

<<中国南北名小吃>>

图书基本信息

书名：<<中国南北名小吃>>

13位ISBN编号：9787508252797

10位ISBN编号：7508252799

出版时间：2009-1

出版时间：金盾出版社

作者：晓书 主编

页数：320

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>

<<中国南北名小吃>>

前言

中国烹调已有五千年的历史，它不仅有由历代宫廷菜、官府菜及各地不同菜系所组成的丰富多彩的中国菜肴，还有许许多多独具特色的地方风味小吃。

小吃作为中国烹饪的重要组成部分，其高超的制作技艺和丰富的文化内涵令人赞叹，其色、香、味、形、器等构成了一幅幅绚丽多彩的美丽画卷，使无数海内外食客为之倾倒。

中国小吃在全中国乃至全世界都深受欢迎，令人向往，已成为一道独特的美食风景线。

据历史考证，中国小吃同菜肴一样发源于春秋战国时期，在汉晋已初现轮廓，至隋唐五代有了较大发展，两宋时期完全形成。

到了明清，由于已形成多种地方菜系的雏形，特别是四大菜系自成体系，从而对小吃的的发展产生了很大影响。

当时，山东风味主要包括京津等北方地区的风味菜及小吃，江苏风味主要包括江、浙、皖等华东地区的风味菜及小吃，广东风味主要包括闽、台、潮、琼等华南地区的风味菜及小吃，四川风味主要包括湘、鄂、黔、滇等华中、华南地区的风味菜及小吃。

到了清末时期，由于烹饪技术的不断创新与发展，又出现分支并独立，形成了由川、鲁、苏、粤和浙、闽、湘、徽组成的八大菜系，此后又增加了京、沪两支，于是便有了十大菜系之说。

各地的小吃也随之更加丰富多彩，更具地方特色。

<<中国南北名小吃>>

内容概要

这是一本专门介绍小吃制作的大众食谱书。

书中对当今中国南北各地广为流行并深受欢迎的各种风味小吃，从特点、用料、制法到操作要领，作了详尽介绍，并对各个区域的小吃的历史、特色、代表作作了简明扼要的概述。

全书按不同地区分为七大类，共500多个品种。

本书内容翔实，技法可靠，易懂好学，可操作性强，集科学性、知识性、实用性于一体，是一本十分难得的小吃谱。

本书不仅可供大小饭店酒家和各级厨师培训学校学习参考，也很适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用

。

<<中国南北名小吃>>

书籍目录

东北地区 辽宁名小吃 老边饺子 回宝珍饺子 老山记馅饼 王麻子锅贴 沟帮子水馅包
 馨香灌汤包 奶油马蹄酥 义县伊斯兰烧饼 马家烧麦 吉林名小吃 高汤元宝
 带馅麻花 会友发包子 杨家吊炉饼 李连贵熏肉大饼 三杖饼 南极一角 新兴园蒸
 饺 江城蒸饺 打糕 延边冷面 黑龙江名小吃 三鲜龙须卷 一品烧饼 鸳鸯合子
 白鱼水饺 绿茵刺猬 水点心 雪花梨 油花酥 炸三角酥 羊角蜜 鸡汤包子
 黄米切糕 龙江黏毛豆 椰茸窝头 华北地区 北京名小吃 冬茸月饼 芝麻奶汁角 芝
 麻山药球 梅花包 海星饺 清香葱油饼 小窝头 蟹肉酥合 翡翠白菜 蝴蝶蛋
 糕 什锦月饼 开洋鸡蛋面 麻仁椰汁饼 珍珠八宝柿 奶油炸糕 油酥烧饼 麻茸
 包 小豆凉糕 龙眼豆沙包 枣泥葫芦包 蚝油叉烧包 馅饼 三不粘 炸佛手卷
 褡裢火烧 焦圈 一品烧饼 酥合子 艾窝窝 茶汤 豆汁 豌豆黄 驴打滚
 天津名小吃 鸳鸯酥合 蟹黄烧麦 狗不理包子 炸酥盒 雪花龙须面 枣泥开花酥
 莲茸卷 十八街麻花 白记水饺 石头门坎素包 什锦烧饼 江米红枣粽子 芝兰斋
 糕干 鸡蛋煎饼 耳朵眼炸糕 煎焖子 山西名小吃 雪花铺层馍 天花鸡丝卷
 芝麻桂花粽子 龙须夹沙酥 芝麻洗沙饼 土豆饼 香酥薯片 红薯粿 担担面 凉
 面 炒面 豌豆扯面 牛肉焦饼 火腿大饼 萝卜丝饼 小笼汤包 兰花干 龙抄
 手 蒸抄手 红汤抄手 钟水饺 甜水面 清汤面 酸菜肉丝面 红油素面 牛肉
 毛面 红油面疙瘩 什锦烩面 龙眼包子 南瓜包子 豆沙包子 蛋烘糕 八宝枣糕
 千层糕 窝子油糕 桃酥 蛋皮春卷 鸡丝卷 如意花卷 菊花花卷 重庆名小吃
 云南名小吃 贵州名小吃 西藏名小吃 山东名小吃 河北名小吃 内蒙古名小吃 西北地区 陕西
 名小吃 甘肃名小吃 青海名小吃 宁夏名小吃 新疆名小吃 华东地区 上海名小吃 江苏名小吃
 安徽名小吃 浙江名小吃 福建名小吃 江西名小吃 台湾名小吃 河南名小吃 湖北名小吃 湖南
 名小吃 华南地区 广东名小吃 广西名小吃 海南名小吃 西南地区 四川名小吃

