

《美食陕西》

图书基本信息

书名：《美食陕西》

13位ISBN编号：9787510058554

10位ISBN编号：7510058554

出版时间：2013-4

出版社：胡婕、李林海 世界图书出版西安有限公司 (2013-04出版)

页数：197

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

《美食陕西》

内容概要

《美食陕西:吃货天堂(汉英对照)》装帧时尚、携带方便、语言鲜活，让厚重的陕西文化资源有了温度。但愿每位读者，能从这本口袋书里，增长知识，看到一个色彩斑斓、活力四射、人文丰富、民风淳朴的新陕西！

《美食陕西》

作者简介

胡婕，78年生人，法学硕士，著有《本色西安》《摇滚陕西话》《西安，我的神呀！》。

《美食陕西》

书籍目录

初级吃货的美食宝典 1 一碗性情的味道 / 泡馍 羊肉泡馍 牛羊肉小炒泡馍 三弦煮馍 葫芦头泡馍 豆花泡馍 2 当肉糜投入酥馍的怀抱 / 肉夹馍 腊汁肉夹馍 腊牛肉夹馍 孜然夹馍 3 三十秒的速成美食 / 凉皮 秦镇米皮 麻酱酿皮 擀面皮 烙面皮 热米皮 4 盛一份晶莹的心意 / 凉粉 卤汁凉粉 炒凉粉 小米凉粉 绥德黑粉 5 游出一道酸爽的弧线 / 浆水鱼鱼 纵横“食”林独当一“面” / 陕西面 油泼面 蘸水面 菠菜面 臊子面 旗花面 摆汤面 户县软面 腊汁肉揪面片 咸汤面 窝窝面 麻食 南泥湾香菇面 礼泉烙面 7 最水果的饼or最饼的水果 / 黄桂柿子饼 8 相煎何太香 / 韭饼 9 水火之中 你依我依 / 粉蒸肉 10 烹肉的百年传奇 / 腊牛羊肉 11 爱她就请她吃 / 酸菜炒米 12 蒸出来的酥香 / 小酥肉 13 美人糕 胭脂气 / 镜糕 14 难以抗拒的层层肉香 / 牛肉饼 15 幸福是用来珍“吸”的 / 灌汤包子 16 阳光的色彩时光的甜 / 冰峰 17 声声街里唤 冰水和梅汤 / 酸梅汤 18 水晶之恋 / 水晶饼 19 夜来香气烟火浓 / 烧烤涮肉 20 鱼，我所欲也 / 老碗鱼 21 若有若无的甜 丝丝入扣的酥 / 龙须酥 22 过“食”不候 / 时辰包子 23 食有机缘一“点”通 / 菜豆腐 24 烘焙最浓郁的酥香 / 宁强核桃饼 25 临渊烹鲜不敢迟 / 黄辣丁 26 泉水叮咚虾玲珑 / 石泉小河虾 27 八珍玉食“蒸”功夫 / 紫阳蒸盆子 进阶吃货的美食宝典 资深吃货的美食宝典 八方美食 饕餮陕西

章节摘录

版权页： 插图： 耀州雪花糖 耀州雪花糖是当地的新春小点。每逢寒冬腊月、雪花纷飞，这金黄酥脆的糖条就显现街头。雪花糖的名气，不仅在于它的味道，更在于它的制作工艺。要选用上好的小米、芝麻、大麦芽，配上果脯、坚果，先炒再扯，七八个小伙耗费整整一天，才能做出百十斤成品，纯天然的原料加上纯手工制作，带着浓浓甜意，在喜庆佳节，把回家团聚的人紧紧黏在一起。

三原蓼花糖 三原蓼花糖名扬陕西，个大体轻，金黄的外皮粘满芝麻和砂糖，里面是蜂窝状的糖心，吃起来甜香酥脆。蓼花糖原名“撩花糖”，“撩”是陕西话中“好”的意思。相传慈禧太后来到了西安，对“撩花糖”一品即爱，青睐有加，见糖的样子很像草原上的蓼花，就改为同音不同字的“蓼花糖”。清朝康熙年间，进士温义就曾赋诗赞美这道民间点心：“生性冰雪姿，胸怀若旷谷，色形似莲藕，风味告乃翁。”

富平琼锅糖 富平琼锅糖以流曲镇最富盛名，它甘甜香脆，是明朝太子少保孙丕扬与丑妻相濡以沫的见证。早年的孙丕扬家境贫寒，娶了一位长相丑陋却心灵手巧的妻子，她把大麦熬成麦芽糖，加入小米、芝麻制成糖点，给灯下苦读的孙丕扬做夜宵。后来，孙丕扬当上朝廷大员，仍旧钟爱这样美食，也仍旧钟爱与他患难与共的丑妻。

《美食陕西》

编辑推荐

《美食陕西:吃货天堂(汉英对照)》由世界图书出版西安有限公司出版。

《美食陕西》

名人推荐

陕西多面食，耀县有一种，叫盐汤面，以盐为重，用十几种大料熬调料汤，不下菜，不用醋，辣子放汪，再漂几片豆腐，吃起来特别有味。——著名作家 贾平凹 我们不吃饭行吗？我们不喝汤行吗？我们……时刻离不开“舌尖”。“舌尖”就是日常，丰富的、多彩的日常呢！——著名作家 吴克敬

精彩短评

1、俺是第一个，来的人，赞我

《美食陕西》

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