

<<风味小吃8000例>>

图书基本信息

书名：<<风味小吃8000例>>

13位ISBN编号：9787534143786

10位ISBN编号：7534143780

出版时间：2012-3

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：犀文图书 编著

页数：384

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8000例>>

内容概要

本书全面系统地介绍了各地风味小吃的烹饪技巧、营养结构与饮食宜忌，具有体例科学、内容丰富、装帧精美、经济实惠的特点，且循序渐进、简单易学。它是一本家庭学习风味小吃烹饪方法的指导书。

<<风味小吃8000例>>

作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。

犀文出品的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。

犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。

犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。

犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。

犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。

正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

<<风味小吃8000例>>

书籍目录

京津小吃

食物营养介绍--黑芸豆

焦圈 | 京味打卤面

三色凉面 | 豌豆黄

黏豆包 | 卤煮火烧

门钉肉饼 | 螺丝转儿

京东肉饼 | 延吉凉面

糖火烧 | 香煎鸡丝饼

菊花酥 | 蜜三刀

糖耳朵 | 手抓饼

吉祥杂粮包 | 驴打滚

奶油龙须饼 | 八宝莲子粥

炒疙瘩 | 打糕

贴饽饽熬小鱼 | 嘎巴菜

一品烧饼 | 荷叶饼

自来红 | 玫瑰饼

肉沫烧饼 | 茯苓夹饼

萨其马 | 白年糕

糯米面炸糕 | 奶油炸糕

烫面炸糕 | 馓子麻花

酥皮焗鲜奶 | 脆麻花

炸回头 | 炸口袋

锅贴 | 京味塌糊子

灌肠 | 姜丝排叉

三鲜烧卖 | 炸肉火烧

褡裢火烧 | 蝴蝶酥

炸三角 | 棒槌饅子

羊眼儿包子 | 艾窝窝

小窝头 | 蒸食炸

芸豆卷 | 小米豌豆粥

酸梅汤 | 豆腐脑

羊霜肠 | 爆肚

糖卷果 | 明顺斋什锦烧饼

狗不理包子 | 陆记烫面炸糕

耳朵眼炸糕 | 蟹黄烧卖

杜称奇火烧 | 桂发祥什锦麻花

王记剪子股麻花 | 煎焖子

元宝酥 | 煎饼饅子

白记牛肉水饺 | 火锅白肉水饺

曹记五香驴肉 | 水爆肚

炸银鱼 | 罗汉肚

炸酱面 | 鲜豆浆

芸豆糕 | 杏仁茶

冰糖葫芦 | 蔬菜丸子

麻豆腐 | 发糕

<<风味小吃8000例>>

炒肝 | 果味红薯

上海小吃

食物营养介绍--糯米

火腿萝卜丝酥饼 | 油炸糖糕

百果馅酒酿圆子 | 三虾面

肉丝两面黄 | 桂花甜酒酿

枣泥酥饼 | 油氽排骨年糕

麻球 | 虾肉绉纱馄饨

水晶包 | 西米银耳羹

叉烧蛋球 | 糯米糖饺

肴肉面 | 上海杏仁豆腐

油煎南瓜饼 | 板栗糕

葱油饼 | 猫耳朵

油豆腐线粉汤 | 绿豆糕

咸煎饼 | 凤尾烧卖

麻糖锅炸 | 南翔小笼

小绍兴鸡粥 | 虾仁汤年糕

重阳糕 | 青团

细沙条头糕 | 油氽包子

腊八粥 | 肉松蛋卷

