人口味放辣椒油、韭菜花等。

牛肉软炒面

牛肉软炒面是吉林省白城地区风味小吃。它是用煮熟的面条与牛肉丝同炒而成。其特点是色泽黄润，柔软嫩香，咸鲜味美，营养壮力。

原料 面粉 500 克，牛肉 150 克，葱、姜丝各 15 克，白菜心 20 克，猪油 50 克，酱油 20 克，精盐 5 克，味精 3 克，鲜汤 100 克，淀粉 25 克，香油 15 克。

制法 ①将面粉放入精盐 2 克用水调化，倒入面粉内和成面团，略饧一会儿。②将牛肉切成均匀的丝，用湿淀粉抓拌均匀。白菜心洗净切成丝。③将面团放在案板上，撒上干面粉，擀成大薄片，叠起用刀切成均匀的面条。④锅内加水烧开，下入面条煮熟捞入冷水内投凉。⑤炒勺内加猪油烧热，下入牛肉丝滑炒至散，放入葱姜丝、酱油、鲜汤、

白菜丝、精盐炒开，放入面条，翻炒均匀，盖上锅盖烧2分钟，加味精、香油炒匀，出勺装碗即成。

牛肉宽条面

牛肉宽条面是吉林清真特色风味小吃。它是以手擀宽条面，配以酱牛肉而成。其特点是面条滑润，牛肉酥烂，汤鲜味美，营养滋补。

原料 精白面粉300克，酱牛肉75克，香菜段10克，牛肉汤500克，料酒10克，精盐3克，味精2克，辣椒油10克，酱油5克。

制法 ①将精白面粉用冷水和成硬面团。揉匀后擀成大薄片。撒上干面粉，叠起来，用刀切成0.8厘米宽的面条。

②将酱牛肉切成长条片。香菜洗净切小段。③锅内加水烧开，下入面条煮熟捞出入清水内投凉后，捞入碗中，放上熟牛肉片。④炒勺内加牛肉汤、料酒、酱油、精盐、味精烧开，浇在面条牛肉上，放上香菜段，淋上辣椒油即成。

朝鲜冷面

朝鲜冷面是延边朝鲜族风味小吃。原为朝鲜族婚宴、寿诞和节日的喜庆食品，现在随时都可以吃到。冷面是以荞麦粉和马铃薯粉，用沸水烫制和成面团后制成的细面条，煮熟后经投凉配以调料汁冷食。其特点是甜、酸、鲜、辣、香五味俱全，清凉爽口，经济实惠，是盛夏最受欢迎的食品。

原料 冷面条 500 克，熟牛肉 75 克，熟鸡蛋 1 个，香菜 25 克，熟芝麻仁 20 克，白糖 20 克，白醋 10 克，辣椒油 25 克，酱油 10 克，香油 10 克，味精 3 克。

制法 ①将冷面条放入温水盆内泡至回软。②熟牛肉切成片。熟鸡蛋切两半。香菜洗净切成小段。③将凉开水内放入白糖、白醋、酱油、味精、香油对成凉汁。④将冷面捞入碗中，放上牛肉片、鸡蛋，撒上香菜、熟芝麻仁、辣椒油，浇上调好的凉汁即成。

散 丹 面

散丹面是东北清真特色风味小吃。它是以面条配散丹（牛百叶）制作而成。其特点是面条滑软，散丹脆嫩，咸鲜清香，口味鲜美。

原料 面条 200 克，熟散丹（牛百叶）150 克，菠菜 45 克，料酒 10 克，精盐 3 克，胡椒粉 2 克，葱、蒜、姜丝各 10 克，酱油 10 克，牛骨汤 300 克，味精 3 克，香油 10 克，花椒油 25 克，辣椒油 10 克。

制法 ①将锅内加水烧开，下入面条煮熟捞出，投凉一下捞入碗内。②熟散丹切成丝。菠菜切小段。③锅内加水烧开，放入菠菜段焯熟捞出，沥去水。将散丹丝入沸水中焯透捞出。④将菠菜放在面条上，散丹丝放在菠菜上。⑤锅内加花椒油烧热，放入葱、蒜、姜丝炝锅，加料酒、牛骨汤、精盐、胡椒粉、酱油烧开，加味精待至滚沸后浇入面条碗内，淋入香油、辣椒油即成。

注 如将牛百叶改换成羊杂碎,用同样制法即成羊杂面。

马哈鱼肉面

马哈鱼肉面是黑龙江风味小吃。它是以黑龙江的特产马哈鱼为原料,与面条同食。其特点是滑软爽口,咸鲜香浓,味道醇厚。

原料 宽面条 200 克,净马哈鱼肉 100 克,水发木耳 10 克,葱、姜丝各 10 克,料酒 15 克,精盐 5 克,味精 2 克,胡椒粉 1 克,猪油 25 克,排骨汤 200 克,花椒 10 克,香油 10 克,蒜片 10 克。

制法 ①将锅内加水、精盐 2 克,放入马哈鱼肉煮熟捞出,切成抹刀片。②将木耳撕成小片,入沸水锅中烫一下捞出。③将锅内加清水烧开,下入宽面条煮熟,捞入清水内投凉一下,捞入碗中,放上鱼片、木耳片。④锅内加猪油烧热,放入花椒炸香后捞出花椒不用,倒入排骨汤,加精盐、胡椒粉、料酒烧开,撇去浮沫,加入味精烧至滚沸。⑤将葱姜丝、蒜片放在鱼片上,浇入烧沸的排骨汤,淋入香油即成。

鱼 肉 面

鱼肉面是辽宁大连特色风味小吃。它是以大连特产鲜鱼肉配上煮好的面条而成。其特点是面条滑润,鱼丝软嫩,汤鲜味浓,风味独特。

原料 面条 200 克, 鲜鱼肉 150 克, 油菜心 25 克, 料酒 15 克, 精盐 4 克, 味精 3 克, 高汤 300 克, 鸡蛋清半个, 淀粉 15 克, 猪油 200 克, 香油 10 克, 葱、姜丝各 15 克, 胡椒粉 1 克。

制法 ①将面条入水锅中煮熟捞出, 放入冷水中投凉一下捞入碗内。②将鲜鱼肉切成均匀的丝, 用精盐 1 克、料酒 5 克、味精 1 克、胡椒粉拌匀入味。再用鸡蛋清、淀粉拌匀上浆。③锅内放猪油烧至四成热, 放入鱼丝滑透至熟, 倒入漏勺内沥去油, 将鱼丝放在面条上。④锅内加高汤、料酒、精盐、葱姜丝、油菜心烧开, 加入味精, 将油菜心放在面条四周, 汤汁倒在鱼丝面条上, 淋入香油即成。

海鲜汤面

海鲜汤面是大连著名风味小吃。它是以手擀宽面条配以大虾、海螺肉、海兔等烹制的汤而成。其特点是面条筋道, 汤鲜味美, 回味悠长。

原料 精白面粉 200 克, 鲜虾 50 克, 海螺肉 50 克, 海兔(仔乌鱼) 50 克, 蒜薹 25 克, 葱、姜、蒜丝各 5 克, 料酒 10 克, 精盐 3 克, 鸡精 2 克, 鸡清汤 300 克, 猪油 30 克, 香油 10 克。

制法 ①将大虾剪去虾须虾足洗净。海螺肉去内脏洗净。海兔去内脏洗净。蒜薹切段。②将面粉用冷水和成硬面团, 揉匀擀成大薄片, 折叠后切成宽面条。③锅内加水烧开, 下入面条煮熟, 捞入碗内。④锅内加猪油烧热, 放入葱、姜、

蒜炆锅，烹入料酒，下入虾、海螺肉、海兔煸炒，加精盐 1.5 克、鸡精、蒜薹炒熟，出锅盛在面条上。⑤炒勺内加鸡清汤、精盐烧开，倒入面条碗内淋入香油即成。

三鲜伊府汤面

三鲜伊府汤面是吉林著名风味小吃。它是用鸡蛋和成面团，擀成面条下入鸡汤锅内煮熟，配以海参、大虾、鸡肉等原料而成。其特点是面条柔软光滑，汤清鲜味醇美。颇受群众的欢迎，现已流传各地。

原料 精白面粉 150 克，水发海参 40 克，大虾 40 克，鸡蛋 2 个，油菜心 25 克，胡萝卜 25 克，鸡汤 500 克，熟鸡肉 30 克，精盐 3 克，酱油 15 克，味精 2 克。

制法 ①将面粉倒在案板上。鸡蛋磕入碗内搅散，倒在面粉内和匀，揉成面团。②将洗好的海参、去皮的大虾、熟鸡肉均抹刀切成片。油菜心、胡萝卜均切片。③将和好的面团揉光滑，擀成大薄片，叠起来，用刀切成 0.5 厘米宽的面条。④锅内加水烧开，下入面条煮熟，捞出。另将锅内放入鸡汤，再下入熟面条、海参、虾肉、鸡肉片、胡萝卜、油菜心烧开，撇去浮沫，加入味精、酱油、精盐，出锅装碗即成。

炒鱿鱼面

炒鱿鱼面是辽宁大连市特色风味小吃。它是以煮熟的手

擀面条，配以鱿鱼等炒制而成。其特点是面条滑软筋道，鱿鱼脆嫩鲜美，味道清香爽口。

原料 面粉 300 克，水发鱿鱼 100 克，青红椒 25 克，葱丝 10 克，姜丝 12 克，料酒 10 克，味精 2 克，酱油 10 克，精盐 3 克，豆油 40 克，肉汤 20 克。

制法 ①将鱿鱼洗净，切成 4 厘米长的粗丝。青红椒切成和鱿鱼相同的丝。②将面粉用冷水加精盐 1 克和成硬面团，揉匀。擀成薄薄的大片，再折叠后切成面条。③将锅内加水烧开，下入面条煮熟，捞出投凉，沥去水。④炒勺内加豆油烧热，放入葱、姜丝炸香，下入鱿鱼丝煸炒，加料酒炒熟，加入肉汤、精盐、酱油，放入面条、青红椒炒匀，加味精炒开出勺装碗即成。

注 根据个人爱好，如将鱿鱼改换成三鲜，用同样制法即做出三鲜炒面。

蟹柳宽条面

蟹柳宽条面是辽宁特色风味小吃。它是以宽条面、蟹肉为原料煮制而成。其特点是面条筋道，蟹肉嫩香，汤清味鲜，营养适口。

原料 面粉 200 克，蟹柳 100 克，菠菜叶 20 克，鲜清汤 300 克，精盐 3 克，味精 2 克，鸡精 3 克，葱姜汁 20 克，香油 10 克。

制法 ①将蟹柳切成长段，放入盆内入蒸锅蒸透。②将面粉内加凉水和成硬面团揉匀，擀成大薄片，折叠后切成

宽面条。③锅内加水烧开，下入宽面条煮熟捞入碗内。

④炒勺内加鲜清汤、精盐、鸡精、葱姜汁、洗好的菠菜叶烧开，加入味精出勺，将菠菜叶盛在面条上，再加入蒸好的蟹柳，浇上汤汁，淋入香油即成。

注 吉林的清真风味小吃“牛肉宽条面”的做法和“蟹柳宽条面”相同，只需把蟹柳换成酱牛肉即可。

狗 肉 面

狗肉面是延边朝鲜族著名风味小吃。它是以煮好的面条配上烹好的狗肉、韭菜花等而成。其特点是面条爽滑，狗肉软烂，风味别致。

原料 面条 500 克，狗肉 750 克，韭菜花 50 克，花椒盐 50 克，葱段 25 克，姜片 20 克，精盐 3 克，味精 2 克，花椒、八角各 5 克，料酒 25 克，鲜汤 500 克，香菜 50 克。

制法 ①将狗肉用冷水浸泡 2 小时，中间换两次水，泡去血污。②将狗肉放入锅内再加水、葱段、姜片、花椒、八角、料酒烧开，用小火煮制，待熟烂后捞出狗肉及调料渣，狗肉汤留用。③将狗肉切成薄片，分别码入盘内。④另将锅内加水烧开，下入面条煮熟，分别捞在 5 个碗内。⑤另将炒勺内加鲜汤、精盐、味精、狗肉汤 250 克烧开，撇去浮沫。⑥将每碗面条上放上一片香菜，浇入烧开的鲜汤，配 1 盘狗肉、韭菜花、花椒盐上桌即成。也可按个人口味配蒜泥、辣椒油、甜面酱等调料蘸食。

鹿茸鸡丝汤面

鹿茸鸡丝汤面是吉林著名风味小吃。它是将手擀面条煮熟后浇入鹿茸片、鸡肉丝等熬成的卤汁而成。其特点是面条筋道，汤醇适口，营养滋补，别有风味。

原料 精白面粉 200 克，鹿茸 5 片，熟鸡肉 50 克，水发海米 10 克，油菜 15 克，葱、姜丝各 5 克，鸡汤 400 克，精盐 4 克，酱油 10 克，花椒水 10 克，味精 2 克，豆油 30 克，香油 5 克。

制法 ①先将鸡肉切成丝。油菜切成丝入沸水中烫一下捞出。②将面粉放入盆内加水和成硬面团，然后放在案板上，擀成大薄片，叠起，用刀切成细扁条。③锅内加水烧开后，下入面条煮熟捞入凉水内投凉，挑入大碗内。④炒锅内加豆油烧热，下入葱、姜丝炝锅，加入鸡汤，下入鹿茸片烧开后煮几分钟至鹿茸出味后，放入熟鸡肉丝、海米烧开，撇净浮沫，放入精盐、酱油、花椒水、味精、油菜丝、香油调匀，浇在面条上即成。

人参长寿面

人参长寿面是吉林著名风味小吃。它是以手擀面条浇上用人参、鸡肉丝、海参丝烹制的卤汁而成。其特点是面条细软，柔润筋道，味道鲜美，营养可口。

原料 精白面粉 200 克，人参 10 克，熟鸡肉 50 克，水

发海参 25 克，水发海米 10 克，油菜心 15 克，葱丝、姜丝各 10 克，鸡汤 300 克，精盐 4 克，酱油 10 克，花椒水 15 克，味精 3 克，豆油 20 克，香油 10 克。

制法 ①将面粉放入盆内，加水和成硬面团。放在案板上，擀成大薄片，叠起，用刀切成窄扁条。②锅内加水烧开后，下入面条煮熟捞出放入冷水中投凉，捞入大碗内。③将熟鸡肉切成丝，水发海参洗净切成丝，入沸水中焯一下捞出。④锅内加豆油烧热，放入葱、姜丝炅锅，加入鸡汤，放入人参烧开，至人参出味后，再下入海参丝、鸡肉丝、海米、油菜心烧开，撇去浮沫，放入精盐、酱油、花椒水、味精、香油调好味，出锅浇在面条上即成。

鱼香宽心面

鱼香宽心面是吉利堂美食府特色风味小吃。它是以手擀宽心面煮熟后浇入鱼香汁而成。其特点是面条滑润，鱼香味浓，甜酸咸香辣，诱人食欲。

原料 精白面粉 300 克，油菜心 25 克，水发木耳 25 克，白糖 20 克，醋 10 克，酱油 10 克，精盐 1 克，味精 2 克，鸡清汤 200 克，辣椒油 15 克，泡辣椒 10 克。

制法 ①将面粉用冷水和成硬面团，揉匀，擀成大薄片，叠起来，用刀切成约 1 厘米宽的条。②锅内加水烧开后，下入宽条面煮熟捞出，用冷水投凉，捞入碗内。③将油菜心洗净，木耳洗净撕成小片，分别入沸水锅中焯熟捞出，沥净水，放在碗内面条上，再放上剁碎的泡辣椒。④将白糖、醋、

酱油、精盐、味精同放入碗内调匀。炒勺内加鸡汤烧开，倒入碗内调成鱼香汁，浇在宽条面碗内，再浇上热辣椒油即成。

糖醋玉米面条

糖醋玉米面条是东北特色风味小吃，它是根据民间手工制作的糝子条演变而成，有着悠久的历史。其特点是条长而匀，柔软滑嫩，有浓郁的玉米面香味，甜酸适口。

原料 机制玉米面条 500 克，黄瓜 50 克，香菜 20 克，白糖 20 克，醋 10 克，精盐 1 克，酱油 10 克，香油 10 克。

制法 ①锅内加水烧开，放入精盐，下入玉米面条煮熟，捞入碗内。②将炒勺内另加水，加入白糖、醋、酱油烧开，倒入面条碗内，淋入香油。③将黄瓜切成丝，放在面条上，再将香菜切段，放在黄瓜丝上即成。（夏季可将烧好的汁镇凉，再浇入面条内，这样清凉可口）

糖醋宽心面

糖醋宽心面是延吉朝鲜族特色风味小吃。它是以手擀面条浇入糖醋汁而成。其特点是面条筋道，汤汁甜酸，开胃爽口，别有风味。

原料 面粉 300 克，鸡蛋 1 个，白糖 20 克，醋 10 克，酱油 8 克，精盐 1 克，香油 10 克，熟芝麻仁 10 克，黄瓜 50 克。

制法 ①将面粉内磕入鸡蛋，加精盐、冷水和成面团。揉匀后擀成薄薄的大片，撒上干面粉，叠起来，用刀切成 0.7

厘米宽的面条，抖去扑面。 ②锅内加水烧开，下入面条煮熟，捞入碗内。 ③将锅内加水，下白糖、醋、酱油、香油烧开、浇在面条碗内。 ④将黄瓜切成细丝，分别放在面条碗内，再撒上熟芝麻仁即成。

烧 面 片

烧面片是吉林回族特色风味小吃。它是以面片配以羊肉、胡萝卜、黄瓜片等原料烧制而成。其特点是面片筋道，色彩美观，味道清鲜，营养丰富，风味独特。

原料 精白面粉 500 克，羊肉 150 克，水发海米 20 克，胡萝卜 25 克，黄瓜 25 克，熟豌豆粒 30 克，紫菜 10 克，香菜 25 克，精盐 15 克，味精 4 克，高汤 1 千克，花椒水 20 克，葱、姜末各 15 克，豆油 50 克，香油 20 克。

制法 ①将面粉放入盆内，加水 and 成硬面团，饧 15 分钟。

②将羊肉切成薄片。胡萝卜、黄瓜均洗净切成小象眼片。紫菜撕成小片冲洗一下。香菜切成小段。 ③将饧好的面团揉匀，擀成大薄片，先切成 2 厘米宽的长条，再斜切成菱形片。

④锅内加水烧开，下入面片煮至七成熟捞出。 ⑤炒锅内加豆油烧热，下入羊肉片煸炒至熟，放入葱末、姜末、花椒水炒香。加入高汤、海米、精盐、胡萝卜片烧开，撇去浮沫，放入面片、味精、黄瓜片再烧开，连汤盛入碗内，每碗内分别放上紫菜、熟豌豆粒、香菜段，淋上香油即成。

玉米面片汤

玉米面片汤是东北人喜食的风味小吃。它是以玉米面、面粉和成面团切成片，加汤煮熟而成。其特点是汤鲜面软，咸香清淡，滑嫩爽口。

原料 玉米面 200 克，面粉 100 克，猪肉 30 克，葱花 15 克，姜末 8 克，香菜叶 10 克，精盐 4 克，鸡精 5 克，鲜汤 750 克，味精 2 克，豆油 45 克，酱油 3 克。

制法 ①将玉米面放入盆内，用加盐的沸水搅烫均匀，加入面粉和成面团揉匀，饧 5 分钟。②将饧好的面团放在案板上，擀成大薄片，切成 2 厘米宽的长条，再斜切成菱形片。猪肉切成片。③锅内加入豆油烧热，放入猪肉片煸炒至变白时，放入葱花、姜末、酱油炒香，加入鲜汤、精盐、鸡精烧开，下入切好的面片煮熟，加味精，出锅盛入汤碗内，放上香菜叶即成。

