

<<云南名小吃>>

图书基本信息

书名：<<云南名小吃>>

13位ISBN编号：9787541615450

10位ISBN编号：7541615455

出版时间：2001-9

出版时间：云南科技出版社

作者：梁玉虹

页数：134

字数：750000

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>

<<云南名小吃>>

内容概要

云南小吃，以用料广，品种多、技艺精、造型巧，口味全为其特色。

粗略地讲，可以用“四为主，四为辅”加以概括；主料以稻米，杂粮为主，小麦为辅，制作以方便快捷、现烹现吃为主，费工费时，筵点为辅，烹制以蒸、煮、烩、煎为主、炸烤为辅。

小吃，源于民间，又高于民间。

源于民间，讲的是普及，在普及的基础上就会出现提高，这就是高于民间。

在高于民间的基础上再普及、再提高，这就是小吃不断继承发展的客观规律。

纵观云南小吃的起源发展，大致以历了这样几个阶段；起源一民间，民以食为天，云南的古人类自脱离茹毛饮血的野蛮时代后，随着原始农业和畜牧业的产生，食特结构有了明显变化。

古人类在利用火熟食中，由直接将食物放在火火上而食，逐步地取材利用一些自然物做传热导热具制熟而吃。

这类小吃，保留至今的如独龙族的石板粑粑，傣族的香竹烤饭，民间的烧洋芋，爆米花，均明显地保留了这种痕迹。

<<云南名小吃>>

书籍目录

1.豆焖饭2.嫩荷叶包饭3.云腿桂花饭4.咸八宝饭5.冰糖些米八宝粥6.香竹烤饭7.腊肉烤方8.瑶族大粽9.小鸡煮稀饭10.鲜包谷饭11.糯米肠12.麻补13.森瓜饭14.五色花糯米饭15.过桥米线16.小锅米线17.肠旺米红18.砂锅米线19.什锦凉米线20.鳝鱼凉米线21.豆花米线22.过手米线23.豆花粉24.小锅卤饵钮25.烧饵钮26.火腿鸡杂饵丝27.巍山粑饵丝28.腾冲大救架29.毫用30.炸酱凉卷粉31.鸡丝凉卷粉32.开远小卷粉33.洗沙凉糕34.夹沙荞糕35.调糕藉粑36.鸡蛋火浆粑粑37.豆面汤圆38.蒸意粑39.豆米汤圆40.些米四喜汤圆41.考糯索42.炸糍粑43.油炸麻脆.....

<<云南名小吃>>

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>