黄松糕 | 粢毛团

豆沙酥角 | 桂花糖油红薯

猪油夹沙八宝饭 | 紫菜蛋卷

猪油百果松糕 | 桂花糯米藕

百合酥 | 虾米葱油面

鱼圆汤 | 凤尾酥

三丝眉毛酥 | 小肉面

香糟螺蛳 | 桂花糖年糕

上海核桃酪 | 鲜肉中包

大卤面 | 牡丹虾仁

川渝小吃

食物营养介绍--稻米

香辣鸭舌 | 重庆酸辣粉

赖汤圆 | 钵钵鸡

宜宾燃面 | 红油抄手

四川水豆豉 | 珍珠圆子

酸辣汤 | 红油肚丝

八宝瓢梨 | 四川辣子水饺

传统大肉面 | 怪味凉面

鸡丝凉面 | 龙抄手

牛奶凉粉 | 美味冻粩

肉馅味冻粩 | 芝麻核油冻粩

蟹肉伊面 | 什锦鸡蛋面

川北凉粉 | 芝香羊肉串

香葱油面 | 野菜肉酱面

清汤牛肉面 | 全家福汤面

海鲜龙须面 | 牛筋丸面

<<风味小吃8000例>>

宋嫂面 | 山椒鸡爪
樱桃羹 | 牛肚火锅
鱿鱼羹面 | 鸡翅香菇面
担担面 | 沙锅酸辣肠粉
夫妻肺片 | 冰汁杏淖
沙黄蛋角酥 | 毛血旺
红枣油花 | 赖桃酥
鸡丝软炒面 | 红烧牛腩面
二姐兔丁 | 什锦果冻
鲜虾担仔面 | 酉阳麻辣牛肉片
绿豆团 | 油泼面
牌坊面 | 小笼粉蒸鸡
富乐在手 | 土沱麻饼
鸡丝米粉 | 榨菜肉丝粉
咖喱牛肉细粉 | 金钩包子
清汤抄手 | 灯影牛肉
红灯笼卤鸭 | 提糖米糕
洋葱炒米粉 | 开水米花糖
叶儿粑 | 痣胡子桂圆包子
清汤银丝素面 | 五香牛肉松
仙桃豆泥 | 核桃糕
剁椒三明柿 | 香菇肉丝炒米粉
慈姑枣泥饼 | 三义园牛肉焦饼
油炸麻圆 | 情果锅贴包子
三大菌面 | 鱼松
怪味花生米 | 凉糍粑
桂花虾皮炒粉丝 | 凉拌酸辣蕨根粉
鲜花饼 | 土豆饼
仔面焦饼 | 椒盐锅魁
卤肉夹锅魁 | 蕨菜萝卜苗拌粉丝
钟水饺 | 甜水面
黄瓜粉皮拌鸡丝 | 山茶银耳羹
长寿薄脆 | 辣酱鸡丝粉皮
酥心脆糖 | 四川薄饼
果酱白蜂糕 | 双色米糕
四川千层发糕 | 八宝油糕
蜜汁苕枣 | 郭汤圆
铜井巷素面 | 粉皮白肉
酸辣豆花 | 羊头肉拌粉
拌荞麦冷粉 | 粉皮拌莴笋
蛋烘糕(甜) | 四川藕丝糕
八宝甜粽 | 八宝酿枇杷
三大炮 | 艾蒿饽饽
千层馒头 | 龙炒手
棒棒鸡丝 | 银耳果羹
合川桃片 | 蘑菇烩粉丝
三鲜炒粉丝 | 芙蓉炒蟹粉

<<风味小吃8000例>>

雪菜烤鸭丝焖炒米粉 | 炒银针粉
 银芽米饺 | 烤鱼片
 四川炸元宵 | 甜艾团
 家常黄鳝面 | 小笼粉蒸牛肉
 干炒火腿鸡丝米粉 | 珍珠丸子
 三合泥 | 姜汁热味鸡
 奶汤海参面 | 樟茶蛋
 豆花饭 | 小炒渍菜粉
 苏稽米花糖 | 芹菜红萝卜冷汤面
 五香糖醋腐竹 | 韩包子
 卤肉锅盔 | 五通桥叶儿耙
 泡椒乌贼仔 | 什锦烩面
 午时粑 | 平都牛肉松
 酿藕 | 奶汤羊肉面
 肥肠粉 | 口蘑小包
 豆浆拉面 | 米凉粉
 牛肉小包 | 四喜蒸饺
 仁寿芝麻糕 | 肥肠米粉
 凉蛋糕 | 鲜花活油饼
 烫面油糕 | 樱桃蜜饯
 蛋烘糕(咸) | 酸辣三丝面
 广东小吃
 食物营养介绍--薏米
 粉饺 | 萝卜饼
 虾饺皇 | 潮州韭菜饼
 果汁心太软 | 云吞面
 奶黄包 | 广式叉烧酥
 酥香杏仁球 | 蜂糕
 黑米烧卖 | 客家福满船
 咸水角 | 油煎
 炸俩蒸肠粉 | 干炒牛河
 桂花云片糕 | 南乳蛋散
 南乳花生 | 阳江炒米饼
 炸云吞 | 干蒸牛肉丸
 咸蛋酥 | 老婆饼
 虎皮鸡爪 | 传统崩砂
 蒜香茄子 | 炒牛奶
 脆蛋散 | 番禺鱼烧卖
 水晶虾饺 | 紫菜鱼卷
 和味牛腩 | 虾仁烧麦
 爽口马蹄糕 | 顺德龙耳
 芝麻糊 | 花生杏仁露
 花生核桃糊 | 罗汉果糖水
 姜撞奶 | 窝蛋奶
 客家茶果 | 赤豆冰
 笑口枣 | 龟苓膏
 双皮奶 | 葡挞