三鲜疙瘩汤

三鲜疙瘩汤是东北特色风味小吃。它是以面粉、虾仁、海参、火腿肠为原料烧制而成。其特点是色彩美观，汤清味美，咸鲜香浓。

原料 面粉 400 克，火腿肠 25 克，黄瓜 25 克，水发海参 20 克，虾仁 20 克，精盐 4 克，味精 2 克，胡椒粉 2 克，葱、姜末各 10 克，熟豆油 25 克，香油 10 克，清汤 700 克。

制法 ①将火腿肠切成丁。黄瓜洗净切丁。海参、虾仁均洗净切丁。 ②将面粉倒入盆内，分次洒入清水，用筷子调成小疙瘩。 ③锅内加熟豆油烧热，放入葱、姜末炝锅，加清汤烧开，放入火腿肠、面疙瘩、海参丁、虾仁丁、精盐、胡椒粉烧开至熟，下入黄瓜丁、味精调匀，淋入香油出锅装碗即成。

四、包 子 类

焗馅包子

焗馅包子在东北各地是一种大众化小吃。在制法上各有千秋，原是食摊上经营的小吃，现中、小饭店都有营销。其特点是色泽洁白，软嫩咸香。

原料 面粉 350 克，酵面 150 克，肥瘦各半猪肉 600 克，葱花 100 克，姜末 15 克，精盐 5 克，酱油 20 克，味精 3 克，花椒面 1 克，香油 15 克，豆油 25 克，食碱 2 克。

制法 ①将猪肉剁成末。锅内加豆油烧热，下入肉末焗炒，加姜末、酱油炒熟后盛入容器内晾凉。再加葱花、味精、精盐、花椒面、香油拌匀成馅。 ②将面粉、酵面、食碱加温水和匀，饧 15 分钟。 ③将饧好的面团揉匀，搓成长条，揪成 30 个剂子，按扁，包入调好的馅，收口捏严，口向下按平，用夹子在周围夹几道花纹，摆入蒸锅内，蒸 10 分钟即熟，装盘即成。

吉林包子

吉林包子是具有地方风味的特色小吃。它是用酵面包入调好的馅蒸制而成。其特点是皮薄馅嫩，汁多味香，色白褶匀。

原料 精白面粉 350 克，酵面 150 克，净猪肉 500 克，海米 25 克，酱油 50 克，葱花 50 克，姜末 10 克，精盐 2 克，味精 3 克，十三香粉 2 克，猪油 40 克，香油 5 克，食碱 2 克，水 250 克。

制法 ①将猪肉剁成细米，放入容器内，加酱油、猪油、十三香粉、姜末，再边加水边顺一个方向搅匀，搅至肉馅发粘，成稠糊状，放入海米、葱花、精盐、味精、香油再搅匀成馅。②将酵面加入食碱揉匀。再将干面粉用热水和好揉匀，再将两块面放在一起揉匀，揉透揉光滑，搓成长条，揪成 40 个剂子，擀成圆皮，然后左手拿皮，右手抹馅，收拢，用右手拇指和食指提褶收口，捏成圆形包子。③将包子摆在笼屉内，用旺火蒸 10 分钟左右即熟。

吉林汤包

吉林汤包是东北著名小吃。始创于吉林，盛行于东北各地。其特点是色白软嫩，皮薄馅鲜，褶匀汁浓，别有风味。

原料 面粉 400 克，酵面 100 克，猪肉 400 克，肉皮冻 200 克，芝麻仁 25 克，猪油 50 克，料酒 50 克，酱油 100 克，

精盐 3 克，味精 4 克，白糖 6 克，葱花 15 克，姜末 10 克，香油 20 克，食碱 2 克。

制法 ①先将芝麻仁洗净炒熟，擀碎。猪肉剁成细末。肉皮冻切碎。 ②将面粉放在案板上加温水、酵面、食碱一起和匀揉成面团，揉匀揉透。 ③将猪肉末内加入酱油、料酒、精盐、猪油，顺一个方向搅匀，再加入芝麻仁、味精、白糖、葱花、姜末、香油搅匀，最后放入切碎的肉皮冻拌匀成馅。 ④案板上撒点浮面，将面团搓成长条，揪成 50 个剂子，按扁后擀成直径 5 厘米的圆皮。 ⑤将圆皮放在左手上，右手拿竹板匙子抹馅，用右手拇指和食指提 16 个褶，做成圆形包子，摆放在蒸锅内，蒸约 10 分钟即熟，取出装盘即可。

荞面灌汤包

荞面灌汤包是四平市著名的小吃。它是选用荞麦面包入汤馅而成。其特点是色淡味醇，馅嫩汁多，味道鲜美。

原料 荞麦面 500 克，肥瘦猪肉 350 克，酱油 50 克，面酱 15 克，姜末 10 克，十三香粉 1 克，味精 3 克，葱花 50 克，香油 25 克，浓鸡汤 350 克。

制法 ①将猪肉剁成肉末，放入容器内，加入酱油、面酱、味精、姜末、十三香粉拌匀，再分次加入鸡汤顺一个方向搅拌上劲，至肉馅成稀糊状，再放入葱花、香油搅匀。 ②将荞麦面用温水和好，揉透揉匀，搓成长条，揪成 40 个剂子，按扁，擀成圆薄皮，抹上馅提褶捏成包子，收口不要捏死，留一小口。随包随放进笼屉内，用旺火蒸 10 分钟，成熟

后取出即成。

枣泥玫瑰包

枣泥玫瑰包是东北大众化特色小吃。它是以酵面剂包入枣泥馅蒸制而成。其特点是色泽洁白，制作简单，暄软甜香，味美可口。

原料 面粉 500 克，枣泥 100 克，玫瑰酱 20 克，泡打粉 12 克，白糖 50 克。

制法 ①将面粉放容器内，加入泡打粉拌匀，用温水和成面团，饧 10 分钟。②将枣泥、玫瑰酱、白糖放在一起，调拌匀。③将饧好的面团揉匀，搓成长条，揪成 10 个剂子，按扁，逐个包入枣泥玫瑰馅，捏成三角状，在中心处用枣泥点上一个点。然后摆在蒸锅内，用旺火蒸 15 分钟至熟即成。

蚕 茧 包

蚕茧包是吉林辽源风味小吃。它是用酵面包入甜豆沙馅，制成蚕茧包形上屉蒸熟而成。其特点是色泽洁白，形如蚕茧，暄软甜香。

原料 面粉 800 克，酵面 300 克，甜豆沙馅 700 克，食碱 8 克。

制法 ①将酵面放入盆内，用水调开，加入面粉和成面团。②将食碱用温水调化，揉入面团内，反复揉匀，饧 10 分钟。③将饧好的面团揪成约 50 克重的剂子，按扁，包入

15 克豆沙馅，团成椭圆形，按扁，用刀在上面并排切成约 0.2 厘米宽的刀口，深至露馅为止。再用手将两边捏一下，上面略鼓起即可。④蒸笼内铺上屉布，将蚕茧包生坯摆入，上蒸锅，用旺火蒸约 15 分钟即成。

佛 手 包

佛手包是沈阳清朝时宫廷的传统风味小吃。它是以发酵面包入甜豆沙馅，制成佛手形包坯蒸制而成。其特点是色泽洁白，形似佛手，造型美观，暄软甜香。

原料 面粉 400 克，酵面 100 克，甜豆沙馅 250 克，食碱 2 克。

制法 ①将面粉用温水和好，加入酵面揉匀发酵。②将发酵的面团加入碱水揉匀，搓成长条，揪成均匀的剂子，按扁，逐个包入豆沙馅，包严，搓成椭圆形，剂口朝下，由一头按扁，在扁处切六刀，两边切透，中间不切透，把中间切的三条刀口捏住卷至底下，将两条弹开呈佛手状，放到笼屉里蒸约 12 分钟即成。

注 如将豆沙馅改换成什锦糖馅，用同样制法，即可制成什锦佛手包。

牛肉萝卜包子

牛肉萝卜包子是东北家常风味小吃。它是以酵面包入牛肉末、萝卜末馅蒸制而成。其特点是色泽洁白，皮薄暄软，馅

大嫩香，咸鲜味美。

原料 面粉 750 克，牛肉 400 克，大萝卜 400 克，泡打粉 15 克，葱末 25 克，姜末 15 克，料酒 15 克，酱油 15 克，精盐 6 克，十三香粉 2 克，味精 2 克，鸡汤 75 克，熟猪油 30 克，香油 10 克。

制法 ①先将萝卜洗净擦成细丝，用精盐 3 克略腌，挤去水分，切成末，放入盆内。将牛肉剁成细末，分次加入料酒、酱油、鸡汤、精盐、味精、十三香粉、葱末、姜末、熟猪油、香油搅拌均匀，放入萝卜末拌匀成馅。②将面粉放入泡打粉拌匀，用温水和成面团，饧 10 分钟。③将饧好的面团揉匀搓成长条，揪成剂子，按扁，擀成中间稍厚的圆饼，逐个包入馅捏成包子，摆入蒸笼内蒸约 20 分钟即成。

糯米豆包

糯米豆包是东北著名风味小吃。是根据满族的“粘豆包”改制而成。过去满族每年腊月，家家都要制作粘豆包，如今随时均可吃到。其特点是色泽洁白，粘香甜软，诱人食欲。

原料 糯米面 200 克，红小豆 100 克，白糖 100 克，干玉米叶适量。

制法 ①将糯米面用温水和成面团，装入盆内加盖，放在 30°左右的温热地方发酵 12 小时后，反复揉匀备用。②将红小豆洗净，放入冷水锅内，煮至熟烂，呈干米饭状时，捣碎成细泥再拌入白糖。③将干玉米叶剪成段，放在温水内洗净，泡透，捞出沥净水。④将揉好的糯米面团揪成略大

于核桃的剂子，放在手中压成饼皮，包入豆馅，团成圆球，再团成圆锥形，底部沾上洗好的玉米叶，摆在屉帘上，放入蒸锅内，蒸约 30 分钟，取出即成，食用时蘸白糖。

东北粘豆包

粘豆包是东北满族著名的风味面食。过去每年进入腊月，满族人家家家户户都用粘米、红小豆做粘豆包过年，并当作祭祖、敬神的贡品，以祈祷年年有，年年甜。其特点是色泽金黄，皮薄馅大，外粘内甜，绵软可口。

原料 黄粘米面 800 克，红小豆 800 克，玉米面 200 克，白糖 200 克，菽叶 150 克。

制法 ①将黄粘米面、玉米面拌匀，用七成热的水和成面团，放入盆内，盖上盖，放到 30°的温热地方发酵 12 小时后备用。②将红小豆淘洗干净，放入冷水锅内上火煮至熟烂，成干米饭状后捣成泥状，拌入白糖。③将发酵好的面团揉好后，揪成略大于核桃的剂子，放在手上，压成圆饼，再包入豆馅，团成圆锥形。④将菽叶用温水泡透、回软，铺在屉帘上，再摆入豆包，放蒸锅蒸 30 分钟即成，食用时蘸白糖即可。

注 现东北各地流行的糯米豆包，即是按此粘豆包的制法，将粘米改换成糯米制作成的。

麻酱龙眼包

麻酱龙眼包是辽宁风味小吃。它是以烫面包入羊肉末、麻酱、琼脂调成的馅蒸制而成。其特点是小巧精致，馅心软嫩，汁多味鲜，别有风味。

原料 精白面粉 300 克，羊肉 200 克，麻酱 50 克，琼脂 10 克，料酒 10 克，酱油 10 克，牛骨汤 200 克，精盐 3 克，味精 2 克，葱末 25 克，姜末 10 克，十三香粉 1 克，胡椒粉 1 克，花椒油 25 克。

制法 ①将面粉用热水烫好，和成面团揉匀。②将锅内加牛骨汤 150 克，放入琼脂熬化。另将麻酱用 50 克热牛骨汤调开。③将羊肉剁成碎末，加料酒、酱油、精盐、味精、葱末、姜末、十三香粉、胡椒粉、调开的麻酱、化开的琼脂搅拌均匀，再加入花椒油拌匀成馅。④将面团揉匀，搓成长条，揪成均匀的小剂子，用面杖擀成小圆饼，逐个包入馅，捏成小包子，摆入笼屉内，用旺火蒸 12 分钟即成。

混汤包子

混汤包子是吉林吉利堂美食府创制的特色风味小吃。它是以羊肉馅包成小笼包，蒸熟后，浇入烧开的鸡汤而成。其特点是皮暄馅嫩，肉香味美，汤汁鲜醇。

原料 精白面粉 200 克，羊肉 150 克，大葱 50 克，精盐 4 克，味精 2 克，排骨精 2 克，姜末 10 克，料酒 10 克，鸡清

汤 250 克，香菜 10 克，香油 20 克，酱油 10 克。

制法 ①将面粉用热水烫好和成面团揉匀。 ②将羊肉剁成碎末。大葱剁碎放在羊肉内，加料酒、酱油、姜末、鸡汤 25 克、精盐 2 克、味精 1 克、香油 10 克搅拌均匀成馅。 ③将面团揉匀，搓成长条，揪成小剂子，按扁擀成小圆饼，逐个包上调好的馅，捏成小包子，摆在笼屉内，用旺火蒸 10 分钟取出，放入碗内，撒少许香菜段。 ④将炒勺内加入鸡清汤、排骨精、精盐、味精烧至滚沸，倒入包子碗内，淋香油即成。

吉利堂麻辣混汤包

吉利堂麻辣混汤包是吉利堂美食府特色风味小吃。它是将蒸好的牛肉小笼包内浇入鲜汤、花椒、辣椒油而成。其特点是汤汁清鲜，包子软嫩，咸香麻辣。

原料 面粉 200 克，牛肉 125 克，白菜 100 克，香菜 10 克，精盐 4 克，味精 2 克，酱油 15 克，料酒 10 克，排骨精 2 克，鸡精 2 克，熟花椒 5 克，辣椒油 10 克，猪油 25 克，香油 5 克，高级鲜汤 250 克，葱、姜末各 10 克，五香粉 1 克。

制法 ①将面粉用热水烫好和成面团，饧一会儿。 ②牛肉剁成细末，加料酒、酱油 10 克、精盐 2 克、五香粉、葱姜末、味精、鲜汤 30 克充分搅匀。 ③将白菜洗净切成细末，加精盐 1 克拌匀略腌，挤去水分，放入猪油、牛肉末拌匀成馅。 ④将熟花椒切成末。香菜洗净，切小段。 ⑤将饧好的面团揉匀搓成长条，揪成均匀的小剂子，按扁，擀成小圆

饼，逐个包入馅，捏成小龙眼包，摆入笼屉内用旺火蒸10分钟至熟，然后摆在汤碗内，放入切碎的花椒末、香菜段、鸡精、排骨精。⑥将勺内加高级鲜汤、精盐、酱油烧至滚沸，倒入汤包碗内，淋辣椒油、香油即成。

水煎包

水煎包是吉林著名小吃，也是小吃店和食摊上经营的一种大众化点心。它是以酵面皮包馅制成包子，再放入平底锅内煎制而成的。其特点是面白底黄，面皮暄软，馅大嫩香，味道鲜美。

原料 面粉500克，泡打粉5克，猪肉300克，韭菜300克，水发粉条150克，酱油30克，精盐4克，味精2克，姜末10克，花生油适量。

制法 ①将面粉加水、泡打粉和成面团，饧10分钟备用。

②将猪肉剁成碎末加精盐2克、酱油、姜末、味精调匀。

③将水发粉条剁碎，加精盐2克、花生油20克拌均。④将韭菜择洗干净切成末同粉条、猪肉末一起搅匀成馅。⑤将饧好的面团搓成长条，揪成约20克重的剂子，滚圆，擀成中间稍厚的圆皮，包入馅，捏成提褶包子。⑥将深沿平底锅烧热洒点花生油，将包子整齐地摆在锅内煎制，另将水700克加面粉50克搅成水面糊，均匀迅速地浇入锅内，加盖，用中火煨至水干时，开盖改成小火，淋入花生油再加盖焖1分钟，见包子底部出现一层薄锅巴时，用铲子铲起，煎黄的一面朝上放入盘内即成。

枣泥三角

枣泥三角是东北家常风味小吃。它是以酵面包上枣泥成三角形包子蒸制而成。其特点是形态美观，暄软洁白，馅心甜润，浓香扑鼻。

原料 面粉 500 克，泡打粉 10 克，枣泥馅 400 克。

制法 ①将面粉和泡打粉均放在盆内拌匀，倒入温水和成面团，饧 10 分钟。②将饧好的面团搓成长条，揪成均匀的剂子，按成圆饼，包入枣泥馅，捏成三角形包子，边不捏死。捏好后放入蒸锅，蒸约 15 分钟即成。

菜团

菜团是吉林特色风味小吃。它是以三合面，配以肉、菜馅蒸制而成。其特点是色黄个大，皮薄馅满，咸鲜香浓，清香适口。

原料 玉米面 300 克，豆面 150 克，白面 100 克，白菜 400 克，猪肉（肥三瘦七）300 克，葱末 30 克，姜末 15 克，酱油 15 克，料酒 10 克，精盐 4 克，味精 2 克，胡椒粉 1 克，花椒面 1 克，豆油 20 克，香油 10 克。

制法 ①将玉米面、豆面、白面均放在盆内拌匀，加开水烫好和成面团，稍饧。②将白菜洗净切碎，加点精盐略腌去水分。猪肉剁成肉末加料酒、酱油、葱姜末、精盐、胡椒粉、花椒面、味精、豆油、香油搅匀。再将白菜末挤去水

分放入肉末内拌匀成馅。③将饧好的面团搓成粗条，揪成均匀的大剂子，拍扁，包入菜馅，包严成菜团，放入笼屉蒸约 20 分钟即成。

混糖锅盔

混糖锅盔是吉林风味小吃。它是用熟面粉加鸡蛋、酵面、白糖和成面团，再擀成饼烙制而成。其特点是饼圆暄软，不糊不生，皮酥甜香。

原料 面粉 400 克，酵面 100 克，鸡蛋 3 个，白糖 150 克，猪油 50 克，小苏打 10 克，豆油 75 克。

制法 ①将面粉入蒸锅蒸熟擀细过罗。②将鸡蛋磕入容器内搅散，倒在面粉内。再将白糖、猪油、酵面、小苏打放到面粉里和匀成面团，揉至糖溶化，软硬适度。③将和好的面团搓成长条，揪成 10 个剂子，逐个揉成馒头形，再擀成圆饼。④将平底锅烧热，铺上一层白纸刷上豆油，将饼放在锅内，加盖，用微火反复烙至饼边发白、不粘手即熟。

速蒸麻糖包

速蒸麻糖包是吉林地区的创新风味小吃。它不仅在食摊上受到欢迎，并已进入高级筵席。它是以精粉包入枣泥芝麻馅蒸制而成。其特点是色泽洁白，暄软可口，香甜味美，诱人食欲。

原料 精白面粉 500 克，香甜泡打粉 25 克，黑芝麻面 50

克，白糖 75 克，枣泥 150 克。

制法 ①将精白面粉与香甜泡打粉放一起和匀，加温水和成面团。 ②将黑芝麻面与白糖、枣泥合在一起拌匀。

③将面团揉匀后揪成约 20 克重的剂子，压扁，包入拌匀的馅，封上口，用双手团圆，摆放笼屉上，用中火蒸 15 分钟即成。

五、饺子类

新兴园蒸饺

新兴园蒸饺是吉林新兴园特色风味食品。它用的菜馅随季节而变化。其特点是皮薄透亮，馅饱汁多，味美香醇，筋道适口。

原料 面粉 500 克，净猪肉 350 克，圆白菜 250 克，葱末 50 克，猪骨汤 100 克，香油 20 克，酱油 40 克，姜末 10 克，精盐 3 克，味精 5 克，花椒面 2 克，材料油 60 克（用熟豆油、葱段、姜块、拍松的蒜、花椒、八角炸制而成）。

