

<<上海小吃>>

图书基本信息

书名：<<上海小吃>>

13位ISBN编号：9787508202129

10位ISBN编号：7508202120

出版时间：1996-06

出版时间：金盾出版社

作者：丁海良

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>

<<上海小吃>>

内容概要

内容提要

本书编入上海近百年来最受人们欢迎的特色名小吃171种，分为蒸、煮、炸、烙、烤、煎、炒等七类，其中多数为上海本地及江浙风味，少数是在沪经营数十年的广式和北方风味小吃。

书中对每种小吃的历史渊

源、传说、典故以及制作方法和要领均作了简要介绍。

本书实用性较强，

可供家庭和广大烹饪工作者阅读参考。

<<上海小吃>>

书籍目录

目录

一、上海小吃的形成和发展

二、上海小吃的制作

(一) 蒸类

南翔馒头

蟹粉小笼

鲜肉小笼

无锡小笼馒头

汤包

鲜肉中包

猪油豆沙包

水晶包

三丁包

素菜包

干菜包

猪油开花包

葱油花卷

糯米烧卖

翡翠烧卖

千层油糕

水晶蛋糕

玫瑰蜂糖糕

马拉糕

黄松糕

玫瑰赤豆糕

定胜糕

寿桃

猪油松糕

猪油百果松糕

桂花糖年糕

枣泥猪油拉糕

百果蜜糕

薄荷糕

豆沙方糕

乌梅糕

藕丝糕

扁豆糕

绿豆糕

百合糕

太白拉糕

细沙条头糕

青团

重阳糕

芝麻凉团

炒肉团

<<上海小吃>>

粢毛团
冷麻团
双酿团
南瓜团子
猪肉夹沙八宝饭
桂花甜酒酿
蜜枣排山药
山药糕
西米嫩糕
豆沙晶饼
鲜肉澄粉饺
酿批把
奶油豆沙布丁
马蹄糕
(二) 煮类
小肉面
焖肉面
脆鳝面
爆鱼面
大卤面
炸酱面
家常面
雪菜烩面
刀鱼汁面
肴肉面
三虾面
开洋葱油面
菜烩面
芝麻酱拌面
白切羊肉面
蒸拌冷面
肉丝汤面
鸡丝伊府面
荠菜肉馄饨
虾肉绉纱馄饨
无锡鲜肉馄饨
鲜肉汤团
芝麻汤团
宁波猪油汤团
擂沙圆
鸽蛋圆子
鲜肉粽子
猪油夹沙粽
鸡粥
白糖莲心粥
百合糯米粥
绿豆粥

<<上海小吃>>

肉骨头粥
桂花糖粥
羊肉粥
腊八粥
核桃仁粥
栗子粥
面筋百叶
咖喱牛肉汤
牛百叶汤
鱼圆汤
八珍羹
油豆腐线粉汤
豆腐花
鸡鸭血汤
桂花赤豆汤
五香茶叶蛋
酒酿圆子
桂花糖油山芋
桂花糖芋艿
桂花糖藕
核桃酪
杏仁豆腐
橘肉圆子
赤豆茸冻
什锦水果羹
西瓜冻
西米银耳羹
(三)炸类
油氽馒头
肉丝春卷
鲜肉锅饼
豆沙锅饼
咸煎饼
油炸糖糕
叉烧蛋球
家常巧果
萝卜丝油墩子
鲜肉油墩子
三丝眉毛酥
百合酥
盒子酥
豆沙酥角
百果酥饼
枣泥酥饼
猫耳朵
火腿萝卜丝酥饼
咖喱饺

<<上海小吃>>

火眼金睛

炸元宵

糯米糖饺

油氽排骨年糕

麻球

油氽鱿鱼

油炸臭豆腐干

百果玫瑰球

炸地栗糕

鱼肉吐司

猪油夹沙球

麻糖锅炸

麻蓉炸糕

火腿肉茸锅炸

(四) 烙类

葱油饼

鸡蛋饼包油条

黄桥烧饼

(五) 烤类

蟹壳黄

酒酿饼

麻酱饼

梅花糕

海棠糕

鲜肉月饼

(六) 煎类

生煎馒头

水煎牛肉包

油煎馄饨

牛奶面衣饼

油煎南瓜饼

山芋金钱饼

(七) 爆炒类

肉丝炒饼

肉丝炒面两面黄

炒螺丝面

肉丝炒年糕

豆沙炒年糕

炒八宝饭

香糟田螺

桂花栗子酥

炒双泥

附录：点心制作技术简介

<<上海小吃>>

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>