<<风味小吃8000例>>

丝袜奶茶 | 蛋挞
 糖醋猪蹄蛋 | 果仁猪油糕
 芦根甘蔗粥 | 艇仔粥
 状元及第粥 | 滑蛋牛肉粥
 豉汁烤鲜贝 | 草鱼片香菜粥
 皮蛋猪肝粥 | 广式月饼
 鸡仔饼 | 蜜汁叉烧包
 炭烧牡蛎 | 盐焗鸡爪
 光酥饼 | 酸笋焗螺蛳
 腊肠糯米卷 | 伦教糕
 蜂巢芋角 | 大良膏煎
 雷州田艾饼 | 粉果
 海湾流沙包 | 皮蛋酥
 酥皮莲蓉包 | 肠粉
 沙河粉 | 荷叶饭
 烤乳猪 | 鲜虾拉肠
 胡椒饼 | 琉璃桃仁
 姜糖 | 腰果酥
 可爱猪仔包 | 冬蓉榄仁包
 香滑椰汁包 | 韭菜煎饺
 菠菜蒸饺 | 酸豆角肉饺
 顺德鱼包饺 | 凤凰排粿
 麦丽香粗粮包 | 玉米蒸饺
 水晶萝卜饺 | 甘笋椰丝粿
 香酥炸虾饺 | 鹌鹑蛋水晶球
 香麻花生包 | 水晶雪菜饺
 富贵石榴球 | 豆沙软角
 碧绿菊花羹 | 黄金玉米饺
 香肠包 | 双色太极饺
 洋葱鸡肉角 | 客家咸汤圆
 薰衣草虾饺 | 玉液琼浆包
 像生马蹄粿 | 脆皮猪肠粉
 奶酪汤圆 | 水晶香辣粿
 咖喱鸡柳包 | 千层咖啡糕
 火鸭丝薄饼 | 斑叶兰薯蓉粿
 珍珠糯米烧卖 | 雪菜火鸭包
 均安鱼蓉糕 | 椰香金三角
 黄金玉米球 | 孜然牛肉烧卖
 香菇滑鸡包 | 黄金小米糕
 豆蓉菊花盏 | 咖啡吮吮球
 鸡酱烧卖 | 网皮香煎包
 清香花生卷 | 香芋米网
 豆浆咸水粿 | 鱼线紫菜云吞
 菠菜汁牛肉包 | 金网翠肉盏
 乡村蚬肉饺 | 金丝凤凰球
 清汤鱼蓉窝 | 斑叶兰椰香糕
 豆蓉黄金盒 | 潮州韭菜粿

<<风味小吃8000例>>

锦卤云吞 | 佛山盲公饼
 山药薏米芡实粥 | 生滚花蟹粥
 烧鸭粥 | 客家腐皮卷
 猪血粥 | 参芪羊肉粥
 鸡丸干贝粥 | 花生烤麸粥
 生滚鲜贝粥 | 麻雀肉粥
 胡萝卜南瓜粥 | 萝卜火腿粥
 淡菜皮蛋粥 | 鹌鹑蛋薏米粥
 冬瓜皮黑豆粥 | 德庆竹篙粉
 鲜荷莲藕赤豆粥 | 蒸牛仔骨
 双色花卷 | 南瓜大麦粥
 咸蛋菜心粥 | 冬菜粥
 菟丝子粥 | 锡纸焗田鸡
 碗仔翅 | 广式炒饭
 银耳薤白粥 | 龙须糖
 吴茱萸粥 | 冬黄粥
 椰香糯米糍 | 扁豆猪蹄粥
 腐乳饼 | 滋补羊肉粥
 板栗牛腩粥 | 香葱鸡肉粥
 潮州肠粉 | 葱白乌鸡糯米粥
 河北小吃
 食物营养介绍--黑糯米
 南沙饼 | 任丘茄子饼
 芝麻煎堆 | 肉丁馒头
 碱面馒头 | 蜂蜜麻糖
 清蒸山药 | 腐皮肉卷
 枸杞子银耳 | 芝麻酱蒜蓉粉皮拌蘑菇
 五色健康米粉 | 牛肉丝拌面
 蛋糜粉丝 | 雪花冬粉
 苔粉炒腊肉 | 雪菜肉丝面
 粉皮炒鱼嘴 | 软兜带粉
 桂圆红枣糯米粥 | 双鲜卤面
 拨御面 | 四味凉面
 黑糯米甜麦粥 | 苔椒卤面
 金毛狮子鱼 | 豆酥肉酱面
 麻香三丝冷面 | 松茸面
 山西小吃
 食物营养介绍--荞麦
 蒙城葱花烙 | 长子炒饼
 大头麻叶 | 生炒面
 饸饹面 | 晋中疤饼
 羊肉焖饼 | 烤薄脆
 筱面窝窝 | 绿豆凉粉
 尧乡火锅 | 山西红脸烧饼
 翡翠剔尖 | 油糰凉粉
 壶冲油茶 | 甩饼
 乡宁油糕 | 炒糊拔

