

<<成都小吃>>

图书基本信息

书名：<<成都小吃>>

13位ISBN编号：9787122125095

10位ISBN编号：7122125092

出版时间：2012-1

出版时间：化学工业出版社

作者：梁正超 主编

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>

## <<成都小吃>>

### 前言

有“天府之国”之称的四川地理位置显要，物产资源丰富，饮食文化更是源远流长。成都小吃是以四川各地的小吃为基础，博取南北小吃之长，长期融合而成，至今已创制了数百上千种各具特色的名小吃，有用料不拘一格、品种繁多、款式新颖、口味多变等特点。

如今，成都小吃如同川菜一样，成为最具代表性的饮食文化，广受欢迎，其中的担担面、龙抄手、酸辣粉、钟水饺、各式盖饭，更是家喻户晓。

本书作者凭多年从业经验，精选60余例成都小吃汇集成册，其目的是抛砖引玉，愿与同行互相交流、共同进步。

水平有限，不当之处恳请读者批评指正。

编者

## <<成都小吃>>

### 内容概要

本书介绍60余例成都小吃的制作图解，分蒸制品种、煮制品种、炒制品种、炸制品种、盖饭五部分详细介绍制作过程，原料配方详尽，分步图解详细，面点大师手把手传授，可帮助面点师、美食爱好者迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

## <<成都小吃>>

### 作者简介

梁正超

中式面点师。

曾在多家宾馆任面点主管，现在北京唐人美食职业技能培训学校及北京昌平职业学校任面点培训讲师。

有二十余年的工作经历，多次深入四川、广东等地遍访名师，苦心钻研广式面点与成都小吃制作技术，逐步形成自己独到的技术特点。

<<成都小吃>>

书籍目录

1 常用辅料制作

蒸制品种

4 烫面面团和

?馅料制作

5 月牙蒸饺

6 凤尾蒸饺

7 鸳鸯蒸饺

8 一品蒸饺

9 四喜蒸饺

10 三鲜烧卖

11 翡翠烧卖

12 菌菇烧卖

14 虾仁烧卖

15 龙眼包

16 叶儿粑

17 珍珠丸子

18 荷叶夹

20 三色蝴蝶卷

煮制品种

23 红油抄手

24 鸡汤抄手

25 醪糟汤圆

26 天府豆花

27 奶汤菠饺

28 红油水饺

29 川北凉粉

30 担担面

31 三鲜面

32 肉丝面

33 排骨面

34 宜宾燃面

35 麻辣凉面

36 酸辣粉

37 麻辣粉

38 排骨粉

39 肥肠粉

40 酸辣河粉

41 麻辣河粉

42 香菇滑鸡河粉

43 香肠河粉

44 酸辣米线

45 麻辣米线

46 酸菜米线

47 鸡丝米线

48 肥肠米线

<<成都小吃>>

49 牛肉米线

炒制品种

51 鸡蛋炒河粉

52 腊肠炒河粉

53 牛肉炒河粉

54 腊肉炒河粉

55 肉丝炒河粉

56 鸡蛋炒米线

57 腊肠炒米线

58 腊肉炒米线

59 肉丝炒米线

炸制品种

61 眉毛酥

62 炸酥盒

64 小辫排叉

65 香炸麻团

66 紫薇饼

67 脆皮香蕉串

盖饭

69 香菇油菜盖饭

70 麻婆豆腐盖饭

71 西红柿鸡蛋盖饭

72 土豆烧牛肉盖饭

73 宫保鸡丁盖饭

74 鱼香肉丝盖饭

75 木须肉盖饭

76 尖椒肉丝盖饭

## <<成都小吃>>

### 编辑推荐

有“天府之国”之称的四川地理位置显要，物产资源丰富，饮食文化更是源远流长。成都小吃是以四川各地的小吃为基础，博取南北小吃之长，长期融合而成，至今已创制了数百上千种各具特色的名小吃，有用料不拘一格、品种繁多、款式新颖、口味多变等特点。

《成都小吃》作者梁正超凭多年从业经验，精选60余例成都小吃汇集成册，其目的是抛砖引玉，愿与同行互相交流、共同进步。

<<成都小吃>>

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>