

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的中国乡土小吃>>

13位ISBN编号：9787563724994

10位ISBN编号：7563724990

出版时间：2013-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：李韬

页数：255

字数：147000

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>

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

前言

小吃里的情意 我喜欢吃小吃，我想，翻开这本书的“你”也是一样的想法。

为什么喜欢小吃？

因为小吃是最有情意的食物啊。

我吃过不少世界美食——法国的鱼籽、黑松露、鹅肝；意大利的帕尔玛火腿；德国的大猪肘子；日本的金枪鱼；马来西亚的咖喱蟹；西班牙的各种海鲜饭……真的是太多了，数不过来；我也吃过很多高档的餐厅和宴席，可是这又如何？

那从小被中国小吃养刁的胃，到了最后，仍然觉得那一碗面条、那一个包子、那一片饵块是最好吃的。

为什么这么说？

因为小吃之所以称为“小”，是因为它不用奢侈的食材，也没有豪华的呈现空间，更不需要仪式感很假的服务，它就是直接的、质朴的、本然的跳脱出来，被你喜欢或者不喜欢。

然而，小吃从另外一方面说又是不“小”的。

我曾经在四川，看到年纪大的阿婆准备一种当地的小吃——冻糕。

主料不复杂，就是大米和糯米；制作过程也不复杂，两种米粉为浆，适当发酵，然后加上糖蒸制即可。

给我印象最深的是蒸制时包着冻糕的玉米叶皮。

玉米苞叶要在上一年的秋季就收获整理，清洗干净，然而又不能发霉，裁成长方条放在阴凉通风的地方保存好。

而做冻糕传统上是春节后，要把干的玉米苞叶找出来，认真的检查，然后浸泡在热水里去除苦涩，才最终使用。

这离准备的时间已经过去了几个月！

为了做这道小吃，他们可以花这么长时间的心思，这就是心意啊！

仔细想想，哪一种小吃不是如此费心？

而小吃之所以历经百年、千年可以流传下来的，靠的不也就是这一份浓浓的情意么？

我爱小吃，因为我吃到小吃的时候，总能感受到它背后的欢乐、哀伤、安静甚至迷乱，让我真切地感受这红尘里众生的情愫。

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

内容概要

百味美食，最念乡土的它，李韬编著的《舌尖上的中国乡土小吃》述说的是最有红尘烟火气的街巷小吃。

书中所述130多道乡土小吃，说人说吃说

做法，道尽小吃里的大情意：食材里的情意，制作传承中的情意，包裹在食客味蕾中的情意。

正如“百家讲坛”的文化学者吕立新所言：“小吃的境界

往往和文化有相通性，因为它们也是来源于生活而又能高于生活的……李韬早就应该写这样一本书啊！

他的文字收放自如，在吃中看到人间百态。

”《

舌尖上的中国乡土小吃》，饱含着让我们或欢欣或怅然的舌尖与心头记忆。

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

作者简介

李韬，网名小妖，搜狐吃喝社区十大美食博主之一，新浪元老博主。
新浪微博：李韬之流年似锦。

喜欢美食、热爱行走。
眉州东坡管理学院院长，餐饮五钻餐厅评审员，国家饭店业注册高级职业经理人。

出版作品：《特色美食里的风情》、《餐饮全面服务管理：抓牢顾客的心》(第二版)、《打造优秀员工的秘诀》、《辨饮中国茶》、《一泡一品好茶香》、《新手怎样买好茶》。

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

书籍目录

- 安徽
001 安徽大救驾
002 安徽酱豆
003 安徽牛肉汤
004 黄山烧饼
北京
005 爆肚
006 炒疙瘩
007 豆汁
008 卷果
009 卤煮火烧
010 炒麻豆腐
011 门钉饼
012 面茶
013 奶卷
014 奶酪
015 肉末烧饼
016 豌豆黄
017 小窝窝
018 炸酱面
福建
019 炒粿条
020 蚵仔煎
021 萝卜糕
022 鱼丸面
甘肃
023 甘肃拉面
024 炸百合
广东
025 煲仔饭
026 肠粉
027 潮州牛肉丸
028 粉果
029 鸡仔饼
030 姜撞奶
031 擂沙汤丸和糖不甩
032 凉拌鱼皮
033 凉茶
034 乳鸽
035 艇仔粥
贵州
036 贵州黄糕粑
037 米豆腐
038 丝娃娃
海南