<<风味小吃8000例>>

拨鱼儿面 | 米脐饭
红枣米糕 | 山西玫瑰饼
临汾糯米糕 | 油糊角
太平臊子面 | 鲜辣鸭杂面
沁州干饼 | 应州牛腰
蜜汁红薯馅丸 | 雁北冷莜面
二煲肚肺汤 | 孟封饼
永济麻花 | 冷香豆腐脑
刀拔面 | 乳白羊汤
太谷饼 | 千层燕窝酥
麻子金蝉元宵 | 空心拉面
炸蛋包 | 刀削面
曲沃羊杂汤 | 甘饼皮月饼
油食子 | 荞面灌肠
搓豌豆 | 猪血灌肠
江苏小吃
食物营养介绍--小麦
阳春面 | 小金鱼
藕粉圆子 | 莲子血糯米饭
中华海鲜烧面 | 八宝菜粥
山药糕 | 蟹黄汤包
虾仁伊府面 | 排骨粉
鱼丸清汤面 | 糯米藕
扬州炒饭 | 刀鱼卤面
无锡小笼 | 王兴记馄饨
三鲜馄饨 | 桂花栗饼
黄桥烧饼 | 葱油锅饼
常州重油酥饼 | 文蛤饼
定胜糕 | 解暑荷叶粥
苦瓜粥 | 江苏寿桃
豆瓣泥糕 | 糯米芝麻糕
淮阴小饺 | 火饺
开花馒头 | 江苏春卷
脆鳝面 | 淮安茶馓
富春三丁大包 | 翡翠烧卖
排骨蚝干粥 | 虾蟹两面黄
玫瑰蜂糖糕 | 千层油糕
大猪油年糕 | 松子枣泥拉糕
干菜包子 | 金陵盐水鸭
文楼汤包 | 乌酥豆糖粥
细沙包子 | 双麻酥饼
莲花酥 | 兰花酥
水晶肴蹄 | 白兔酥
桂花小元宵 | 青蛙酥
茭白烫面饺 | 山药桃
蝴蝶饺 | 小白兔
浙江小吃

<<风味小吃8000例>>

食物营养介绍--燕麦

蛋肉麦饼 | 虾肉小笼包
 冰糖莲子汤 | 温州白蛇烧饼
 藕粉饺 | 雪球鱼汤
 干菜油酥饼 | 鲜肉馄饨
 荷叶粉蒸肉 | 重阳栗糕
 湖州大馄饨 | 沙锅鱼头豆腐
 薄荷马蹄糕 | 鱼肉皮子馄饨
 扁豆仁糕 | 绍兴喉口馒头
 雪团 | 雪菜虾仁面
 温州豆沙汤团 | 香菇炒面
 嘉兴鲜肉粽子 | 片儿川面
 松丝汤包 | 虾爆鳝面
 加味天门冬粥 | 燕麦南瓜粥
 蟹柳豆腐粥 | 咸鱼肉片粥

安徽小吃

食物营养介绍--糙米

鱼皮蟹黄饺 | 葛粉圆子
 三河米饺 | 徽州饼
 粉子饼 | 安徽盘丝饼
 霉干菜烧饼 | 淮凤酥饼
 毛豆抓饼 | 鸡蛋锅贴
 小茶糕 | 苕叶保
 黄豆肉馓 | 火烧
 示灯粑粑 | 三丁酥合
 一闻香包子 | 如意卷
 蟹锅贴 | 正福斋汤团
 酥鸭面 | 包河藕粥
 五香辣味牛肉干 | 乌饭团
 小笼渣肉蒸饭 | 巢县干丝
 脆炒面 | 庐江小红头
 新麦汁 | 老鸭汤
 罐子汤 | 深渡包袱
 鲜虾干贝乌贼面 | 烫鸭肠
 屯溪醉蟹 | 甘露饼