<<中国南北名小吃>>

章节摘录

老山记馅饼皮脆里嫩，清香适口，色泽美观。

【原料】面粉1 000克，肉馅500克（猪肉、牛肉各半），豆油35克，香油25克，净白菜450克，精盐5克，酱油35克，鲜姜末15克，味精5克，面酱15克，料酒10克，香料（花椒、大料、百合、丁香、木香、砂仁、豆蔻、边桂、大茴香各少许，用纱布包好）1包，葱末、菜油各适量。

【制法】将香料包入锅熬成汁，冷后分别加入猪肉馅和牛肉馅中，随即加入精盐、酱油、鲜姜末、面酱、料酒、味精拌匀，再加入葱末、豆油，淋入香油，放入净白菜拌匀成馅心待用。

取面粉加入适当的精盐拌匀，然后再加入温水约600克和匀成面团待用。

将面团抻成长条，按每一个25克的标准下剂子，压扁，分别包入两种馅心，收成馒头形，将生坯擀成圆饼待用。

平锅放火上，加入菜油少许烧四成热，将饼坯放入，用中小火烙成金黄色即可。

【提示】用温水和面，猪、牛肉做鸳鸯馅，蔬菜可以随季节变化。

王麻子锅贴外焦里嫩，滋味鲜美，十分诱人。

【原料】面粉5 000克，鲜猪五花肉5 000克（瘦六肥四），水发木耳末1 500克，水发海米末350克，骨头汤2 000克，菜馅5 000克，红方1.5块，精盐、酱油、味精、葱姜末、豆油各适量。

【制法】将鲜五花肉绞成颗粒状，入盆中加入骨头汤和酱油搅拌成糊状，再加入化开的红方、精盐、味精、葱姜末调匀，最后加入菜馅、水发木耳、水发海米，调匀成馅待用。

将面粉加入水揉匀成面团，分下剂子，擀成皮，逐一放在左手上，右手挑馅心入皮，捏成中间紧密，两头见馅的长条形生坯待用。

<<中国南北名小吃>>

编辑推荐

根据餐饮市场和广大读者的需求，编者此次从中国南北各地数千种风味小吃中，精选了500种最受欢迎、最具代表性的品种，汇集成《中国南北名小吃》。

书中简明而具体地讲授了各种小吃的用料、制法、操作要领和风味特点。

与以往出版的同类书相比，内容更丰富，南北兼顾，品种齐全，应有尽有，更能满足餐馆酒家和广大消费者的需求，可谓一书在手，天下名优小吃任你选任你尝。

<<中国南北名小吃>>

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>