

<<黔味小吃>>

图书基本信息

书名：<<黔味小吃>>

13位ISBN编号：9787221055385

10位ISBN编号：7221055386

出版时间：2001-8

出版时间：贵州人民出版社

作者：贵州省饮食服务公司 编

页数：78

字数：40000

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>

<<黔味小吃>>

内容概要

黔味菜即贵州菜。

地处祖国西南云贵高原上的贵州，山川秀丽，气候宜人。

在漫长的岁月里，生活在这片土地上的各族人民根据自然环境、物产资源及风土人情，创造出独具特色的美味佳肴。

它的形成是在我省各民族地区的地方风味、乡土风味和传统菜点的基础上，广泛吸收各式菜点的精华，特别是学习借鉴了“广式”、“苏式”和“川式”小吃的烹调技艺，通过数代黔菜厨师多年的工作实践和开拓创新逐渐形成的，是勤劳的黔味厨师们智慧的结晶，是中国菜点的一个组成部分。

素以辣香而著称的黔味小吃，具有鲜明的地方特色。

如享有盛名的肠旺面、丝娃娃、雷家豆腐圆子、恋爱豆腐果、遵义羊肉粉、花溪牛肉粉等，风味特别、价廉物美、令人垂涎，曾荣获第一、二届“中华名小吃”称号。

它们的味型(或蘸水)在运用各种干鲜辣椒这一调味原料上十分考究，通过不同的加工方法炒制、腌制、烤制、舂制出了糍粑辣椒、糟辣椒、糊辣椒、油辣椒、酸辣椒等。

调制出的各种小吃的汤味和蘸水，有香辣、干辣、糊辣、糟辣、麻辣、蒜辣……可谓是“一辣一格，辣出百味，辣出风格，辣出品位。

”还有用本地的荞麦面、蕨巴、黑糯米、玉米等为原料，精工细作制出的荞面刺猬包、荞蕨象生梨、毕节汤圆等，不仅用料精湛，制法独特，吃法多样，更是注重色、香、味、形、营养等方面的配合。

多年以来，我省广大的饮食工作者，充分发挥了自己的聪明才智，挖掘、收集、整理出了几百道黔味菜点，其中有历史悠久的传统名点，有街头巷尾中的风味小吃，有随筵席配上的精美面点，有民族地区的民族小吃，并曾先后正式出版了四本介绍黔味菜点的书籍，充实了祖国的饮食文化宝库。

为了更进一步发扬黔菜、振兴黔菜，我们搜集、整理、编写了《黔味小吃》。

在编写中，我们得到了贵州省贸易合作厅、劳动和社会保障厅、人事厅等部门的大力支持，并请古德明、沈远明、刘邦国等烹饪专家对书稿进行审定，使《黔味小吃》更具准确性、科学性和权威性。

本书整理出76个黔味面点、小吃，包括了贵州省高、中、初级面点师的技能等级鉴定品种在内，它的特点是图文并茂，既有观赏价值，又有学习使用价值，是我省第一本面点小吃专著。

它注重从不同角度在面性、用料、成熟方法、味型、花色品种上搭配的全面性，还对品种的技术要领、演变等方面加以说明。

便于行业培训面点师之用，可作为贵州省高、中、初级中式面点师技能鉴定的复习指导教材，亦可作为家庭主妇学做黔味面点小吃的入门书。

<<黔味小吃>>

书籍目录

肠旺面遵义羊肉粉花溪王记牛肉粉片鸡粉康家脆哨面软哨面开水面遵义豆花面四色甜酒粑苗乡酸汤水饺糕粑藕粉沓哨馄饨毕节汤圆兴义鸡肉汤圆酸菜饵块粑酸汤龙骨面牛打滚五彩珍球汤酸菜攸耳面乌米倒提粽荞面葡萄荞面刺猬包碗耳糕黑糯米八宝饭玉米窝窝头包谷粑铜仁社饭白丰糕三香包子安顺破酥包付油小包五彩小花卷兴义刷把头香甜太师面南瓜包柿子包桂花桐叶果南瓜香米饭红油脆哨糯米饭山药葫芦寿桃莲蓉小鸡梅花香芋金鱼饺贵阳鸡肉饼雷家豆腐圆子荞蕨象生梨蕨菜鸡饼豆沙窝糖麻圆红袍油糕菊花酥香麻洋芋球蛋黄酥香炸玉米饼鸿运南瓜酥香芋蛋黄球鸳鸯酥恋爱豆腐果遵义鸡蛋糕明虾金鱼酥威宁荞酥黔式火腿月饼雏鸡觅食苹果酥荷叶糍粑香煎黄糕粑清明粑鸡丝香菇洋芋粑引子煎软饼丝娃娃米豆腐凉拌米皮荞凉粉豆腐脑威宁炒荞饭

<<黔味小吃>>

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>