

<<开一个赚钱的小吃店>>

图书基本信息

书名：<<开一个赚钱的小吃店>>

13位ISBN编号：9787504853288

10位ISBN编号：7504853283

出版时间：2010-6

出版时间：农村读物

作者：牛国平//牛翔

页数：447

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>

<<开一个赚钱的小吃店>>

内容概要

《开一个赚钱的小吃店》介绍了传统小吃和创样报小吃400余种，包括饼子、面条、米饭、饺子、馄饨、包子、烧卖、馒头、花卷、丸子、香粥、糕点、盆子、凉粉、凉皮、粽子、烧烤、麻辣烫、汤圆和其他共20类。

每款小吃均由原料、制法、特点和贴心叮咛组成。

文字通俗易懂.易于掌握要领，可操作性强。

适宜想开小吃店或者喜欢烹饪的朋友阅读。

<<开一个赚钱的小吃店>>

书籍目录

一、多滋味饼店1.辣子葱花饼/12.千层养麦芝麻饼/23.鸡蛋灌饼/34.水煎馅饼/45.芝麻烧饼/56.果酱铜锣饼/67.三丝卷饼/88.满口香烧饼/99.黄瓜虾仁饼/1010.可利饼/1111.酱肉千层饼/1212.家乡焖饼/1313.牛肉酥饼/1514.酸奶煎饼/1615.打糊饼/1716.煎饼卷合菜/1917.玉米面菜饼子/2018.烤肉馅饼/2119.肉末南瓜饼/2220.香煎米面饼/2321.生菜酱肉饼/2422.油炸葱花饼/2523.面酱大葱卷饼/2624.绿茶芝麻薄饼/2725.草帽肉馅饼/2726.奇味番茄饼/2927.油炸小米饼/3028.香麻夹心饼/3029.炸黍米面饼/3130.烙高粱面饼/3231.麻辣鸡丝饼/3332.烤虾仁饼/3433.煎红薯饼/3534.脂油烧饼/3535.保定驴肉烧饼/3636.北方烩饼/3837.上党长子炒饼/3938.胡萝卜肉饼/4039.北京大煎饼/4140.天津煎饼果子/4241.农家土豆丝饼/4342.洋芋粑/4443.赵县油酥烧饼/4544.盘丝饼/4645.回锅肉夹饼/4746.五香葱油饼/4747.花生油酥烧饼/4848.灵宝石子饼/4949.掉渣烧饼/5050.萝卜丝油酥烧饼/5251.肉夹荞面饼/5352.泡菜海鲜煎饼/5453.蔬菜煎饼/5554.果味油酥饼/5655.承德口袋饼/5756.西安黄桂柿子饼/58二、碗碗香面条店1.家常炒面/602.花肉茄子拌面/613.香辣担担面/624.沙茶牛肉炒面/645.沙茶猪肉面/656.油泼面/667.豆浆拉面/688.泰式炒干面/709.水煮肉片面/7110.蒸拌苕面/7211.香辣牛肉面/7212.豉香牛肉凉面/7313.葱油香菇面/7414.鸡杂黄金猪耳面/7515.三色螺肉面/7516.羊肉鱼泥面/7617.丝瓜肉酱面/7718.大同刀削面/7819.炖肉饴烙/7920.安徽板面/8121.翡翠凉面/8222.牛肉豆瓣QQ面/8323.芥辣QQ面/8424.鸡丝炒QQ面/8525.红汤肥牛QQ面/8626.清汤时蔬面/8727.遵义羊肉粉/8828.红汤羊杂榆皮面/9029.麻辣玉米面条/9130.肚丝乱蒜面/9231.清汤牛肉面/9332.麻香水滑鱼面/9433.蒸卤面/9534.红焖羊肉面/9635.辣酱酸菜鱼面/9836.山西拨鱼面/9937.山西刀削面/10038.肉炒削面/10239.韩城羊肉饴烙/10340.羊肉烩面/10541.什菜麻酱蝴蝶面/10642.炒苕面鱼/107三、营养米饭店1.烧肉豆角炒饭/10g2.鸡蛋粉条炒小米饭/11o3.黑麻麻炒饭/1104.木须炒黄米饭/1115.韩式泡菜炒饭/1126.香菇鸡杂炒饭/1137.鲜香菠萝饭/1138.火腿炒荞饭/1149.什锦土豆炒饭/11510.腌肉炒饭/11611.卤鹌蛋宽粉盖饭/11712.茄酱牛肉饭/11813.豆腐鲫鱼饭/11914.豆豉小排饭/12015.奇香卤肉饭/12016.回锅肉盖浇饭/12117.锅巴虾仁盖浇饭/12218.麻婆豆腐海参盖饭/12319.秘制红烧肉盖饭/12420.功夫牛肉拌三色饭/12521.肥肠卤蛋烩饭/12722.情景煎蛋烩饭/13023.蚝油卤味烩饭/13124.农家菜和饭/13325.豌豆高粱米饭/13426.焖豆芽菜饭/13527.小人参牛排饭/13528.麻酱鸡丝米汉堡/136四、风味饺子店1.玻璃羊肉饺/1382.香煎蔬菜饺/1383.梅花蒸饺/1394.荞面蒸饺/1405.葫芦桂花饺/1416.龙凤小饺/1427.蒸生鱼肉饺/1438.蕨菜猪肉水饺/1449.元宝羊肉水饺/14510.香菇油菜水饺/14611.煎榨菜三鲜饺/14712.麻辣牛肉饺/14813.白菜饺子/14914.四喜豆角肉饺/15015.鲜虾饺/15116.炸肉馅土豆饺/152附：风味饺子馅制作16例1.三鲜馅/1542.牛肉萝卜馅/1543.鸭肉冬馅/1554.美容兔肉馅/1565.菊香鸡肉馅/1576.鱼羊鲜肉馅/1577.酸菜腊肉馅/1588.狗肉馅/1599.素什锦馅/16010.野菜大肉馅/16111.参芪羊肉馅/16212.健脾八宝馅/16213.素什锦烤鸭馅/16314.桂花叉烧馅/16415.蛋黄糯米馅/16416.马蹄虾仁馅/165五、品味馄饨店1.鸡汤大馄饨/1672.腊鸭虾仁馄饨/1683.三鲜馄饨/1694.豆腐馄饨/1705.上汤薏米馄饨/1716.白菜鲜肉馄饨/1727.酸辣馄饨/1738.京味馄饨/1749.翡翠馄饨/17510.清汤馄饨/17711.桂花馄饨/178六、满口香包子店1.酸菜肉丁包/1802.酱香羊肉包/1813.佛手包子/1814.水晶茉莉包/1825.苹果豆沙包/1836.水晶开花包/1847.虾皮胡萝卜包/1848.枣香石榴包/1859.生煎肉包子/18610.五香排骨包/18711.水煎荠菜包/18812.荞面秋叶包/18913.白菜鲜肉包/19014.麻酱素包/19115.辣椒菜包/19216.梅干菜肉包/19417.天津狗不理包子/19518.茴香包子/19619.山麻楂野菜包/19720.黄花白菌鲜肉包/19821.一品菌皇包/19922.壶关水煎包/200七、花样烧卖店1.鲜鱼肉烧卖/2022.腊香糯米烧卖/2033.瘦肉笋干烧卖/2034.桂花茴香烧卖/2045.凤尾烧卖/2056.蟹黄烧卖/2067.黄黏米烧卖/2078.芹香牛肉烧卖/2089.灌汤鸡蓉烧卖/20910.小米烧卖/210八、特色馒头店1.菠萝馒头/2122.咸蛋黄馒头/2123.鸳鸯馒头/2134.艾蒿馒头/2145.椰奶馒头/2156.三色馒头/2157.香槟馒头/2168.核桃馒头/2179.玉米面馒头/21710.黑芝麻粉馒头/21811.花旗参馒头/21912.紫甘蓝馒头/21913.黄黍米面馍/22014.桑叶馒头/22115.胡萝卜馒头/22116.枣花馍/22217.什锦菜窝窝/22318.枣豆窝头/22419.南汁馒头/22420.白糖蒸馍/225九、食尚花卷店1.脆皮火腿卷/2272.葱花火腿卷/2283.蒸柿面卷/2284.爪卷/2295.鸡丝花卷/2306.蝴蝶卷/2327.雪花葱油卷/2328.双味龙凤卷/2339.双色葱香花卷/23410.四喜花卷/23511.玉米虾酱卷/23612.肉糜蛋黄卷/236.....十团团团圆店十一 养生香粥店十二 美味糕点十三 香香合子店十四 凉粉店十五 凉皮店十六 粽叶飘香店十七 串串旺烧烤店十八 奇香麻辣烫店十九 滋补汤圆店二十 好吃食汇店