制法 ①将猪肉剁成末，放入容器内，加酱油、花椒面、味精拌匀，再边加骨头汤边顺着一个方向搅，搅至肉馅发粘成稠糊状。随即放入葱末、材料油、香油、精盐、姜末拌匀。将圆白菜焯水后剁碎，挤去水放入肉馅内搅拌均匀。 ②将面粉拨出少许做浮面。余下的面用 250 克开水和好凉透，揉成面团，揉光滑。 ③将揉好的面团搓成长条，揪成 50 个剂子，按扁，逐个擀成薄厚均匀的圆皮，左手拿皮，右手抹馅，收拢，用右手拇指和食指捏褶收口，捏成月牙形饺子，边要薄

而齐，无重边。④笼屉内铺上屉布，把饺子逐个摆好，放在开水锅上，用旺火蒸 12 分钟即熟，原笼上桌即可。

玉面蒸饺

玉面蒸饺是东北风味小吃。它是以玉米面、白面和在一起，包入牛肉、萝卜馅蒸制而成。其特点是面皮暄软，馅嫩咸鲜，香浓味美，味道醇厚，养胃壮力。

原料 玉米面 300 克，面粉 300 克，泡打粉 10 克，酵面 50 克，食碱 10 克，牛肉 300 克，大萝卜 300 克，葱、姜末各 15 克，料酒 10 克，酱油 15 克，精盐 5 克，味精 2 克，胡椒粉 1 克，五香粉 1 克，花椒油 25 克，香油 10 克，鸡汤 25 克。

制法 ①将牛肉洗净剁成细肉末，放入盆内。萝卜洗净，先切成薄片，再切成细丝，最后剁碎，放入大碗内，撒上精盐 2 克略腌。②牛肉末内加入料酒、酱油、精盐、鸡汤、味精、五香粉、胡椒粉、葱姜末搅匀，再放入花椒油、香油拌匀。将萝卜末挤去水分放入肉末内调匀成馅。③将玉米面用沸水搅烫，和成面团。酵面用温水调开，加面粉、泡打粉、碱和成面团。再将玉米面团、面粉面团和在一起，揉匀，饧 10 分钟。④将饧好的面团搓成条，揪成均匀的剂子，按扁后，擀成圆皮，包入调好的馅，捏成大饺子，摆入蒸屉上锅，用旺火蒸 20 分钟即成。

荞面蒸饺

荞面蒸饺是东北风味名吃，有着悠久的历史。它是以烫好的荞面，配以猪肉、白菜馅蒸制而成。其特点是色淡味鲜，皮薄个大，馅满嫩滑，诱人食欲。

原料 荞面 500 克，猪肉（肥三瘦七）250 克，白菜 300 克，葱、姜末各 10 克，料酒 10 克，酱油 10 克，精盐 3 克，十三香粉 1 克，胡椒粉 1 克，味精 2 克，熟豆油 20 克。

制法 ①将白菜洗净后切成碎米，加点精盐略腌。猪肉洗净剁成肉末，放入盆内，加料酒、酱油、精盐、味精、葱姜末、十三香粉、胡椒粉、熟豆油搅匀。将白菜末挤去水分放入肉末内调匀。②将荞面用沸水烫搅和成面团，饧 5 分钟。③将面团揉匀后，搓成长条，揪成均匀的剂子，擀成圆皮，逐个包入馅，捏成月牙形大饺子，摆入蒸锅内，上屉蒸约 20 分钟即熟。

注 如将荞面和猪肉、白菜改换成玉米面和牛肉、萝卜，用同样制法即可制出玉面蒸饺。

申记饺子

申记饺子是东北地区特色系列风味小吃。它是由申中林等人以科学膳食为指导，结合祖传配方精心研制而成。其特点是皮薄馅满，味道鲜美，汤汁浓郁，独具特色。

系列之一：

原料 精白面粉 500 克，水发鱿鱼 150 克，猪肉馅 150 克，韭菜 150 克，净虾仁 50 克，姜末 10 克，酱油 25 克，香油 10 克，啤酒 25 克，精盐 2 克，胡椒粉 1 克。

制法 ①将面粉用凉水和成略硬的面团，饧 30 分钟。
②将鱿鱼洗净剥碎。猪肉馅下锅内炒至七成熟。韭菜切碎。虾仁剥碎。将鱿鱼、肉馅、虾仁同放一盆内，加酱油、啤酒、精盐、姜末、香油、胡椒粉顺一个方向搅拌均匀，再放入韭菜拌匀成馅。③将饧好的面团放在案板上揉匀，搓成长条，揪成略小于蛋黄的剂子，滚圆，按扁，擀成薄皮，包入馅成饺子。④锅内加清水烧开，加点盐，下入饺子，加盖，水开时点一点儿凉水，再开时，再点一点儿凉水，再开时揭盖即成。

系列之二：

原料 面粉 500 克，虾肉 250 克，鸡肉 250 克，葱末 25 克，姜末 15 克，淀粉 10 克，啤酒 50 克，鲜汤 75 克，酱油 10 克，精盐 5 克，味精 2 克，香油 10 克。

制法 ①将面粉加凉水和成略硬的面团，饧 30 分钟。
②将虾肉、鸡肉均斩成茸，加葱姜末、啤酒、酱油、精盐、味精、香油顺一个方向搅匀，再分两次加入鲜汤，继续搅拌至匀，再加入淀粉拌匀。③将饧好的面团放在案板上，揉匀，搓成长条，揪成略小于蛋黄的剂子，擀成圆薄皮，包入馅成饺子。再按系列之一的煮法煮熟即成。

豆馅饺子

豆馅饺子是吉林朝鲜族风味小吃。它是以大米、红小豆、白糖等精制而成。其特点是皮薄色白，没有边，细腻甜香，风味独特。

原料 大米 1 千克，红小豆 500 克，白糖 150 克，熟豆油 30 克。

制法 ①将红小豆淘洗干净，放入水锅里煮至熟烂，捞出沥净水，放入盆内，拌入白糖，捣成茸泥，用手搓成直径约 1.5 厘米粗的长条。②将大米淘洗干净，磨成湿大米粉，放入水搅成面糊。③将蒸锅内铺好屉布烧上气时，将面糊一层一层地撒入屉内，撒满后，盖严盖，蒸约 20 分钟至熟成糕状。④将蒸熟的面团放在案板上揉匀，分成块，每块搓成长条，用擀面杖擀成约 0.4 厘米厚的长条饼片，将搓成长条的豆馅放在饼片的一半上，将另一半饼片盖在豆馅上，用碗口按出半圆形，呈饺子状，逐个刷上熟豆油装盘（以免粘连）即成。

猪肉水饺

猪肉水饺是东北家常风味小吃。是用猪肉韭菜馅包成饺子煮制而成。其特点是皮薄馅大，馅嫩味鲜，咸香适口。

原料 面粉 500 克，猪五花肉 400 克，韭菜 150 克，海米 10 克，酱油 20 克，姜末 10 克，鲜汤 15 克，精盐 3 克，味

精 2 克，熟豆油 20 克，十三香粉 2 克。

制法 ①将面粉放入盆内，加淡盐水和成面团，饧透。

②将猪肉剁成细肉末，放入盆内，加酱油、鲜汤、精盐、味精、姜末、熟豆油、十三香粉、海米充分搅匀。③将韭菜择洗干净，切成末放在调好的猪肉末内，搅拌均匀成馅。

④将饧好的面团揉匀，搓成长条，揪成均匀的小剂子，滚圆按扁，用擀面杖擀成小圆皮，包入调好的馅，捏成半圆形的饺子。⑤锅内加水烧开，下入饺子煮开，点两次凉水，熟透捞出即成。

注 根据个人喜好，如将韭菜换成酸菜，用同样制法即可制成酸菜水饺。

元宝饺子

元宝饺子是大连风味小吃。它是以面皮包入用鲜鱼肉、鲜虾仁、韭菜等调成的馅，捏成元宝形的饺子煮制而成。其特点是形似元宝，皮薄馅大，滑嫩成鲜，清香味美。

原料 精白面粉 500 克，鲜鱼肉 200 克，鲜虾仁 50 克，韭菜 150 克，料酒 10 克，精盐 4 克，味精 2 克，鸡精 3 克，姜末 10 克，十三香粉 2 克，胡椒粉 2 克，香油 15 克，猪油 15 克，花椒水 20 克。

制法 ①将精白面粉用冷水和成面团，饧 30 分钟。②将鲜鱼肉、虾仁均斩成茸，放入盆内。韭菜切成细末。鱼虾肉内加料酒、精盐、味精、鸡精、姜末、十三香粉、胡椒粉、香油、猪油、花椒水搅拌均匀，再放入韭菜拌匀。③将面

团放在案板上揉匀，搓成长条，揪成小剂子，滚圆，按扁。擀成圆薄皮，放上馅、捏成饺子，再将两个角捏在一起呈元宝生坯。④锅内加水烧开，下入元宝坯煮5分钟即熟。

马哈鱼饺

马哈鱼饺是吉利堂美食府特色风味小吃。它是以马哈鱼肉、韭菜包成饺子，煮制而成。其特点是皮薄馅满，滑软鲜嫩，咸香味美，别有风味。

原料 精白面粉500克，净马哈鱼肉400克，韭菜200克，精盐4克，味精2克，料酒10克，胡椒粉1.5克，姜末15克，猪油30克，香油10克，鲜肉汤50克，排骨精3克。

制法 ①将面粉用冷水加精盐1克和成面团，饧一会儿。

②将净马哈鱼肉刮成鱼茸放入容器内，加料酒、精盐、味精、胡椒粉、姜末、猪油、香油、鲜肉汤、排骨精顺一个方向搅匀上劲。③将韭菜洗净，切成细末，放在调好的鱼肉内拌匀。④将面团揉匀，搓成长条，揪成均匀的剂子，按扁，擀成圆薄皮，逐个包入馅捏成饺子。⑤锅内加水烧开，下入包好的饺子，煮开点水，煮熟捞出装盘即成。

注 按个人喜好，如将马哈鱼改换成鱿鱼，用同样制法即可作出鱿鱼鲜水饺。

白鱼水饺

白鱼水饺是黑龙江风味小吃。它是以兴凯湖大白鱼制成

而得名。其特点是皮薄馅大，肉质细嫩，味道鲜美，风味独特。（此饺系黑龙江省牡丹江市特一级点心师创制）

原料 面粉 500 克，鲜白鱼肉 350 克，葱末 50 克，姜末 25 克，香油 20 克，精盐 4 克，味精 2 克，胡椒粉 2 克，鲜鸡汤 100 克，熟猪油 20 克，料酒 15 克。

制法 ①将面粉放入盆内，加温水和成面团略饧。②将鲜白鱼肉去骨、刺切成细丁，放入容器内，加葱末、姜末、精盐、味精、胡椒粉、料酒、香油，分次加入鲜鸡汤、猪油充分搅匀成馅。③将面团揉匀搓成长条，揪成约 90 个剂子，按扁，擀成皮，包入馅呈饺子状，捏上花边，至全部包完。④锅内加水烧开，下入饺子煮约 5 分钟左右即熟。

回宝珍饺子

回宝珍饺子是吉林回族著名风味小吃。它是回民回宝珍所创制，故名。回宝珍饺子是以精粉面皮及调味特殊的牛肉馅包成饺子，煮制而成。其特点是皮薄边小，馅大嫩香，汤宽利口，风味独特。

原料 精白面粉 500 克，净牛肉 350 克，白菜 200 克，特母油（高级酱油）35 克，豆油 40 克，香油 10 克，精盐 4 克，味精 3 克，葱、姜末各 15 克，花椒水 40 克，牛腱子汤 60 克。

制法 ①将牛肉剔净板筋及筋膜，剁成高粱米粒状的碎末，放入盆内，加入花椒水、牛腱子汤、特母油、精盐、味精、葱末、姜末顺一个方向搅拌均匀，成粘稠状，放在阴凉处腌渍 4 小时以上待用。②将精白面粉放入盆内，用水 200

克和成稍硬的面团（冬季用温水，夏季用凉水），饧约 15 分钟。③将白菜（也可按季节选时令蔬菜）洗净，切成米粒状，用盐略腌挤去水分，放入腌好的肉馅内，加入豆油、香油继续搅拌均匀。④将饧好的面团搓成长条，每 50 克揪成 6 个剂子，按扁，用擀面杖擀成薄厚均匀的圆皮，放入与皮重相等的馅，包成饺子，下入开水锅中，用旺火煮约七、八分钟即熟，捞出装盘即成。

混汤小饺子

混汤小饺子是吉利堂美食府创制的特色风味小吃，可按季节变化调制丰富多样的馅心而闻名，深受儿童们的青睐。其特点是饺子小巧玲珑，馅嫩皮薄，汤汁清鲜，味道香醇。

原料 面粉 200 克，牛肉 150 克，酸菜 100 克，葱花 15 克，香菜 10 克，蒜苗 10 克，料酒 10 克，酱油 10 克，精盐 3 克，味精 3 克，鸡油 30 克，十三香粉 1.5 克，鸡清汤 250 克，香油 10 克，排骨精 2 克。

制法 ①将面粉用冷水和成面团，饧一会儿。②牛肉剁成碎末，放入葱花、料酒、酱油、十三香粉、精盐 2 克、味精 2 克、鸡油、鸡汤 30 克搅匀。③将酸菜洗净剁碎后挤干水分，放入牛肉末内搅匀成馅。香菜、蒜苗均切成段。④将饧好的面团揉匀，搓成长条，揪成小剂子，按扁，擀成小圆皮。左手拿饼，右手抹馅，捏成月牙形小饺子。⑤锅内加水烧开，放入饺子，煮熟后捞入汤碗内，放上香菜段、蒜苗段、排骨精、味精。⑥锅内加鸡清汤烧开，加入精盐至

滚沸时，倒入饺子碗内，淋香油即成。

汤 饺 子

汤饺子是延吉朝鲜族风味小吃。它是以面团包入用牛肉、豆腐、绿豆芽调好的馅，制成饺子，下入肉汤中煮熟后，再放上牛肉丝，浇上汤汁的小吃。其特点是饺子皮白馅鲜，汤清不腻，咸香麻辣，风味独特。

原料 面粉 300 克，牛肉 200 克，豆腐 150 克，绿豆芽 100 克，熟牛肉丝 25 克，酱油 20 克，精盐 5 克，味精 4 克，香油 10 克，牛肉汤 20 克，辣椒粉 10 克，胡椒粉 1 克，熟芝麻面 2 克，葱末 15 克，豆油 25 克，肉汤 1 千克，料酒 10 克。

制法 ①将牛肉剁成细末。豆腐挤去水分后剁碎。绿豆芽入沸水中焯一下挤去水分后剁碎。豆腐、绿豆芽均放在牛肉末内，加入豆油、葱末、胡椒粉、精盐 2 克、酱油 10 克、味精 2 克、料酒搅匀成馅。②将面粉放入盆内加水和成面团，饧约 20 分钟，将面团搓成长条，揪成均匀的小剂子，按扁，用擀面杖擀成圆薄皮，放入馅，逐个包成饺子。③锅内加入肉汤烧开，下入饺子，煮约 5 分钟至熟，捞出装入碗内，上面放上熟牛肉丝，浇上用辣椒粉、牛肉汤对成的汁。将煮饺子的原汤加入余下的精盐、味精、酱油调匀，浇入饺子碗内，撒上芝麻面、淋入香油即成。

大马哈汤饺

大马哈汤饺是吉利堂美食府特色风味小吃。它是用马哈鱼肉包成小饺子煮熟后加调料而成。其特点是汤汁清鲜，饺子软嫩，咸香味美。

原料 精白面粉 300 克，净马哈鱼肉 150 克，韭菜 100 克，料酒 10 克，精盐 4 克，味精 4 克，香菜 20 克，酱油 5 克，排骨精 3 克，猪油 20 克，香油 10 克，花椒油 10 克，姜末 10 克。

制法 ①将面粉加精盐 1 克，用冷水和成面团，饧一会儿。②将马哈鱼肉刮成鱼茸泥，加料酒、精盐 2 克、味精 2 克、排骨精 1 克、猪油、花椒油调匀，加入姜末拌匀。③将韭菜洗净，切成细末，放在鱼肉内拌匀成馅。④将饧好的面团揉匀，搓成长条，揪成小剂子，按扁，擀成小圆皮，包入馅，捏成小饺子。⑤锅内加水烧开，放入饺子，煮熟后捞入碗内，将原汤内加入余下的精盐、味精、酱油、排骨精烧开，浇在饺子碗内。将香菜切小段撒在饺子上，淋入香油即成。

香辣汤饺

香辣汤饺是吉利堂美食府特色风味小吃。它是在包制的猪肉水饺内浇入鲜汤及辣椒粉、青椒丝而成。其特点是汤鲜味美，饺子软嫩，馅心含汁，咸香带辣，别有风味。

原料 面粉 200 克，猪肉末 150 克，韭菜 100 克，肉皮冻 75 克，精盐 3 克，排骨精 3 克，味精 3 克，姜末 10 克，酱油 20 克，料酒 10 克，十三香粉 1.5 克，花椒油 25 克，青椒 15 克，香菜 10 克，干辣椒粉 5 克，鸡油 10 克，香油 10 克，排骨清汤 200 克。

制法 ①将面粉用冷水和成面团，揉匀，饧一会儿。
②将韭菜洗净切成末。肉皮冻切成末。青椒切细丝。香菜切小段。
③将肉末内加入料酒、酱油 15 克、精盐 2 克、排骨精 2 克、味精 2 克、十三香粉、姜末、花椒油、香油搅匀，放入肉皮冻末、韭菜末拌匀成馅。
④将饧好的面团揉匀，搓成长条，揪成小剂子，擀成小圆皮，包入馅，捏成半圆形的小饺子。
⑤锅内加水烧开，下入小饺子煮熟，捞入汤碗内，放上青椒丝、香菜段。
⑥炒勺内加鸡油烧热，放入辣椒粉，冲入排骨清汤，加精盐、排骨精、味精、酱油烧开，倒入饺子碗内即成。

熏牛肉饺子

熏牛肉饺子是百年老店吉利堂美食府的特色风味小吃。它是以面皮包入熏牛肉、韭菜馅，捏成饺子煮制而成。其特点是皮薄透明，熏香浓郁，咸香可口。

原料 精白面粉 500 克，牛肉 250 克，韭菜 200 克，料酒 10 克，酱油 15 克，精盐 3 克，味精 3 克，十三香粉 1.5 克，鸡精 3 克，姜末 10 克，卤汤 1 千克，香油 10 克，花椒油 15 克，白糖 15 克。

制法 ①将牛肉放入卤汤锅内卤煮至熟透入味。②将面粉用冷水和成面团，饧30分钟。③将卤好的牛肉捞出沥净汤汁。熏锅内撒入白糖，放上熏算，再放入牛肉，盖严，置火上烧至冒黄烟，端离火，闷3分钟取出。④将熏好的牛肉剁成肉末，加料酒、酱油、精盐、味精、十三香粉、鸡精、姜末、香油、花椒油搅匀。将韭菜洗净，切成末放入牛肉内拌匀。⑤面团放在案板上揉匀，搓成长条，揪成均匀的剂子，按扁，擀成圆薄皮，放上调好的馅包成月牙形的饺子。⑥锅内加水烧开，下入饺子，煮约5分钟，熟透捞出装盘即成。

熏馅饺子

熏馅饺子是吉利堂美食府的特色风味小吃，已有近百年的历史。它是将猪肉入卤汤锅中煮透，再熏制后剁成末，调成馅包成饺子煮制而成。其特点是皮薄馅大，馅鲜嫩香，熏香浓郁，别具风味。

原料 精白面粉500克，猪五花肉300克，卤汤1千克，白菜100克，精盐3克，味精2克，酱油10克，料酒20克，五香粉2克，白糖15克，葱、姜末各15克，香油25克。

制法 ①将猪肉放入卤汤锅内，用小火卤煮至熟透入味捞出。②将面粉用冷水和成面团，饧30分钟。③熏锅内放入白糖，放上熏算，再放上卤好的猪肉，盖严，置火上烧至冒黄烟时端离火，闷3分钟取出，抹上香油。④将熏好的肉剁成肉末，加精盐、酱油、味精、料酒、五香粉、葱姜