福建小吃

食物营养介绍--粟米

光饼 | 金包银
 八果芝麻糍 | 闽南肉粽子
 沙茶牛肉炉 | 花椒饼
 酥糍丸 | 油糍
 手抓面 | 水烫花螺
 肉蛎饼 | 虾丸
 牡蛎煎 | 香芋饼
 土笋冻 | 海澄双糕嫩
 炒米面 | 烤鸭
 福建锅贴 | 糖枣包糍巴

<<风味小吃8000例>>

锅边 | 牡蛎稀粥
沙茶烤肉 | 白糖碗糕
芋馓 | 炒面条
葛粉包汤 | 五香炸鱼条
藕筒糕 | 花生剂
鱼茸卷 | 包心鱼丸
汀州豆腐干 | 橘红糕
醉蚶瓣 | 茶叶蛋
糯米丸 | 炸枣
扁肉 | 炖盅当归鸭
芋包 | 包心豆腐丸
江西小吃
食物营养介绍--红米
九江桂花茶饼 | 鄱阳湖狮子头
弋阳醋鸡 | 鱼饼
油炸馄饨 | 安福火腿
万载卷饼 | 乡里口味鱼
宜春松花皮蛋 | 煨牛肉月饼
原笼船板肉 | 鱼松粥
汽糕 | 平遥熟牛肉
蜜茄 | 灯芯糕
豫章酥鸭 | 兴国牛皮糖薯干
麦糊烧 | 高粱猪肚粥
永新柚皮 | 炒碱水粩
滕王阁红酥肉 | 盐水方头
炒糯米 | 东安子鸡
鸡丝生菜粥 | 米粉肉
山东小吃
食物营养介绍--高粱
炸春卷 | 景芝三盖饼
白菜水晶饺 | 脆皮香蕉卷
花生酥饼 | 临清烧卖
山东煎饼 | 长清大素包
九转大肠 | 胶东大虾面
芝麻单饼 | 千层发糕
德州扒鸡 | 火腿免煮燕麦粥
鹤鹑赤豆粥 | 猪蹄汁黑芝麻糊
香软芋头糕 | 葱油花卷
泰安油煎包 | 青岛对虾小笼包
黄米切糕 | 曲阜鹅脖银丝卷
黑米蔬菜粥 | 青岛大鸡包
牛尾粥 | 青椒瘦肉粥
韩式拌粉条 | 黄金玉米窝头
娃娃菜粉丝 | 黑木耳粥
豌豆豆腐粥 | 鸡丝伊府面
皮蛋鸡茸燕麦粥 | 鸡丝馄饨
菜煎饼 | 平菇小米粥

<<风味小吃8000例>>

春饼 | 山东蟹壳黄
 鸡鸭饸饹 | 豆汁粥
 糖酥煎饼 | 味噌海苔面
 鲜虾馄饨面 | 卤汁荤汤银丝面
 果酱烧饼 | 炸鸡蛋包
 泰山四粉窝头 | 济南鬻肉
 周村酥烧饼 | 细馓子
 山东荷叶粥 | 黄家烤肉
 锅饼 | 五香甜沫
 潍县杠子头火烧 | 猪肉灌馅包
 坛子肉 | 枣酿糕
 炸鸡丝春卷 | 香酥煎饼卷
 鸡肉糝 | 油爆双脆
 平阴梨丸子 | 泰山豆腐丸子
 河岔口咸鸭蛋 | 水河无铅松花蛋
 口蘑脱骨扒鸡 | 油旋
 济南馄饨 | 罐儿蹄
 河南小吃
 食物营养介绍--玉米
 鸡蛋灌饼 | 小笼灌汤包
 绿豆糊涂 | 武陟油茶
 蜜汁糯米藕 | 僧帽双瓢烧饼
 炸菜角 | 蒸西瓜鸡
 炒红薯泥 | 菊花火锅
 切馅烧卖 | 凉拌汝州粉皮
 鸡丝卷 | 枣锅盔
 腐皮肉卷 | 道口烧鸡
 牛骨髓油茶 | 什锦蛋炒饭
 壮馍 | 双批油条
 连汤肉片 | 豆沫
 糯米烧卖 | 红薯丸
 浆面条 | 元妙观扒素鸡
 三鲜豆腐脑 | 鲜酵母馒头
 粘面墩 | 烩面
 香菇荞麦粥 | 锦泰燎花
 浆粥 | 朱仙镇五香豆腐干
 蜜枣黄米粽子 | 烩饼
 桂花皮丝 | 鱼排面
 凤球包子 | 牛(羊)肉烩馍
 海带金菇拌粉皮 | 清汤绣球皮丝
 湖北小吃
 食物营养介绍--黑豆
 东坡饼 | 秭归粽子
 金丝馓子 | 松果麻蓉包
 肉丝枯炒面 | 桂花红薯饼
 千层芝麻饼 | 炸姜米粩
 猪油面排 | 瓜蓉葡萄包