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

039 文昌鸡

040 椰汁饭

河南

041 炒红薯泥

042 海三包子

043 糊辣汤

044 烩面

045 开封包子

046 焖饼

047 原油肉

003 舌尖上的中国乡土小吃

湖北

048 热干面

049 鱼糕

湖南

050 臭干子

051 湖南米粉

吉林

052 桔梗

053 冷面

江苏

054 叉烧

055 黄桥烧饼

056 糯米藕

内蒙古

057 炒小米

058 莜面窝窝

宁夏

059 炒糊饽

060 宁夏包子

陕西

061 凉皮

062 肉夹馍

063 臊子面

064 陕西核桃饼

065 酸汤水饺

066 羊肉泡馍

山东

067 山东大包

068 山东煎饼

069 潍坊萝卜

山西

070 荞面灌肠

071 山西炸糕

072 太谷饼

073 头脑

074 羊杂割

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

上海

075 葱油拌面

076 青团

077 生煎 1

078 蟹粉小笼

四川

079 艾蒿馍馍

080 冰粉

081 豆花面

082 肥肠粉

083 红油抄手

084 煎蛋面

085 简阳羊汤

086 冷串串

087 牛肉锅魁

004 舌尖上的中国乡土小吃

088 燃面

089 伤心凉粉

090 蹄花

091 甜水面

台湾

092 棺材板

093 九份芋圆

094 卤肉饭

095 烧仙草

096 台湾牛肉面

097 杏仁豆腐

天津

098 独面筋

099 煎焖子

西藏

100 石锅鸡

101 酥油茶

香港

102 钵仔糕

103 芒果班戟

新疆

104 丁丁炒面

105 红柳烤肉

106 手抓饭

107 新疆馕

108 孜然板筋

云南

109 包烧

110 饵丝

111 过桥米线

112 鸡豆凉粉

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

- 113 烤饵块
- 114 凉鸡米线
- 115 麻补
- 116 米糕
- 117 泡路达
- 118 荞糕
- 119 肉酱米粉
- 120 乳扇
- 121 萨达鲁
- 122 撒撒
- 123 豌豆粉
- 124 鲜花饼
- 125 香竹饭
- 126 宜良烤鸭
- 127 紫苏梅饼
- 浙江
- 128 干炸响铃
- 129 泥螺
- 130 片儿川
- 131 敲虾馄饨

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

章节摘录

版权页：插图：丁丁炒面在新疆，不是像大家想象的手抓饭和馕占了主食的天下，炒面也是一个很独特的大家族。

新疆炒面在新疆的面食小吃中占据举足轻重的位置，有人说能够将它推为新疆便利小吃之榜首。

在新疆任何一家中小型餐馆中，都能找到新疆炒面。

其中很常见的就是丁丁炒面。

丁丁炒面既然可以常见，说明它并不难做。

最基本的也是最经典的配料只有四样——洋葱、青椒、西红柿和羊肉。

当然要先有面。

最好是高筋粉加上少许的盐，和的稍微硬点，和好之后，最好能饧半个小时以上。

待得面团充分吃水，擀成一厘米厚的大片，再切成半厘米宽的长条，捏住两头，边在案板上弹边轻轻地抻长，抻到大约筷子粗细，在面条上刷上油，聚拢在一起切成一厘米左右的小丁，放入开水中用筷子轻轻打散，煮两分钟左右，大约八成熟时候捞出过凉水备用。

面算准备好了，就来收拾配料。

羊肉切一厘米大小的丁，加入盐、酱油、料酒、干淀粉搅拌均匀后腌制五分钟。

然后把西红柿、青椒和洋葱切成丁备用。

烧热油锅，油要略微多些，待油七成热时，放入洋葱炒香，然后倒入羊肉丁煸炒至肉丁变色脱生，再放入青椒和西红柿翻炒。

等西红柿出水，再加一点酱油，汤汁色泽呈现均匀的红色后，倒入面丁丁翻炒，直至汤汁将干未干、面丁全熟时即可出锅。

新疆的面食长的叫拉条子，短的叫二截子、炮仗子，再小一点短一点就叫丁丁了，这是我后来才悟到的。

其实刚开始的时候，我和丁丁炒面结缘，还真的是在“丁丁”这两个字。

我小的时候曾经很爱看比利时漫画家埃尔热所创作的“丁丁”系列的漫画书，尤其是《丁丁历险记之蓝莲花》看了很多遍，印象很深的除了丁丁的那一小绺翘起的螺丝头发型，还有那条叫做白雪的雪纳瑞狗。