末、香油拌匀。再将白菜入沸水锅中焯透捞出，剁碎，挤去水分，放入肉末内拌匀。⑤面团放在案板上揉匀，搓成长条，揪成剂子，滚圆，擀成圆薄皮，逐个包上馅，捏成月牙形饺子，并捏上花边。⑥锅内加水烧开，下入饺子加盖煮开，点两次水，煮至熟捞出装盘即成。

豆沙凉饺

豆沙凉饺是延边朝鲜族风味小吃，现已流传东北各地。它是以糯米、豆沙馅制作而成。其特点是形态美观，白嫩透明，滑软糯香，清凉适口。

原料 糯米 500 克，熟面粉 50 克，红豆沙馅 200 克。

制法 ①将糯米淘洗干净。用清水浸泡 4 小时，沥去水，上屉蒸至熟烂，取出放在干净的案板上，将屉布沾上点凉水，盖在糯米饭上来回揉搓，成细泥状，团成团。②将案板上撒上熟面粉，将糯米面团搓成长条，揪成约 20 克重的小剂子，团成球，按扁，擀成圆皮，放上红豆沙馅，对折，将边略捏合上即成饺子，摆入盘内即成。

炸酥饺

炸酥饺是吉林创新风味小吃。它是以水油面包上油酥面擀成薄片，包入火腿、猪肉馅的饺子炸制而成。其特点是形色美观，皮酥馅香，口味独特。

原料 面粉 500 克，熟火腿 200 克，大葱 100 克，猪油

150 克，香油 10 克，豆油 750 克，精盐 2 克，味精 2 克。

制法 ①将面粉 250 克加猪油 120 克搓成干油酥面。再将余下的 250 克面粉加猪油 30 克拌匀，用温水和成水油面。

②将火腿、大葱均切成细末，放在一起，加入精盐、味精、香油拌匀成馅。③用水油面包上油酥面，擀成长方形的大片，再叠成三层，再擀成方薄片。将四边切下，放在中间擀平，由外向里卷起来成细长条，切成均匀的 30 个剂子，使刀切面朝上立起来，按扁，擀成直径约 4.5 厘米的圆皮。④将圆皮逐个包上馅，捏成饺子坯，将边锁成绳子花纹。⑤锅内加入豆油烧至六成熟，将饺子逐个下入油中，用小火慢慢炸透呈金黄色浮起时捞出即成。

猪肉盒子

猪肉盒子是东北家常风味小吃。它是用和面包猪肉馅烙制而成。其特点是色黄油润，咸香味醇。

原料 面粉 500 克，猪肉（肥三瘦七）400 克，葱末 75 克，姜末 30 克，精盐 4 克，酱油 10 克，味精 3 克，十三香粉 2 克，香油 10 克，豆油 150 克，料酒 10 克，鲜汤 20 克。

制法 ①将面粉放入盆内，用温水和成面团略饧。②将猪肉剁成细末，加料酒、鲜汤、酱油顺一个方向搅拌，再放入葱末、姜末、精盐、味精、十三香粉、香油、豆油 20 克继续搅匀上劲成馅。③将饧好的面团揉匀，搓成细长条，揪成剂子，用擀面杖擀成圆皮，包上肉馅，对折成半圆形，将边提捏成花边。④将平底锅刷一层豆油烧热，逐个放上盒

子，用小火加盖慢慢烙至呈金黄色熟透即可铲出装盘。

蛋饼盒子

蛋饼盒子是东北风味小吃之一。它是用鸡蛋、面粉调糊摊饼，再包入馅烙制而成。其特点是色泽金黄，皮质酥嫩，蛋香馅美，咸鲜爽口。

原料 鸡蛋 5 个，面粉 200 克，猪瘦肉 250 克，韭菜 400 克，酱油 20 克，精盐 5 克，味精 2 克，十三香粉 2 克，鸡精 3 克，姜末 10 克，熟豆油 150 克。

制法 ①将猪肉剁成细末。韭菜洗净切成细末。②炒锅内加豆油 30 克烧热，放入肉末煸炒至熟，出锅放入盆内晾凉，加入酱油、味精、十三香粉、姜末、鸡精搅拌均匀。

③将鸡蛋磕入盆内，加面粉、精盐 1.5 克、水搅匀成糊。平底锅内略刷一点油用手勺舀入蛋粉糊，摊平煎成薄蛋饼取出铺在案板上，直至全部煎完。④将韭菜末倒在调好的肉末内，放入精盐拌匀成馅，放在摊好的蛋饼上，包成长方形的盒子。⑤饼锅内刷上豆油，放上蛋饼盒子，用小火煎至两面呈金黄色，熟透即成。

注 按个人爱好，按此制法将面粉换成大米面糊摊成饼包入馅，可烙制成煎饼盒子。

翡翠盒子

翡翠盒子是长春著名风味小吃。它是用绿色菜汁和成面

团，擀成皮，以两张皮包入馅捏成盒子，煮制而成。其特点是色泽碧绿，锁边细匀，软嫩滑香，鲜美可口。

原料 面粉 500 克，猪肉 250 克，虾仁 50 克，鸡蛋 2 个，韭菜 200 克，菠菜 300 克，料酒 15 克，酱油 20 克，豆油 25 克，香油 10 克，五香粉 1 克，精盐 3 克，味精 2 克，姜末 10 克。

制法 ①将猪肉剁成细末。虾仁切成细丁。韭菜洗净切碎。鸡蛋磕入碗内搅散下入锅内炒成蛋花，再切碎。②将菠菜洗净，切碎挤出绿菜汁。将面粉放入盆内，加入绿菜汁和成面团，饧透。③猪肉末放在盆内，加酱油、五香粉、料酒、精盐、味精、姜末搅匀，再放入虾仁、蛋末、韭菜、豆油、香油搅拌均匀。④将绿色面团揉匀搓成条，揪成 60 个剂子，按扁，擀成圆形皮子，用一张面皮抹上馅，上面覆盖另一张皮子，将边沿捏紧，锁成绳子形花边。⑤锅内加水烧开，下入盒子煮熟，捞出装盘即成。

三鲜炸盒

三鲜炸盒是辽源特色风味小吃。它是用和好的面团擀成皮，用两张皮包入海参、大虾、猪肉等调好的馅，锁上花边油炸而成。其特点是色金黄，花边细，皮酥脆，馅心鲜。

原料 面粉 500 克，猪肉 200 克，水发海参 75 克，鲜虾肉 75 克，水发香菇 50 克，葱花 15 克，姜末 10 克，精盐 3 克，酱油 15 克，十三香粉 1.5 克，味精 2 克，香油 10 克，花椒油 15 克，豆油 750 克，猪油 100 克，淀粉 10 克。

制法 ①将猪肉剁碎。海参、虾肉、香菇均切成碎丁。

②炒勺内加豆油 30 克烧热，放入猪肉末炒熟，加入海参、虾肉、香菇、葱、姜、精盐、十三香粉、酱油炒熟，用湿淀粉勾芡，盛入容器内。③将面粉内加猪油、热水和好揉匀，搓成长条，揪成 60 个剂子，按扁，擀成直径约 5 厘米的圆皮。

④将炒好的肉馅内加入花椒油、味精、香油拌匀。然后先将一张圆皮上抹上馅，再用另一张皮盖在上面，将皮边捏紧，周围锁上绳子状花纹，即成盒子生坯。⑤炒勺内加豆油烧至六成热下入盒子，用慢火炸至呈金黄色捞出装盘即成。

韭菜盒子

韭菜盒子是东北家常风味小吃。它是以面粉、韭菜、鸡蛋包成圆盒子状，烙制而成。其特点是饼圆形美，色泽金黄，咸鲜清香，味道鲜美。

原料 面粉 600 克，韭菜 400 克，鸡蛋 5 个，精盐 5 克，十三香粉 2 克，味精 2 克，熟猪油 20 克，熟豆油 150 克。

制法 ①将面粉放入容器内，加温水和成面团略饧。

②将鸡蛋磕入大碗内搅散。炒锅内加熟豆油 50 克烧热，倒入鸡蛋液炒熟后倒在案板上剁碎，放入盆内。③将韭菜择洗干净，沥去水。切成细末，放入鸡蛋盆内，加味精、十三香粉、熟猪油、精盐拌匀成馅。④将饧好的面团揉匀，搓成长条，揪成均匀的剂子，擀成圆皮，拿一张皮放上馅，另拿一张皮扣上，用手锁上花边。⑤平底锅内刷上熟豆油，放入包好的盒子，用小火烙 5 分钟出锅即成。

薄饼盒子

薄饼盒子是东北传统风味小吃。它是以薄面皮，包入韭菜、肉末、鸡蛋馅的盒子烙制而成。其特点是色泽金黄，面皮筋道，馅心松散，咸鲜清香，味美可口。

原料 面粉 600 克，韭菜 300 克，鸡蛋 3 个，精盐 5 克，味精 2 克，猪肉 300 克，十三香粉 2 克，酱油 8 克，香油 10 克，熟豆油 150 克。

制法 ①将面粉放入盆内，加精盐 2 克拌匀，用温水和成面团略饧。②将猪肉剁成细末。韭菜择洗干净切成细末。鸡蛋磕入碗内搅散。③炒锅内加熟豆油 30 克烧热，放入鸡蛋液炒熟，倒在案板上剁细稍凉。炒锅内另加豆油 30 克烧热，放入肉末炒散至熟晾凉。④将肉末、鸡蛋末、韭菜同放一盆内，加酱油、精盐、味精、十三香粉、香油拌匀成馅。⑤将饧好的面团揉匀搓成条，揪成均匀的剂子，用擀面杖擀成极薄的大圆皮。将平底锅烧热，不放油，放入擀好的皮，用小火烙至微熟变色时出锅，全部烙完后，铺在案板上，放上馅，叠包成长方形的盒子。饼锅放入熟豆油。放入盒子，煎至两面呈金黄色熟透后出锅即成。

焗馅烙盒

焗馅烙盒是吉林风味小吃。它是以烫面皮包入焗驴肉馅烙制而成。其特点是色泽金黄，软嫩醇香，油润可口。

原料 面粉 500 克，驴肉 500 克，大葱 100 克，姜末 15 克，五香粉 1.5 克，精盐 4 克，味精 2 克，酱油 15 克，香油 15 克，熟豆油 150 克。

制法 ①将驴肉剁成细末。大葱切成末。②炒勺内加豆油 50 克烧热，放入驴肉末煸炒至微熟，放入姜末、五香粉、精盐、酱油、香油、味精炒匀装盆内晾凉后，放入葱末拌匀成馅。③将面粉放入盆内，加开水烫熟，揉匀，搓成长条，揪成均匀的剂子，按扁，用擀面杖擀成圆饼皮。④取一张饼皮，中间放上调好的馅，再扣上一张饼皮，合在一起将边捏成花边状。⑤饼锅烧热，将盒子摆入锅内，用刷子掸上点凉水，加盖，用小火焖 5 分钟左右，将盒子翻个儿，再焖约 5 分钟，去掉锅盖，逐个刷上熟豆油即成。

注 如将驴肉馅改换为牛肉馅，用同样的制法即可制成煸牛肉馅盒子。

王麻子锅贴

王麻子锅贴是辽宁大连市风味小吃。始创于 20 世纪 40 年代，由山东人王氏创制。由于王氏脸上有浅白麻子，而被戏称为王麻子锅贴。它是以冷水和成的面团擀皮包入精馅料制成中间紧合，两头见馅的长条形锅贴烙制而成。其特点是制作方法独特，成熟后色形别致，入口焦嫩，滋味鲜美，诱人食欲。

原料 面粉 800 克，鲜猪五花肉 500 克，骨头汤 200 克，酱油 20 克，白菜 300 克，水发木耳 25 克，水发海米 40 克，

精盐 5 克，味精 2 克，葱、姜末各 20 克，红方（腐乳）半块，豆油 25 克。

制法 ①将猪肉绞成颗粒状放入盆内。白菜洗净剁碎。海米剁碎。木耳切碎。②将猪肉内加入骨头汤、酱油顺一个方向搅拌成粘糊状时，加入化开的红方、精盐、味精、葱姜末拌匀，放入白菜末、木耳、海米搅拌成馅后再放入豆油搅匀。③将面粉放入盆中，加冷水和成面团揉匀搓成长条，揪成剂子（每 500 克面做 80 个锅贴），擀成圆饼发，将皮放在左手上，右手用馅板拨馅入皮，4 指略收拢，右手 3 指捏紧边皮，形成中间紧合，两头见馅的长条形锅贴。④平底锅内淋上薄薄一层豆油，摆入锅贴，用专用水壶在生坯间浇上水（锅贴间能见到水层为宜），加盖煎 3~4 分钟，掀开锅盖，再淋入豆油，随即用铲掀起锅贴，使油进入底面，再第二次浇水，水量为第一次用水的 1/3，加盖焖 3~4 分钟，用平铲取出，底部朝上摆在盘中即成。

驴肉锅贴

驴肉锅贴是吉林双辽的著名风味小吃。它是以面片包入驴肉、韭菜馅制成中间封口、两头开口的月牙形饺子煎贴而成。其特点是皮薄馅多，色泽金黄，鲜嫩咸香，味道醇厚。

原料 面粉 500 克，驴肉馅 250 克，韭菜 300 克，酱油 15 克，料酒 10 克，精盐 4 克，味精 2 克，姜末 15 克，香油 15 克，鸡汤 100 克，花生油少许。

制法 ①将面粉用开水和成烫面团。②将肉馅加入酱

油、料酒、鸡汤、精盐、味精、姜末、香油调匀，再放入切碎的韭菜拌匀。 ③将面团揉匀，搓成长条，揪成每个约 13 克重的剂子，按扁，擀成圆皮，逐个包上馅，将面皮对折，中间用手捏严，两角各留一口，不捏上，制好放平。 ④将平底锅烧热，刷上一层油，摆入锅贴，淋一点花生油和冷水，加盖焖贴，约 6~7 分钟至水干时，开盖，淋点香油，再盖上稍煸一会儿，开盖用铲子铲出装盘即成。

六、花 卷 类

牛肉花卷

牛肉花卷是吉利堂美食府风味面点。它是以牛肉馅、酵面蒸制而成。其特点是层次分明，暄软咸香，独具风味。

原料 面粉 500 克，牛肉 300 克，泡打粉 10 克，葱、姜末各 10 克，酱油 10 克，料酒 10 克，排骨精 5 克，精盐 3 克，十三香粉 1 克，豆油 30 克，香油 10 克。

制法 ①将牛肉剁碎，斩成肉茸。 ②将牛肉茸加入葱姜末、酱油、料酒、排骨精、精盐、十三香粉、豆油、香油搅拌均匀。 ③将面粉放入容器内，加入泡打粉拌匀，再加温水和成面团，饧 10 分钟。 ④将饧好的面团揉匀，擀成大片，将肉馅倒在面片上，抹匀，相对折叠，用刀切成条，制成花卷，摆入上气的蒸锅内，用旺火蒸 15 分钟即成。

豆 沙 卷

豆沙卷是深受东北人喜爱的小吃之一。它是用酵面片卷

豆沙馅蒸制而成。其特点是色泽美观，暄软甜香，层次分明，老幼皆宜。

原料 面粉 500 克，香甜泡打粉 10 克，甜豆沙馅 250 克，豆油 25 克。

制法 ①将面粉放在盆内，加入泡打粉拌匀，再加入温水和成面团，饧 10 分钟。②将饧好的面团放在案板上揉匀，揪成 10 个均匀的剂子。每个剂子擀成 15 厘米长、6 厘米宽的面片。③将每个面片上刷一层豆油，抹一层甜豆沙馅，从长面片的两边对着向中间卷起来，中间抹点水粘住，翻过来整理均匀。④逐个摆入蒸锅内，蒸约 12 分钟即熟。上桌时由中间切成两段摆入盘内即成。

豆沙花卷

豆沙花卷是东北著名的大众化小吃。它是花卷的创新品种，是以酵面抹入豆沙馅制成花卷蒸制而成。其特点是黑白分明，甜香味美，暄软可口。

原料 面粉 500 克，泡打粉 12 克，甜豆沙馅 200 克，豆油 45 克。

制法 ①将泡打粉放在面粉内拌匀，加入温水和成面团，饧 10 分钟。②将甜豆沙馅放在容器内，加豆油调拌匀。③将饧好的面团揉匀，擀成大片，倒上豆沙馅，抹匀，将面皮折叠起来，用刀切成宽条，卷成花卷，摆入蒸锅内，用旺火蒸 15 分钟即成。

纽祥花卷

纽祥花卷是吉林大众化小吃。过去制作需要将面长时间发酵，现已采用简便快捷的方法。其特点是洁白美观，暄软可口，形似纽祥，经济实惠。

原料 面粉 500 克，香甜泡打粉 10 克，香油 15 克，熟花生仁 20 克，精盐 1 克。

制法 ①将面粉放入盆内，加入泡打粉拌匀，浇入温水和成面团，饧 10 分钟。②将饧好的面团揉成长条，用擀面杖擀成长方形薄片，刷上香油，撒点精盐，从上往下卷起，卷好后整理均匀，用刀切成大小相等的 20 块，刀口向上，每两块为一组对齐，用筷子在中间夹一下，逐个做完。将一粒花生仁按在中间。③将蒸锅内铺上湿屉布，摆上花卷盖严，用旺火蒸 10 分钟即熟，取出装盘即成。

麻酱花卷

麻酱花卷是吉利堂美食府特色系列小吃。它是以酵面片抹上麻酱、油、排骨精，卷成花卷蒸制而成。其特点是咸香味美，暄软适口，风味独特。

原料 面粉 500 克，芝麻酱 30 克，排骨精 5 克，豆油 30 克，泡打粉 12 克，精盐 2 克。

制法 ①将泡打粉放在面粉内拌匀，加温水和成面团，饧 10 分钟。②将麻酱、豆油、排骨精、精盐放在一起调匀。

③将饧好的面团揉匀，擀成大片，将调好的麻酱涂抹在面片上，将面片相对折叠，切成段，卷成花卷。④将花卷摆入蒸锅内，用旺火蒸 15 分钟取出即成。

鸳鸯卷

鸳鸯卷是吉林市风味小吃。它是用酵面擀成大片，一端卷上豆沙馅，另一端卷上用京糕、瓜子仁、青丝调成的馅，上屉蒸熟而成。其特点是形色美观，香甜微酸，双色双味。

原料 面粉 1 千克，酵面 300 克，食碱 8 克，甜豆沙馅 300 克，京糕 200 克，瓜子仁 50 克，青丝 50 克。

制法 ①将酵面用温水调开，加入面粉揉成面团饧 10 分钟左右。②将食碱用水化开，和入面团，反复揉匀，饧 10 分钟左右，再擀成大片，将甜豆沙馅搓成粗条，放在面片的一端，将京糕、青丝切粒后拌入瓜子仁放在面片的另一端，然后由两边向中间卷。③将卷好的卷放入笼屉中，蒸 20 分钟取出，切成 6 厘米长的段，装盘即成。

速蒸甜花卷

速蒸甜花卷是黑龙江创新风味小吃。它是采用泡打粉为发酵剂快速发酵蒸制而成，备受儿童们喜爱。其特点是香甜暄软，快捷易做，味美可口。

原料 面粉 500 克，白糖 150 克，泡打粉 12 克，豆油 50 克。

制法 ①将面粉内加入泡打粉拌匀。②将白糖放在热水内溶化，倒入面粉内和成软面团，饧10分钟。③将饧好的面团放在案板上揉匀，擀成大薄片，抹上一层豆油，将面片相对折叠，用刀切成条，将3根条放在一起，用手捏住两头卷成花卷，放在蒸锅内，用旺火蒸15分钟即成。