<<风味小吃8000例>>

什锦桂花糊 | 全料糊汤米酒
虾宰 | 刺猬包
田恒启糊汤米粉 | 烤麻酱饼
金钱马蹄饺 | 小桃园猪油酥饼
明糖烧饼 | 湖北油糍
蛋黄菊花酥 | 鸡冠饺
小桃园瓦罐鸡汤 | 千层糕
黄州烧卖 | 水晶白玉兔
发面汤圆 | 八卦汤
青山棉花糕 | 鲜肉汤圆
银耳蜜橘汤 | 湖北水晶蛋糕
面窝 | 清蒸武昌鱼
炸桂花年糕 | 老同兴油香
一品香大包 | 蝴蝶面
五香炖藕 | 桂花糖炒年糕
油墩 | 佛手豆沙包
腰花面 | 党参鸡肉粥
湖南小吃
食物营养介绍--黄豆
雪花团子 | 菠菜肉丝汤面
西杏饼干 | 春卷皮卷乌龙面
醋溜牛肉羹面 | 咖喱牛肉面
珍珠面 | 蘑菇窝窝面
农家粉煎肉 | 米切糕
柴鱼花生粥 | 肉丸粥
山楂荷叶粥 | 油炸臭豆腐
甜酒冲蛋 | 冰糖湘莲
口蘑红汤面 | 肉松芝麻酥
桂花粑粑 | 珍珠烧卖
松子饼 | 虾饼
虾爆鳝面 | 花生芝麻糖
茶络花生米 | 卤汁豆腐干
腊味萝卜糕 | 桃酥
葵花糍粑 | 爽口鸡丝凉面
蚝豉皮蛋瘦肉粥 | 洪江鸭血粩
绿豆沙 | 蛋黄笔尖面
皮蛋瘦肉粥 | 核桃仁粥
红枣枸杞粥 | 姊妹团子
枣子糕 | 肠旺面
凉拌面 | 龙脂猪血
社饭 | 红薯饼
三角绿豆饼 | 冻羊糕
糯米鸡 | 珍珠罗饺
虾仁香草意面 | 碧玉裙边
麻圆团 | 虾米菠菜粥
萝卜鸡丝粥 | 家常凉面
绉纱馄饨 | 白粒丸

<<风味小吃8000例>>

米雪花泡 | 排楼汤圆
 玫瑰汤圆 | 五香油虾
 珍珠肉卷 | 油炸鸡腿
 薯丁粑粑 | 红煨地羊肉
 八宝龟羊汤 | 猪血团子
 三角豆腐 | 龙头酥
 鸡蛋球 | 葱酥肉油饼
 豌豆饼 | 尖椒蒸红鱼
 钵钵糕 | 荷叶夹
 烫面糖蒸饺 | 炒码河蚌
 海南小吃
 食物营养介绍--芝麻
 椰汁板兰糕 | 双麻火烧
 煎菜粽 | 抱罗粉
 海南椰子盅 | 西米椰汁糕
 陵水酸粉 | 后安粉汤
 椰子凉糕 | 红薯西米粥
 豉油生炒面 | 鸭肉咖喱面
 味噌蘸酱面 | 爆鱼面
 双笋东山羊 | 滋补猪肺粥
 沙茶牛肉炒面 | 藤桥排骨
 滋养牛心面 | 韭菜海参粥
 海鲜炒面 | 绿豆小米粥
 清蒸加积鸭 | 文昌鸡
 黄流老鸭 | 海鲜拌面
 茄子面 | 板栗稀粥
 东北小吃
 豆腐干柿椒炒面 | 冻土豆黄豆面条
 韩式锅烧面 | 鸡蛋饼
 韩式荞麦面 | 韩式辣酱凉面
 韩式泡菜炒面 | 日式素面
 日式豚骨拉面 | 日式冷素面
 日式萝卜泥凉面 | 日式海鲜炒面
 哈尔滨风干口条 | 水煎饼
 坛肉 | 缸炉椒盐饼
 百乐熏鸡 | 双酥月饼
 吊炉饼鸡蛋羹 | 辽宁锅贴
 伊斯兰烧饼 | 海城馅饼
 马家烧卖 | 奶油马蹄酥
 老边饺子 | 沟帮子熏鸡
 三杖饼 | 老鼎丰川酥月饼
 豆馅烧饼 | 玫瑰酥饼
 李连贵熏肉大饼 | 哈尔滨熏鸡
 松仁小肚 | 糖皮馓子
 香油馓子 | 哈尔滨羊干肠
 韭菜烙盒 | 哈尔滨五香牛肉干
 朝鲜冷面 | 大列巴

