

<<中华民族风味菜肴小吃集锦>>

图书基本信息

书名：<<中华民族风味菜肴小吃集锦>>

13位ISBN编号：9787537728607

10位ISBN编号：7537728607

出版时间：2007-1

出版时间：山西科技

作者：李怡斌

页数：260

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>

## <<中华民族风味菜肴小吃集锦>>

### 内容概要

《中华民族风味菜肴：小吃集锦》这本书向您展示了中华民族的美食文化！  
书中主要分三个篇章：民族风味菜肴、民族风味小吃、清真风味向您介绍了百来种美味佳肴，同时还向您讲述了食的文化！  
食的历史！  
食的故事！

<<中华民族风味菜肴小吃集锦>>

书籍目录

民族风味菜肴砂锅鱼谷花鱼苗族腌鱼香煎酸鱼酸鱼与烤鱼干清蒸武昌鱼五柳居鱼金毛狮子鱼奶汤锅子鱼火龙鲤鱼折烩鲢鱼头清汤燕菜佛跳墙孔府一品锅鸡茸干贝红扒鱼唇扒三白干贝无黄蛋鸽蛋燕窝干烧大虾百花大虾油焖大虾油爆大虾枕头虾糖醋大虾落叶琵琶虾炸响铃烧甲鱼醉河蟹黄焖鸡醉鸡竹筒鸡撒拉田七炖金鸡白炒三七花田鸡酿松茸天麻扣岩鸽宫保鸡丁琵琶鸡贵妃鸡太爷鸡百乐熏鸡叫七鸡三杯鸡纸包鸡东安鸡太和鸡棒棒鸡水晶鸡汽锅鸡德州扒鸡霸王别姬(鸡)芷江鸭清汤柴把鸭母油船鸭牡丹西施鸭红枣烧鸭珍珠鸭樟茶鸭怀月台鸭香酥鸭挂炉烧鸭青螺炖鸭神仙鸭子三套鸭羊肉铜火锅生羊月逞泥巴烧牛肉竹筒煲毛驴汤锅乳扇腊制品石板煎焖羊排香焗孜然羊肉焗羊月逞手扒羊肉猪膘肉香辣狗肉饭黎族肉菜苗族家烧烤香羊瘪肉火锅侗族腌鱼香茅草烤牛肉腌骨头酱砣砣肉彝族菜肴景颇族贺喜菜肴土家族菜肴猪血月易煮白肉镇江肴肉黄州东坡肉商芝肉炸紫酥肉千张肉元宝肉将军肉绉纱肉狮子头带把肘子白云猪手九转大肠单县羊肉汤夫妻肺片酿雪梨蛋黄豆腐鸡碗豆凉粉柳蒿芽麻婆豆腐软烧豆腐文思豆腐东江瓢豆腐水晶豆腐民族风味小吃清东陵大饽饽白糍汤饺子狗肉面羊肉烧卖新苏饼烤方小鸡煮稀饭糯米小吃鸡煮菜稀饭甜薯过手米线术瓜饭石板粑粑锅巴油粉油茶佤族特色小吃帕哈力侗果猪血饼糯米月易蒸鳧牛巴毫甩油炸麻脆考糯索包饭黏豆包打糕冷面盖糕片豆沙凉饺布鲁巴乍磨古羊油馓子炒米咸奶茶大面糕黎族名点清真风味九碗三行维吾尔族美味宁夏甘草清真菜粉蒸羊肉那仁纳仁馕薄皮包子和油塔子萨倭瓜盖被儿烧面片散丹面油香

## &lt;&lt;中华民族风味菜肴小吃集锦&gt;&gt;

## 章节摘录

砂锅鱼 白族人民大多居住在大理洱海周边，具有得天独厚的食鱼条件。

这里的砂锅鱼是由原先的砂锅鱼头演变而来的。

清末民国初，洱海多产4000多克重的大鲤鱼。

那时的人们将鲤鱼头（带少许肉）用砂锅烹制，味道特别鲜醇。

后来，食客越来越多，大鲤鱼头供不应求，便改成整条鲤鱼的砂锅鱼。

白族人民对鱼的食法和烹调技术颇具特色。

在众多食鱼方法中，最具风味特色的是砂锅鱼。

砂锅鱼集中了白族鱼味的精华，热烹熟食，并配食豆腐等食物，味道更鲜美，营养更丰富，被誉为“十全大补饮食”，是大理白族款待宾客的一道美味佳肴。

【原料】洱海的黄壳鲤鱼 精盐、泡肉腐、火腿片、肉丸、玉兰片、鱿鱼、海参、鸡肉、木耳、黄花菜、猪蹄筋各适量 【制法】 把从洱海捕来的黄壳鲤鱼刮洗干净后，用毛巾擦干，在鱼的腹壁上涂抹精盐，腌制十多分钟后，放入大理特制的砂锅内清炖，再加入泡肉腐、火腿片、肉丸、玉兰片、鱿鱼、海参、鸡肉、木耳、黄花菜、猪蹄筋，最后把砂锅置于木炭火炉上烹炖即可。