豆沙蝴蝶卷

豆沙蝴蝶卷是东北流行的风味小吃。它是人们日常生活中常食用的食点，是以发酵面、豆沙馅蒸制而成。其特点是形如蝴蝶，层次分明，暄软甜香，味美可口。

原料 面粉750克，泡打粉15克，甜豆沙馅300克，豆油50克，精盐3克。

制法 ①将面粉放入盆内，加入泡打粉拌匀，将精盐放温水内调化，倒入面粉内和成面团，饧10分钟。②将面团放在案板上擀成大薄片，上面刷一层豆油，再抹匀一层甜豆沙馅，然后将面片从两边向中间对叠三次成双卷，用刀切成3厘米宽的段，再立着摆入蒸锅内蒸15分钟即成。

炸山药卷

炸山药卷是吉林风味小吃。它是以熟山药泥包入豆沙馅卷成卷入油炸制而成。其特点是色泽金黄，造型美观，软嫩甜香，柔润适口。

原料 山药500克，豆沙馅200克，熟面粉100克，白

糖 100 克，豆油 1 千克。

制法 ①将山药洗净，放入蒸锅内蒸至熟烂，取出晾凉。

②将山药去皮，捣成细泥，加入熟面粉揉匀成山药团。再搓成长条，揪成 20 个剂子，逐个包入豆沙馅，搓成约 5 厘米长的圆长卷。③锅内加豆油烧至七成热，下入山药卷炸透呈金黄色，捞出摆入盘内，撒上白糖即成。

七、米 饭 类

香辣肉丝饭

香辣肉丝饭是吉利堂美食府特色风味小吃。它是以大米、香米蒸熟后拌入炒肉丝而成。其特点是饭香味浓，肉丝滑嫩，香辣适口。

原料 大米 150 克，白香米 50 克，猪瘦肉 75 克，青椒 25 克，香菜 15 克，红干椒 15 克，淀粉 20 克，料酒 10 克，酱油 10 克，精盐 2 克，味精 2 克，鸡汤 30 克，豆油 100 克，葱、姜丝各 10 克，鸡油 10 克。

制法 ①将大米、白香米放在一起，淘洗干净，加水入蒸锅蒸熟。②将猪肉切成细丝。青椒切丝。香菜切小段。红干椒切丝。③将锅内加豆油烧至四成热，将肉丝用淀粉 15 克拌匀上浆，下入油中滑透，倒入漏勺沥去油。④将料酒、酱油、精盐、味精、鸡汤、淀粉对成汁。⑤将蒸熟的米饭挑散，装入盘内。炒勺内加豆油 30 克烧热，放入红干椒丝炸香，下入葱丝、姜丝、青椒丝炒匀，放入肉丝、香菜段，倒入对好的汁，颠翻均匀，淋入鸡油，出勺盛盖在饭上即成。

香菇排骨饭

香菇排骨饭是黑龙江特色风味小吃。它是以米饭配上烧好的香菇排骨而成。其特点是排骨软烂，饭香味美，香醇适口。

原料 大米 200 克，猪排骨 300 克，水发香菇 50 克，料酒 10 克，酱油 10 克，精盐 3 克，味精 2 克，白糖 18 克，鲜汤 300 克，葱段 10 克，姜片 10 克，豆油 30 克，香油 10 克。

制法 ①将大米淘洗干净，加水、精盐 2 克、香油 5 克上屉蒸熟取出。②将猪排骨剁成 4 厘米长的段。香菇去蒂洗净。③炒勺内加豆油烧热，放入白糖炒化，呈红色时加入鲜汤、葱段、姜片、料酒、酱油，下入排骨、精盐、香菇烧开，用小火烧至排骨软烂，汤汁浓时，加味精、香油即成。

④将蒸熟的米饭挑散，盛入碗内，覆盖上烧好的排骨、香菇即可上桌。

注 照此制法将香菇排骨改换成香菇牛肉，即制成香菇牛肉饭。

牛肉炒饭

牛肉炒饭是辽宁风味小吃，它是以熟牛肉、元葱、木耳、米饭合炒而成。其特点是色彩美观，清鲜软嫩，咸香可口。

原料 大米 300 克，熟牛肉 50 克，元葱 50 克，水发木耳 50 克，蒜片 10 克，料酒 10 克，排骨精 2 克，精盐 1 克，

豆油 30 克。

制法 ①将大米淘洗干净，加水入蒸锅蒸熟取出，挑散。

②将熟牛肉切成小丁。元葱去皮切小丁。木耳洗净切小丁。

③炒勺内加豆油烧热，放入蒜片炸香，下入牛肉丁、料酒、木耳丁煸炒，再下入元葱丁炒熟，放入散米饭，撒入精盐、排骨精炒匀，出勺装盘即成。

三鲜炒饭

三鲜炒饭是辽宁风味小吃。它是用鸡蛋、海米、羊肉丁合炒而成。其特点是色黄味鲜，滑嫩咸香。

原料 熟大米饭 200 克，熟羊肉 50 克，鸡蛋 2 个，海米 25 克，葱花 10 克，排骨精 2 克，精盐 1 克，胡椒粉 1 克，蒜片 10 克，豆油 60 克，鸡油 10 克，料酒 10 克。

制法 ①将熟羊肉切成小丁。海米用温水洗净。鸡蛋磕入碗内搅匀。②炒勺内加豆油 40 克烧热，倒入鸡蛋液炒散成小蛋块，至熟出勺。③锅内加豆油 20 克烧热，放入葱花、蒜片炆锅，下入羊肉丁、料酒煸炒，再加入海米、散大米饭、鸡蛋块炒匀，撒入精盐、排骨精、胡椒粉、鸡油炒匀，出锅装盘即成。

木耳蛋炒饭

木耳蛋炒饭是黑龙江特色风味小吃。它是以木耳、鸡蛋炒熟后拌饭而成。其特点是色彩亮丽，软嫩咸香，清爽味美。

原料 大米 300 克，鸡蛋 2 个，水发木耳 75 克，葱花 15 克，排骨精 3 克，精盐 1 克，豆油 50 克。

制法 ①将大米淘洗干净，加水入蒸锅蒸熟取出，用筷子挑散。②将鸡蛋磕入碗内搅散。木耳洗净，切小丁。③炒锅内加豆油 30 克烧热，倒入蛋液炒散至熟出锅。④炒锅内加豆油烧热，放入葱花炆锅，下入木耳丁煸炒至熟，放入散米饭，倒入炒好的蛋块，撒入精盐、排骨精炒匀，出锅装盘即成。

羊肚炒饭

羊肚炒饭是辽宁清真特色风味小吃。它是以羊肚、米饭、青椒等合炒而成。其特点是饭香味美，清鲜脆嫩，香辣可口。

原料 大米 200 克，羊肚 200 克，青、红椒各 25 克，干辣椒粉 10 克，精盐 10 克，料酒 15 克，花椒、八角各 5 克，桂皮 6 克，葱段、姜片各 10 克，醋 3 克，葱花 10 克，味精 2 克，花生油 50 克，香油 10 克。

制法 ①将大米淘洗干净，加水上屉蒸熟。②将羊肚用精盐 3 克、醋反复搓洗干净，放入锅内，加水，放入葱段、姜片、花椒、八角、桂皮、精盐 5 克煮熟烂捞出。③将煮熟的羊肚切成小丁。青、红椒均洗净切丁。④炒勺内加花生油烧热，放入葱花、辣椒粉炸香，下入羊肚丁、青红椒丁略炒，加精盐、料酒、香油、味精，放入蒸熟的米饭炒匀，出勺装盘即成。

注 在东北清真风味小吃中，羊肉蕨菜炒饭和羊肚炒饭

制法相同，只需把羊肚、青红椒改换成羊肉、蕨菜即可。

黑米鸡肉饭

黑米鸡肉饭是辽宁特色风味小吃。它是以黑米蒸熟后，配以炒好的鸡肉丁而成。其特点是黑白分明，饭香味美，营养滋补。

原料 黑米 200 克，鸡脯肉 200 克，蛋清 1 个，淀粉 20 克，精盐 3 克，味精 2 克，料酒 20 克，葱花 10 克，姜末 5 克，黄瓜 50 克，猪油 300 克，花椒油 30 克，鸡汤 15 克。

制法 ①将黑米淘洗干净，加水、猪油 20 克入蒸锅蒸熟取出。②将鸡脯肉切成小丁。黄瓜洗净切成小丁。③将鸡肉丁用料酒 10 克、精盐 1 克腌渍入味，再用淀粉、蛋清拌匀上浆。④炒勺内加猪油烧至四成热，下入鸡丁滑透滑散倒入漏勺沥去油。锅内加花椒油烧热，放入葱花、姜末炝锅，下入黄瓜丁略炒，倒入鸡丁炒匀，烹入料酒，加精盐、味精、鸡汤对成的汁，翻匀即成。⑤将蒸熟的黑米饭盛入碗内，略压实，翻扣在盘内，上面覆盖上炒好的鸡丁，食用时拌匀即成。

龙 凤 会

龙凤会是吉利堂美食府著名特色风味小吃。它是以米饭配海参、鸡脯肉合炒而成。其特点是色彩美观，滑嫩鲜香。

原料 大米 200 克，水发海参 75 克，鸡脯肉 100 克，胡

萝卜 25 克，青豆 20 克，葱、姜末各 10 克，精盐 4 克，味精 2 克，料酒 10 克，豆油 80 克，淀粉 15 克。

制法 ①将大米淘洗干净，加水蒸熟。 ②将胡萝卜切成小丁。鸡脯肉切成小丁。水发海参洗净切成小丁。 ③将海参丁入沸水锅中焯透捞出。鸡肉丁用料酒 5 克、精盐 1 克腌渍入味，再用淀粉上浆。 ④炒勺内加豆油烧热，放入鸡肉丁滑透捞出。炒勺内再放葱、姜末炸香，下入海参丁、料酒、胡萝卜丁、青豆煸炒至熟，放入鸡丁、蒸熟的散米饭、精盐、味精炒匀，出勺装盘即成。

牛肉楂子饭

牛肉楂子饭是吉林白城特色风味小吃。它是以玉米楂子、牛肉为原料蒸制而成。其特点是色泽金黄，肉烂饭香，咸鲜适口。

原料 玉米楂子 200 克，牛肉 200 克，胡萝卜 25 克，青豆 25 克，猪油 25 克，酱油 5 克，十三香粉 1.5 克，精盐 3 克，味精 2 克。

制法 ①将玉米楂子淘洗干净，用温水浸泡两小时。 ②将牛肉洗净，切成丁；将胡萝卜切成小丁；与洗净的青豆同放一容器内，加精盐、酱油、十三香粉、味精拌匀。 ③将入味的牛肉丁、胡萝卜丁、青豆放在泡好的玉米楂子内，加水、猪油拌匀，入蒸锅蒸熟，出锅装盘即成。

注 用此制法将牛肉丁和青豆改换成鸡丁和香菇丁，便制成鸡丁楂子饭。

香辣狗肉饭

香辣狗肉饭是延边朝鲜族特色风味小吃。它是以米饭、熟狗肉、青椒等合炒而成。其特点是米饭醇糯，肉鲜香辣，营养滋补，风味独特。

原料 大米 150 克，白香米 50 克，熟狗肉 100 克，青红椒 25 克，红干椒 10 克，胡椒粉 2 克，料酒 10 克，酱油 10 克，精盐 3 克，花椒油 50 克，香油 10 克，葱花 10 克，姜末 10 克，狗肉汤 30 克，排骨精 2 克。

制法 ①将大米、白香米均淘洗干净，加水上蒸锅蒸熟。
②将熟狗肉切成小丁。青红椒洗净切小丁。红干椒切小段。
③炒勺内加花椒油烧热，放入葱、姜、红干椒炸香，烹入料酒、酱油，加狗肉汤，放入狗肉丁、精盐、胡椒粉、排骨精炒入味，放入青红椒丁、蒸熟的散米饭、香油炒匀装盘即成。

农家饭包

农家饭包是东北家常风味小吃。它是用嫩白菜叶包入高粱米饭和用酱拌土豆、葱丝、香菜而制成的饭包。其特点是饭菜合一，咸鲜清香，风味独特。

原料 高粱米 500 克，嫩白菜叶 200 克，大葱 75 克，土豆 200 克，香菜 50 克，农家豆酱 30 克。

制法 ①将高粱米淘洗干净。嫩白菜叶洗净沥去水。土

豆去皮洗净。②将洗好的高粱米下入锅中，加足水，土豆也放入米锅中烧开，煮至熟烂时将土豆拣出放入碗内。将高粱米饭捞出沥净汤，放入盆中盖上盖。③将土豆捣碎。将葱撕成丝，香菜切成小段，放在土豆碗内，加入农家豆酱拌匀。④将沥净水的白菜叶铺在桌上，先放一层拌好的土豆、葱、香菜，再铺上一层高粱米饭，然后再放上一层拌好的土豆、葱、香菜，将白菜叶四周捏拢包严即成饭包，用双手捧食即成。

酱瓜鸽肉炒饭

酱瓜鸽肉炒饭是吉林特色风味小吃。它是以米饭和酱黄瓜、鸽肉合炒而成。其特点是味道醇香，酱瓜脆嫩，鸽肉细腻，营养滋补。

原料 大米 200 克，酱黄瓜 50 克，净鸽肉 75 克，葱、姜、蒜末各 10 克，十三香粉 1 克，胡椒粉 1 克，排骨精 3 克，白糖 0.5 克，鸡油 30 克，香油 10 克，料酒 10 克。

制法 ①将大米淘洗干净，加水入蒸锅蒸熟取出，挑散。②将酱黄瓜洗净，切成小丁。鸽肉洗净切成小丁。③炒勺内加鸡油烧热，放入葱、姜、蒜炝锅，下入鸽肉丁煸炒至熟，加料酒、十三香粉、胡椒粉炒匀，下入酱黄瓜丁、白糖、排骨精略炒，放入散米饭，加香油炒匀出勺即成。

注 用同样制法，只需将鸽肉、酱黄瓜改换成虾肉、西芹或蟹柳、蒜薹，即可制成虾芹炒饭或蟹柳蒜薹炒饭。

鱿鱼炒饭

鱿鱼炒饭是辽宁特色风味小吃。它是以鱿鱼、熟米饭合炒而成。其特点是鱿鱼脆嫩，饭香味浓，清爽香辣，营养适口。

原料 大米 200 克，水发鱿鱼 100 克，青椒 25 克，红干椒 10 克，花椒 5 克，葱花 10 克，姜末 8 克，料酒 10 克，花生油 50 克，香油 10 克，精盐 3 克，味精 2 克。

制法 ①将大米淘洗干净，放入蒸锅加水蒸熟取出，挑散。②将鱿鱼治净，切成小丁。青椒切丁。红干椒切小段。

③锅内加花生油烧热，放入花椒炸香捞出花椒不用，放入葱、姜炝锅，下入红干椒、鱿鱼丁煸炒至熟，加青椒丁、料酒、米饭炒匀，撒入精盐、味精、香油炒匀，出锅装盘即成。

马哈鱼饭

马哈鱼饭是黑龙江特色风味小吃。它以黑龙江的特产马哈鱼肉、口蘑、黄瓜等炒熟后拌米饭而成。其特点是色形美观，饭糯肉嫩，咸香味美，回味悠长。

原料 大米 200 克，净马哈鱼肉 100 克，口蘑 25 克，黄瓜 25 克，料酒 15 克，酱油 10 克，精盐 3 克，排骨精 2 克，鸡油 30 克，香油 10 克，胡椒粉 1.5 克，猪油 200 克，葱花、姜末各 10 克，淀粉 15 克，鸡汤 30 克。

制法 ①将大米淘洗干净，加水放蒸锅内蒸熟。②将

净马哈鱼肉切成小丁。口蘑、黄瓜分别切成碎丁。 ③将马哈鱼肉丁用胡椒粉、料酒 5 克、淀粉 10 克拌匀上浆。炒锅内放猪油烧至四成热，下入鱼肉丁滑透倒入漏勺。 ④锅内加鸡油烧热，放入葱、姜炅锅，加料酒、鸡汤、酱油，下入口蘑丁、黄瓜丁略炒，再放入鱼丁、精盐、排骨精炒匀，用湿淀粉勾薄芡，淋入香油即成。 ⑤将蒸熟的米饭盛入碗内，再翻扣在盘中，上面浇炒好的鱼丁即成。

紫 菜 饭

紫菜饭是吉林朝鲜族风味小吃。它是用紫菜包入大米饭、牛肉末、鸡蛋皮、菠菜等卷成卷，再切成片，佐调料食用。其特点是形圆片均，色彩美观，清鲜可口，独具风味。

原料 大米 200 克，紫菜 1 张，牛肉 50 克，鸡蛋 1 个，菠菜 30 克，酱油 30 克，芝麻面 3 克，白糖 15 克，醋 18 克，精盐 4 克，味精 2 克，豆油 25 克，辣椒粉 10 克。

制法 ①将大米淘洗干净，放入锅中煮成大米饭，晾凉备用。 ②将牛肉剁成肉末。炒勺内加豆油烧热，下入肉末炒熟盛盘内。 ③将菠菜洗净，入沸水锅中焯后捞出投凉，沥净水，切成 3 厘米长的段，用酱油 5 克、味精、芝麻面拌匀入味。 ④锅内加水 75 克，加入酱油 10 克、精盐、醋 8 克、白糖烧开，晾凉成调味汁。 ⑤鸡蛋磕入碗内搅散，放炒勺内摊成长形的蛋皮一张。将凉饭里加入调味汁拌匀。紫菜用微火烤一下，铺在卷帘上。将调好的饭均匀地铺在紫菜上。约占紫菜的 $\frac{2}{3}$ 。再在饭上面逐层铺上牛肉末、蛋皮、菠菜，然

后从一端用卷帘将紫菜饭卷成直径约 6 厘米粗的卷，卷好后撤下卷帘，将紫菜卷切成 2 厘米厚的片，刀口面朝上拼摆在盘内。上桌后配醋、辣椒粉、酱油，由食者自行调味。

刺嫩芽炒饭

刺嫩芽炒饭是吉林大众化风味小吃，它是以米饭、吉林的特产刺嫩芽、牛肉末合炒而成。其特点是饭香味美，刺嫩芽脆嫩，咸鲜可口，风味独特。

原料 大米 200 克，刺嫩芽 100 克，牛肉 75 克，精盐 3 克，味精 2 克，葱、姜、蒜末各 10 克，花生油 30 克，香油 10 克。

制法 ①将大米淘洗干净，加水、香油上蒸锅蒸熟取出。

②将刺嫩芽洗净切段。牛肉切成细末。 ③炒勺内加花生油烧热，放入葱、姜、蒜末炝香，下入牛肉末煸炒至熟，再下刺嫩芽、精盐炒熟，放入蒸熟的米饭、味精炒匀，出勺装盘即成。

香辣芥菜饭

香辣芥菜饭是吉利堂美食府特色风味小吃。它是以炒好的芥菜丝、红干椒等放大米饭上而成。其特点是饭糯菜爽，清新香辣，风味别具。

原料 大米 200 克，咸芥菜 75 克，红干椒 15 克，香菜 15 克，白糖 1 克，十三香粉 1 克，葱、姜丝各 10 克，排骨精

2 克，豆油 30 克。

制法 ①将大米淘洗干净，放蒸锅内加水蒸熟。②将芥菜泡洗干净切成细丝。红干椒切丝。香菜洗净切小段。③锅内加豆油烧热，放入红干椒丝炸酥，下入葱姜丝、芥菜丝、十三香粉、白糖、排骨精炒匀，至熟取出。④将蒸熟的米饭挑散，装盘，放上炒好的芥菜丝，上面撒点香菜段，食用时拌匀即成。

朝鲜盖饭

朝鲜盖饭是朝鲜族传统风味小吃。它是将辣白菜、山野菜、辣椒、角瓜、鸡蛋等各种小菜盖在大米饭上而成。其特点是色彩美观，清鲜爽口，咸辣香醇，风味别致。

原料 大米 300 克，辣白菜 50 克，山野菜（蕨菜）50 克，青、红辣椒各 25 克，角瓜 30 克，胡萝卜 30 克，水发香菇 30 克，鸡蛋 1 个，油芝麻 20 克，精盐 10 克，味精 5 克，白糖 5 克，香油 10 克，鸡精 5 克，胡椒粉 3 克，辣酱 200 克。

