

<<清真食林>>

图书基本信息

书名：<<清真食林>>

13位ISBN编号：9787536678293

10位ISBN编号：7536678290

出版时间：2006-6

出版时间：重庆

作者：马先达，李文明编

页数：124

字数：70000

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>

<<清真食林>>

内容概要

中国清真饮食的起源，可以说是与伊斯兰教的传入同步的。

中国各民族穆斯林拥有共同的宗教信仰和饮食禁忌，但因受地理、气候、经济、文化等诸多因素的影响，各地穆斯林的饮食习惯和风俗也略有差异。

这样，清真饮食所附着的文化意味也就明显的呈统一而又多样的格局，极为绚丽缤纷。

饮食既是维持生命的基础，也是文化的一种载体，而且是道德一部分。

清真饮食是一种充满了人性化的饮食文化。

认真吸纳科学的清真饮食意义，就会理智地遵循生活的秩序和道德规范，也必然会符合人类社会进步的整体道德要求。

穆斯林民族是非常重视饮食生活的民族，恪守教义教规对饮食标准的规定。

伊斯兰信仰的全部意义，归根结底，就是为了人生的生活幸福，精神愉快，生存福利和保证信士的生命质量普遍趋于高尚，不但为了今世身心健康，而且也为了后世的安宁和幸福，这对人类的生活也有着永远的积极的借鉴意义！

<<清真食林>>

作者简介

李文明，男，1988年毕业于贵州民族学院民族语言文学系：多年来。自从事民族工作，并一直在民族地区行走，搜集、拍摄和整理了大量的民族文化资料，发表民族文化研究论文10余万字，出版有散文集《远去的风情》，现任贵州省黔东南州民族宗教事务委员会办公室主任，系贵州省民间文艺家协会副主席、贵州省作家协会会员、贵州民族学院客座教授、北京燕图联文化发展部特约作家、中国产经新闻报特约记者、黔东南州作家协会秘书长、黔东南州摄影家协会会员。

<<清真食林>>

书籍目录

清真糕点 1.甜油香 2.咸油香 3.冷水面油香 4.清真月饼 5.切酥 6.莲花酥 7.锭子锅盔 8.白糖烧馍 9.清真包 10.牛肉饼 11.荷叶饼 12.鸡脖项 13.核桃酥锅盔 14.白糖蒸馍 15.牛肉薄饼 16.春卷 17.羊肉芝麻糕 18.牛肉茄饼 19.锅炸 20.红苕饼清真小吃 1.干牛肉 2.盐叶子牛肉 3.干牛舌 4.节节香 5.麻辣牛肉干 6.冻牛肉 7.牛肉松 8.果子牛肉 9.龙须牛肉清真面食 1.牛肉凉面 2.牛肉子面 3.牛肉子汤面 4.牛肉旱凉面 5.牛、羊肉杂酱面 6.牛肉酸菜豆花面 7.牛杂面 8.羊杂面 9.牛肉长寿面 10.红汤子牛肉饺(神童子饺子) 11.牛肉粉 12.羊肉粉 13.油面 14.烩面清真凉菜 1.椒麻鸡 2.椒麻羊肉 3.凉拌牛肉 4.凉拌蹄筋 5.凉拌牛肚 6.凉拌三脆 7.凉拌三丝 8.蒜泥羊肉 9.牛肉凉菜清真炒菜 1.青椒牛肉丝 2.韭黄牛肉丝 3.芹菜牛肉丝 4.野鸡红 5.回锅牛肉 6.仔姜牛肉丝 7.辣子鸡 8.鸡闹 9.炒羊肝 10.鸡杂 11.水煮牛肉清真烧菜 1.红烧牛肉 2.红烧晶头 3.清烧羊蹄 4.红烧蒜苔鸡 5.红烧鱼 6.烧海参 7.油牛肚 8.红烧爪骨 9.鱼香脑花 10.干烧豆腐丸子 11.头脑豆腐 12.糖醋羊排骨 13.红烧牛尾 14.大蒜烧牛肚 15.脆皮鱼 16.糖醋河鱼 17.大蒜烧鲢鱼 18.蝴蝶鱿鱼 19.锅巴海参 20.锅巴鱿鱼 21.锅巴牛肉片 22.手扒羊肉清真蒸菜 1.清蒸羊肉 2.粉蒸牛(羊)肉 3.牛(羊)糝肉 4.汗蒸鸡 5.清蒸鸡 6.芋儿鸡 7.清汤杂烩 8.清蒸酥皮鱼 9.清蒸鲢鱼 10.姜汁肉 11.牛(羊)肉烧白 12.豆花鸡 13.调羹鸡清真炖菜 1.清炖牛肉 2.清炖羊肉 3.清炖牛尾 4.牛、羊净杂清真炸菜 1.椒盐羊排骨 2.香酥鸭 3.牛排 4.鱼排 5.香酥牛肉清真甜菜 1.三大炮糖糯米 2.苕泥 3.羊尾 4.银耳羹 5.雪梨羹 6.瓢雪梨

<<清真食林>>

章节摘录

书摘莲花酥 特色：外形美观，皮酥馅软，甜香可口。

原料：面粉、菜油、豆沙馅或枣泥馅、白糖、香油。

制作方法：(1)将小豆或大枣洗净，入锅煮熟，捞出，滤干水分，放入盆中反复捣至成泥状，加入白糖，香油少许即成豆沙馅或枣泥。

(2)皮料面过筛，加菜油，清水搅匀和成面团，再分成一个个剂子。

(3)酥面：面粉蒸熟加香油，用手反复揉搓。

(4)将皮面剂子压成薄皮，然后包酥，包好后用小擀面杖压延成长方形薄片卷起，按照月饼的制作方法包成生坯，然后用力在坯子的正面切三刀，呈六瓣型，不要切透。

(5)油锅烧至七成热后，将坯子下锅炸制，待六瓣耸起，形似莲花，便可起锅，起锅后表面撒上白糖即成。

锭子锅盔 原料：面粉400克、菜油、食盐、花椒面。

特色：外形及做法似新疆的馕，色泽中黄、形硬实酥，便于携带。

制作方法：(1)将面粉，加适量菜油、清水和成干面团，反复揉和，再分成一个个剂子，中心处加点椒盐，最后做成中间薄四周厚的锅盔。

(2)将锅盔放在炭火烤炉子的铁锅上烤制，待外形固定，再放入锅下的烤炉土壁四周烘烤，色泽老黄形态饱满后即可。

P7-P8插图

<<清真食林>>

编辑推荐

21世纪是绿色消费渐成时尚和潮流的世纪，绿色环保食品已经愈来愈受到世人广泛的青睐和关注，而以“清正纯真”为特色，以“卫生卫性”为目的的清真食品正好是人们健康时代的最佳选择。本书以图文并茂的形式，深入浅出地介绍了清真糕点、清真小吃、清真面食、清真凉菜、清真炒菜、清真烧菜、清真蒸菜、清真炖菜、清真炸菜、清真甜菜等菜肴的原料、特色及制作方法，讲解详细，可供回民或清真佳肴爱好者阅读。

<<清真食林>>

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>