谷花鱼 “春里棠梨花，夏秋谷花鱼。

每逢夏秋季节，来到祥云县的城川、云南驿、禾甸、米甸四个坝子，便可以美滋滋地品享韵味特美的酸煮谷花鱼了。

“谷花鱼”并不是独指某种鱼，而是生长在夏秋水稻133里的鱼类泛称。

栽秧时，将鱼苗放入田内，谷熟后取鱼，便称“谷花鱼”。

此时，人们只需提一只彩色塑料桶，拿一把绿篾竹筛，踩弯草埂子，扒开田间一个口子，随着田水过筛，那褐色、银色、橘红色、油黄色的谷花鱼儿，就在筛子里欢蹦乱跳了。

【原料】当地水稻田里的鲜鱼（泛称“谷花鱼”）、杨梅酱、青椒丝、葱段、芫荽各适量 【制法】 将谷花鱼用深井泉水洗干净，在锅中煎得两面焦黄时，把准备好的开水“猛水掺汤”（民间称“雷滚锅”），再以东山彝家用土锅熬制的杨梅酱调味，并佐以本地地产的青椒丝，最后用葱段和细碎的芫荽添色即成。

苗族腌鱼 腌鱼是苗族的传统食品，历史悠久。

每逢农历七月以后，稻谷成熟，人们便开始放水，准备打谷。

然而，此时春天入塘的鱼苦已经长大。

都是300~500克的成品鱼，一下又吃不完，于是苗埃人民便把稻田里的鲤鱼腌制起来，以备来年食用。

苗族的腌鱼红、白、黄三色分明鲜艳，鱼香、甜酒香、辣香融为一体，具有甜、酸、辣、麻、咸、酥、香的独特风味。

【原料】鲜鲤鱼10千克甜酒（醪糟）3~4千克 花椒面20克 辣椒面50~100克 鲜生姜末150-200克 细盐200~300克 白糖350~500克菜油适量 【制法】 将鱼鳞刮掉，用快刀破开鱼背取出内杂，用清水洗尽血污后，炸干或烘干。

炸干是将铁锅中倒入菜油烧热，将鱼放入，用文火炸熟至九成干，待鱼呈金黄色时捞出。

烘干是将铁锅烧热至70~80。

C，锅底擦菜油，再把鱼两半张开平放锅上，文火慢烘（注意不要将鱼烘糊），待干至九成左右时取出，用蒸笼蒸熟。

将甜酒与花椒面、辣椒面、鲜生姜末、细盐、白糖在盆内搅拌均匀，将干鱼张开内腔放在左手掌上，右手拿勺将配料平铺在鱼的两边肚腔内，然后把鱼合拢，一层一层地放在坛内，用手压紧，装满坛后加盖，用坛沿水密封。

半年之后，即可食用。

【食法】 食用时，揭开坛盖，用净手或筷子夹出切块，夏天可直接装盘冷食，冬天宜切后蒸食或煎食。

## <<中华民族风味菜肴小吃集锦>>

煎食时，先把菜油入锅内烧热，油量以能够淹没大部分鱼背为宜，然后把鱼分开，背贴油锅，中火煎3~5分钟，翻面煎热，即可切块装盘。

**香煎酸鱼** 湘西土家族地处湖南省西北部，是湖南省的“西北门户”，与湖北、贵州、重庆三省市接壤，素为“湘、鄂、渝、黔咽喉”之地。

由于湘西是典型的丘陵区，受自然条件影响，这里的土家族人民从生活实际出发，创造了不少风味佳肴。

**【原料】** 草鱼2000克 玉米面600克 辣椒粉40克 花椒粉10克 醪糟汁（或湖芝酒）30克 青油500 胡椒粉、食盐、姜片、蒜片、香葱段、味精水各适量 **【制法】** 将草鱼洗净，斩去头和尾（另做他用），用刀沿鱼椎骨顺长一剖为二，改刀成4厘米宽、5厘米长、1厘米厚的长方块。

将鱼块中加入花椒粉、辣椒粉、食盐、胡椒粉、醪糟汁，搅拌均匀，腌渍一段时间（一般秋冬季为4~6小时，春夏季为2~3小时即可）。

将玉米面用小火炒香，另将腌渍好的鱼块沥尽血水，同玉米面搅拌均匀，放入泡菜坛内码好，上面再撒一层玉米面，用密封纸将坛口封好，盖上坛盖，并沿坛边注入清水。一般贮藏15天左右即成酸鱼坯，便可取用。

将净锅放火上，倒入青油烧热，放入姜片、蒜片炸香后拣出不用，再将酸鱼坯平整码入锅内。

先将酸鱼坯的一面用中火煎至金黄色，再翻煎另一面，待两面呈金黄色、外酥里嫩时，撒入少许味精水、香葱段，待入味后，即可起锅装盘。

<<中华民族风味菜肴小吃集锦>>

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>