制法 ①将大米淘洗干净，放蒸锅内加水蒸熟。②将角瓜、香菇、青红椒、山野菜、辣白菜均切成 4 厘米长的粗丝。胡萝卜切成条片，再切成羽毛状。③将角瓜丝、香菇丝、野菜段、胡萝卜分别入沸水锅略焯一下捞出。④将青红椒丝、野菜、香菇、胡萝卜、角瓜全部放在盘内，加入精盐、味精、白糖、香油、鸡精、胡椒粉拌匀入味。⑤将蒸熟的米饭盛入碗内，将入味的青红椒、野菜、香菇、胡萝卜、角瓜、辣白菜分别排摆在饭上。⑥将鸡蛋磕入炒锅内煎熟

放在饭上。辣白菜上放上油芝麻。余下的芝麻放在辣酱碗上与盖饭同时上桌即成。

延吉糯米饼

延吉糯米饼是延吉朝鲜族风味小吃,东北各地均能见到,很受食客的欢迎。它是以糯米面摊成圆饼,烙呈金黄色包入豆沙馅再撒上白糖而成。其特点是形如半月,色泽黄白,甜香粘糯。

原料 糯米面 500 克,豆沙馅 350 克,白糖 100 克,小苏打 5 克,豆油 50 克。

制法 ①将小苏打放进糯米面内,加温水 300 克和匀。
②将平底锅刷一层豆油,烧热,用手勺将面舀入锅内,摊成直径 7 厘米的圆饼,烙呈金黄色,包入豆沙馅,将饼对折成半圆形。平底锅再刷一层豆油,继续用小火烙透,取出,撒上白糖即成。

鸡丁楂子饭

鸡丁楂子饭是东北家常特色风味小吃。它是以鸡肉、玉米楂子等拌匀焖制而成。其特点是色彩分明,软烂香浓,咸鲜味美,营养可口。

原料 玉米楂子 200 克,鸡脯肉 200 克,水发香菇 50 克,葱花 15 克,姜末 10 克,豆油 20 克,精盐 4 克,排骨精 3 克,料酒 15 克。

制法 ①将玉米糝子淘洗干净，用温水泡透。 ②将鸡脯肉切成丁，用料酒、精盐 2 克拌匀入味。 ③将香菇去根洗净，切成丁。 ④将泡好的玉米糝子放入锅内，加入鸡丁、香菇丁、精盐、排骨精、葱花、姜末、豆油拌匀，加水烧焖至熟，取出装盘即成。

大糝子豆饭

大糝子豆饭是东北传统风味小吃。它是以大玉米糝子配以饭豆煮制而成。其特点是粒粒饱满，糝子油黄，饭豆红亮，软糯浓香，诱人食欲。

原料 大玉米糝子 300 克，饭豆 100 克。

制法 ①将大玉米糝子、饭豆均淘洗干净，用温水泡 2 小时。 ②将大玉米糝子、饭豆同时倒入蒸锅中，放适量水，置旺火上烧开，蒸焖约 30 分钟，离火后不揭锅盖，闷一会儿，然后再继续改用小火焖约 15 分钟出锅即成。

八、什 锦 类

糯米烧麦

糯米烧麦是吉林特色小吃。它是以烫面皮包入糯米饭、肉丁馅制成烧麦，蒸制而成。其特点是色白鲜香，甜咸清淡，香味浓郁。

原料 精白面粉 500 克，糯米 400 克，熟猪肉 225 克，干淀粉 200 克，酱油 30 克，白糖 20 克，猪油 125 克，葱花 15 克，姜末 10 克，精盐 2 克，味精 2 克，料酒 15 克。

制法 ①将糯米淘洗干净，用温水（夏季用凉水）浸泡 4 小时，沥去水，放入蒸锅蒸熟。 ②将熟猪肉切成碎丁。炒勺置旺火上加猪油烧热，放入葱花、姜末、肉丁翻炒几下，加入料酒、酱油、白糖、精盐、味精煸炒至入味后，加水 250 克，烧开后倒入蒸熟的糯米翻炒至糯米将汤料完全吸收后，放入猪油拌匀成馅。 ③将面粉用开水烫熟，和成面团揉匀，搓成长条，揪成 40 个剂子，擀成圆皮，撒上干淀粉，用小走槌将圆皮边沿轧成生菜叶形的烧麦皮子。 ④将烧麦皮包上馅，合拢捏成烧麦，摆入蒸锅内蒸熟即成。

花边烧麦

花边烧麦是四平著名风味小吃。它是以烫面擀成烧麦皮，包入调好的牛肉馅制成三角形的花边烧麦。其特点是形态美观，精巧别致，味道醇香，诱人食欲。

原料 精白面粉 500 克，牛肉末 300 克，泡好的海米 30 克，葱末 50 克，姜末 15 克，料酒 10 克，酱油 30 克，花椒水 20 克，精盐 2 克，味精 2 克，五香粉 2 克，香油 20 克，干淀粉 200 克，红樱桃少许。

制法 ①将面粉用开水烫好和成面团，饧 10 分钟。②将海米切碎放在牛肉末内，加葱末、姜末、料酒、酱油、花椒水、精盐、味精、五香粉、香油搅拌均匀成馅。③将面团放在案板上揉匀，搓成长条，揪成均匀的剂子，按扁，撒上干淀粉擀成皮，用走槌压成生菜叶状的皮子。④将压好的烧麦皮逐个放入馅，合拢捏成核桃纹白菜叶形的边，呈三角形，中心放一小点红樱桃点缀，上屉蒸约 10 分钟即成。

羊肉烧麦

羊肉烧麦是辽宁阜新市蒙古族风味小吃。它是以半烫面包入嫩羊肉馅制成烧麦蒸制而成。其特点是皮薄馅满，鲜嫩味美，玲珑剔透，醇香适口。

原料 面粉 500 克，鲜嫩羊肉 400 克，大葱 40 克，香菜 30 克，料酒 15 克，酱油 30 克，精盐 2 克，姜末 15 克，味精

2 克，胡椒粉 1 克，茴香粉 1 克，香油 25 克。

制法 ①将面粉 200 克加开水和成烫面团，余下面粉用冷水和成面团。将两块面团放在一起揉匀揉透，盖上净湿布饧 15 分钟。②将羊肉剁成肉末。葱切末。香菜切末。③将羊肉末内加料酒、酱油、葱姜末、精盐、味精、胡椒粉、茴香粉搅拌均匀，再放入香菜末、香油拌匀成馅。④将面团放在案板上揉匀搓成长条，揪成约 15 克重的剂子，按扁，用走槌擀成烧麦皮，逐个包馅合拢，口不捏严，放在蒸锅内旺火蒸约 15 分钟即成。

翡翠烧麦

翡翠烧麦是吉林著名风味小吃。它是以烫面皮包入菠菜、虾仁馅制成烧麦蒸制而成。其特点是皮薄如纸，馅心碧绿，咸鲜清香，味道醇美。

原料 精白面粉 300 克，干淀粉 150 克，菠菜 500 克，鲜虾仁 150 克，精盐 4 克，味精 2 克，排骨精 3 克，猪油 40 克，香油 10 克。

制法 ①将面粉用开水搅烫，揉成面团，盖湿布略饧。②将菠菜洗净，入沸水锅中焯一下，捞出投凉，挤净水分，剁碎放入容器内。虾仁切成碎丁放在菠菜内，加入精盐、味精、排骨精、猪油、香油搅拌均匀成馅。③将面团揉匀，搓成长条，揪成 25 个剂子，按扁，擀成直径 3.5 厘米的圆皮，撒上干淀粉，用走槌将圆皮四周轧成生菜叶形的烧麦皮子。④左手拿烧麦皮，右手抹馅，拢成烧麦，摆入蒸锅蒸熟即成。

奶油马蹄酥

奶油马蹄酥是辽宁著名小吃，它是将传统马蹄酥加以改进创新以水油面、油酥面、奶油等精制而成。曾在第二届全国烹饪技术比赛中获金牌奖。其特点是造型精巧优美，色泽黄白相间，口感酥松，香甜酥脆。

原料 生面粉 150 克，熟面粉 150 克，奶油 200 克，熟猪油 250 克，豆油 1.5 千克。

制法 ①将生面粉加点豆油、水和成水油面团，熟面粉加熟猪油和成油酥面团。将水油面、油酥面分别揪成 20 个小剂子。②用水油面剂子包入油酥面剂子破酥擀成片，由一头叠成宽 2.5 厘米、长 9.5 厘米的条，用刀顺长条中间切成两瓣，再把两瓣的刀口朝外围成马蹄形，收紧剂口，制成 20 个马蹄酥生坯。③锅内加豆油，烧至五成热时，将马蹄酥生坯下入油中炸至浮起，呈黄白分明时捞出，用花嘴子挤上奶油，摆入盘内即成。

豆沙一品酥

豆沙一品酥是吉林特色风味小吃。它是先以水油面包油酥面制成剂子，再包入豆沙馅，沾上芝麻仁炸制而成。其特点是个头整齐，色泽金黄，外皮酥脆，馅心甜香。

原料 精白面粉 500 克，豆沙馅 300 克，芝麻仁 75 克，豆油 900 克。

制法 ①将面粉 250 克加豆油 50 克、温水和成水油面。将余下面粉加豆油 125 克搓成干油酥面。 ②用水油面包入干油酥面，擀成长方形大片，从中间顺长切开，分别卷成两个粗细相等的条。再将卷好的条揪成 30 个剂子，逐个包入豆沙馅，捏严剂口按扁，剂口朝上。 ③将每个饼上抹点水，蘸上一层芝麻仁压实。 ④锅内加豆油烧至六成热，下入圆饼炸透呈金黄色浮出油面时，捞出即可。

纽祥花酥

纽祥花酥是吉林特色风味小吃。它是以水油面包入油酥面制成纽祥形油炸而成。其特点是形如纽祥，精巧美观，酥脆甜香。

原料 精白面粉 500 克，白糖 200 克，豆油 900 克。

制法 ①将面粉 200 克加白糖、豆油 125 克搓成干油酥面团揉匀，至糖融化。 ②将余下面粉加豆油 50 克、温水和成水油面团。 ③将水油面揉匀，擀成长方形片，放上油酥面包严，再擀成长方形大片。 ④用刀切成 12 厘米长、6 厘米宽的长条片，每片顺长对折成 3 厘米宽，切口面朝下立在案板上，用刀从一头每隔 1 厘米宽切一刀，深至 $\frac{2}{3}$ ，不切断，全部切好后，将切好的条一个向左按，一个向右按，如此全部分开按好成生坯。 ⑤锅内加豆油烧至六成热，将纽祥生坯下入油中炸透，浮出油面后捞出即成。

双酥套环

双酥套环是辽宁风味小吃。它是以油酥面、水油面制成套环后炸制而成。其特点是层次分明，外脆里酥，甜香味美，油润不腻。

原料 面粉 450 克，酵面 50 克，白糖 100 克，豆油 750 克，小苏打 5 克，鸡蛋 1 个。

制法 ①将面粉 200 克、白糖 100 克、豆油 75 克、小苏打 1 克、鸡蛋 1 个和匀成糖酥面。②将余下面粉、酵面、小苏打、豆油 30 克，用温水和成水油面团。③将水油面团揉匀，分成相等的两块。将两块面团分别擀成两张大片。将糖酥面也擀成片。④在一张面片上铺上糖酥面片，再用另一张面片盖上，用面杖擀平，切成 5 厘米长、2.5 厘米宽的条。在每个长条片中间顺长划一刀，不划断，用手拿住一头从中间穿过去，抻开成套环。⑤锅内加豆油烧至五成热，下入套环生坯炸透至浮起时捞出即成。

酥皮糯米球

酥皮糯米球是延吉朝鲜族创新风味小吃。它是以糯米面团包入芝麻糖馅滚上面包渣炸制而成。其特点是个头均匀，色泽金黄，皮酥里嫩，粘软甜香。

原料 糯米粉 300 克，白糖 250 克，熟芝麻仁 50 克，熟面粉 50 克，桂花酱 10 克，香精 2 克，面包渣 200 克，豆油

750 克，猪油 50 克。

制法 ①将白糖 100 克用沸水调化，倒入糯米粉内揉匀和成软面团。②将余下白糖、熟芝麻仁、熟面粉、桂花酱、香精、猪油搓成馅。③将糯米面团搓成长条，揪成 20 个剂子，按扁，逐个包入芝麻糖馅，团成圆球，再滚上一层面包渣。④锅内加豆油烧至五成热，下入糯米球炸至熟透浮起捞出即成。

炸 酥 棍

炸酥棍是辽宁风味小吃。它是用油酥面、水油面卷成棍状炸制而成。其特点是形如棍子，双色双味，酥脆香甜，老少咸宜。

原料 面粉 450 克，酵面 50 克，白糖 125 克，小苏打 4 克，豆油 750 克。

制法 ①将面粉 200 克内加入白糖 100 克、豆油 20 克、小苏打 1 克拌匀，搓成馅。②将余下的面粉内放入酵面、小苏打、豆油 30 克，用温水和成水油面揉匀。③将水油面分成两块，擀成两张相同的大片。在一片上抹上馅，抹匀，将另一片盖在上面擀平。④用刀将擀好的片切成 8 厘米长、1 厘米宽的条，每根条均用双手拧四下，成酥棍生坯。⑤锅内加豆油烧至六成热，下入酥棍生坯炸透，浮起时捞出即成。

果子面茶

果子面茶是吉林回族风味小吃。它是以小黄米面、荞面制成面茶，用面团炸成果子加调料食用。其特点是面茶香浓，果子金黄，味美可口。

原料 小黄米面 500 克，荞面 200 克，面粉 300 克，芝麻酱 125 克，酱油 10 克，精盐 20 克，食碱 10 克，白矾 6 克，豆油 1 千克。

制法 ①将面粉加温水、精盐 5 克、食碱、白矾和成面团揉匀，饧 30 分钟。②将小黄米面用罗过细，同荞面掺和在一起，加水、精盐 10 克搅匀，倒入锅内烧开，熬成粥状。

③将饧好的面团揉好后擀成大薄片，切成 3 厘米见方的小块。④锅内加豆油烧至五成热，下入切好的小面块炸透呈金黄色的果子块，捞出沥净油。将芝麻酱用水澥开，放入精盐搅出香味后，再加水调稀。⑤将一大碗盛多半碗熬好的面茶，放一匙调好的麻酱、酱油 10 克，再撒上炸好的果子块即可食用。

片 饽 饽

片饽饽是吉林风味小吃，既可做主食又可做酒席上的点心，它是以发酵面蒸制而成。其特点是色泽洁白，形状椭圆，个头均匀，暄软可口。

原料 精白面粉 350 克，酵面 150 克，香油 20 克，食碱

2 克。

制法 ①将面粉加温水和好，加入酵面 50 克揉匀发酵。

②将发酵的面团加入食碱揉匀。③先取面团 1/10 的面，揪成 10 个均匀的小剂子，放入香油内。④再将余下的酵面搓成条，揪成 10 个剂子，按扁，逐个包入一小块沾匀香油的剂子，收严口，按扁，擀成椭圆形。⑤蒸锅内铺上屉布。摆入擀好的片饽饽生坯，加盖，蒸 10 分钟后取出。上桌时从中间切开成两瓣码入盘内即成。

黑香米窝头

黑香米窝头是长春创新风味小吃。它是以黑香米面、红枣、白糖、糖桂花等制成窝头再蒸制而成。其特点是乌黑光亮，暄软甜香，味道醇厚，形色美观。

原料 黑香米面 500 克，红枣 100 克，白糖 150 克，糖桂花 25 克，黄豆面 75 克，泡打粉 2 克。

制法 ①将新磨的黑香米面、白糖、糖桂花、泡打粉、黄豆面一起放在盆内，分次加入温水慢慢揉成软面团，揉匀后搓成粗条，再揪成相等的剂子。②将手心抹点凉水，取一个剂子放在手心上先揉捏几下，再用双手搓成圆球，用右手食指蘸点凉水，在圆球中间钻一个洞，边钻边转动手指，同时以左手拇指根部并用中指协助捏拢，形成上小下大的柱形，至表面光滑时摆在屉布上，在顶尖上镶入一枚洗净的红枣，做好后用旺火蒸约 15 分钟取出即成。

红枣粽子

红枣粽子是辽宁风味小吃。它是以糯米、红枣、竹叶包制而成。其特点是软糯洁白，清香味美，甜润滑香。

原料 糯米 500 克，红枣 100 克，白糖 100 克，竹叶 100 克，马莲 100 克。

制法 ①将糯米淘洗干净，用清水泡约 5 小时。 ②将红枣洗净，沥去水分。竹叶、马莲均放入开水锅中烫 5 分钟至回软，捞出沥去水。 ③将竹叶 2 片竖着排放手中，反复折成三角状，放入泡好的糯米约 25 克，再将 1 枚红枣放在米中间，包严呈菱形，用马莲捆扎紧。逐个包完。 ④锅内加水烧开，放入粽子压实，煮 2 小时左右捞出，泡在凉水中，食用时去掉竹叶，蘸白糖即可。

酒锅汤圆

酒锅汤圆是吉林风味小吃。它是以多种果料调成馅心，滚上糯米面煮制而成。其特点是大小均匀，色泽洁白，外皮软糯，馅心香甜，汤汁甜润。

原料 糯米面 1.5 千克，白糖 200 克，熟面粉 50 克，猪油 25 克，核桃仁、花生仁、芝麻仁、瓜条、青红丝各 20 克，桂花酱 15 克，香精 2 克，面粉 25 克。

制法 ①将核桃仁、花生仁均炒熟擗碎。芝麻仁洗净炒熟。瓜条、青红丝均切碎。以上原料全部放在一起，加白糖

100 克、猪油、桂花酱、香精、熟面粉拌匀。另将 25 克面粉熬成糊倒入拌好的白糖馅内，搓匀，拍紧按实成块，切成 0.5 厘米见方的丁。②将糯米面放入筴箩内。将切好的糖馅放在漏勺内，入水浸一下捞出，倒在筴箩内糯米面上，双手晃动筴箩使糯米面滚挂在糖馅上，连续几次，制成樱桃大的汤圆。③锅内加清水烧开，将汤圆下入水中煮至浮出水面时，加入白糖，待糖溶化后倒入备好的酒锅里，上桌后将酒锅下面的酒点着即成。

杜记馄饨棋子火勺

杜记馄饨棋子火勺是辽宁风味小吃。它是解放前由杜文汉兄弟所创制。其馄饨面皮是用鸡蛋和成，皮薄见馅，形似猪耳，用鸡汤煮制，色泽金黄，酥香醇美，风味独具。

原料 面粉 750 克，鲜猪肉 450 克（瘦六肥四），鸡蛋 2 个，鲜净鸡 2 只，净牡蛎 14 个，榨菜 25 克，冬菜 25 克，紫菜 15 克，海米 10 克，熟蟹肉 25 克，鸡汤 500 克，胡椒粉 1 克，芝麻 50 克，葱、姜末各 20 克，精盐 5 克，味精 5 克，酱油 25 克，香油 20 克，猪油 200 克，五香粉 1 克，料酒 20 克。

制法 ①将面粉 500 克加化猪油、水和成水油面。将猪肉 300 克剁成碎肉丁，加料酒 10 克、酱油 10 克、精盐 2 克、味精 2 克、葱姜末各 10 克、五香粉、香油 10 克调匀成馅。将和好的水油面团搓成长条，揪成均匀的小剂子，按扁，擀成皮，包入馅，制成直径 3 厘米如棋子大的小饼，两面沾上芝麻，放入烤箱内烤熟即成。②将治净的鸡、牡蛎放入锅内，