<<开一个赚钱的小吃店>>

<<开一个赚钱的小吃店>>

章节摘录

制法： 羊肉放在清水中泡数小时，捞出来控尽水分，切成1.5厘米大小的丁。

炒锅上火炙好，放入色拉油烧热，倒入羊肉丁不停地翻炒至无水汽、且吐油时，加入甜面酱和酱油，转小火炒约10分钟，烹料酒，掺适量开水，调入花椒粉、五香粉、精盐和姜末，盖上盖子，用小火焖约半小时至汁将尽、羊肉酥烂时，即成干煸臊子，盛在盆内，加盖备用。

辣椒粉放在小盆内，先加少量水浸湿，再注入烧至极热的色拉油，搅匀即成油泼辣子粉，待用。

汤锅上火，添入适量清水，放入洗净并焯水的羊骨，以大火煮约1小时，即得羊骨汤。

然后，取羊骨汤和煮饴铬的水放在锅中，烧开后放入适量干煸好的羊肉臊子，并加酱油、精盐、味精和油泼辣子粉调好色味，待滚出味后，即成羊肉汤臊子，离火保温待用。

把荞面粉和沙蒿面共放在盆内，掺和均匀后，加适量水和成稍硬一点的面团，盖上湿布饧约10分钟。

然后，揪一块约重200克的面团在案板上揉光滑，搓成同饴铬斗粗细的圆柱形，放在饴铬床上的漏斗里，待用。

同时，将一净大锅置于旺火上，添入多量清水烧开，把装有面团的饴铬床架在锅上，用力慢慢下压，饴铬即由漏斗下算子的细孔中被挤入锅中，待煮熟后，捞在碗里，浇上制好的羊肉臊子，撒上香菜末和葱花，淋上香醋和香油，即可食用。

<<开一个赚钱的小吃店>>

编辑推荐

《开一个赚钱的小吃店》是由农村读物出版社出版的。

<<开一个赚钱的小吃店>>

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>