

## <<北京小吃>>

### 图书基本信息

书名：<<北京小吃>>

13位ISBN编号：9787501968282

10位ISBN编号：7501968284

出版时间：2009-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈连生,肖正刚

页数：154

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>

## <<北京小吃>>

### 内容概要

《北京小吃》讲述了：打着花杖烙烧饼，豆汁摊前无贫富，焦圈讲究“四六寸”，会买会吃懂门道，皇城脚下小吃情，北京小吃的守望者。

北京风味小吃有辉煌的历史，凡到过北京的人，说到吃，除了提及全聚德的烤鸭，都一处的烧麦外，都会对北京小吃颇感兴趣。

陈连生，肖正刚，一位是地道的北京人，一位是美食家，带您深入感受京汁京味的北京小吃！

## <<北京小吃>>

### 作者简介

陈连生 一位七十二岁的精干老人，戴着一副眼镜，颇有几分文人气质。一口地道的北京话，透出京城人的练达与开朗。

六十年的餐饮生涯，历尽沧桑；说不尽的传说故事，引人入胜；谈起小吃则如数家珍、滔滔不绝，令人馋涎欲滴。

这便是被尊称为『京城小吃第一人』的陈连

## &lt;&lt;北京小吃&gt;&gt;

## 书籍目录

北京小吃的讲究 小吃最讲究个货真价实 做小吃讲究个精细 卖小吃讲究个“精气神儿” 小吃摊前无贫富 北京小吃的守望者第一章 烙烤类 一咬20多层的烧饼 绵甜香软糖火烧 丝丝入扣螺蛳转 给慈禧圆梦的肉末烧饼 蛤蟆吐蜜——豆馅烧饼 可口夜宵硬面饽饽 香中带脆热煎饼 松软绵润墩饽饽 杠子面的大锅饼 满街飘香的烤白薯第二章 蒸煮类 京城人的“专利”喝豆汁 大名鼎鼎艾窝窝 小驴打滚豆面糕 黑芥白芥做扒糕 三蒸一糗成切糕 黄米江米两相宜的年糕 正月十五闹元宵 江米小枣做粽子 宫廷小吃豌豆黄 仿膳名品芸豆卷 慈禧最爱小窝头 暄暄腾腾吃蒸饼 极品流食豆腐脑 老浆点出老豆腐 “小资”冷食杏仁豆腐 “吸溜”下肚吃凉粉 “冰盏”当当酸梅汤 回汉两族各有别的包子 面褶如花的烧卖 重阳时节吃花糕 豆粒碎碎豆(豆昔)糕 用瓦盆做的盆儿糕 老母鸡汤煮馄饨 秋冬美食杂碎汤 利水消肿小豆粥 一抿即化豌豆粥 倒挂碗的茶汤 润肺止咳杏仁茶 转着碗喝的面茶 甜咸两宜喝油茶 冰清玉洁糖葫芦 消食降脂的金糕第三章 煎炸类 蒜香扑鼻的煎灌肠 形如绳头的脆麻花 佳人缠臂金的馓子麻花 一摔八瓣的焦圈 甜糯松软蜜麻花 中看中吃的姜丝排叉 “口春儿”面粉炸薄脆 水磨江米面炸糕 回族茶食——茶菜 鸡蛋套布袋炸荷包蛋 酥香松脆炸油条 中西合璧的奶油炸糕 大众的最爱热油饼 焦酥甜嫩烫面炸糕 山药大枣甜卷果 皮酥汁足的馅饼 吃一个想仨的褡裢火烧 回汉两式炸三角第四章 烩炒等类 解馋解饱卤煮火烧 肉薄如纸的白水羊头 囫囵下肚吃爆肚 精制猪杂喝炒肝 “穆桂英”的炒疙瘩 鼓王刘宝全的“专利”炮糊 实惠的炸丸子和炸豆腐 着吃不贵的卤丸子 京城独有的炒麻豆腐

## &lt;&lt;北京小吃&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：第一章 烙烤类一咬20多层的烧饼和好面，捧着“山子”打着“花杖”烤着烧饼，等热烧饼出炉。

“打”烧饼的师傅苦中取乐，吃烧饼的主儿满口喷儿香。

“鲜鱼烧酒剩烧饼”，老北京吃烧饼的极致是吃“剩烧饼”……要说烧饼的历史可算是悠久，至少可以追溯到汉朝。

那时，烧饼称为“胡饼”，大约与烧饼上所粘的芝麻当时叫做“胡麻”有关。

到后赵高祖石勒当政，为避“胡人”之讳，就把“胡饼”改叫“麻饼”，有如民国初年袁世凯为登基称帝，认为“元宵”（谐音“袁消”）不吉利而下令改称“汤圆”一样。

后来配料、加工方法及名称几经演变，到明代之前，这种外粘芝麻、内抹芝麻酱的圆饼便正式叫了“烧饼”，并最终以“烧饼”的名称流传至今。

历经两千年依然久盛不衰，烧饼真可称为面食中的元老和经典。

历史上虽有其他也称为“烧饼”的面食，但与今天的烧饼不大相同。

北京的烧饼也像其他著名的北京小吃一样，属于“原料简单、加工精细、风味独特、雅俗共赏”的大众食品，无论知名度还是销售量都稳居龙头老大的地位。

烧饼个儿虽小，讲究却是不少。

做烧饼的讲究原料烧饼的原料就是“三大样”：面粉、芝麻仁和芝麻酱。

此外还有盐、花椒、小茴香之类的小料儿。

做烧饼对面粉的要求不高，普通标准粉即可，精制面粉反而不好，原因是精粉面筋质含量高，“劲儿大”，影响烧饼的外形和口感。

## <<北京小吃>>

### 编辑推荐

《北京小吃》：小吃小，品种知多少，蒸炸煮烙花样全，解馋又解饱。

小吃小，讲究知多少。

冷热酸甜应时令，口味搭配好。

小吃小，故事知多少，豆汁馅饼羊头肉，处处藏机巧。

小吃小，名家知多少，宫廷市井四九城，贡献堪旌表。

小吃小，风情知多少，京城美食难割舍，魂牵又梦绕。

<<北京小吃>>

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>