

<<北京小吃>>

图书基本信息

书名：<<北京小吃>>

13位ISBN编号：9789866702785

10位ISBN编号：9866702782

出版时间：2011-1-24

出版时间：如果出版社

作者：陳連生,蕭正剛

页数：256

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>

<<北京小吃>>

前言

自序 只有北京才有的小吃風流 北京小吃的風味，往往是決定在會吃不會吃上，在搭配上，在「架勢」上，在季節上，在時辰上……，在那種特定氛圍的感染力下，屬於北京的獨特魅力，真能叫人欲罷不能。

北京小吃是北京菜系中相當重要的部份，知名度可能還遠遠超過普通北京菜。您和北京人談北京風味的吃食，若是論起大菜來，除了烤鴨、涮羊肉，一般人可能說不出幾樣。但若論起小吃，誰都能掰著手指頭給您數：豆汁、鹵煮火燒、炒肝、艾窩窩、炸糕、蜜麻花、焦圈兒、煎灌腸、老豆腐、豌豆黃、芸豆卷、小窩頭……絕對繪聲繪色、聲情並茂，那才真叫個如數家珍！北京小吃豐富的品種，斑斕的色彩，可人的口味真個令人傾倒！

北京城是六朝古都，歷史悠久。作為金、元、清等少數民族統治的政治中心，北京居民構成複雜，流傳下來不少民族食品。南人北人五方雜處，政治經濟軍事文化互相融合交流，更促成食品的多元化。最終形成了以豆類、米麵類等北方糧食為主要食材，以蒸炸煮烙烤為主要加工方式，以鹹香甜糯為主要口味，以及由牛、羊、豬肉和下貨等肉食組成的北京小吃。從來源上說，既有來自宮廷御膳的豌豆黃、芸豆卷，也有來自民間家庭的豆汁、粽子，還有來自民族食品的炸卷果、炸饊子，甚至還包括受西餐影響的奶油炸糕。

北京小吃的品種到底有多少，一下子可能說不清，有人說盛時曾達二百餘種。之後，有些因時代變遷已難覓蹤跡，也有些與糕點、小食品互相交叉而歸屬不清。目前尚有名字可考的公認小吃品種至少有百餘種，市場上仍可見到的大約七八十種，可謂洋洋灑灑。

粳米粥得用京西稻，切糕得用密雲小棗 昔日流傳下來的食材堅持和講究 小吃，以前稱為「茶食」、「吃食」。舊時，很多吃食並沒有固定的門臉兒售貨，往往是趕到哪兒算哪兒，碰見才能買到，所以小吃又被稱為「碰頭食」。

北京小吃多數的價格都不高，但很講究貨真價實，真材實料：做羊頭肉，講究用「四六口」的羊，做豆汁講究用京東八縣的綠豆，粳米粥得用京西稻，切糕得用北京郊區的密雲小棗。做生意講公平，當面鑼對面鼓，沒什麼貓兒膩藏掖。

比如餛飩挑子，挑子一頭是口鍋，下麵是個帶風箱的小火爐，鍋上面用架子架著一隻老母雞。賣餛飩的一手拉風箱，另一手不時用湯勺從鍋裡舀出滾滾熱湯，沿雞身從上澆淋而下，讓你真真兒地看到這個餛飩是用雞湯煮的，沒假！餛飩餡放在盤子裡，現吃現包，現煮現盛，一切都在眼皮子底下，毫無作假的可能。顧客眼睛看著老母雞，嘴裡吃著現包的餛飩，心明眼亮。這就是「招牌」！

還有一種現在因為生活改善已見不到的吃食叫「瞪眼兒食」，應當屬於「鹵煮小腸」的前身之一。

經營者挑一擔子，一頭是個大鍋，下面有爐子燒火。鍋內煮著帶著一些肉的雞頭魚刺排骨等「折籬」，此外便是大腸頭、沙肝、肺頭之類。所有東西都按照價值不同分別切成大小不等的塊兒，卻賣相同的價錢。顧客瞪大眼睛在鍋裡找自己感興趣的，若挑到某一塊肉又多塊兒又大的，就彷彿玩瓷器的撿著個康熙五彩的「漏兒」一般，內心不禁狂喜；但與此同時，攤販也瞪大了眼睛盯著顧客，看他吃了幾塊，以免漏數出現誤差。因為一旦食物進了肚子，再說什麼都晚了。所以顧客每挑一塊，小販就在顧客面前放一枚已不流通的老銅錢，最後按照銅錢數量結賬。因雙方都需瞪眼注視，所以這種折籬挑子就被戲稱為「瞪眼兒食」。