加水煮成白汤备用。③将余下猪肉剁成细末，加入料酒、葱姜末、精盐 1.5 克、味精调成馅。将余下面粉用搅散的鸡蛋液、水和成面团。揪成均匀的剂子，擀成薄皮，逐个包入肉馅，制成馄饨，下入汤锅中煮熟。④碗中放酱油、味精、精盐、香油，下入煮好的馄饨，加入鸡汤，再放入榨菜、冬菜、紫菜、海米、熟蟹肉、胡椒粉即成。食用时与烤熟的棋子火勺同时上桌。

参茸鸡丝馄饨

参茸鸡丝馄饨是吉林著名风味小吃。它是将包好的馄饨下入有人参、鹿茸、鸡肉丝的汤汁中煮熟的一种小吃。其特点是馄饨皮薄，馅心嫩香，汤汁鲜美，参茸味浓，营养价值高。

原料 精白面粉 250 克，猪肉 100 克，蛋清 2 个，酱油 25 克，精盐 6 克，熟鸡脯肉 50 克，人参 5 克，鹿茸 3 片，水发海米 10 克，油菜叶 20 克，香菜末 15 克，紫菜 10 克，蛋皮丝 15 克，鸡汤 750 克，味精 3 克，五香粉 1 克，葱、姜丝各 10 克，豆油 30 克，香油 20 克，葱、姜末各 10 克，干淀粉 50 克。

制法 ①将猪肉剁成肉末，放入盆内加酱油 15 克、五香粉、葱姜末、精盐 1 克、味精 1 克、香油 10 克搅匀成馅。②将面粉放入盆内，加入精盐 2 克、蛋清、水和成略硬的面团揉匀。将面团揉光滑后，撒上干淀粉，用面杖擀成薄薄的大片，用刀切成 5 厘米见方的片，逐个用馅板抹上馅，包成

馄饨。③将熟鸡脯肉切成细丝。人参切片。油菜叶切丝入沸水中烫一下捞出。④将馄饨下入水锅内煮熟，同时将炒勺内加豆油烧热，下入葱、姜丝炆锅，加鸡汤，放入人参、鹿茸烧开，出味时，放入熟鸡丝、水发海米烧开撇去浮沫，放入精盐、酱油、味精、油菜丝、香油。将煮好的馄饨捞入汤锅内，再烧开后用漏勺捞出分别装在大碗内，放上紫菜、香菜末、蛋皮丝，浇上汤汁即成。

炸 馄 饨

炸馄饨是吉林地方风味小吃。其制作各有特色，风味各不相同。吉利堂美食府炸馄饨的特点是形似猫耳，色泽金黄，皮酥馅嫩，鲜香味醇。

原料 面粉 300 克，羊肉 100 克，黄瓜 75 克，鸡蛋清 2 个，料酒 8 克，酱油 8 克，葱、姜末各 10 克，精盐 3 克，香油 5 克，鸡油 10 克，豆油 500 克，味精 2 克。

制法 ①将面粉内加精盐 1.5 克、鸡蛋清、少量水和成硬面团，饧一会儿。②将羊肉剁成细末。黄瓜洗净切成细丝，再剁碎，放入精盐拌匀。③将羊肉末内加料酒、酱油、味精、葱姜末、香油、鸡油拌匀。将黄瓜末挤去水分，放入肉末内拌匀。④将面团揉光滑后，擀成一张大薄片，越薄越好，切成三角形的片，为馄饨皮子。⑤左手拿皮，右手用尖头筷子把馅抹在皮子的一个角上，卷起来将两头交叉捏住，成馄饨生坯。⑥锅内加豆油烧至五成热，放入馄饨炸透至浮起呈金黄色时捞出即成。

黄面豆沙麻团

黄面豆沙麻团是吉林满族著名风味小吃。它是以粘黄米面、豆沙馅、芝麻为原料制成麻团后炸制而成。其特点是外皮酥脆麻香，馅心甜润适口。

原料 粘黄米面 300 克，甜豆沙馅 150 克，白芝麻仁 150 克，豆油 750 克，发酵粉 6 克。

制法 ①将黄米面内放入发酵粉拌匀，加入热水和成面团饧一会儿。②将甜豆沙馅搓成细长条，切成小丁。芝麻仁铺撒在案板上。③将黄米面团搓成长条，揪成小剂子，将剂子按扁，包入甜豆沙馅，团成圆球，放在芝麻上滚匀滚实。④将锅内加豆油烧热，下入麻团，用小火炸透浮起时捞出即成。

脆 麻 花

脆麻花是东北传统风味小吃。它是以酵面和鸡蛋、白糖炸制而成。其特点是色泽金红，甜酥香脆。

原料 面粉 1 千克，鸡蛋 2 个，白糖 275 克，小苏打 15 克，酵面 100 克，豆油 60 克。

制法 ①将白糖与鸡蛋液一起搅匀，放入酵面、小苏打、温水、豆油调匀，再加入面粉和成软硬适度的面团，揉透揉匀，表面刷点豆油，饧 20 分钟。②将揉好的面团搓成长条，揪成每个重 25 克的剂子。逐个搓成小条，刷点豆油待用。

③再用两根小条搓成绳子状，再搓上劲，扭成三股，把两头掖住。④将制好的麻花抻一下，放入六成热的油中炸透呈红色时，麻花浮出油面即熟，捞出即成。

带馅麻花

带馅麻花是吉林著名的风味小吃。它是以酵面剂子卷入枣泥馅搓成麻花，入油炸制而成。其特点是色泽红艳，不漏馅，不浸油，甜脆酥香，百食不厌。

原料 面粉 300 克，酵面 200 克，枣泥馅 200 克，鸡蛋 1 个，白糖 200 克，食碱 10 克，豆油 800 克。

制法 ①将酵面加入食碱揉匀。将鸡蛋磕入碗内，加入白糖、豆油 100 克搅匀。将酵面放入鸡蛋液，加水澌开，再倒入面粉内拌匀，和成面团。②将揉匀的面团搓成长条，揪成 40 个剂子，逐个搓成约 7 厘米长的圆条。刷上点豆油，饧一会儿。③将四根圆条搓长，每根圆条切成两根，共切八根，均搓成约 20 厘米长，排好。将 20 克枣泥馅搓成 15 厘米长，放在排好的面条中间。再把面条用卷搓的方法将馅卷在里面，搓成绳子状，并搓上劲搓长，折成三折后将两头掖住，即成麻花生坯。④锅内加豆油烧至七成热，放入麻花生坯，用小火炸至呈红色浮出油面时即熟。

麻 花 扣

麻花扣是东北大众化风味小吃。它是以酵面、白糖、鸡蛋等制成小麻花扣炸制而成。其特点是色红酥脆，形美甜香。

原料 精白面粉 350 克，酵面 150 克，鸡蛋 1 个，白糖 200 克，豆油 1 千克，食碱 10 克。

制法 ①将酵面内放入食碱揉匀，放入白糖、鸡蛋液、豆油 100 克将酵面澥开，再倒入面粉和成面团揉匀。②将面团按扁，搓成长条，揪成 60 个剂子，逐个搓成长条摆好，刷上一层豆油，用布盖好，饧一会儿。③将饧好的面条拿两根放在案板上，用双手搓上劲，再一只手向外，一只手向里，搓成一根绳状，再搓上劲，然后两只手各拿一头系上一个扣成为生坯。④锅内加豆油烧至六成热，下入麻花扣生坯炸透呈金红色浮起时，捞出即成。

江 米 条

江米条是东北各地随处可见的风味小吃。它是以糯米、饴糖制成小条炸脆后，再浇上拔丝糖浆而成。其特点是酥脆甜香，色泽美观。

原料 糯米面 500 克，饴糖 100 克，白糖 400 克，花生油 1 千克。

制法 ①将糯米面 450 克加饴糖用开水 450 克烫熟，晾凉，揉入剩余的糯米面，揉匀后擀成约 0.5 厘米厚的方片，

再切成约 4 厘米长、0.5 厘米宽的小条。②将切好的小条下入五成热的花生油内炸透，呈金黄色时捞出装盘。③用 150 克水和白糖 200 克以小火熬成能拔出丝的糖浆，浇在炸好的江米条上，用铲子翻拌，至快凉时撒入余下的白糖，继续拌匀后散开即成。

九、小 菜 类

煮 白 肉

煮白肉是吉林满族著名风味小吃。它是以猪五花肉为原料制成。其特点是软烂鲜香，肥而不腻。

原料 猪五花肉 2 千克，精盐 50 克，味精 5 克，花椒水 10 克，鲜汤、酱油、蒜泥、韭菜花、虾油、腐乳、辣椒油各适量。

制法 ①先将猪肉剁成 500 克左右重的块，用凉水泡一下洗去血污。锅内添汤，放入精盐、味精、花椒水，把肉块放进汤中煮至用筷子一戳便能戳透为止。②把煮好的白肉切成薄片，码入盘内配酱油、蒜泥、韭菜花、虾油、腐乳、辣椒油上桌即成。

片 白 肉

片白肉是吉林传统风味小吃。它是以猪肋骨腰排肉为原料制成。其特点是肥而不腻，瘦而不柴，美味可口。

原料 猪肋骨腰排肉 500 克，酱油、韭菜花酱、辣椒油、蒜末各 25 克，腐乳 1 块，鲜汤适量。

制法 ①将猪腰排肉洗净擦干，用肉叉横着肋骨叉住，放在无烟的旺火上，先将腰排肉里面烤至稍糊，再翻过来将肉皮烤成焦糊起泡。②将肉放在热水中泡软，用刷帚反复刷至肉皮呈虎皮色，肉内面和四周无黑灰，皮朝下放入汤锅内（热天往汤里放少许盐，冷天不放），烧开后，用小火两面翻个儿煮至六七成烂。③抽去腰排肋骨，将肉片成 12 厘米长的大薄片，皮朝上码成梯形，从当中断开装盘即成。食用时蘸韭菜花酱等调料。

真不同酱肉

真不同酱肉是吉林长春最负盛名的风味小吃，具有悠久的历史。它是以猪五花肉酱制而成。其特点是色泽红亮，肥而不腻，瘦而不柴，咸香适口，独具风味。

原料 带皮猪五花肉 1 千克，葱段、姜片各 20 克，蒜瓣 15 克，料酒 50 克，精盐 10 克，酱油 200 克，白糖 50 克，熟硝 1 克，肉料袋（内含白芷、山奈、丁香各 3 克，草果 4 克，陈皮、肉桂、花椒、小茴香、良姜、豆蔻、砂仁、草蔻、八角各 5 克）1 个。

制法 ①将肉切成两大块，用水泡 20 分钟，刮净肉皮上的绒毛，油泥洗净。②将肉块入沸水锅中紧好捞出，洗净。

③另将锅内加入原汤烧开，撇去浮沫，放入葱、姜、蒜、料酒、精盐、白糖、酱油、肉料袋、熟硝，放入肉块，压上算

子，烧开后，用小火煮 1 小时，捞出装盘即成。

白肉血肠

白肉血肠是吉林满族著名风味小吃。它是以猪鲜血、鲜猪肉精制而成。其特点是色泽美观，清鲜味美，风味独特。

原料 带皮骨猪五花肉 750 克，净猪肠 500 克，鲜猪血 500 克，精盐 20 克，醋精 8 克，味精 9 克，砂仁、桂皮、花椒、八角、紫蔻、丁香面各 1 克，葱丝、姜丝各 5 克，香菜末 2 克，胡椒粉 1 克，香油 3 克，韭菜花 20 克，腐乳 1 块，蒜末 15 克，辣椒油 15 克。

制法 ①将猪带皮骨五花肉置明火上烤至外皮焦糊，再放入温水中浸泡半小时左右取出，把浮油、毛污去净，放入开水锅中煮开后，改用小火煮至熟透，捞出去骨，切成 10 厘米长的薄片，码放在盘内。②将猪肠内外用精盐、醋精反复搓洗干净，漂去异味。③将猪血内对入 125 克清水，加入精盐 10 克、味精 8 克及砂仁、桂皮、花椒、八角、紫蔻、丁香面搅拌均匀。将肠的一头用线扎紧，从另一头灌入调好的猪血，然后扎紧，放入开水锅中用小火煮至血肠浮起时捞出晾凉。④将猪血肠切成斜圆片，放入开水锅中氽透捞出，装入汤碗内，放入葱姜丝、香菜末、味精、胡椒粉、香油、煮肉汤 200 克，同白肉配合上桌，蘸韭菜花、腐乳、蒜末、辣椒油等食用。

熏 肚

熏肚是东北风味小吃。它是以猪肚熏制而成。其特点是红润明亮，咸鲜软脆，柔韧爽口，熏香味美。

原料 猪肚 1 千克，葱段 20 克，姜片 20 克，蒜瓣 20 克，肉料袋 1 个，锯末 15 克，白酒 15 克，白糖 50 克，醋适量，精盐 15 克，酱油 75 克，熟硝 1 克，陈皮 20 克，香油 15 克，老汤 500 克。

制法 ①将猪肚用醋、精盐反复揉搓洗净，放入沸水锅中焯透捞出，再用清水洗净。②锅内加入老汤烧开撇去浮沫，放入葱、姜、蒜、肉料袋、陈皮、白酒、精盐、酱油、熟硝、白糖 30 克和洗净的猪肚，烧开后改小火煮 2 小时熟烂捞出，沥去汤汁。③将锯末、白糖拌匀撒在熏锅内，将熟肚放在熏锅内的算子上，盖严锅盖，置火上烧至冒黄烟时端离火口，闷约 3 分钟取出，在熏肚上抹点香油即成。

米 肠

米肠是吉林朝鲜族风味小吃。它是用猪肠、大米、糯米、鲜猪血等精制而成。其特点是软嫩咸香，油而不腻，营养味美。

原料 猪肠 750 克，猪板油 200 克，大米 300 克，糯米 300 克，圆白菜 500 克，猪鲜血 400 克，酱油 15 克，味精 5 克，精盐 6 克，葱末 20 克，熟豆油 50 克，辣椒粉 10 克，猪

肉汤 100 克，蒜泥 20 克，醋 10 克。

制法 ①将猪肠用精盐、醋反复搓洗干净，用冷水浸泡 2 小时。②将大米、糯米均淘洗干净，浸泡 30 分钟。③将圆白菜洗干净入沸水锅中略焯捞出，入冷水中投凉，挤去水分剁成颗粒状。猪板油剁成碎丁。再将鲜猪血搅拌后去掉血渣，加入冷水搅散。④将圆白菜、猪板油、酱油、葱末、精盐、味精 2 克、熟豆油 30 克、泡好的大米、糯米均放在一起搅拌均匀、然后倒入猪血调匀。⑤将泡好的猪肠再次用冷水洗净，沥净水，剪成 1 米长的段，用细麻绳将肠的一头系紧，将调好的料从另一头灌入肠内，再把肠口用麻绳系紧。放入热水锅中，用小火煮熟取出，斜切成片，盛入碗内。⑥将余下的猪肉汤、蒜泥、味精、辣椒粉、熟豆油调成汁浇在碗内即成。

熏 肥 肠

熏肥肠是东北风味名吃。它是以猪肥肠熏制而成。其特点是色泽红润，软烂适口，熏香浓郁。

原料 猪肥肠 1 千克，葱段、姜片各 20 克，老汤 500 克，蒜瓣 15 克，肉料袋 1 个，果树锯末 20 克，白糖 50 克，白酒 15 克，精盐 10 克，熟硝 1 克，酱油 20 克，香油 15 克，醋 5 克。

制法 ①将猪肥肠用醋、精盐反复搓洗干净后，放入沸水锅中烫透捞出，再入清水中洗净。②洗好的肥肠放入酱锅内，加入老汤烧开，撇去浮沫，放入葱、姜、蒜、肉料袋、

白酒、精盐、熟硝、酱油、白糖 30 克烧开后用小火煮 90 分钟左右，至熟烂捞出。③将锯末、白糖撒在熏锅内，放上算子，将肥肠放在算子上，盖严锅盖，置火上烧至冒黄烟后，端离火口，闷 3 分钟后取出肠，抹上香油装盘，食用时改刀即成。

五香酱牛肉

五香酱牛肉是东北白城地区风味小吃。它是以白城地区特产的黄牛肉酱制而成。其特点是色泽酱红，肉烂不柴，味道醇香，营养补力。

原料 牛腱子肉 1 千克，肉料袋（含桂皮 10 克，八角、花椒各 10 克，丁香 4 克，茴香 4 克）1 个，精盐 75 克，酱油 50 克，白糖 20 克，姜块 25 克，芹菜 40 克，料酒 40 克。

制法 ①将牛肉用精盐反复揉搓后放入容器内腌渍 24 小时，再用清水洗净。②将牛肉块放入沸水锅中浸烫几分钟，捞出切成大块。③牛肉块放入冷水锅中，加入肉料袋、精盐、酱油、白糖、姜块、芹菜、料酒用大火烧开后，撇去浮沫，改小火慢煮 30 分钟，取出芹菜，继续煮约 2 小时，中间要翻动一次，煮至酥烂时取出牛肉，舀 300 克酱汁用旺火收浓，抹在牛肉表面即成。

片 花 腱

片花腱是东北著名清真风味小吃。它是以熟牛腱肉配米

粥食用，风味独特。其特点是肉质筋道，味道鲜美，清淡爽口，齿颊留香。

原料 牛腱子 1 千克，酱油 50 克，香油 30 克，大蒜 60 克，味精 5 克，韭菜花酱 30 克。

制法 ①锅内加水烧开，下入牛腱子焯透捞出。②将牛腱子再放入锅里加足水，置中火烧开，改用小火煮熟。③将煮熟的牛腱子顺切成两半，再顶刀切成片，码入每个小盘内。④将大蒜去皮捣成蒜泥。⑤将香油、酱油、味精、蒜泥、韭菜花酱分别浇在每小盘的牛腱子上即成。食用时可配米粥或饼。

嫩炸羊肉串

嫩炸羊肉串是辽宁吉利堂美食府分店在炸羊肉串的基础上，创新改制而成。其特点是肉质细嫩，咸鲜香辣，孜然味浓，风味独特。

原料 羊肉 400 克，料酒 15 克，酱油 15 克，精盐 3 克，味精 2 克，浓鸡汤 50 克，鸡精 3 克，葱姜汁 20 克，泡打粉 1.5 克，辣椒粉 25 克，孜然粉 25 克，香油 10 克，豆油 1 千克。

制法 ①将羊肉切成约 1.5 厘米见方的块，放入小盆内，放入料酒、鸡汤、泡打粉抓匀，再放入酱油、精盐、味精、鸡精、葱姜汁、辣椒粉 10 克、孜然粉 10 克、香油抓匀入味，腌渍 40 分钟。②将腌渍入味的羊肉块逐块用竹扦穿成串，全部穿好。③锅内加豆油烧至七成热，下入羊肉串炸透捞出

摆入盘内，撒上辣椒粉、孜然粉即成。

羊 骨 棒

羊骨棒是东北清真风味小吃。它是以羊腿骨棒酱制而成。其特点是色泽金红，软烂脱骨，浓香味美，百食不腻。

原料 羊腿骨棒 750 克，料酒 50 克，酱油 150 克，精盐 10 克，葱段 40 克，姜片 15 克，调料包 1 个（内含八角，桂皮，陈皮，香叶，丁香，茴香，豆蔻，花椒），白糖 50 克，香油 15 克。

制法 ①将羊腿骨刮洗干净，放入沸水锅中烫透捞出。②将羊骨棒放入酱汤锅内，放入料酒、酱油、精盐、葱段、姜片、调料包、白糖 30 克用旺火烧开，撇去浮沫，改小火酱至熟烂，捞出沥净汤汁。③熏锅内放入白糖，放上熏算，摆上羊骨棒盖严，置火上烧至冒黄烟后端离火口，闷约 3 分钟取出，抹上香油摆入盘内即成。

