

<<成都风味小吃>>

图书基本信息

书名：<<成都风味小吃>>

13位ISBN编号：9787800227356

10位ISBN编号：7800227359

出版时间：1993-12

出版时间：金盾出版社

作者：陈代富

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>

## <<成都风味小吃>>

### 内容概要

#### 内容提要

本书由成都市名小吃店经理、特一级面点师陈代富和叶永丰先生合作编写。

书中简要叙述了成都风味小吃的发展历史及其主要特色，具体介绍了4大类135种成都风味小吃的用料、制法和特点，还介绍了某些小吃的由来及趣闻。

本书收录的各种小吃，原料普通，制作简便，按书中要求，读者自己动手就可制作出具有成都风味的小吃。

本书既适合于

一般家庭阅读，也可供餐馆、食堂参考。

## <<成都风味小吃>>

### 书籍目录

#### 目录

- 一、成都风味小吃简介
- 二、各种风味小吃的制作

#### (一) 蒸煮类

菊花卷  
椒盐花卷  
火腿鸡丝卷  
如意花卷  
海棠花卷  
荷叶饼  
干层馒头  
白剂子  
凉蛋糕  
夹心蛋糕  
三色蛋糕  
双色米糕  
银丝发糕  
猪油发糕  
干层发糕  
果酱白蜂糕  
藕丝糕  
口蘑小包  
金钩包子  
牛肉小包  
韩包子  
三鲜烧卖  
翡翠烧卖  
玻璃烧卖  
蒸饺  
红枣油花  
龙抄手  
钟水饺  
奶汤菠饺  
担担面  
甜水面  
铜井巷素面  
冬菇素卤面  
三大菌面  
奶汤羊肉面  
芹黄牛肉面  
口蘑红汤面  
奶汤海参面  
牛肉麻绳面  
三鲜撕耳面  
牌坊面

<<成都风味小吃>>

青菠柳叶面  
家常鳊鱼面  
宋嫂面  
海味煨面  
鸡丝软炒面  
味精凉面  
三丝凉面  
酸辣粉  
肥肠粉  
牛肉荞面  
银芽米饺  
冰汁红苕  
五彩球  
玛瑙团  
芝麻团  
凉糍把  
珍珠圆子（一）  
珍珠圆子（二）  
如意凉卷  
水晶凉糕  
咸叶儿粑  
三大炮  
绿豆团  
醪糟小汤圆  
赖汤圆  
郭汤圆  
椒盐粽子  
八宝甜粽  
酿藕  
八宝酿枇杷  
（二）烘炸类  
鲜花饼  
火腿萝卜饼  
芝麻萝卜饼  
芝麻块饼  
重阳菊花饼  
玫瑰苕饼  
火腿洋芋饼  
慈姑枣泥饼  
混糖锅魁  
旋子锅魁  
锅魁夹卤肉  
白面锅魁  
军屯鲜肉锅魁  
艾蒿饽饽  
酥皮鸡饺  
层层酥

<<成都风味小吃>>

菊花酥

百合酥

荷花酥

龙眼酥

玉带酥

眉毛酥

鸳鸯酥

三角酥

莲蕊酥

凤尾酥

蝴蝶酥

花瓶酥

马蹄酥

燕窝酥

豆沙佛手酥

白糖酥饺

三鲜酥饺

方块油糕

窝子油糕

波丝油糕

水晶批把

油条

迎宾花篮

蛋烘糕(甜)

蛋烘糕(咸)

炸麻果子

糖油果子

蜜汁苕枣

韭菜盒子

虾仁合子

(三)羹汤类

油茶

冰汁豆花

冰汁绿豆羹

冰汁杏淖

什锦果冻

黄果冻

银耳果羹

虾羹汤

黄醪糟

(四)肉食及其他类

小笼粉蒸鸡

小笼粉蒸牛肉

夫妻肺片

二姐兔丁

三义园牛肉焦饼

仔面焦饼

<<成都风味小吃>>

米凉粉  
旋子凉粉  
三合泥

<<成都风味小吃>>

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>