

<<小吃>>

图书基本信息

书名：<<小吃>>

13位ISBN编号：9787535238153

10位ISBN编号：7535238157

出版时间：2007-7

出版时间：湖北科技

作者：陈绪荣

页数：92

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>

## &lt;&lt;小吃&gt;&gt;

## 内容概要

说起湖北菜，我们就不能遗忘了湖北小吃。

“芝麻馓子叫凄凉，巷口鸣锣卖小糖，水饺汤圆猪血担，深夜还有满街梆”，这便是道光年间汉口小吃夜市的真实写照，这也足以说明湖北小吃在清朝时期的品种已是相当丰富。

湖北小吃由武汉小吃、荆沙小吃、襄阳小吃、恩施民族小吃等组合而成，其取料广、技法多样，能满足不同人的口味，适应南北各地人的需要。

湖北小吃大多以米、豆、面、藕制品最具特色，有着鲜明的楚国文化和浓郁的鱼米风情，历史故事丰富，知名度高。

像武汉热干面、老通城三鲜豆皮、秭归清水粽子、黄州甜烧梅、黄梅白莲汤、黄冈绿豆糍粑、云梦鱼面、恩施炕土豆、巴东五香豆干、孝感米酒、江陵散烩八宝饭、四季美汤包等，这一路小吃令您流连忘返，美不胜收，无肚能容。

湖北小吃品种丰富，口味各异，历经百代不衰，并且因时而异，轮换上市，四季更替。

春有春卷、春饼、汤圆、年糕、油香；夏有凉粉、凉面、粽子、豆腐脑；秋有蟹黄汤包、盐茶鸡蛋、蜜汁莲藕、炸臭干；冬有醪糟、豆丝、糍粑，常吃常新，四季变换。

此本书的出版意于宣扬湖北小吃以及满足广大读者的心愿，同时本书也是广大烹饪爱好者了解湖北小吃的一本很好的参考资料。

多年来，我一直以弘扬荆楚饮食文化、挖掘民间乡土菜肴为己任而不懈地努力奋斗，为了湖北传统小吃的永久发扬与创新小吃的源源不断而不停地开拓创新，为了让更多的人了解湖北菜、认识湖北菜、接受湖北菜、宣扬湖北菜，特辑录本书以飨广大读者。

## 作者简介

陈绪荣，男，汉族，1968年8月出生于湖北阳新。

国际烹饪大师、中华御厨、中国烹饪大师、国家高级烹饪技师、国家高级公共营养师。

现任国际餐饮协会(IFBA)首席顾问、美食专家俱乐部主席、中华名厨委员会副会长兼秘书长、中国食文化研究会副秘书长、中国民间菜发展研究中心主

## &lt;&lt;小吃&gt;&gt;

## 书籍目录

1 热干面2 三鲜豆皮3 炸面窝4 欢喜坨5 东坡饼6 炸糍粑7 三鲜凉面8 粽叶糍粑9 孜然肉串10 香芹腊排粥11 豆沙春卷12 石子饼13 昭君芝麻饼14 炕土豆15 南瓜(屯鸟)汤16 土豆饼17 水果派18 蛋清捶糍粑19 苕饼20 大米锅巴21 雪菜软饼22 三鲜米线23 发糕24 油条25 玉米饼26 香椿鲫鱼面27 奶黄包28 剁椒炒饭29 豆腐脑30 臭干子31 橙汁奶黄饺32 红薯粥33 金丝馓子34 奶黄炸多士35 三鲜炒面36 南瓜煮苕粉37 牛肉粉38 乡村野菜丸39 莲子黑米糕40 阳新煮蛋皮41 三鲜炒米粉42 扁豆炒年糕43 香蕉酥44 美味酱芋头45 南瓜粥46 腊味粥47 八宝粥48 阳新狗肉面49 牛肉面50 米酒汤圆51 糯米糍52 豆沙年糕53 粽叶包饭54 香芋吐司卷55 黑豆玉米粥56 云梦鱼面57 江陵八宝饭58 挂炉烧饼59 脆骨肉串60 红薯煮糍粑61 酿青椒.....

<<小吃>>

章节摘录

插图

<<小吃>>

编辑推荐

本书是介绍“湖北经典家乡菜系”之一的“湖北特色小吃”专册，具体介绍了：三鲜豆皮、香芹腊排粥、蛋清捶糍粑、香椿鲫鱼面、橙汁奶黄饺、奶黄炸多士、扁豆炒年糕、美味酱芋头、黑豆玉米粥、红薯煮糍粑等菜肴的做法和技巧。

#### 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>