<<风味小吃8000例>>

狗肉汤 | 米肠

云贵小吃

奶油回饼 | 丽江火腿粑粑

过手米线 | 大理三道茶

炸椒叶粑粑 | 干巴月饼

鸡豌豆凉粉 | 麻籽茶

喜洲粑粑 | 蒙自过桥米线

云南油茶 | 腾冲大救驾

桃花米线 | 火腿蛋皮凉面

气焖玉米粑粑 | 炸牛衣

羊血米线 | 都督烧卖

小锅卤饵块 | 小鸡煮稀饭

乳扇萨其马 | 四味荞包

香竹烤饭 | 油炸麻脆

大酥牛肉面 | 云南春卷

饺渗面 | 烤饵块夹卤牛肉

小锅余肉米线 | 巍山耙肉饵丝

玫瑰肉糕 | 吴家炸汤圆

太师面 | 鸡片肠旺

贵州豆花粉 | 八宝黑米粥

西北小吃

绣球饼 | 安康窝窝面

龟鹤延年汤 | 八宝山药泥

陕西西瓜冻 | 黄桂柿子饼

烩麻食 | 八卦鱼肚

葱椒核桃 | 胡麻饼

苦荞饴饽 | 酥羊肉

牛羊肉泡馍 | 炖羊肉

柿面糊塌 | 泡泡油糕

岐山臊子面 | 葫芦头

榆林炸豆奶 | 金线油塔

素糊饽 | 腊羊肉

高丽香蕉 | 高丽豆沙

枣沫糊 | 水盆羊肉

甑糕 | 渭南时晨包子

油泼箸头面 | 拼杂烩

蒲城椽头馍 | 热粉鱼

宰羊羔肉 | 八宝百合

羊肉炒面片 | 羊肉丸子胡辣汤

驴板肠 | 山楂拉皮冻

泡儿油糕 | 兰州牛肉面

安多面片 | 清蒸牛蹄筋

爆焖羊羔肉 | 大块煮羊肉

发菜蒸蛋 | 六鲜面疙瘩

藏族酸奶 | 汉中梆梆面

自治区小吃

哈达饼 | 炒糊饽

<<风味小吃8000例>>

刀切 | 回族碾馔儿
排骨水饺 | 燕面揉揉
涮羊肉 | 越南风味素米粉
烤羊腿 | 粉汤水饺
卓资山熏鸡 | 宁夏酿皮子
羊肉松 | 爆炒羊羔肉
奶皮 | 白水羊肉
红烧牛肉 | 烩羊杂碎
肉馕 | 甜烤馕
烤包子 | 黄面
回手面 | 曲曲汤
烤羊肉串 | 桂林松糕
竹筒鸡 | 南丹糖糕粑
生菜包 | 粉利
干捞米粉 | 豆蓉糯米饭
都乐八宝饭 | 鱼头酸笋汤
玉林牛巴 | 柠檬鸭
吧啦饼 | 藏族酥酪糕
藏族血肠 | 藏族吹肺吹肝
港澳台小吃
食物营养介绍--赤豆
当归鸭面线 | 泰椒黄金虾
姜汁撞奶 | 万峦猪蹄
大菜糕 | 河虾烧墨鱼
白糖糕 | 马介休
牛杂 | 礼记芝麻花生软糖
大肠蚵仔面线 | 礼记葵花仁芝麻酥糖
麦芽糖饼 | 大利来猪扒包
木糠布丁 | 野菜沙拉乌龙面
台式咸粥 | 银鱼粥
蚕豆粥 | 棺材板
皮蛋干贝粥 | 鱼丸汤
香鸡排 | 蒜酥油葱酥
红糟肉 | 鸡丝面
高汤 | 鼎边趖
脆肠汤 | 葱抓饼
炒黄鳝面 | 虎咬猪
下水粉丝 | 芋头米粉
鸡蛋仔 | 咖喱鱼蛋
赤豆糕 | 卤水牛腱
黄金糕 | 卤水猪仔蹄
莲子糯米粥 | 圆肉杞子桂花糕
草菇鱼腩粥 | 花生糯米糍
西点
食物营养介绍--绿豆
原味海绵蛋糕 | 普通花件蛋糕
可可啤斯蛋糕 | 杏仁小圆蛋糕

