

<<中华风味小吃传说与烹饪>>

图书基本信息

书名：<<中华风味小吃传说与烹饪>>

13位ISBN编号：9787122076069

10位ISBN编号：7122076067

出版时间：2010-4

出版时间：化学工业

作者：周旺

页数：333

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<中华风味小吃传说与烹饪>>

### 内容概要

本书汇集我国西南、西北、华南、华中、华北、华东、东北七大地区的400多款地方名小吃，内容上一改过去简单“菜谱读物”形式，按照典故概说、原料组成、制作工艺、技术诀窍、品质标准五部分结构成书，行文的着力点除了详尽的工艺过程外，还着重拓宽饮食文化与工艺技术内涵，打破菜谱读物只有配方和操作方法的简单排列，并有每个地区小吃发展历史和区域特性及民族个性的总结描述。

## &lt;&lt;中华风味小吃传说与烹饪&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 西南地区 1. 川北凉粉 2. 龙抄手 3. 麻婆豆腐 4. 夫妻肺片 5. 钟水饺 6. 担担面 7. 三大炮 8. 赖汤圆 9. 韩包子 10. 酥饺 11. 提丝发糕 12. 蛋烘糕 13. 卤肉锅魁 14. 郭汤圆 15. 苕酥糖 16. 味精麻花 17. 二姐兔丁 18. 棒棒鸡丝 19. 鸡汁锅贴 20. 缠丝兔 21. 灯影牛肉 22. 萝卜酥饼 23. 瑶家大粽 24. 过桥米线 25. 毫甩 26. 玫瑰米凉虾 27. 紫米四喜汤圆 28. 肠旺面 29. 遵义豆花面 30. 绥阳银丝空心面 31. 遵义羊肉粉 32. 毕节汤圆 33. 鸡肉汤圆 34. 沓臊馄饨 35. 布依族灰水粽子 36. 花溪牛肉粉 37. 酸汤面 38. 咸八宝饭 39. 酸木瓜饭 40. 鲜玉米饭 41. 麻补 42. 考糯索 43. 夹沙荞糕 44. 荠菜饺 45. 破酥包子 46. 都督烧麦 47. 鸭肉糯米饭 48. 铜仁社饭 49. 遵义黄粑 50. 清明粑 51. 绵菜粑 52. 布依族褡裢粑 53. 碗耳糕 54. 兴义刷把头 55. 都匀冲冲糕 56. 烧饵块 57. 石板粑粑 58. 石屏烧豆腐 59. 遵义鸡蛋糕 60. 恋爱豆腐果 61. 威宁小荞粑 62. 小卷粉 63. 鸡蛋米浆粑粑 64. 油炸麻脆 65. 炸洋芋粑粑 66. 摩登粑粑 67. 丽江火腿粑粑 68. 象耳粑粑 69. 仡佬族灰团粑 70. 贵阳豆腐圆子 71. 侗果 72. 小锅卤饵 73. 大救驾 74. 肉饵丝 75. 火腿鸡杂饵丝 76. 锅巴油粉 77. 鸡豆凉粉 78. 虎掌金丝面 79. 大理三道茶 80. 漆油茶 81. 糍粑酥油茶 82. 怪噜饭 83. 鸡辣角 84. 卤猪脚 85. 三合汤 86. 鸡煮菜稀饭 87. 茶食 88. 侗乡油茶 89. 道真香油茶 90. 威宁荞酥 第二章 西北地区 第三章 华南地区 第四章 华北地区 第五章 华东地区 第六章 华中地区 第七章 东北地区 参考文献

<<中华风味小吃传说与烹饪>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>