

《四川小吃》

图书基本信息

书名：《四川小吃》

13位ISBN编号：9787501933143

10位ISBN编号：7501933146

出版时间：2002-01

出版社：中国轻工业出版社

作者：胡晓远编著

页数：128

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《四川小吃》

内容概要

本书是中华传统与新潮小吃丛书中的一册，该书全面系统地介绍了四川小吃的形成发展及特点，并分别详细地介绍了各类蒸、煮、烤、炸等传统及新潮小吃的制作技巧。本书内容全面，图文并茂，讲解通俗易懂，制作简便易行，具有较强的可操作性，本书不仅可供广大饮食行业以及家庭参考，同时亦可作为教材供烹饪专业学校使用。

本书前言

特色及评论

文章节选

在成都

书籍目录

一四川名小吃的形成、发展及特点

二四川传统与新潮小吃

(一) 煮制品

1. 赖汤圆
2. 郭汤圆
3. 醪糟小汤圆
4. 龙抄手
5. 钟水饺
6. 奶汤菠饺
7. 担担面
8. 牌坊面
9. 铜井巷素面
10. 甜水面
11. 邛崃奶汤面
12. 奶汤羊肉面
13. 三鲜子耳面
14. 宝华园银丝面
15. 崇州沙罐煨面
16. 犍为脆臊面
17. 牛肉毛面
18. 什锦烩面
19. 宋嫂面
20. 酸菜肉片棋子面
21. 豌豆扯面
22. 牛肉荞面
23. 宜宾燃面
24. 三丝凉面
25. 双流白家肥肠粉
26. 酸辣粉
27. 豆花水粉
28. 川北凉粉
29. 肠旺粉
30. 荷哲粉
31. 米凉粉
32. 旋子凉粉
33. 石磨豆花
34. 冰汁豆花
35. 菜豆花
36. 鸡丝豆腐脑
37. 跷脚牛肉
38. 粽子
39. 冰汁绿豆羹
40. 油茶
41. 泸州酸菜米块

(二) 蒸制品

42. 玻璃烧麦
43. 三鲜烧麦

44. 翡翠烧麦
45. 千层馒头
46. 红枣油花
47. 火腿鸡丝卷
48. 荷叶饼
49. 椒盐花卷
50. 海棠花卷
51. 白节子
52. 叉烧包子
53. 韩包子
54. 金钩包子
55. 破酥包子
56. 亮皮包子
57. 红油蒸饺
58. 鸳鸯笼饺
59. 三大炮
60. 豆沙凉糍粑
61. 珍珠圆子
62. 绿豆米团
63. 叶儿粑
64. 凉蛋糕
65. 八宝枣糕
66. 提丝发糕
67. 果酱白蜂糕
68. 猪油发糕
69. 千层发糕
70. 双色米糕
71. 藕丝糕
72. 彩色白蜂糕
73. 子面窝丝油糕
74. 青城白果糕
75. 鸭儿糕
76. 马蹄糕
77. 猪油泡粑
78. 小笼粉蒸牛肉
79. 三鲜塔丝饼
80. 泸州红桥猪儿粑
81. 泸州黄粑
82. 泸州伦教糕
83. 麦穗酸菜蒸饺
84. 糯米糍粑
85. 橙汁冻糕
86. 橙汁包
87. 豆沙水晶饼
- (三) 油炸制品
88. 油条
89. 糖油果子
90. 炸麻果子
91. 波丝油糕

- 92. 方块油糕
- 93. 窝子油糕
- 94. 韭菜盒子
- 95. 蜜汁苕枣
- 96. 玫瑰苕饼
- 97. 火腿洋芋饼
- 98. 鲜花酥饼
- 99. 燕窝酥
- 100. 千层酥饼
- 101. 荷花酥
- 102. 菊花酥
- 103. 眉毛酥
- 104. 龙眼酥
- 105. 水晶酥饺
- 106. 玉带酥
- 107. 鸳鸯酥
- 108. 萝卜酥饼
- 109. 凤尾酥
- 110. 牛肉焦饼
- 111. 新繁面鱼
- 112. 松花苕蛋
- 113. 玉米饼
- 114. 泸州五香糕
- (四) 烤烙制品
- 115. 蛋烘糕(甜)
- 116. 埋沙酥饼
- 117. 混糖锅盔
- 118. 鲜肉锅盔
- 119. 卤肉锅盔
- 120. 顺江薄饼
- (五) 其他制品
- 121. 麻婆豆腐
- 122. 夫妻肺片
- 123. 二姐兔丁
- 124. 三合泥
- 125. 棒棒鸡丝
- 126. 崇州凉鸡
- 127. 八块鸡
- 128. 彭州胡子兔
- 129. 广汉缠丝兔
- 130. 苕丝糖
- 131. 烟熏干牛肉
- 132. 软酥牛肉
- 133. 麻辣牛肉
- 134. 灯影牛肉
- 135. 彭县大伞牛肉
- 136. 太平守五香豆腐干
- 137. 素豆鸡
- 138. 梓潼片粉

139 . 桂花糕
主要参考书目
后记

《四川小吃》

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：www.tushu111.com