

<<东北风味小吃>>

图书基本信息

书名：<<东北风味小吃>>

13位ISBN编号：9787538836479

10位ISBN编号：7538836470

出版时间：2000-6-1

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：周德文,顾宝才

页数：108

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>

<<东北风味小吃>>

内容概要

《东北风味小吃》内容包括筋饼、盘沿饼、炉篦子、风味麦穗汤、打卤面、朝鲜冷面、麻团、硬酥鲫鱼、哈尔滨香鸡、风味骨架、东北炒大饼子等。

<<东北风味小吃>>

书籍目录

1. 筋饼2. 盘沿饼3. 炉蓖子4. 风味麦穗汤5. 面片汤6. 金瓜饼7. 玉米面疙瘩汤8. 煎年糕卷9. 两合面蒸饺10. 农家饭色11. 花篮花卷12. 金银花卷13. 煎回头14. 菜团15. 家常糖饼16. 蛋香玉米饼17. 红薯饼18. 香煎土豆饼19. 素馅饼20. 炸馄饨21. 炸油饼22. 芝麻烧饼23. 螺丝饼24. 发面烧饼25. 盘转糕26. 重样饼27. 豆馅烧饼28. 火腿蝴蝶卷29. 豆沙包30. 薯泥蒲棒31. 西葫芦饼32. 土豆丝饼33. 黄米面饼34. 六合饼35. 黄米枣饭36. 烤麻花37. 糖眼镜38. 面片汤39. 糖三角40. 风味疙瘩汤41. 混沌42. 草帽饼43. 家常疙瘩汤44. 汤圆45. 烤鸡冠饼46. 搅面馅饼47. 炸酱面48. 打卤面49. 朝鲜冷面50. 家常猪肉水饺51. 黄米饭52. 金珠饼53. 圆盒子54. 锄板盒子55. 烧麦56. 玉米饼57. 虾仁水饺58. 酸菜水饺59. 蒸饺60. 荷花卷61. 炸椰茸饼62. 麻团63. 葱油饼64. 奶香手抓饼65. 大子豆饭66. 朝鲜盖饭67. 香菇肉丝面68. 黄瓜肉丝面69. 葱香面70. 菠菜面71. 家常小包72. 牛肉萝卜包子73. 筋饼盒子74. 大米绿豆粥75. 大子粥76. 大米莲子粥77. 回锅肉78. 炸羊肉串79. 烤羊肉串80. 松仁小肚81. 肉肠82. 熏肉83. 炆腰花84. 硬酥鲫鱼85. 哈尔滨香鸡86. 风味骨架87. 东北炒大饼子88. 炒肉渍菜粉89. 带鱼焖宽粉90. 薯条豆角干91. 三果菠菜92. 煎酿尖椒93. 干煸牛肉丝94. 红枣莲籽饭95. 东北炒肉拉皮96. 五香鱼拼果仁菠菜97. 酱大肚山野菜98. 三酒烧鸭99. 东北大炖菜100. 蛋黄鸭卷101. 家常白菜102. 冻子103. 焖子104. 蒜泥白肉105. 鸡蛋焖子106. 蘸酱菜107. 蒸鸡蛋糕108. 小葱拌豆腐

<<东北风味小吃>>

章节摘录

插图：黄米面饼原料：黄米面粉500克，豆油50克，水250克，红小豆馅500克，白糖1.0克。

制作方法：(1)将黄米面粉倒入盆内扒坑，倒入250克温水和成软硬适当的黄米面团，按50克1个的面剂，包入红小豆馅，即成黄米面饼。

用擀面杖擀成10厘米长的圆形饼生胚待用。

(2)把饼锅放到炉盘上，烧至120 至180 时，把饼片放入锅中，刷豆油在饼片上，经三翻四烙，成金黄色出锅装盘食用。

特点：外焦里黏，甜香可口，色泽金黄。

<<东北风味小吃>>

编辑推荐

《东北风味小吃》是由黑龙江科学技术出版社出版的。

<<东北风味小吃>>

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>