

<<地道小吃>>

图书基本信息

书名：<<地道小吃>>

13位ISBN编号：9787122133939

10位ISBN编号：7122133931

出版时间：2012-5

出版时间：化学工业出版社

作者：李光 编

页数：76

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>

<<地道小吃>>

前言

北京小吃,历史悠久,技艺精湛,品种繁多。其中有汉民风味、回民风味和宫廷小吃等,荤素、甜咸、干稀、凉热,种类繁多,季节性强,适应面广。

有史料可查北京小吃元代已甚著称,由于北京曾为金、元、清的都城,又是新中国的首都,多方面的有利条件使它能博采各地小吃之精华,兼收各族小吃之风味,使北京小吃更加丰富多彩,像延续至今的正月吃元宵、年糕、枣泥卷,三月吃江米面凉饼,五月吃粽子,十月吃奶皮、酥糕,十一月吃羊肉包、馄饨,腊月吃灌肠、腊八粥已成习俗。

北京小吃在继承传统的基础上有很大改进、创新和发展,放出了新的光彩。

北京小吃所用原料遍及麦、米、豆、黍、肉、奶、蛋、果、蔬、薯各大类,每一类又可分出若干细类,如米就有糯米、粳米、籼米,豆类又有黄豆、芸豆、绿豆、红小豆、豇豆等。

至于所有原料、配料、调料等则有百余种之多。

由于北方盛产小麦,面类食品在北京小吃中一向居于首位,技法多样,工精艺巧,花样繁多,层出不穷。

例如,仅烧饼一类就有一品烧饼、油酥烧饼、豆馅烧饼等。

北京小吃之所以风味突出,与厨师们的烹饪技术是离不开的,由于小吃品种繁多,工序复杂,又十分讲究色、香、味、形,所以在烹饪技法上要多样化,如蒸、炸、煮、烙、烤、煎、炒、煨、爆、烩、旋、冲等,制作技术又包括擀、拽、包、裹、卷、切、捏、叠、盘等。

《北京小吃》一书博采众长,荟萃京城传统风味,旨在继承和发展祖国的烹饪技术遗产,保持它独有的特色风味。

愿本书能拓宽您的视野,丰富您的饮食生活!

编者

<<地道小吃>>

内容概要

本书介绍70余例北京小吃的制作图解，分蒸制品种、煮制品种、烤烙制品种、炸制品种、其他品种五部分详细介绍制作过程，原料配方详尽，分步图解详细，面点大师手把手传授，可帮助面点师、美食爱好者迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

<<地道小吃>>

作者简介

李光中式烹调技师，现任北京唐人美食职业技能培训学校校长、中关村学院客座教授、北京市餐饮行业协会专家。

从事烹饪及烹饪教育工作二十余年，曾获得2009年度中国烹饪协会中华金厨奖。

<<地道小吃>>

书籍目录

蒸制品种

豆面糕 (驴打滚)

艾窝窝

芸豆卷

鲜奶棉花杯

马拉糕

果料糖蜂糕

花糕

枣切糕

芝麻糕卷

紫米糕

江米凉糕

菠菜羹

寿桃

椒盐花卷

麻酱咸花卷

双色卷

蝴蝶卷

枣荷叶

豆沙包

糖三角

肉丁馒头

提褶包子

烫面饺

小窝头

煮制品种

果子干

油茶

面茶

核桃酪

西瓜酪

卤炸豆腐

卤煮火烧

小枣粽子

元宵

炸酱面

炒肝

清汤丸子

豆腐脑

豌豆黄

烤烙制品种

大饼

荷叶饼

家常饼

褡裢肉饼

<<地道小吃>>

锅贴

油酥烧饼 (咸味)

油酥烧饼 (甜味)

芝麻烧饼

糖火烧

豆馅烧饼 (蛤蟆吐蜜)

螺丝转

枣花酥

小鸡酥

核桃酥

卷酥

炸制品种

馓子麻花

脆麻花

开口笑

香酥排叉

油饼

油条

薄脆

焦圈

烫面炸糕

蜜麻花

蜜三刀

麒麟酥

炸回头

炸卷果

炸肉火烧

其他品种

灌肠

腰子饼

肉末烧饼

炒疙瘩

<<地道小吃>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<地道小吃>>

编辑推荐

《地道小吃:北京小吃》讲述了最地道的北京小吃，让你轻松品尝京城美味。

<<地道小吃>>

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>