貨好價出頭的也有。比如爆肚中的「肚仁」，幾隻羊才能湊出一盤。想吃這口兒，您就得多花錢。

<<北京小吃>>

不過這錢讓您花得值，不但口味不一樣，而且符合您的身份，讓您心裡舒坦。

在小吃的買賣中，不僅表現出老北京人精明和求實的精神，也表現出買賣雙方的相互信任。

盛夏湛清碧綠的荷葉粥配晶瑩剔透的豌豆黃，寒冬稠濃滑膩的大麥粥配五香沙軟的芸豆餅 用小吃尋找生活中的精緻與風情 北京小吃所以講究，是因為有一批愛講究的老北京人。所謂「講究」，其實也是一種精細的生活態度。

北京號稱「天子腳下」。

天子是何等尊貴，一言九鼎、富甲天下，天子腳下的子民自然也自視不凡，口味、習慣都未免隨之刁鑽挑剔起來。

因而，作為為有錢有閒人服務的「閑食」，小吃絕不會因其小而粗鄙簡陋，反而處處體現一種「精」：原料精選，加工精細，外觀精緻，口味精到。

那茶湯沖出來得能「倒掛碗」，那焦圈講究一摔成八瓣，那「白水羊頭肉」切出來講究薄得透亮兒，那爆肚脆得嚼著能聽見咯吱咯吱的聲音……就連一個小小的燒餅，也能體現出一個精細：咬一口能看見二十多層芝麻醬與白麵均勻相間的薄層。

吃起來更是外酥內軟，香味盈盈。

無論是白嘴吃，或是配茶水、配豆漿、配粳米粥，都能吃出不同的味道來。

回民名小吃的「爆肚」，更是精細到了把一個牛或羊的胃，細分成食信、肚板、肚領、肚仁、蘑菇頭、（羊）散丹、（牛）百葉等十幾個部位。

就連切法也有寸段、薄片、骨牌塊、韭菜絲之別。

食客可根據自己的牙口、喜好和經濟條件，選擇最適合的品種。

一碗簡單的粥，搭配也是得講究精細的。

早點攤前，潔白的粳米粥配焦黃酥香的燒餅，醬香適口；午後街頭，酥爛紅紫的小豆粥配造型可愛的蜜麻花，甜香黏糯；盛夏湖濱，湛清碧綠的荷葉粥配晶瑩剔透的豌豆黃，清香爽利；數九寒冬，稠濃滑膩的大麥粥配五香沙軟的芸豆餅，醇香滑糯。

