

<<中国地方风味菜肴小吃集锦>>

图书基本信息

书名：<<中国地方风味菜肴小吃集锦>>

13位ISBN编号：9787537728591

10位ISBN编号：7537728593

出版时间：2007-1

出版时间：山西科学技术出版社

作者：李怡斌,杜力

页数：317

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>

## <<中国地方风味菜肴小吃集锦>>

### 内容概要

《中国地方风味菜肴小吃集锦》向您展示了中华民族的美食文化！  
书中主要分二个篇章：地方风味菜肴、地方风味小吃向您介绍了数百种美味佳肴，同时还向您讲述了  
食的文化！  
食的历史！  
食的故事！

## &lt;&lt;中国地方风味菜肴小吃集锦&gt;&gt;

## 书籍目录

地方风味菜肴北京龙舟鱼北方锅塌豆腐二味河北娃娃菜四宗河北冀中名菜八宝梨罐河北金黄美味金沙肴三种河北衡水湖上渔家菜八款山西上党腊驴肉内蒙古海拉尔菜品西安春发生店的五行菜陕南商州商芝肉陕西八宝肉辣陕西传统官府宴菜二种宁夏著名枸菜三种东北江湖流行菜三款大连新款海鲜三菜黑龙江流行菜肴三美味关东特色风味羊汤黑龙江鹤城名肴“天蓬下凡”齐齐哈尔市的烤肉山东潍坊民间佳肴山药肘子山东鲁西传统菜肴甜凤鸡鲁西传统菜肴荸荠丸子济南特色蒲菜四种济南名菜大烧鱼孔府一品锅台儿庄宝云中燕聊城空心玛瑙丸子东昌府锅烧肉河南城乡蝉蛹四菜豫北淇河鲫鱼鲁山风味揽锅菜安徽特色菜馐五款安徽流行锅仔菜鄂西北传统菜什锦蒸盆湖北远安美食“红艳膀”湖北远安的中菜湖北西部山区的橡子豆腐江汉平原的菱角豆腐楚北风味财鱼湖南火焙鱼武陵桃花源三美味菜肴洪泽湖佳肴四种洪泽湖上的地锅菜湘西武冈市的血酱鸭浙江水乡鲟鱼菜二款浙江金华神仙鸡浙江萧山春节三味传统菜漳州烤肥鸭漳州两味鸭卷菜漳州鳝鱼佳肴四款江苏水乡风味菜四款丹阳市的独特风味菜“鸭饺”江苏溧阳传统名菜“神仙蛋”溧阳名菜一扎肝姑苏奶汤鲫鱼南通文蛤菜五种淮安平桥豆腐菜二味淮安地区营养肉圆无锡地方名菜三款太湖同里水乡的海鲜菜三款淮扬“狮子头”五款扬州传统名菜“将军过桥”福建糟制风味四菜--佛教盛地九华山“三石”菜江南美味莼菜三种江西上犹客家风味汗头菜江西赣南笋菜江西红油石板鱼二味江西甲鱼酿红枣赣南客家菜五种福建连城“九门头”菜福州燕菜四款上海古镇朱家角扎肉上海药膳炖品六四川鱼香菜三款四川野味蕻菜四四川煲仔菜四样四川风附骨鸡甘宁桂花鳝鱼丝四川万县太白鸡川东石宝蒸豆腐渝川风味麻辣鸡贵州高原辣椒四菜贵州美味佳肴三款贵阳花溪四味名菜广东菠萝蜜菜肴四味广东香辣蟹广东风味鱼香菜五种广东特色叉烧肉广东窝肴四款广东顺德三种牛奶菜广东顺德市瓢鲮鱼东海岛的风味菜腌蚝仔湛江咸鱼五吃潮汕名菜龙虾两吃广东岭南风味菜“柱侯”五品广西南丹腊肠“龙崩”广西百色澄碧湖烤“木虫”云南三七故乡文山的岂夯鸡澳门纸包炸肥黄牛港澳脆皮炸乳鸽香港纸包炸山海珍台湾便当风味六款地方风味小吃北京京宫廷肉末烧天津贴饽饽熬小鱼山西陵川小吃煎饼夹黄蒸晋东南小吃豆菜油糊角山西祁县拖叶陕西岐山臊子西安风味黄桂柿子黑龙江风味“白蜜”饼四样乐北腊月小吃三种鲁西吃法粉皮焖子山东烟台鱼肉水饺宁海风味脑饭山东蓬菜小面烟台黄县肉盒子驻马店芝麻叶豆面条河南芝麻十包子河南洛阳浆面条安徽名品中和汤滋味不同的五种徽州子湖州梦银丝鱼湖北远安小吃豆饼洪湖风味小吃米饺子洪湖绝品小吃——顶糕苏州名小吃定胜无锡油面筋两吃苏锡风味小乞五种镇江名特小吃四风味无锡皇亭玉兰无锡小笼馒头苏州黄天源糕团苏州名小吃海棠糕、梅花糕江苏汉乡羊肉水煎包福州名小吃锅边厦门招牌小乞芋包子厦门风味小吃“土笋东”闽台小吃红色 闽南风味小吃五味宁化客家特色小吃七味福建永安小吃保条杭州桂花鲜栗羹绍兴驰名的三羹绍兴“罗汉豆”浙江温岭石塘小吃两味漳少客家人三道上海街头小吃五款忠少年货圆子贵阳小吃肠旺面贵阳著名小吃豆腐圆子广东家常三羹湛江小吃三美珠江三角洲产妇三吃岭南传统小吃云吞云南早点稀豆粉拌烧饵块滇匿地区的炒煮棕包米海南风味芋饭海南传统风味小吃三种台湾风味小吃五种

