

<<解馋小吃>>

图书基本信息

书名：<<解馋小吃>>

13位ISBN编号：9787506495189

10位ISBN编号：750649518X

出版时间：2013-4

出版时间：中国纺织出版社

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>

## <<解馋小吃>>

### 前言

从小，我们就会用幅员辽阔、地大物博这样的字眼来形容我们的国家，但从来也没对此用心探究过。现如今岁月匆匆，见过的人多了，走过的地方多了，吃过的东西也多了，竟然会因食物而对世界心生憧憬。

中国确实是地大物博，单就全国各个地方的特色小吃都千差万别、各具滋味。

这些仅作为席间点缀或是早点夜宵的风味小吃，非常精准地反映了当地的历史、风俗和气候特点，可见中华美食文化的博大精深。

中国一直就有“南米北面”的说法，即南方人爱吃米，北方人爱吃面。

口味上更是有“南甜北咸东酸西辣”之说。

武汉有热干面、山西有莜面栲栳栳、成都有担担面、胶东有鲅鱼饺子、南京有鸭血粉丝汤……也许这些地方你没去过，但这些吃食你一定耳熟能详。

仅仅是通过食物，开始对一个城市有了一点点的印象，进而对那个地方有了更多的关注，甚至会渐渐行走其中。

人类单纯为了满足口腹之欲的过程，竟然能让一个地方的文化得以迅速和广泛的传播，不得不说，这就是美食神奇的影响力。

## <<解馋小吃>>

### 作者简介

国明，国家高级西点师。

文怡美食生活馆培训总监国明，不美、不in、不青葱，70后“煮妇”一枚。

爱美食、迷烘焙、恋冰品，流连于厨房、餐桌和美食课堂，往返于超市、菜场和各式材料小店。

一分一毫算计着过日子，每时每刻享受着小生活。

曾出版《纯天然健康手工面包》、《自创独一无二的美味饼干》、《人人都爱的经典蛋糕配方》、《人人都能学会的超赞甜点》等多本畅销书。

现任文怡美食生活馆培训总监、首席烘焙讲师，时尚生活杂志烘焙类专栏撰稿人，国家高级西点师。

国明的美食专题博客“国明的下午茶时光”，记录一个普通主妇的美食生活。

登录新浪微博，加关注“国明姐”，就可以跟她直接交流美食心得啦！

## &lt;&lt;解馋小吃&gt;&gt;

## 书籍目录

面团中式小吃的灵魂6 Part01东西南北好吃面 四川担担面11 鸡丝凉面14 武汉热干面16 陕西凉皮19 油泼扯面23 猪肉臊子面24 莜面栲栳栳27 炒猫耳朵30 新疆炒面片33 河南羊肉烩面35 红烧牛肉面38 老北京炸酱面41 上海大排面42 Part02烙烤煎炸风味饼 驴肉火烧46 门钉肉饼49 陕西肉夹馍53 锅贴57 炸春卷60 糊塌子62 煎饼果子64 糖火烧66 糖油饼68 老婆饼71 黄桥烧饼75 苏式鲜肉月饼79 萝卜糕82 Part03汤粉馅香, 回味无穷 重庆酸辣粉86 红油抄手88 过桥米线90 鸭血粉丝汤92 广式肠粉94 鲜虾馄饨96 水晶虾饺98 鲛鱼馅饺子101 疙瘩汤104 北京炒肝106 豆腐脑108 Part04绵软黏糯, 唇齿留香 奶黄包112 麻团115 驴打滚116 艾窝窝118 黄米粽子120 豆沙凉糕123 炸糕124 五仁元宵126 黑芝麻汤圆128 糖不甩130 南瓜饼132 炒米条134 桂花糯米藕136 Part05放不下的别样滋味 麻花140 荞麦扒糕143 蚝仔煎144 燕翅排叉146 糖卷果148 炸松肉150 山东麻酱焖子152 黑椒蜂蜜猪肉脯154 麻辣牛肉干156

## &lt;&lt;解馋小吃&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：做法 1将瘦肉馅放入容器中，慢慢加入葱姜水，搅拌均匀至水被肉馅完全吸收，再依次加入盐、白胡椒粉、料酒、白糖搅拌均匀至肉馅上劲，最后加入鸡蛋清拌匀。

2将虾仁切大块，加入到肉馅中，拌匀成肠粉馅料（图1）。

3将芥蓝清洗干净，放入沸水中烫熟，捞出备用，将蘸汁料混合放入小锅，煮沸后放凉备用。

4将粉皮料放入容器中，慢慢搅拌均匀成米浆，将搅匀后的米浆过筛。

5蒸锅内加水，大火加热，将铁盘子刷上植物油，放八蒸锅，将米浆再搅拌均匀，舀一勺倒入容器，薄薄一层即可，盖上锅盖，大火蒸2分钟至肠粉皮定型，将肉馅放八肠粉皮中间，然后两边向中折起，再盖上锅盖蒸4分钟至馅熟（图2、图3）。

6取出蒸好的肠粉，切开，配上烫熟的芥蓝，浇上蘸汁即可（图4）。

做法 1菠菜洗净；葱姜切末；虾仁洗净。

2分两次将花椒水加入猪肉馅中，每次加都要搅拌至花椒水被肉馅完全吸收，再依次加入葱末、姜末、料酒、生抽、老抽、胡椒粉、蚝油、盐搅拌均匀。

3虾仁切大块，加入盐和料酒腌渍5分钟；鸡蛋打散摊成鸡蛋饼，切丝备用。

4取一张馄饨皮，中折包入点馅料，加入个虾仁块，包成馄饨形状（图1~图6）。

5锅中倒入水，大火煮沸后下入菠菜焯烫20秒，捞出过凉。

6锅中加水煮沸，下入包好的馄饨，再次煮沸后改小火煮2分钟，下入菠菜和鸡蛋丝，关火。

7在碗里放入所有碗汁料，将煮好的馄饨盛入即可。

## <<解馋小吃>>

### 编辑推荐

《国明的美食课堂:解馋小吃》编辑推荐：舌尖上的中国，让变化多端的中国味再一次勾起了全地球人的馋虫。

中国地大物博，不同的特色小吃，代表了东西南北不同的饮食文化和偏好，品尝小吃，就是一次对当地风土人情的亲密品读。

小吃虽小，但内涵却大，有幸生长在被全世界垂涎不已的美食之国，对这些耳熟能详的乡土小吃自然要知其名、食其味、品其义。

自己会做，就更有范儿啦！

快快学起来吧。

<<解馋小吃>>

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>