

<<风味小吃与小吃店经营全攻略>>

图书基本信息

书名：<<风味小吃与小吃店经营全攻略>>

13位ISBN编号：9787501792863

10位ISBN编号：7501792860

出版时间：2009-6

出版时间：樊丽丽 中国经济出版社 (2009-06出版)

作者：樊丽丽

页数：338

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>

<<风味小吃与小吃店经营全攻略>>

前言

小吃是一类在口味上具有特定风格特色的食品的总称，可以作为宴席间的点缀，或者早点、夜宵的主要食品。

小吃是用于早点、夜宵、茶食或席间的点缀，以及茶余饭后消闲遣兴的小型方便食品，如油条、豆浆、油茶、粽子、元宵、糕点等，它以量少、精制而有别于正餐和主食，也以量少、价钱便宜而区别于大菜，常称作经济小吃。

小吃是中国烹饪的重要组成部分，历史悠久，品类丰富，外观精美，讲究风味，富有中国传统文化特色。

小吃一词，从古代沿至今日。

北方与长江上游地区，将在食品摊上边做边卖的早点、夜宵食品，都称为小吃，而将糕点厂的制品，以及宴会所用的精美糕点，则称为点心；南方地区有的将早点、夜宵用的米面制品都称为点心，而将肉类制品称作小吃。

有的地方则把小吃、点心视为同义词，不加区分而混用。

许多地方还将一些主食的食品作为小吃、点心供应于市。

小吃的类型可谓五花八门，遍及粮食、果蔬、肉蛋奶各类，酸甜辣各味俱全，热吃、凉吃吃法不一。

世界各地都有各种各样的风味小吃，特色鲜明，风味独特。

往往是一个地区重要的特色，以及所有游子对于家乡思念的“主要对象”。

小吃一般售卖起点低，价格不高，一般人都可以买得起。

小吃是中国饮食不可缺少的一部分，并成为中国饮食生活的主要内容之一。

小吃的由来，源远流长。

小吃一词原称小食，最早见于晋·干宝所著《搜神记》。

早在南北朝的梁朝，即在1500年前，中国人的饮食生活中已存在常饌和小食之分了。

近百年来从西欧传来了面包和西式糕点，经过消化改进又成为中国小吃的一部分。

如果将全国各个省市的小吃品种全部收集起来，当在数千种以上。

小吃就地取材，通常能够突出反映当地的物质及社会生活风貌；现代人吃小吃通常不全为了要吃饱，而是因为嘴馋。

旅游者吃小吃除了品尝异地风味以外，还可以借此了解当地风情。

有的人胃口小，或由于某些疾病一次不能吃得太多，三餐不足以供应必要的营养，在主餐外需要以小吃零食补充。

<<风味小吃与小吃店经营全攻略>>

内容概要

小吃的类型可谓五花八门，遍及粮食、果蔬、肉蛋奶各类，酸甜辣各味俱全，热吃、凉吃吃法不一。

世界各地都有各种各样的风味小吃，特色鲜明，风味独特。往往是一个地区重要的特色，以及所有游子对于家乡思念的“主要对象”。

小吃一般售卖起点低，价格不高，一般人都是可以买得起。

小吃是中国饮食不可缺少的一部分，并成为中国饮食生活的主要内容之一。

小吃的由来，源远流长。

小吃一词原称小食，最早见于晋·干宝所著《搜神记》。

早在南北朝的梁朝，即在1500年前，中国人的饮食生活中已存在常饌和小食之分了。

近百年来从西欧传来了面包和西式糕点，经过消化改进又成为中国小吃的一部分。

如果将全国各个省市的小吃品种全部收集起来，当在数千种以上。

小吃就地取材，通常能够突出反映当地的物质及社会生活风貌；现代人吃小吃通常不全为了要吃饱，而是因为嘴馋。

旅游者吃小吃除了品尝异地风味以外，还可以借此了解当地风情。

有的人胃口小，或由于某些疾病一次不能吃得太多，三餐不足以供应必要的营养，在主餐外需要以小吃零食补充。

<<风味小吃与小吃店经营全攻略>>

书籍目录

上篇 小吃制作一、米食类小吃二、凉粉米线类小吃三、粥类小吃四、饭菜组合类小吃五、面条面片类小吃六、面点类小吃七、糕饼类小吃八、肉面组合类小吃九、蔬果类小吃十、豆制口类小吃十一、禽肉类小吃十二、畜肉类小吃十三、腌腊类小吃十四、水产类小吃十五、荤素搭配类小吃十六、汤羹火锅类小吃十七、茶酒类小吃十八、奶类小吃十九、糖果类小吃下篇 小吃店经营管理

<<风味小吃与小吃店经营全攻略>>

章节摘录

插图：上篇小吃制作一、米食类小吃1. 竹筒饭用新鲜竹筒装着大米及味料烤熟的饭食。

海南黎族民间多于山区野外制作或在家里用木炭烤制。

现经烹调师在传统基础上改进提高，使之摆上宴席餐桌，声誉甚高，成为海南著名风味美食。

2. 徽州状元饭状元饭又叫枣子饭，据传是明朝状元刘若宰家中吃的菜。

制作方法：（1）糯米洗净加水蒸熟取出，加白糖90克及少量猪油，搅匀，蜜枣去核备用。

（2）用1只大碗抹上猪油，将莲子码在碗中间，加上无核枣子，装上糯米饭，码在莲子周围，上笼蒸熟备用。

（3）将荸荠挖个小洞装满翡翠心，上笼蒸一下，取出枣子饭倒扣在大盘中间，将熟荸荠码在枣子饭周围，每个翡翠上面放上1只樱桃，荸荠四周再码1圈橘子。

（4）炒锅坐火加清水和白糖烧开，撇去浮沫，用生粉勾芡加点猪油烧在枣子饭上即成。

特点：色泽明亮，营养丰富，香甜可口。

3. 糯米八宝饭原料配方：黑糯米500克，洗沙200克，果脯50克，核桃仁50克，红枣50克，百合50克，苡仁米50克，莲子50克，芝麻25克，藕粉50克，糖、猪油适量。

制作方法：蒸。

百合、苡仁米、莲子分别用热水浸泡，枣子去核，果脯、核桃仁切成小粒待用。

糯米淘洗干净浸泡蒸熟，放入猪油、糖拌匀，再用小碗把洗沙、果脯、核桃仁、百合、苡仁米、莲子摆于碗底盛入糯米饭，再入笼蒸透，锅中放水烧沸，大碗中放藕粉、糖，加少许水稀释，倒入开水冲熟至羹状。

将蒸好的糯米八宝饭翻扣入大碗内，撒上炒熟的芝麻即可。

也可不用糖水，直接用油煎。

<<风味小吃与小吃店经营全攻略>>

编辑推荐

《风味小吃与小吃店经营全攻略》由中国经济出版社出版。

<<风味小吃与小吃店经营全攻略>>

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>