

<<扬州名小吃>>

图书基本信息

书名：<<扬州名小吃>>

13位ISBN编号：9787806416617

10位ISBN编号：7806416617

出版时间：2003-3

出版时间：中原农民出版社

作者：薛党辰

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>

<<扬州名小吃>>

内容概要

该书收集了大部分有代表性的扬州一带的著名小吃，并介绍了各种小吃的制作工艺及风味特点。世界名地都有小吃，扬州也不例外，也有数目可观的风味小吃。

三丁包子是扬州的名点，以面粉发酵和馅心精细取胜。

发酵所用面粉“洁白如雪”，所发的面质地软而带韧，食不粘牙。

富春茶社一直保持这种发酵的传统特色。

所谓“三丁”，即以鸡丁、肉丁、笋丁制成，鸡丁选用隔年母鸡，既肥且嫩；肉丁选用五花肋条，膘头适中；笋丁根据季节选用鲜笋。

三丁又称三鲜，三鲜一体，津津有味，清晨果腹，至午不饥。

据传，当年日本天皇吃到空运去东京的扬州三丁包子，赞誉名为天下一品。

扬州“五丁包子”是在“三丁包子”基础上的一种创新，它是选用参丁、鸡丁、肉丁、笋丁、虾丁作馅制成，相传乾隆有一次巡游扬州时，说到御膳早点的备办，要做到这么五句话；即“滋养而不过补，美味而不过鲜，油香而不过腻，松脆而不过硬，细嫩而不过软。

扬州名厨想出：海参滋养，少而不过补；鸡肉味美，少而不过鲜；猪肉油香，少而不过腻；冬笋松脆，少而不过硬；虾仁细嫩少而不过软。

这五味合掺，则补鲜、香、脆、嫩皆备，如各味用料量少一点，那就可达到“五不过”的要旨，按此制成包子，乾隆尝后，问及包子的名称，随员答道，这叫“五句包子”。

后来当地的百姓想到这种包子的馅心用的是五丁，首创厨师又姓丁，便叫它“五丁包子”。

去富春茶社品尝三丁包子或五丁包子，如配该社的“魁龙珠”茶，则更令人叫绝。

这种茶是选用浙江龙井、安徽魁针、江苏珠兰等名茶搭配窰制而成，取魁针之色，球兰之香，龙井之味，头道茶，珠兰香扑鼻；二道茶，龙井味正浓；三道茶，魁针色不减，色香味俱佳，难怪许多来扬州观光的宾客说，来扬州，不游瘦西湖，则空负目，不到富春茶社，则空负腹。

<<扬州名小吃>>

书籍目录

一、扬州概述 (一)春风十里扬州路 (二)明楼唐杏好文章二、扬州小吃简介 (一)扬州小吃古今谈
 (二)吾乡茶肆甲天下 (三)维扬点心特色佳三、扬州名店 富春茶社 菜根香饭店 扬州迎宾馆
 西园大酒店 新世纪大酒店 京华大酒店 扬州宾馆 月明轩饭店 共和春酒家 冶春茶社 清真鸿
 兴民族饭店 扬州美食一条街四、扬州小吃食谱 (一)面食品类 三丁包 蟹黄汤包 豌豆苗
 汤包 雪菜包子 干菜包子 马齿苋包子 荠菜包子 双菇包子 野鸭菜包 萝卜丝
 包子 细沙包子 笋肉包子 寿桃包 佛手包 秋叶包 月牙蒸饺 翡翠烧卖 冬
 瓜烧卖 鲜肉烧卖 马鞍卷子 千层油糕 糖三角 开花馒头 蜂糖糕 共和春饺面
 鸡汤面 鲜肉馄饨 清汤混饨 扬州脆炒面 刀鱼羹卤子面 脆鱼汤面 蟹黄熬面
 虾仁煨面 三丝炒面 凉拌面 韭菜水饼 黄桥烧饼 萝卜丝酥饼 涟漪酥饼
 葱油火烧 生煎包子 豆腐卷子 (二)米制品类 (三)肉禽蛋水产制品类 (四)
 杂粮蔬菜及其他原料制品类

<<扬州名小吃>>

章节摘录

插图

<<扬州名小吃>>

媒体关注与评论

书评荟萃名城著名小吃；展示名店物色佳肴；品尝夜市地方风味；一册在手，导食导游
导做；宜食宜读宜藏。

<<扬州名小吃>>

编辑推荐

该书收集了大部分有代表性的扬州一带的著名小吃，并介绍了各种小吃的制作工艺及风味特点。世界名地都有小吃，扬州也不例外，也有数目可观的风味小吃。

三丁包子是扬州的名点，以面粉发酵和馅心精细取胜。

发酵所用面粉“洁白如雪”，所发的面质地软而带韧，食不粘牙。

富春茶社一直保持这种发酵的传统特色。

所谓“三丁”，即以鸡丁、肉丁、笋丁制成，鸡丁选用隔年母鸡，既肥且嫩；肉丁选用五花肋条，膘头适中；笋丁根据季节选用鲜笋。

三丁又称三鲜，三鲜一体，津津有味，清晨果腹，至午不饥。

据传，当年日本天皇吃到空运去东京的扬州三丁包子，赞誉名为天下一品。

扬州“五丁包子”是在“三丁包子”基础上的一种创新，它是选用参丁、鸡丁、肉丁、笋丁、虾丁作馅制成，相传乾隆有一次巡游扬州时，说到御膳早点的备办，要做到这么五句话；即“滋养而不过补，美味而不过鲜，油香而不过腻，松脆而不过硬，细嫩而不过软。

扬州名厨想出：海参滋养，少而不过补；鸡肉味美，少而不过鲜；猪肉油香，少而不过腻；冬笋松脆，少而不过硬；虾仁细嫩少而不过软。

这五味合掺，则补鲜、香、脆、嫩皆备，如各味用料量少一点，那就可达到“五不过”的要旨，按此制成包子，乾隆尝后，问及包子的名称，随员答道，这叫“五句包子”。

后来当地的百姓想到这种包子的馅心用的是五丁，首创厨师又姓丁，便叫它“五丁包子”。

去富春茶社品尝三丁包子或五丁包子，如配该社的“魁龙珠”茶，则更令人叫绝。

这种茶是选用浙江龙井、安徽魁针、江苏珠兰等名茶搭配窰制而成，取魁针之色，球兰之香，龙井之味，头道茶，珠兰香扑鼻；二道茶，龙井味正浓；三道茶，魁针色不减，色香味俱佳，难怪许多来扬州观光的宾客说，来扬州，不游瘦西湖，则空负目，不到富春茶社，则空负腹。

<<扬州名小吃>>

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>