

<<好吃百饺园>>

图书基本信息

书名：<<好吃百饺园>>

13位ISBN编号：9787543319431

10位ISBN编号：7543319438

出版时间：2006-1

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：毕连克郭立久

页数：91

字数：90000

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>

## <<好吃百饺园>>

### 内容概要

饺子源于古代的角色。

早在三国时期，魏张揖所著的《广雅》一书中，就提到这种食品。

据考证：它是由南北朝至唐朝时期的“偃月形馄饨”。

和南宋时的“燥肉双下角子”发展而来的，距今已有一千四百多年的历史了。

清朝有关史料记载说：“元旦子时，盛饌同离，如食扁食，名角子，取其更岁交子之义。

”又说：“每届初一，无论贫富贵贱，皆以白面做饺食之，谓之煮饽饽，举国皆然，无不同也。

富贵之家，暗以金银小钹藏之饽饽中，以卜顺利，家人食得者，则终岁大吉。

”这说明新春佳节人们吃饺子，寓意吉利，以示辞旧迎新。

近人徐珂编的《清稗类钞》中说：“中有馅，或谓之粉角——而蒸食煎食皆可，以水煮之而有汤叫做水饺。

”千百年来，饺子做为贺岁食品，受到人们喜爱，相沿成习，流传至今。

在饺子文化中，一路领跑的天津百饺园以229种饺子开创吉尼斯世界之最，在此基础上，现已研制出300多种馅心的饺子，被人们誉为“饺子王国”。

为了让更多的人了解天津百饺园，知晓包饺子的多彩世界，特编写《好吃百饺园》一书，以使广大读者享受饺子文化所事业来的乐趣。

自古以来，饺子就被视为吉利的象征。

本书《好吃百饺园》结合现代人的口味，介绍了各种不同水饺的特色，从饺子的包法、蒸法到馅料的组合、搭配均予详尽的介绍，只要阅读必定有益，并可参考动手操作。

<<好吃百饺园>>

书籍目录

百饺铭猪肉三鲜饺猪肉胡萝卜饺猪肉青椒饺猪肉莲藕饺猪肉茴香饺猪肉冬瓜饺猪肉黄瓜饺松仁鸭蛋黄  
饺香菇鸭肉饺牛肉西红柿饺咖喱牛肉饺羊肉香菜饺羊肉香菇饺素三鲜饺津味素饺鸡蛋黄瓜粉丝饺双茄  
香菜素饺香棒鸡蛋饺鸡蛋冬瓜粉丝饺鸡蛋香菇油菜饺鸡蛋野山菌饺松仁鱼米饺鲜鲑鱼水饺鱼肉蛋黄饺  
全贝鲜鱼饺红子银雪鱼饺虾仁芹菜饺虾仁冬瓜饺海三鲜饺鲜是水饺虾皇豆腐饺皮皮虾水饺蟹三鲜饺蟹  
黄水饺鲜蟹水饺山楂银耳饺青笋虾仁煎饺羊肉西葫煎饺猪肉山野菜煎饺虾仁倭瓜蒸饺五香驴肉蒸饺香  
葱叉烧蒸饺韭黄墨鱼上汤饺什锦酥饺

<<好吃百饺园>>

章节摘录

猪肉三鲜饺 原料：面粉、猪五花肉、鸡蛋、木耳、韭菜、虾仁。

调料：盐、味精、鸡粉、香油、白胡椒、料酒、姜汁、酱油。

制作：1. 将绞好的猪五花肉加入调味料。

顺时搅拌上劲后即为坯子馅。

2. 鸡蛋炒熟晾凉剁碎，韭菜洗净切成粒，木耳去根洗净、剁碎。

虾仁 去虾线洗净备用。

3. 将鸡蛋、木耳、韭菜、虾仁按比例放入肉坯子里，加入调味料，搅拌均匀，即成陷料。

4. 将和好的面团搓揉成条，做成面剂，擀成面皮，放入馅料，包制成饺子。

5. 沸水下入饺子煮熟即可。

点评：皮薄馅大，呈元宝形，爽滑筋道，咸鲜味浓，鲜香味美。

## <<好吃百饺园>>

### 编辑推荐

喜欢吃饺子吗？

如果是，那你可以选择自己动手做，这样既卫生，又实惠。

本书教你的就是饺子包裹，从饺子的包法、蒸法到馅料的组合、搭配均予以详尽的介绍。

只要你阅读了，保证你一定会动手操作。

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>