第一图书网, tushu007.com

<<小吃>>

图书基本信息

书名：<<小吃>>

13位ISBN编号：9787503229480

10位ISBN编号：7503229489

出版时间：2006-1

出版时间：中国旅游出版社

作者：尾巴

页数：159

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

内容概要

对中式小吃的喜欢就在这样一次次的尝试中慢慢累加，等到发现时，已在口中、心里占据了沉甸甸的分量。
想起小时候看武侠小说，怎么也想不明白那鬼灵精怪的黄容怎会用简简单单的两道樱桃汤、烩牛肉就讨得平生最贪吃的洪七公的欢心。
等到年岁渐长亲自下厨后才明白，中国饮食文化的博大精深，其中的风各变化无穷、掌握生动有趣，远超过世上任何的菜系，做中式小吃就这样成了我最沉迷的事情。
那中找到最爱的心情，如同在满桌眼花缭乱的菜色中寻得适合的口味——满足极了！
尝试每一道中式小吃，从传统中变化出新鲜。
这不仅仅是一种对食物的喜爱，更是远离故土后，回头惊觉心中对家乡无可代替的依赖与感情。

书籍目录

卷首语广东小吃 1.龟苓膏 2.抹茶酥 3.银耳瓜盅 4.双皮奶 5.芒果班戟 6.杏仁龙眼茶 7.莲子绿豆沙 8.枣泥酥 9.莲蓉包 10.炒河粉 11.皮蛋瘦肉粥四川小吃 1.川北凉粉 2.灯影牛肉 3.龙抄手 4.担担面 5.赖汤圆 6.八宝黑米粥 7.酸辣粉 8.鸡丝凉面 9.发糕 10.玻璃烧卖 11.钟水饺 12.锅盔上海小吃 1.生煎包 2.蟹壳黄 3.一见钟情 4.桂花糯米藕 5.排骨年糕 6.素火腿 7.粢饮糕 8.素包 9.牛柳两面黄 10.蜜汁豆干北京小吃 1.士多啤梨麻团 2.山药糕 3.驴打滚 4.莲子糕 5.锅贴 6.艾窝窝 7.豌豆黄 8.姜汁排叉 9.窝窝头 10.米粥港式小吃 1.老婆饼 2.碗仔糕 3.叉烧包 4.黄金糕 5.菠萝包 6.腊场卷 7.马蹄糕 8.铜锣烧 9.水晶奶黄包 10.马拉糕其他地言风味小吃 1.咸水双色 2.绿豆碰 3.香芋头糕 4.黄桥烧糕 5.荷叶糯米鸡 6.当归蛋 7.三鲜豆皮小吃基本技巧 1.铰子 2.馒头、包子发酵面团 3.皮冻 4.酥皮

章节摘录

书摘　　我向来懒惰，早年零碎的东西随着工作、生活的转变早就不见了。
直到开始写BLOG，我才开始稍认真备份。
虽说备份了，但习惯不好，有很多东西删掉后才发现，根本没有备份，BLOG的日志更是从未备份过。
总觉得备份太麻烦，费时费力。
至于丢了数据，就像失恋一样：刚丢的那会儿当然是后悔没有备份啦，心痛啦，想哭啦，等到一两周之后基本就平静了，再长久点基本就忘记了，将来整理时就会像回忆一样：那年我做了某一张图，画了一个帅哥，炒了一碗诱人的蛋炒饭，写了一篇感叹年轻的文章……这过程不就如失恋的伤心、淡薄、怀念一样吗?　　O5 赖汤圆　　准备时间：35分钟 烹饪时间：8分钟　　材料：　　糯米粉150克、温水75克、黑芝麻粉40克、核桃粉12克、花生酱一匙半、白糖30克、猪油35克　　做法：　　1.将黑芝麻粉、核桃粉加花生酱拌匀，加白糖、猪油再次拌匀，铺保鲜膜上整成长方形，包严后冷冻至变硬。
　　2.糯米粉、温水混合揉匀成团。
　　3.取30克团压厚片，入沸水煮至浮起，捞起沥干，加入生团中揉均匀，分成35个剂子。
　　4.将馅料切成35份，分别包入剂子中，收口、搓圆成生坯、沾少许糯米粉备用。
　　5.半锅水大火烧开，转中火微降温后放入生坯，煮至汤圆浮起后继续煮3分钟即可。
　　注意：　　1.先要将花生酱揉入粉类中，否则加入猪油后，酱不易揉匀。
　　2.煮时一定要等水温微降并使用中火，否则汤圆易被煮破、漏馅。
　　3.吃不完的生坯可以放入冰箱冷冻。
　P42插图

编辑推荐

《小吃》中充满了童年的回忆和美食的香味，精美的菜谱图片结合了充满童趣的漫画，绝对值得收藏。

第一图书网, tushu007.com

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