长大了，看见“丁丁”两个字就感到很亲切。

其实真的是风马牛不相及的两件事，却能发生奇妙的联系，你看，这就是美食真正的含义：真正的美食永远不是只意味着大吃一顿，而是一定在某个方面触动了你的心弦。

红柳烤肉在新疆等地的沙漠中，到了夏季，往往可以看到一丛一丛淡紫红色的花，那就是柽柳。

当地人形象地叫它“红柳”，我看了看枝条，原来就是藏族人有的时候入药，有的时候用来增加墙壁强度的柳枝。

不过在西藏，因为这种柳枝做药有很好的抗风湿的作用，解决了高原生活的大问题，故而当地的百姓称它为“观音柳”、“菩萨枝”。

新疆的红柳倒没有类似的说法，所以一般用来做骆驼的口粮，可是当地人也认为红柳是好的，有不知名的特殊维生素，会随着烧烤的过程，从红柳之中渗出树脂，进入羊肉中，不仅去膻增香，而且营养价值很好。

但是问到这种说法的出处，以及是否有科学实证，都摇头微笑。

且不管它。

红柳烤肉倒是很诱人，除了确实有一股柳枝条的清香外，红柳烤肉的架势是很有气场的。

红柳枝一般都选食指粗细，太细在烤制过程中易断；砍得枝条也长，一般都在半米左右。

为了插入羊肉，头部一般都削成锋利的箭头，看起来很像古代城墙外防御的狼刺。

羊肉绝对不像内地那些卖烧烤的都是一厘米见方的寸丁，那样子太小家子气了。

一般都会是大如乒乓球，看起来就过瘾。

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

媒体关注与评论

李韬的文章像一幅清明上河图。

行云流水中，铺陈了美景、美食、美氛与美人。

进入之后，如炊烟香气徐徐吹拂，直叫饮食男女流连忘返。

经常远走高飞的李韬，美食文字里常有科学的验证、味觉的颠覆，欣赏阅读的时候，不自觉地就会生津味留。

——台湾美食家 费奇 小吃的境界往往和文化有相通性，因为它们也是来源于生活而又能高于生活的，而且往往它们和艺术家的关系也很密切，成为他们创作的源泉之一。

李韬早就应该写这样一本书啊！

他的文字收放自如，在吃中看到人间百态。

——著名文化学者 百家讲坛《水墨齐白石》、《写实徐悲鸿》主讲人 吕立新 对于爱旅行的我，到一个地方如果没有吃的深刻记忆，这地儿算是白来了，尝地方小吃成了我旅游的重要部分。

话说一次旅行至大理彷徨找吃食，正是得益于李韬的美食指点，才让我至今对大理意犹未尽：那真是才下舌头，却上心头！

——北京电视台 著名主持人 文燕 李韬是个有才华的人，做节目的时候，听众问到什么问题，只要是关于吃的，基本都是张口就来，滔滔不绝。

他是热爱美食、了解美食的人；他也是热爱旅游、发现小吃的人。

跟着这本书，跟着他，我们也来一次小吃的美味之旅吧。

——北京人民广播电台《吃喝玩乐大搜索》主播 熊丽

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

编辑推荐

《舌尖上的中国乡土小吃》是一本让人想家的书，让人想起某时某地某人的书；是让人既流口水，也泛泪光的书；是让人心里甜甜，偶或鼻子发酸的书。

在时光流转中，那些小吃曾经并正在温暖着我们的胃，我们的心。

爱生活的吃客们，书中有我们家乡的味道，有我们旅途中热爱的味道。

吃客，顶起，走你！

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

名人推荐

李韬的文章像一幅清明上河图。

行云流水中，铺陈了美景、美食、美氛与美人。

进入之后，如炊烟香气徐徐吹拂，直叫饮食男女流连忘返。

经常远走高飞的李韬，美食文字里常有科学的验证、味觉的颠覆，欣赏阅读的时候，不自觉地就会生津味留。

——台湾美食家 费奇小吃的境界往往和文化有相通性，因为它们也是来源于生活而又能高于生活的，而且往往它们和艺术家的关系也很密切，成为他们创作的源泉之一。

李韬早就应该写这样一本书啊！

他的文字收放自如，在吃中看到人间百态。

——著名文化学者 百家讲坛《水墨齐白石》、《写实徐悲鸿》主讲人 吕立新对于爱旅行的我，到一个地方如果没有吃的深刻记忆，这地儿算是白来了，尝地方小吃成了我旅游的重要部分。

话说一次旅行至大理彷徨找吃食，正是得益于李韬的美食指点，才让我至今对大理意犹未尽：那真是才下舌头，却上心头！

——北京电视台 著名主持人 文燕李韬是个有才华的人，做节目的时候，听众问到什么问题，只要是关于吃的，基本都是张口就来，滔滔不绝。

他是热爱美食、了解美食的人；他也是热爱旅游、发现小吃的人。

跟着这本书，跟着他，我们也来一次小吃的美味之旅吧。

——北京人民广播电台《吃喝玩乐大搜索》主播 熊丽

<<舌尖上的中国乡土小吃>>

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>