這幾樣東西往那兒一擺，別說吃，就是看著也舒服。

即使是一些「出身」低下的小吃——例如豆汁，那不過是做粉條的下腳料；鹵煮火燒是豬下水；就連慈禧太后鍾愛的小窩頭，其前身也不過是民間常見的大窩頭而已。

但經過一番精細調理，就都點石成金了。

北京小吃之所以精細，還因為它有著一批挑剔的顧客。

豌豆黃、芸豆卷、小窩頭這些宮廷小吃，除了皇家御膳房可以不計成本外，還因為顧客是皇帝、太后。

他們不但挑剔，而且權威，生殺榮辱就是一瞬間、一句話的事。

幹得好升官發財，幹不好小命就沒了。

誰敢拿自己腦袋開玩笑呀！

宮牆內的「食不厭精、膾不厭細」流傳出來，對社會上的飲食自然是個促進。

何況官府豪門、富貴閒人多是吃過見過的主兒，「玩意兒」若是差了，讓人家問一句：「您這也叫燒餅啊？」

那就丟了大面子。

北京人講禮數、好面子。

做小生意的手藝人，他的「玩意兒」就是他的臉面。

在市場競爭中，他不僅靠「玩意兒」養家餬口，那也是他立身處世之本。

買家賣家不同的「講究」心態，造就了北京小吃的精細，這就是小吃中找到的大道理。

片完羊頭肉，砧板上只剩一張又薄又完整的羊臉子，此時便會叫好聲四起…… 小吃與街頭表演之間斬不斷的長久關連 小吃行業內競爭激烈。

要想立得住，除了貨好之外，還得會賣，這叫作「關公賣秤砣——人硬貨也硬」。

過去有個賣羊頭肉的馬玉昆老師傅，回民，一米八幾的個兒，常在前門外廊坊二條出攤。

他不但羊頭收拾得好，車上擺放得整潔，人也是精神抖擻、乾淨俐落，腰板兒倍兒直。

片肉時手持一把長刀，身體隨著片羊頭肉的動作有節奏地運動，自然瀟灑，簡直就是街頭一景。

<<北京小吃>>

車周圍經常圍著一圈人，不為買，就為看！

還真有叫好的。

往往是片「羊臉子」的時候，當羊頭肉全片下之後，砧板上只剩下了一張又薄又完整的羊臉子外，此時便會好聲四起，就像聽完了大名角的精彩唱段。

這就是老北京人「六朝古都、天子腳下」心態的折射。

切者自得其樂，觀者酣暢淋漓，都活得有滋有味，一種「愛誰誰」的大爺心態。

常言道：「把式把式，全憑架勢。

沒有架勢，不叫把式。

」看著那架勢、那身乾淨「行頭」（工作服），您就覺得他的羊頭肉靠得住，這就是手藝人的自我標榜。

若反過來，身著髒衣，頭戴破帽，鬍子拉碴、動作猥瑣，這樣人賣的羊頭肉您還吃嗎？

除了架勢，叫賣也是北京小吃這種地域文化的重要組成部分。

賣小吃大多是走街串巷，車推肩挎，擺攤挑擔，掙的就是一個辛苦錢。

要想儘快地把貨賣出去，把錢掙回來，吆喝是極為重要的。

在舊時北京的街巷裡，從早到晚的不同時辰都會傳來各種抑揚頓挫的叫賣聲，像唱歌一樣好聽。

聽見「個兒又大，色兒又白，扔到鍋裡飄起來」，那就是賣元宵的；「剛出鍋來，熱的吃——來」，那是包子下屨了；「嫌塊兒小您就自己切來——」，則是蟠桃宮賣切糕的。

這些熱烈而又略帶誇張和炫耀的叫賣，不僅表達出手藝人對自己產品的自豪和欣賞，也體現出他們對生活的熱愛，更會喚起路人的注意，往往很快售賣一空。

這就是達觀幽默又講求實際的老北京人。

聽到底氣十足的「燻魚——」（實則為賣豬頭肉的，為避免回族同胞產生反感而吆喝燻魚。

當然，也售賣少量燻魚作為陪襯）則使人聯想到一個像青年時的「駱駝祥子」那樣，對自己的能耐和未來充滿自信的精壯漢子，正斜背紅漆木箱，在小巷裡不知疲倦地吆喝奔走。

最令人動心的是半夜傳來的「硬麵——餛飩」那蒼涼壓抑的聲音，傳達著一種充滿期待的克制。我們彷彿看到，叫賣者那種既想把資訊傳達到宅院深處夜戰正酣的麻將桌前，又不願驚擾別人好夢的矛盾與無奈；看到他臂挎著小籃彳亍於胡同深處，雖在淒涼晚景中與命運拼搏，卻依然不忘竭力維護自己最後的尊嚴。