## &lt;&lt;中国地方风味菜肴小吃集锦&gt;&gt;

## 章节摘录

**北京龙舟鱼** 龙舟鱼是清宫早期名菜，现北京仿膳饭庄经营为名肴。传说此鱼起源于清康熙年代。

有一次康熙南巡苏州，中午时分当地彩船上敬献一盘龙舟鱼。

康熙觉得此鱼不仅味道美。

形状好，且名龙舟鱼，就让大臣抄下制作方法，后流传至今。

**制法** 原料 草鱼1条（重约750克） 虾仁100克 熟火腿100克 水发香菇150克 面粉100克 精盐8克 料酒30克 葱段15克 姜片8克 白糖10克 熟猪油25克 清汤适量 制作 鱼鳞去鳃，去内脏，洗净，放在案板上，剃下头、尾，片下两侧的鱼肉，剥去鱼皮，再将鱼肉切成长5~6厘米、宽2~2.5厘米、厚0.7厘米的大片；火腿洗净，切成比鱼片略小的片；香菇去蒂，洗净；虾仁抽出黑沙线，洗净，挑出12个备用，其余剃成细茸，放入碗内，加入料酒、精盐、白糖，搅成馅心；面粉放入碗，加入少许清水，和成面团，揉润，搓成长条，切成12个小剂，用擀面杖擀成直径约5厘米的薄圆皮，放入虾茸馅心，包成烧麦坯料。

将破碎的鱼片码入盘中间，垫底，然后按一片鱼肉、一片火腿、一只香菇的顺序，依次夹叠好，分三行排列在破碎的鱼片上，再将鱼头、鱼尾分别放在两端，最后，放上剩余的精盐、白糖，淋上猪油，浇上料酒和少量清汤，放上葱段、姜片和余下的香菇；鱼片两旁各放4个烧麦坯料和4个虾仁，剩下的4个烧麦坯料和4个虾仁，则放在鱼片中央面上，即成为“龙舟鱼”的坯料，入屉上笼，旺火将水烧开，冒大气后放中火蒸20分钟即熟。

**北方锅塌豆腐二味** 锅塌豆腐是一种常见素菜，流行于各地，虽是同一种菜名，但由于烹饪工艺不同，成菜风味也不尽相同。

以下介绍两例。

**北京锅塌豆腐** 原料 豆腐两块 鸡蛋两个 面粉30克 鸡汤100克 味精3克 料酒10克 精盐1.5克 葱、姜各5克 香油5克 熟猪油150克 香菜末少许 制作 将豆腐切成长4.6厘米、宽2.3厘米、厚0.5厘米的片，平摆在盘中，撒上葱末、姜末、味精、盐、料酒，浸好；另将鸡蛋磕在碗中，搅匀，待用。

将炒锅放在旺火上，倒入熟猪油，烧到四成热时，将豆腐片两面先粘上面粉，再拖上蛋液逐片下油中炸成黄色，捞出沥去油，并拣去豆腐片上粘连的蛋丝和蛋渣。

炒锅里留下底油，用旺火烧到八成热时，下入葱姜末、鸡汤、盐、料酒、味精及炸好的豆腐片，汤开后用微火烧1分钟，当汤汁收干时淋香油，盛入盘中，撒香菜末即可。

<<中国地方风味菜肴小吃集锦>>

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>