

<<风味小吃集锦>>

图书基本信息

书名：<<风味小吃集锦>>

13位ISBN编号：9787504850072

10位ISBN编号：7504850071

出版时间：1970-1

出版时间：农村读物出版社

作者：王兰柱

页数：212

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>

<<风味小吃集锦>>

内容概要

小吃是早点、夜宵、茶食或席间的点缀，也是茶余饭后消闲遣兴的方便食品。

中国小吃的历史十分悠久，而且品种丰富，具有传统文化特色。

小吃，原称小食。

经历代少数民族小吃与汉族小吃的相互融和，又增加了大量新的品种。

从欧洲传来的面包和各种西式糕点，经过消化吸收也成为中国小吃的一部分。

因此，历代小吃名品不断脱颖而出。

如魏晋南北朝时有髓饼、水引傅饴；隋唐时有元宵、麻团、包子、饺子；宋代有薄脆、月饼、油炸果子；元代有烧卖、剪花馒头；明清时有藏粿、臊子肉面、煎堆、粉果、光饼、豌豆黄、饽饽等。

发展至今，品种已在数千种以上。

中国小吃品种繁多，制作精巧，大多数名小吃都极具地方特色。

这些品种多选用当地的优质原料，适应了民间的饮食风俗和大众的口味嗜好，与各大菜系的风味特色也有直接联系。

所以“南米北面，北咸南甜，川辣粤鲜“等在小吃中都有体现。

<<风味小吃集锦>>

书籍目录

丛书前言关于小吃一、北京风味小吃二、上海风味小吃三、天津风味小吃四、四川风味小吃五、广东风味小吃六、江浙风味小吃七、陕西风味小吃八、云南风味小吃九、广西风味小吃十、贵州风味小吃十一、山东风味小吃十二、山西风味小吃十三、河南风味小吃十四、新疆风味小吃十五、湖南风味小吃十六、湖北风味小吃十七、安徽风味小吃十八、福建风味小吃十九、东北风味小吃二十、宁夏风味小吃二十一、内蒙古风味小吃二十二、西藏风味小吃二十三、甘肃风味小吃二十四、青海风味小吃二十五、台湾风味小吃

<<风味小吃集锦>>

章节摘录

艾窝窝 艾窝窝是北京春季的应时清真小吃，明代中期就有。

明万历年间（公元1573-1620年）太监刘若愚所著《酌中志》载：“以糯米饭夹芝麻糖为凉糕，丸而馅之为窝窝。

”自清代即习称艾窝窝，一直沿袭至今。

其色如白雪，形状如球，软糯如膏，甜香适口，惹人喜爱。

曾有诗人描绘道“白黏江米人蒸锅，什锦馅儿粉面搓。

浑似汤圆不待煮，清真唤作艾窝窝。

” 原料：糯米2250克，大米粉250克，白糖1000克，青梅150克，芝麻500克，核桃仁100克，瓜子仁50克，冰糖150克，糖桂花50克，山楂糕250克。

制作方法： （1）将糯米淘洗干净，用凉水浸泡6小时，沥净水，上笼用旺火蒸1小时，取出放入盆中，浇入开水2000克，盖上盆盖，浸泡15分钟，使糯米吸饱水分。

再将米捞入屉中，上笼蒸30分钟，取出放入盆中，用木槌捣烂成团，摊在湿布上晾凉。

（2）将核桃仁用微火焙焦，搓去皮，切成黄豆大的丁；芝麻用微火焙黄擀碎；瓜子仁洗净；青梅切成绿豆大的丁；金糕切成黄豆大的丁。

将以上原料连同白糖、冰糖渣、糖桂花合在一起拌成馅。

（3）将大米粉蒸熟晾凉，铺撒在案板上，再放上糯米团揉匀后，揪成100个小剂，逐个按成圆皮，在每个圆皮上放上约22克馅料，包成圆球形即可。

炒肝 炒肝由宋代民间食品“熬肝”和“炒肺”演化而来，至今已有上千年的历史。

清代同治年间，“会仙居”以不勾芡方法制售，因而在京城曾流传“炒肝不勾芡--熬心熬肺”的说法。

后来有些饭馆用猪大肠、猪肝尖勾芡，去掉肺、心而大受欢迎。

一时间，众店纷纷效仿，延续至今。

肝尖滑嫩，猪肠肥厚，一般佐以包子，别有风味。

原料：猪肠500克，猪肝100克，黄酱10克，酱油75克，精盐25克，味精5克，姜、蒜共10克，水淀粉200克，植物油适量。

制作方法： （1）将猪肠洗净，翻个个儿，去除杂物、油脂，洗净，用开水焯一下，切成小段。

猪肝切成三角片，也入沸水焯一下，去浮沫。

姜去皮，洗净，切末。

大蒜去皮，洗净，拍成泥状。

（2）锅上火，放底油，烧热后下入姜末及少量蒜泥，炒出香味，再下黄酱、酱油、盐和水，开锅后下入半熟猪肠段。

烧煮片刻，下入猪肝片，撇去浮末，再放入味精及剩余的蒜泥，用水淀粉勾芡即可。

<<风味小吃集锦>>

编辑推荐

生产发展 生活宽裕 乡风文明 村容整洁 管理民主

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>