這就是懂得尊重別人、最講禮數的老北京人。

也有不用嘴的叫賣：烙燒餅的擀麵時，那一記響亮的「摔山子」絕對令路人傾倒。

而那有節奏的「打花杖」更是高明的廣告。

別看燒餅師傅一聲不出，那種生活在天子腳下的老北京人特有的沉穩淡定、平和自信，即使在街頭也要在自尊中尋找自我與自樂的精神，卻正是眾多老北京人的精神寫照。

一方水土養一方人，一方飲食體現一方文化。

北京小吃承載地方的文化，既是當時社會生活的縮影，也是對老北京人心態的生動描摹。

喝麵茶的、吃烤肉的，嚼燒餅的，個個無所顧忌，吃而後快……在北京獨特的氛圍中，欣賞只有北京小吃才有的魅力。與正餐相比，小吃更具有平民性。

大多數小吃原料都很簡單，價格也不貴，小吃攤上那叫沒譜可擺。

舊時的北京大飯莊是有錢人去的地方，可到小吃攤上就不行了。

一樣的豆汁，一樣的水疙瘩絲兒（芥菜絲），您就是國內首富也沒什麼新鮮的。

只要往那兒一坐，什麼官階、財產、門第都先擱一邊兒，最多也就是多喝兩碗。

哪位要是挑眼、擺譜，讓掌櫃的把水疙瘩絲兒換成一碟兒八寶醬菜，一準兒被周圍人笑掉大牙。

說不定還會有一位調侃道：「上這兒放份來啦？」

泰豐樓、會賢堂啊！

」這些都是前清晚期北京著名大莊館，說完用手一撩衣襟，故意露出裡面的「黃帶子」——敢情是皇族宗室，興許當今皇上都得管他叫二大爺。

那位本想發作，一見這陣勢，登時蔫了。

很多北京小吃，單說口味未必怎麼誘人。

<<北京小吃>>

可是放到特定的情景中，那個氛圍、那個環境、那個熱鬧勁兒所形成的感染力，就叫人欲罷不能、無所顧忌、先吃而後快。

這就叫「魅力」！

您看那捋胳膊挽袖子蹬著凳子吃烤肉的，廟會上端碗站著喝麵茶的，即使紅頭漲臉、脖子汗流，也只會覺得灑脫痛快、酣暢淋漓。

若是把小吃拿回家中，八仙桌、太師椅，四平八穩地一坐，就完全不是那麼回事兒了。

不過，平民性也並非沒有差別。

差別往往是在會吃不會吃上，在搭配上，在「架勢」上，在季節上，在時辰上…… 北京的豆腐腦，味道濃厚，湯汁較多，就著鍋餅、火燒適合作早點；而屬同門的老豆腐則湯汁少、相對清淡，配個焦圈，更適合作為下午的閑食，但若是倒著配就彘扭了。

還有老北京人喝豆汁，絕沒人像喝湯一樣用勺舀。

不但喝豆汁不用勺，喝炒肝、喝麵茶都不能用勺兒，沒這規矩。

老北京人愛講規矩，一碗麵茶也要喝出「範兒」來。

不用勺，還得喝得四面溜光，碗裡不能有黏掛。

但是怎麼喝呀？

得用手指托著碗，一邊晃動一邊轉著喝。

快了慢了、涼了熱了、口大口小都不行，一定要恰到好處。

喝完之後碗光、手光、嘴光，這才叫會喝，露臉！

別說，還真見過有人在那兒起勁兒地拌勻麵茶上澆淋的芝麻醬，一本正經。

然後用勺舀。

結果沒吃到一半兒就撂下了。

不用問，一準兒不是「老北京」。

支撐北京市井文化的傳道者 守望北京小吃的執著手藝人們 今天，我們能吃到品種、口味如此繁多的小吃，不能不感謝在這一園地辛勤勞作的一代又一代的守望者。

他們自稱「耍手藝的」。

「手藝」二字道出了這一行的辛苦和門道：手功和藝術。

那種種小吃，便是通過他們手上的功夫做出的藝術品。

過去，賣小吃不是賺錢的行當，僅僅混得溫飽而已。

小吃製作的精細和售賣的艱難，更註定這些手藝人生存的辛苦。

沒有一種「咬定青山不放鬆」的執著，沒有一種把祖師爺留下來的「玩意兒」傳下去的信念，沒有一種把自己手藝發揚光大的氣魄，沒有種種成文與不成文的「講究」，就不可能成就如今的北京小吃。

