

<<四川老字号名小吃>>

图书基本信息

书名：<<四川老字号名小吃>>

13位ISBN编号：9787546402864

10位ISBN编号：7546402867

出版时间：2010-12

出版时间：成都时代

作者：杨硕//屈茂强

页数：226

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>

<<四川老字号名小吃>>

内容概要

四川平原沃野千里，物产丰富，造就发达的餐饮业，诞生了无可尽数的川味小吃品种。杨硕、屈茂强主编的《四川老字号名小吃》收集了经过长期竞争，逐渐形成的具有代表性的数百种四川小吃的来历典故，并详细阐述了制作方法，可谓奉献给读者别具一格的精神与物质双重收获的大餐。

《四川老字号名小吃》旨在为家庭烹饪爱好者和餐饮从业者提供方便，于操作中、闲暇时拿出来翻一翻，随时可受益。

<<四川老字号名小吃>>

书籍目录

Part 01 肉菜蛋制品类

回锅肉

李庄白肉

麻婆豆腐

剑门豆腐

王圪肉

东坡肉

竹林白肉

锅巴肉片

邹鲢鱼。

乐山棒棒鸡

邛崃钵钵鸡

宫保鸡丁

鸡豆花

开水白菜

圆盅仔鸡

天主堂鸡片

夫妻肺片

清真马肺片

治德号小笼蒸牛肉

彭县大伞蒸牛肉

灯影牛肉

保宁干牛肉

苏稽跷脚牛肉

二姐兔丁

龙泉冯记兔肉

彭县胡子兔

广汉缠丝兔

王胖鸭

樟茶鸭子

太白鸭

口水鸡

古蔺椒麻鸡

顺庆羊肉粉

米粉羊肉汤

水煮牛肉

小碗红汤牛肉

豌豆肥肠汤

叙府陈年糟蛋

松花皮蛋

皇城老妈火锅

袁记串串香

毛血旺

Part 02 面制品类

<<四川老字号名小吃>>

钟水饺
滴油水饺
酥皮葱饺
蒸饺
鸡汁锅贴
自贡郑抄手
烧麦
龙抄手
温江程抄手
过桥抄手
担担面
新都金丝面
查渣面
罐罐面
奶汤面
牌坊面
铺盖面
挞挞面
青菠面
甜水面
鸡丝凉面
砂罐煨面
邛崃尹荞面
宋嫂面
什锦烩面
宜宾燃面
丝丝鳝鱼面
吴记怪味面
勾魂面
韭菜盒子
油炸春卷
荠菜春卷
韩包子
破酥包子
什锦包子
火腿鲜肉包子
温江龙眼汤包
痣胡子龙眼包子
蛋烘糕
鲜花饼
阆中白糖蒸馍
凤尾酥
三义园牛肉焦饼
猪油发糕
萝卜酥饼
军屯锅盔
卤肉夹锅盔

<<四川老字号名小吃>>

回族烧饼

梓潼酥饼

油条

Part 03 米及杂粮制品

赖汤圆

郭汤圆

彭县游汤圆

珍珠圆子

内江醪糟小汤圆

粉子醪糟

八宝稀饭

叶儿粑

新都艾馍叶儿粑

三合泥

糍粑

桐叶粑

洛表磕面猪儿粑

泸州黄粑

青城白果糕

泸州白糕

崇庆冻糕

三大炮

水晶凉糕

蓬溪熨斗糕

马蹄糕

豆腐帘子

广元女皇蒸凉面

川北凉粉

洞子口张凉粉

伤心凉粉

梓潼片粉

肉包谷粑

窝子油糕

馓子油茶

糖油果子

方块油糕

苏稽米花糖

自家高记肥肠粉

成都朱记肥肠粉

青石桥肥肠粉

谭豆花

富顺豆花

乐山牛肉豆腐脑

苕饼

志公寺豆腐干

<<四川老字号名小吃>>

章节摘录

版权页：插图：宫保鸡丁是四川传统名菜，由鸡丁、干辣椒、花生米等炒制而成，鲜香细嫩，辣而不燥，略带甜酸味，广受大众欢迎。

尤其在英美等西方国家，宫保鸡丁十分盛行，几成中国菜代名词，情形类似于意大利菜中的意大利空心粉。

“宫保鸡丁”在西方被翻译为：the diced chicken with peanuts.

现在许多餐馆把宫保鸡丁写成“宫爆鸡丁”，可能大家想鸡丁是爆炒而成，但这种写法是错误的，看了宫保鸡丁的来历你便了解这是为什么了。

讲到宫保鸡丁就不得不说到清朝名臣丁宝桢。

丁宝桢是贵州平远（今织金）人，清咸丰三年进士，讲究烹调，任山东巡抚时，曾雇用名厨数十人为家厨，请客时常有“酱爆鸡丁”等菜，很适合胃口。

光绪二年，丁宝桢任四川总督，为正二品，职位相当于现在的省长。

丁宝桢平过捻乱，而被皇上加了“太子少保”的衔。

自清朝雍正时起，对有功的大臣加以“少保”衔（尊称“宫保”），以示朝廷的重用。

所以，丁宝桢又有“丁宫保”的称呼。

丁宝桢调任四川总督，便将“酱爆鸡丁”一菜引进四川。

他让厨师改进用花生仁、嫩鸡肉加四川干辣椒和花椒制作炒鸡丁，肉嫩味美，与四川嗜辣的习俗相结合，以此宴客，备受欢迎，此菜被川人命名为“宫保鸡丁”。

后来丁宝桢回故乡时，亲朋好友为他设宴，丁宝桢经常说：“各位不要太花钱，只要有炒鸡丁就可以了。”

从这里可以看出他对“炒鸡丁”的喜爱。

后来烹制方法泄露出去，为餐馆采纳经营，现已风靡全国。

各地的品种略有差异，并有将鸡丁演化为肉丁的宫保肉丁等。

关于宫保鸡丁另外还有两个传说：一说是丁宝桢来四川，大兴水利，百姓感其德，献其喜食的炒鸡丁，名曰“宫保鸡丁”。

二说是丁宝桢在四川时，常微服私访。

一次在一小肆用餐，吃到以花生米炒的辣子鸡丁，叫家厨仿制，家厨以“宫保鸡丁”命名。

所以将“宫保”写成“宫爆”，是不正确的。

<<四川老字号名小吃>>

编辑推荐

《四川老字号名小吃》是由成都时代出版社出版的。

<<四川老字号名小吃>>

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>