四平烧鸡

四平烧鸡是东北著名风味小吃。它是以当年嫩仔鸡精制而成。其特点是色泽枣红，肉嫩鲜香，形态完整，味道醇厚。

原料 净嫩仔鸡 1 只（重约 1.2 千克），葱段、姜块共 40 克，豆油 1 千克，八角、桂皮、花椒各 10 克，料酒 25 克，酱油 40 克，精盐 15 克，味精 5 克，白糖 10 克，香油 15 克，老汤 750 克。

制法 ①将净仔鸡剥去翅尖、爪子，用盐将鸡身内外擦匀，鸡腿别在鸡腹内，翅膀别上，放在容器内，用花椒、料酒 15 克、葱姜各 20 克抹匀鸡身腌 4 小时。②将鸡沥净盐水，抹上酱油上色，锅内加豆油烧至七成热，放入鸡炸呈金黄色捞出。③将炸上色的鸡放入容器内，将葱、姜、八角、桂皮填入鸡腹内，加老汤、酱油、精盐、味精、白糖、料酒上屉蒸 2 小时至酥烂取出，沥净汤汁，抹上香油。食用时剁成块摆入盘中即成。

芥 末 鸡

芥末鸡是辽宁风味名吃。它是以净母鸡为原料制作而成。其特点是色泽洁白，整齐美观，清淡咸鲜，香辣适口，别具风味。

原料 净母鸡 1 只（重约 1 千克），芥末 10 克，葱段、姜片各 20 克，香油 25 克，精盐 4 克，味精 2 克。

制法 ①将净母鸡洗净，放入沸水锅中煮 3 分钟捞出，撇净浮沫。②将鸡放入汤锅内，加葱段、姜片煮至熟烂捞出。③待鸡稍凉后，剁成 1.8 厘米宽的长条，码在盘内呈马鞍形。④芥末用开水发好晾凉，加精盐、味精调化，放入香油调匀，浇在盘内鸡上即成。

风味鸡架

风味鸡架是吉林风味小吃。它是以鸡骨架用多种调料卤

煮后再熏制而成。其特点是色泽金黄，烟香浓郁，肉味鲜美。

原料 鸡骨架 750 克，葱段 30 克，姜块 40 克，调料包 1 个（内含花椒 10 克，八角 10 克，肉蔻 5 克，砂仁 5 克，丁香 2 克，白芷 5 克，木香 3 克，陈皮 10 克），料酒 25 克，酱油 15 克，味精 10 克，白糖 40 克，精盐 10 克，香油 20 克，清汤 2 千克，孜然 15 克。

制法 ①将鸡骨架放入沸水锅中焯透捞出。②锅内加入清汤，放入焯好的鸡骨架、葱段、姜块、调料包、料酒、酱油、精盐、白糖 20 克烧开，用小火卤煮至熟烂，放入味精再烧开，捞出沥净汤汁。③熏锅内放入白糖 20 克，放上熏算，摆上鸡骨架，盖严锅盖后置火上烧至冒黄烟后端离火口，闷约 3 分钟取出，抹上香油。④将孜然放炒勺内炒熟倒在案板上切碎，撒在鸡骨架上即成。

鸡蛋辣椒酱

鸡蛋辣椒酱是东北家常风味小吃，有着悠久的历史。它是用鸡蛋同尖辣椒、黄豆酱拌匀蒸制而成。其特点是酱香浓郁，咸鲜香辣，味道别致，诱人食欲。

原料 鸡蛋 3 个，尖辣椒 100 克，黄豆酱 200 克，土豆 200 克，茄子 200 克，葱花 15 克，姜末 5 克，十三香粉 2 克，精盐 3 克，鸡精 3 克，鸡汤 50 克，香油 10 克，味精 2 克，熟豆油 10 克。

制法 ①将鸡蛋磕入大碗内搅散。尖辣椒洗净切成碎末，放入鸡蛋碗内，再放入黄豆酱、葱花、姜末、十三香粉、精

盐、鸡精、味精、鸡汤、香油、熟豆油搅拌均匀。②将土豆洗净去皮。茄子洗净。③将土豆、茄子和调好的鸡蛋辣椒酱碗同时放入蒸锅内，蒸约 20 分钟至熟取出。把土豆、茄子摆放盘内，食用时与鸡蛋辣椒酱一同上桌拌匀即成。

板 鸭

板鸭是东北风味名吃，有着悠久的历史。它是以嫩肥鸭制作而成。其特点是色泽鲜艳，鸭肉嫩香，咸鲜味美，味道醇厚。

原料 净嫩鸭 1 只（重约 1.5 千克），八角、花椒各 15 克，料酒 30 克，大粒盐 150 克，熟硝 1 克，味精 5 克。

制法 ①将鸭子从胸脯劈开，后背相连，整成平板形。②将熟硝、料酒、味精撒在鸭子上搓匀，腌 2 小时。③将大粒盐用锅炒糊，放入八角、花椒炒匀晾凉。④将鸭子放在盘内，撒上炒好的盐粒、八角、花椒，每天翻动 3 次，3 天后取出，用竹杆 2 根，将鸭子支平，晒成八成干后，上屉蒸 15 分钟即成。

丁香鸭子

丁香鸭子是东北清真风味名吃，已有数十年历史，既是小吃又是名菜。它是以当年的肥鸭精制而成。其特点是色泽红亮，皮酥肉烂，丁香味浓，营养滋补。

原料 净肥鸭 1 只（重约 1.5 千克），丁香 10 克，白糖

10 克, 酱油 20 克, 胡椒粉 3 克, 葱、姜各 20 克, 料酒 30 克, 精盐 5 克, 豆油 2 千克, 老汤 1 千克。

制法 ①将肥鸭治净后, 剥去脚爪尖、翅尖, 清洗干净。用洁布擦干水分。②将鸭子放入容器内, 用白糖、料酒、酱油、葱、姜、胡椒粉、精盐、丁香将鸭遍身擦抹均匀, 腌渍 3 小时入味, 将鸭子及调料一起放入容器内, 加入老汤上屉蒸 3~4 小时。③待鸭子熟烂后取出, 拣去葱、姜、丁香, 控净原汤。④锅内加豆油烧至八成热, 放入鸭子炸透, 待鸭皮炸酥时捞出装盘, 食用时改刀即成。

虾片元宝汤

虾片元宝汤是吉林风味小吃。它是以小饺子压成元宝状煮熟, 浇上用虾肉、菠菜、青笋片烹制的汤而成。其特点是滑嫩清鲜, 汤汁微红, 味道香醇, 风味独特。

原料 精白面粉 100 克, 猪瘦肉 75 克, 大虾 50 克, 青笋 50 克, 菠菜 50 克, 酱油 25 克, 精盐 4 克, 排骨精 5 克, 鸡汤 800 克, 十三香粉 1 克, 花椒水 10 克, 葱、姜末各 10 克, 香油 15 克。

制法 ①将面粉用温水和成面团。大虾、青笋均切成小片。菠菜洗净切小段。猪肉剁成肉末。②将猪肉末放在容器内, 加入酱油 10 克、精盐 1.5 克、排骨精 2 克、十三香粉、花椒水、葱姜末、鸡汤 15 克搅拌均匀, 再加入香油 10 克调匀成馅。③将和好的面团揉匀, 搓成条, 揪成 40 个小剂子, 按扁, 擀成圆形小饺子皮, 逐个抹上馅, 包成小饺子。再

用饺匙在饺子肚上挤一下，使其成元宝状。④锅内加水烧开，下入饺子煮熟捞出，分别盛在8个小碗内。⑤另将炒勺内加鸡汤，烧开后放入大虾片、青笋、菠菜、精盐、酱油、排骨精，再次烧开，撇去浮沫，和香油一起浇在每个饺子碗内即成。

双辽五香熏驴肉

双辽五香熏驴肉，是吉林省双辽市著名风味小吃。它是以驴肉精制而成。其特点是色泽红润，熏香扑鼻，味美可口。

原料 驴肉2千克，酱油400克，盐50克，花椒5克，八角5克，肉桂5克，小茴香3克，豆蔻5克，山奈7克，陈皮5克，葱段100克，姜片50克，白糖30克，香油50克。

制法 ①将驴肉洗净后改刀成500克左右重的块，用清水泡8~10小时捞出洗净。②把上述调料（除白糖、香油外）同2千克清水放入锅中，用旺火烧开后撇去浮沫，放入驴肉，再烧开后改小火，煮至驴肉熟透捞出，摆在算子上。③熏锅内放入白糖，放上摆有驴肉的算子盖严锅盖，置火上，熏1分钟左右，将锅端离火，再闷1分钟，取出驴肉，涂一层香油，改刀码盘即成。

五香糖熏兔

五香糖熏兔是东北传统风味小吃。它是以山兔或家兔为原料精制而成。其特点是色泽红亮，于香味美。

原料 兔（去除皮和内脏的净兔，山兔或家兔均可）1只（重约1.2千克），酱油150克，精盐20克，花椒、八角、山奈、肉桂各5克，陈皮3克，丁香、小茴香各2克，鲜姜15克，白糖20克，香油10克。

制法 ①将兔洗净，放在冷水中浸泡6~8小时捞出，放入开水锅中煮一下，锅开后将兔肉取出洗去浮沫。②将各种调料（糖和香油除外），放入水锅中制成酱汁，用旺火烧开后放入兔子，再烧开后改用小火烧至熟烂，捞出撇去浮沫，摆在算子上。③将熏锅内放入白糖置火上，再放上摆有兔的算子，盖好锅盖，熏2分钟左右，将熏锅端离火口再闷1分钟出锅。涂一层香油，改刀码入小盘即成。

烩双豆腐

烩双豆腐是吉林满族特色风味小吃。它是以嫩豆腐和猪血豆腐为原料烩制而成。其特点是红白相映，软嫩鲜香，营养滋补，老幼皆宜。

原料 大豆腐（白豆腐）200克，猪血豆腐（红豆腐）200克，净蚬子20克，香菜10克，料酒15克，精盐3克，味精2克，胡椒粉1克，姜、蒜末各10克，鲜汤500克，辣椒油10克，豆油20克。

制法 ①将大豆腐、血豆腐分别切成2厘米见方、1厘米厚的块。香菜切小段。②将炒勺内放豆油烧热，下入姜、蒜末炝香，烹入料酒，加鲜汤，再下净蚬子、红白豆腐、精盐、胡椒粉烧开，撇去浮沫，烩透入味，加入味精，撒香菜段，出

勺盛汤碗内，淋入辣椒油即成。

老 豆 腐

老豆腐是辽宁风味小吃之一。其特点是质地软嫩，鲜辣香美。

原料 豆腐粉 500 克，石膏粉 40 克，甜面酱 50 克，香油 10 克，韭菜花 25 克，大蒜瓣 30 克，精盐 3 克，辣椒油 10 克。

制法 ①将石膏粉用清水调开。豆腐粉内加水调成糊状。

②锅内加水烧开，将豆腐粉糊慢慢倒入沸水锅中搅开，熬成豆浆。倒入保温桶内，再倒入调化的石膏水，快速搅匀，盖上盖，10 分钟即可凝固成老豆腐。③将大蒜瓣捣碎成泥状后加盐、水调成蒜泥酱。④将老豆腐用铲子铲入碗内，根据个人口味，加入适量的甜面酱、韭菜花、蒜泥、香油、辣椒油即成。

三鲜老豆腐

三鲜老豆腐是吉林风味小吃。它是用老豆腐浇入三鲜卤而成。其特点是色泽美观，软嫩咸鲜，醇香适口，老少咸宜。

原料 豆腐粉 500 克，石膏粉 40 克，净鱿鱼 75 克，水发香菇 25 克，韭菜 25 克，鸡汤 200 克，淀粉 12 克，料酒 10 克，精盐 4 克，味精 2 克，醋 1 克，胡椒粉 2 克，姜末、蒜末各 10 克，花生油 30 克，鸡油 10 克，白糖 1 克。

制法 ①将石膏粉用水调开。豆腐粉加 300 克水调成糊。锅内加清水烧开，将豆腐粉糊倒入沸水锅中熬成豆浆，盛入保温桶内，将石膏水慢慢点入豆浆中，快速搅匀，盖上盖，约 10 分钟后即成老豆腐。②将鱿鱼、香菇分别洗净切成丁。韭菜择洗干净切成 2 厘米长的段。③锅内加入清水烧沸，放入鱿鱼丁焯一下捞出。净锅内加花生油烧热，下入蒜、姜炝锅，烹入料酒，加鸡汤、精盐、香菇丁、醋、白糖烧开，放入味精、韭菜段、鱿鱼丁，用湿淀粉勾芡，淋入鸡油，撒上胡椒粉即成三鲜卤。④将老豆腐铲入碗内，沥去汤汁，浇上三鲜卤即成。

沙锅老豆腐

沙锅老豆腐是吉林沙锅居的传统风味小吃，至今已有上百年历史。它是以豆腐为原料精制而成。其特点是汤鲜菜嫩，香气浓郁，美味可口。

原料 豆腐 400 克，熟鸡肉 50 克，水发海参 50 克，火腿 50 克，口蘑 40 克，冬笋 50 克，豆苗 20 克，香菜段 15 克，料酒 10 克，精盐 4 克，味精 2 克，香油 15 克，葱段、姜片各 10 克，鸡汤 1 千克。

制法 ①将豆腐上屉蒸出蜂窝眼后取出，入清水中投凉，挤净水分，切成方块。②将熟鸡肉撕成丝。海参、口蘑、冬笋均切成丁，入沸水中焯一下捞出。火腿切成丁。③将豆腐块、鸡丝、海参丁、火腿丁、口蘑丁、冬笋丁一起放入沙锅内，加入鸡汤、精盐、葱、姜、料酒烧开，待豆腐烧透入

味，加入味精，放入洗好的豆苗、香菜段，淋入香油即成。

肉卤豆腐脑

肉卤豆腐脑是黑龙江风味小吃。其特点是质地白嫩，卤汁红亮，醇香味美。如配以酥饼共食，其风味更别致。

原料 豆腐粉 500 克，石膏粉 30 克，猪瘦肉 100 克，口蘑 25 克，姜、蒜各 15 克，酱油 75 克，湿淀粉 15 克，精盐 4 克，味精 2 克，白糖 3 克，辣椒油 10 克。

制法 ①将锅内加清水坐火上烧开。豆腐粉内加水调成稀糊，慢慢地倒入沸水中，熬制成熟豆浆。②将熬熟滚开的豆浆 $\frac{2}{3}$ 舀入搪瓷盆内，加入用水调匀的石膏，快速搅拌均匀，再冲入余下的 $\frac{1}{3}$ 豆浆，盖上盖，约 10 分钟后即凝固成豆腐脑。③将猪瘦肉洗净切成片。口蘑洗净切成丁。姜、蒜均切成丝，泡在凉开水碗中制成姜蒜汁。④锅内加水 500 克烧开，放入酱油、猪肉片、口蘑丁、精盐、味精、白糖烧开后撇去浮沫，用湿淀粉勾芡即成肉卤。⑤将豆腐脑用铲子盛入碗内，浇上肉卤，再浇上辣椒油、姜蒜汁即成。

麻辣豆腐脑

麻辣豆腐脑是辽宁风味小吃。它是在豆腐脑中浇拌麻辣料而成。其特点是白绿相衬，麻辣嫩香，清鲜爽口，别具风味。

原料 豆腐粉 500 克，石膏粉 30 克，花椒 20 克，辣椒

粉 20 克, 精盐 4 克, 味精 2 克, 花生油 75 克, 油菜心 25 克, 葱、姜丝各 10 克, 料酒 20 克。

制法 ①将石膏粉用清水调开。豆腐粉用清水调成糊状。锅内加水烧沸, 将豆腐粉糊慢慢地倒入沸水锅中, 熬熟成豆浆。②将沸豆浆的 $\frac{2}{3}$ 盛入保温桶内, 再倒入调好的石膏水, 快速搅匀, 冲入余下的 $\frac{1}{3}$ 豆浆, 盖上盖, 10 分钟后即成豆腐脑。③将花椒炒熟擀碎。油菜心洗净。④锅内加花生油 25 克烧热, 下入葱、姜丝炆锅, 烹入料酒, 放入油菜心炒几下, 加精盐、味精炒熟盛出。⑤将豆腐脑盛入碗内, 沥去水, 放上炒好的油菜心, 撒上花椒末、辣椒粉, 另将炒勺内加花生油 50 克烧开, 浇在豆腐脑碗内即成。

注 在东北各地流传有鱼香豆腐脑、鲜鱼豆腐脑、肉卤豆腐脑和牛肉豆腐脑等, 其制法均相同, 只是在豆腐脑中浇进的卤料有所变化。爱好者可按个人的喜嗜, 如法创制各色豆腐脑。

鲜鱼豆腐脑

鲜鱼豆腐脑是黑龙江风味小吃。它是以大马哈鱼肉制卤而成。其特点是滑嫩爽口, 清鲜味美。

原料 豆腐粉 500 克, 石膏粉 30 克, 鲜马哈鱼肉 100 克, 蒜苗 25 克, 水发木耳 25 克, 料酒 10 克, 姜末 10 克, 精盐 4 克, 味精 3 克, 白糖 3 克, 醋 1.5 克, 胡椒粉 2 克, 淀粉 25 克, 花椒水 10 克, 猪油 200 克, 香油 10 克, 鲜鸡汤 200 克, 鸡油适量。

制法 ①将石膏粉用清水调匀。豆腐粉用水调成糊状。锅内加清水烧开，倒入调好的豆腐粉糊，熬熟成豆浆。将 $\frac{2}{3}$ 的豆浆盛入一桶内，加入调开的石膏粉，快速搅匀。再冲入余下的豆浆，加盖，10 分钟后即成豆腐脑。②将马哈鱼肉切成小丁，用精盐 1 克、味精 1 克腌渍入味，用 15 克淀粉上浆。将蒜苗切成小段。木耳切成小丁。③锅内加猪油烧热，下入鱼丁滑散滑熟，倒入漏勺。锅内留猪油 25 克，放入姜末炝锅，烹入料酒，加鸡汤、精盐、白糖、花椒水、醋，下入木耳丁、鱼丁烧开，加味精、蒜苗炒匀，调制湿淀粉勾成薄芡，淋入鸡油，撒胡椒粉即成卤汁。④将豆腐脑铲入碗内，浇鱼丁卤，淋入香油即可。

珍 珠 汤

珍珠汤是长春风味名吃。它是以面疙瘩、海参丁、鸡肉丁、火腿丁等为原料制成。其特点是形似珍珠，口味清淡，汤鲜味美，营养可口。

原料 面粉 125 克，水发海参 10 克，熟鸡肉 10 克，火腿 10 克，海米 10 克，玉兰片 10 克，菠菜 10 克，酱油 5 克，精盐 3 克，味精 2 克，葱、姜丝各 5 克，豆油 20 克，香油 10 克。

制法 ①将海参、鸡肉、火腿、玉兰片、菠菜均切成丁。②将面粉加水调和成面团，用擀面杖擀成薄片，用刀切成小丁，撒上干面粉，用双手搓成面疙瘩，用罗筛出干面粉。③锅内加水烧开，下入面疙瘩煮熟捞出。④锅内加豆油烧

热，放入葱、姜炆锅，添汤，加精盐，烧开后下入面疙瘩、海参丁、鸡肉丁、菠菜丁、玉兰片丁、火腿丁、海米、酱油、味精烧开，淋香油出锅装碗即成。

高粱面丸子

高粱面丸子是辽宁风味小吃。它是以高粱米面为原料炸制而成。其特点是色泽金红，软嫩咸香，皮酥里嫩，风味独特。

原料 高粱米面 500 克，发酵粉 10 克，精盐 3 克，十三香粉 2 克，豆油 750 克，鸡精 3 克。

制法 ①将发酵粉、精盐、十三香粉、鸡精放在高粱米面内，加温水和成糊状。②锅内加豆油烧至五成热，将面糊挤成小丸子下入油中，用小火炸透至呈金红色浮起后，捞出装盘即可。食用时如配椒盐、番茄汁等，更具特色。

五香糖熏兔

烩双豆腐

高粱面丸子