說到北京小吃，一定不能忘記在北京小吃中占有重要地位，久居京城的回民們。

過去，北京的回民的經濟地位不高，大多從事小商業服務業，有「八根繩、兩把刀」之說。

「八根繩」是指一條扁擔兩隻筐，沿街挑擔叫賣。

「兩把刀」則是「一把賣羊肉，一把賣切糕」。

所謂切糕，自然是對各種回民小吃的概括說法。

在目前的北京小吃中，清真小吃佔有重要地位，即使是回漢民都有的種類，亦多在清真小吃店流傳。

這與多年來回民們吃苦耐勞、精益求精的價值觀密不可分。

北京小吃有悠久的歷史，遺憾的是許多種類今天已經見不到了。

即使是著名的小吃如豆汁，如今也很難喝到正宗的了。

常喝豆汁的，往往是那些在童年時代曾喝過正宗豆汁的中老年人。

他們與其說是在喝豆汁，倒不如說是在尋找居住在四合院平房時，那些愉快的陳年記憶。

北京小吃承載了重要的北京市井文化，也表現出老北京的人文色彩，它是一種生活態度、一種精神嚮往。

不論你是不是老北京人，能吃到精美可口的北京小吃，就如同吃烤鴨、逛長城一樣，絕對是一種福分。

<<北京小吃>>

<<北京小吃>>

内容概要

美食評論家 梁幼祥、飲食文化專家 焦桐、商業周刊1208期一致推薦！

去北京，不懂吃小吃，那你沒到過真正的北京！

你知道芝麻燒餅的內瓢得發到20多層才是真正做得好的燒餅？

你知道糖火燒不講究現做現吃，得放個兩三天才會香潤可口？

你知道糖葫蘆好吃的關鍵在熬糖，一口咬下去糖衣得整個崩碎在嘴裡？

如果知道和數百年前的康熙、慈禧吃下的是同一口，到北京吃小吃就變得有趣起來了！

到北京，吃小吃，品味六朝古都的飲食風流。

這是去北京之前必備的飲食工具書，也是對中國食文化感興趣的人不可不看的一本書！

「有錢人真講究，沒錢人窮講究」，只有世居皇城根天子腳下的北京人，才知道什麼是飲食上的真講究！

《北京小吃: 品味六朝古都的飲食風流》收錄近七十種北京小吃的解說及圖片，過去你只能從文字上意解而不能親眼目睹的北京小吃，讓你一次看個明白，是最全的北京小吃聖經！

繼唐魯孫之後，談論北京小吃的第一人，北京南來順小吃店創建者、仿膳飯庄清宮御廚傳人，聯手告訴你北京小吃的講究和掌故。

北京自古就屬天子腳下，各方人口匯集，組成複雜，飲食上自然會有其獨到之處。

北京人不光是吃，吃的還是講究，還是派頭，更是滿滿的文化掌故，尤其是數百年來蘊釀出來，全盛時期高達二百種，現今也仍留有七、八十種的北京小吃，更是北京輝煌飲食文化的代表。

北方館子裡常有的燒餅夾牛肉，好吃的重點在發酵和揉麵，做得好的燒餅內瓢能有二十層，咬下去外皮鬆脆，內裡層次分明，溫度45~50的燒餅最好吃，當地人的吃法除了夾牛肉，最傳統的還是夾焦圈或配醬菜，若能找到在捍麵糰時棍子還能敲出節奏的好店家，就更是無上的享受！

同樣是油炸的麵食，卻能做出十數種方式和口味，有的香酥，有的薄脆，有的鬆軟，有的紮實。

還有得轉著碗吃的炒肝，讓慈禧太后圓夢的肉末燒餅，以及鹵煮火燒、艾窩窩、炸糕、蜜麻花、焦圈兒、煎灌腸、老豆腐、豌豆黃、芸豆卷、小窩頭、驢打滾……去到北京，街頭巷弄都很容易遇到的北京小吃，如果能先知道這些故事和講究，讓你不光是吃，還能更瞭解了北京的風土與文化，品味六朝古都的小吃風流。

<<北京小吃>>

作者简介

陳連生 北京小吃第一人，名聞遐邇的北京「南來順小吃店」六十年代的掌門人。「南來順小吃店」創始於1937年，原先只是一家賣爆肚的知名小飯店，1960年代在陳連生的努力下，重新整理恢復兩百餘種傳統的北京小吃，讓南來順成為北京傳統小吃的重鎮，許多政要和文化人都曾在此聚集，作家林海音就曾說過，南來順是北京風味小吃最多的地方，京劇名角侯寶林、張君秋、荀慧生也都曾是座上常客。

陳連生先生現年七十餘歲，本人就是一部北京小吃的活字典，對北京小吃的理解可說無人能出其右，六十餘年的餐飲生涯，談起小吃的傳說、故事和飲食講究，一口地道的京話，引人入勝。陳先生現在執掌著名的吐魯番餐廳，生意鼎盛，也是北京最富盛名的新疆餐廳之一。

蕭正剛 1960年代進入北海「仿膳飯莊」，師承麵點名師李棠，是清宮御膳房名廚溫寶田的再傳弟子，並曾長年在歐亞各國考察學習，對世界上的餐飲業有整體的認識，是廚師中少見的文化人，也是文化人中出自名門正宗的廚師。

<<北京小吃>>

書籍目錄

序章六朝古都，天子腳下只有北京才有的小吃風流

第一章 烙、烤一層麻醬一層白麵，一刀切開，內瓢能發到二十多層1.酥脆香軟的燒餅紅糖、芝麻醬、糖桂花混合熬製，還要再加上時間等待2.綿甜香軟的糖火燒涼吃香、熱吃脆，外焦裡嫩，芝麻香濃郁3.得一段一段掰著吃的螺螄轉兩面黃、一圈白，煸炒入味的手工剝肉，還得配上些許燎火味4.宮廷御膳房代表作的肉末燒餅薄皮大餡，皮面乾軟，芝麻酥香、豆餡香甜5.適合熱吃的豆餡燒餅紅糖、乾麵、糖桂花，口感香甜有筋道6.打麻將人的夜宵硬麵餛飩攤開煎餅，磕入雞蛋，捲上薄脆7.大口咬嚼香中帶脆的熱煎餅麵糰揉入桂花香8.甜香綿潤的墩餛飩鍋餅熱吃，配上豆腐腦、炸丸子9.咬勁足、細嚼甜香的大鍋餅微火慢烘，小火慢煮，香甜如蜜10.栗子飄香的烤白薯

第二章 蒸、煮入口酸嗆，入喉回甜，還帶著一股子綠豆清香1.不喝就不算北京人的豆汁白黏糯米入鍋炊蒸，包上什錦甜餡2.可以現點現做的艾窩窩蒸了三次的江米軟糯多水，但還得保留米的原狀3.有真工夫的糯米甜食切糕江米麵軟糯，紅豆餡甜沙，黃豆麵濃香撲鼻4.又稱小驢打滾的豆麵糕香氣撲鼻的蕎麥麵片配上特殊的芝麻沾醬5.另一種不同滋味的蕎麥扒糕一口入肚，一種透心的涼爽瞬間襲來6.春吃扒糕夏喝涼粉的綠豆涼粉黃米麵江米麵，棗年糕百果年糕，花樣繁多的北京年糕7.歷史可追溯到周朝的年糕桂花山楂、什錦果仁，飄滿花香甜香8.咬一口餡兒溢出的元宵江米潔白、小棗赤紅，伴著葦葉的清香，吃時蘸上白糖9.做為甜食的北京紅棗粽手工精選原料，煮成稠粥狀過篩，最後炒出濃濃豆香10.入口即化的宮廷細點豌豆黃潔白的芸豆泥捲上芝麻白糖、澄沙，切成雲紋，細膩香甜11.最高級的夏季名點芸豆卷玉米麵刷上桂花水，上 炊熟，竟然發出陣陣栗子香12.慈禧逃難吃的小窩頭軟和又有彈性的麵皮，一層層夾入果仁花香，揉合到一塊13.柔軟香甜的千層蒸餅鹵汁順著香滑的豆腐腦淋下，椒油蒜泥添味14.鹹香軟嫩的豆腐腦老漿微火，銅鍋慢煮的老豆腐，豆香十足，口感好15.午後才出攤的老豆腐潔白的杏仁豆腐飄浮在清澈的糖水上16.香氣濃郁的杏仁豆腐烏梅濃縮熬煉出鍋，一口下肚，香氣直衝腦門17.冰涼鎮齒的酸梅湯羊肉包子配豆腐腦，豬肉包子配炒肝18.回漢兩族各有別的包子薄皮大餡，甜鹹均有19.花朵般的燒賣夾上豆沙餡的花糕，表層撒上果脯，搭配菊花酒20.重陽時節最富敬老寓意的花糕江米麵夾白芸豆餡，米香纏繞豆香 21.滿口清香的豆蜡糕江米、小棗、芸豆層層鋪疊，入口紮實帶點微甜22.特製瓦盆做出來的盆兒糕現包現煮，湯頭調入蝦皮紫菜，份量雖少樣樣俱全23.老母雞湯煮餛飩牛骨高湯慢燉，加入麻醬、香菜、辣油，鮮香麻辣24.秋冬享用最宜的雜碎湯紅豆香加上桂花香25.甜糯適口的小豆粥豆爛而不碎，粥稀而不懈，沙甜香爽26.一抿即化的豌豆粥糜子麵撒上紅白糖，要的就是那種素樸的香味27.倒掛碗的茶湯上好大甜杏仁加米同煮，用餘溫慢慢熟化28.香氣繞舌的杏仁茶從第一口到最後都熱、燙、香、濃29.小米麵灑上芝麻醬的麵茶黏綿適口，香味濃郁30.甜吃鹹吃兩相宜的油茶一咬糖衣崩在嘴裡，單純直接的酸甜滋味31.冰清玉潔的糖葫蘆濃稠的山楂果肉，攪入桂花白糖，果香四溢32.俗稱山楂糕的金糕

第三章 煎、炸薄處焦脆、厚處綿軟，葷油煎烙，蒜香撲鼻1.廟會最受歡迎的小吃煎灌腸在油鍋裡漸漸膨脹的金黃色麵糰，焦香酥脆2.麻花中的代表脆麻花枝條均勻、顏色棕黃、口感鬆脆中帶有咬勁3.在中國流傳千年的(食散)子麻花玲瓏剔透，一層帶氣孔的薄皮，又鬆又脆4.一捧八瓣的焦圈香香脆脆的大薄脆，捲進煎餅裡磕入一顆蛋，油、香、飽、足5.康熙皇帝愛吃的香油大薄脆外焦裡軟，香脆柔韌，紮實的咬勁油香撲鼻6.油炸食品的原點熱油餅吸飽了高湯的油條，豐富濃郁，是另一種滋味7.酥香鬆脆炸油條蛋白滑嫩、蛋黃綿軟，外套香軟油餅，極上的豪華享受8.雞蛋套油餅的炸荷包蛋薯片及白藕炸酥澆上蜜汁，酥脆爽利9.秋冬吃最當令的回民茶食茶菜鬆軟軟的糖麵，浸滿了香甜的蜜汁10.甜糯鬆軟蜜麻花清冽的薑汁伴上淡淡的茉莉香片，古都韻味從這裡開始11.好吃又好看的薑絲排叉山藥大棗清甜鬆滑，涼吃香甜、熱吃糯軟12.山藥大棗甜卷果糯米麵外一層酥殼，現炸現吃，香燙適口13.水磨江米紅豆餡的炸糕入口濃郁的奶香及香草香，是少見的西式口味14.奶油和麵的奶油炸糕獨特的麵皮口感包入芝麻桂花，外表焦酥裡瓢軟嫩，香氣襲人15.焦酥甜嫩燙的麵炸糕皮酥肉嫩汁水足，一口咬開湯汁四溢16.皮酥汁足的餡餅肉餡拌入高湯，包上麵皮，入鍋煎得焦黃17.介於餡餅和鍋貼之間的褡褳火燒金黃色的油炸麵皮包進一兜兜滾熱的湯汁18.包裹鮮美湯汁的炸三角

第四章 燴、汆、炒醇厚香濃，北京人念念不忘的鹵煮1.解饑解飽鹵煮火燒臉子筋道、信子綿軟、天梯清脆、羊耳脆爽、燈籠柔韌2.肉薄如紙、皮脆肉香的白水羊頭生熟老嫩，十幾秒內即見真章3.講究多，故事也多的爆肚芡汁清亮，稀稠得當，肝香腸肥，蒜香撲鼻 4.喝完一口再一口，轉著碗喝的炒肝炒疙瘩筋道柔韌，配菜脆嫩，清爽鮮香5.北京人難忘的「穆桂英」炒疙瘩酥嫩糊香，滋潤油亮，一

<<北京小吃>>

口酒一口肉，把酒臨風豪情萬丈6.爆羊肉過了頭誕生的炮糊豆麵做的炸丸子入熱湯供食，是常見的回民小吃7.品味樸素的炸丸子和炸豆腐炸丸子加入肉鹵子裡燴煮，灑上辣油香菜，獨具風味8.好吃不貴的鹵丸子羊油炒製的麻豆腐，光亮油潤、香味醇和9.京城獨有的炒麻豆腐

<<北京小吃>>

章节摘录

第一章《烙、烤》 綿甜香軟的糖火燒 糖火燒不講究吃剛出爐的，甚至不吃熱的。「正宗」吃法，是要把糖火燒放在小木箱或是瓷罈裡「圈」一、兩天。一個香甜的糖火燒，再就上一碗荷葉粥或是剛沏好的「香片」，美！

在眾多北京小吃中，糖火燒是屬於小吃、糕點「兩門抱」的品種，即小吃店可以見到，點心鋪也能見到。

不過，由於顧客購買動機和價格不同，兩種糖火燒從個頭、配料、工藝上，還是有一定差別的。總括來說，顧客在小吃店買糖火燒多是臨時充饑，對外觀要求相對較低，而對價格更敏感。

<<北京小吃>>

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>