<<风味小吃8000例>>

腰果小圆蛋糕 | 花生小圆蛋糕
菠萝切件蛋糕 | 杂果小圆蛋糕
肉松奶油蛋糕 | 威化脆脆蛋糕
胡萝卜去脂蛋糕 | 椰香小圆蛋糕
葡萄小圆蛋糕 | 猕猴桃切件蛋糕
巴乐花蛋糕 | 圣女果花件蛋糕
果酱蛋糕 | 蓝莓奶酪蛋糕
杏仁奶酪蛋糕 | 班叶兰玉米奶酪蛋糕
水果奶酪蛋糕 | 葡萄干蛋糕
草莓奶酪蛋糕 | 赤豆奶酪蛋糕
紫米奶酪蛋糕 | 玫瑰之恋奶酪蛋糕
杏仁芒果奶酪蛋糕 | 芒果奶酪蛋糕
紫玉米奶酪蛋糕 | 香芋奶酪蛋糕
香蕉奶酪蛋糕 | 柠檬奶酪蛋糕
玉米西米蛋糕 | 榴莲奶酪蛋糕
绿豆慕斯蛋糕 | 黄桃慕斯蛋糕
绿茶慕斯蛋糕 | 赤豆慕斯蛋糕
杂果慕斯蛋糕 | 黑芝麻慕斯蛋糕
猕猴桃慕斯蛋糕 | 榴莲慕斯蛋糕
葱香火腿蛋糕 | 芒果慕斯蛋糕
法国红酒慕斯蛋糕 | 巧克力慕斯蛋糕
菊花枸杞子慕斯蛋糕 | 姜汁豆奶慕斯蛋糕
草莓慕斯蛋糕 | 椰香慕斯蛋糕
木瓜慕斯蛋糕 | 奶茶慕斯蛋糕
酸奶杏香慕斯蛋糕 | 清凉菊花蛋糕
巧克力蛋糕 | 旋转舞台蛋糕
鸳鸯蛋糕 | 杏仁提子蛋糕
香芒恋曲蛋糕 | 情迷黑森林蛋糕
火舞艳阳蛋糕 | 红莲怒放蛋糕
咖啡风情蛋糕 | 鱼形蛋糕
黑芝麻蛋糕 | 激情鸟巢蛋糕
旺利大吉蛋糕 | 火红年代蛋糕
南国凤眼果蛋糕 | 时光之星蛋糕
踏雪寻梅蛋糕 | 红色乐园蛋糕
喜羊羊蛋糕 | 葵花向阳蛋糕
南洋风咖啡蛋糕 | 草帽之歌蛋糕
绿色雪景蛋糕 | 法国红酒葡萄蛋糕
香芋蛋糕 | 果仁核桃蛋糕
巴西可可云石蛋糕 | 美颜赤豆红枣蛋糕
草莓蛋糕 | 杏仁云尼拿蛋糕
泰国香蕉蛋糕 | 田园南瓜仁蛋糕
胡萝卜蛋糕 | 日本抹茶蛋糕
杂果蛋糕 | 蜜桃蛋糕
椰子蛋糕 | 白咖啡蛋糕
榴莲蛋糕 | 纤体粗粮蛋糕
松仁蛋糕 | 腰果蛋糕
红枣蓉蛋糕 | 心形巧克力蛋糕

<<风味小吃8000例>>

绿茶蛋糕 | 可可蛋糕
斑叶兰双味蛋糕 | 南瓜蛋糕
戚风蛋糕 | 蜜豆绿茶卷
火腿肉松卷 | 提子卷
天使蛋糕 | 香蕉奶露蛋糕
香枕蛋糕 | 元宝蛋糕
白雪公主 | 布朗尼蛋糕
橙汁蛋糕 | 大理石蛋糕
黑纱蛋糕 | 千层蜂蜜蛋糕
椰皇条蛋糕 | 玛芬蛋糕
哈雷蛋糕 | 汉莎蛋糕
牛油蛋糕 | 奶酪蛋糕
云石奶酪蛋糕 | 枣泥蛋糕
咖啡奶酪冻 | 浪漫蓝莓
芒果季节 | 热情樱桃
丝丝记忆 | 意式奶酪
儿童生日蛋糕 | 母亲节蛋糕
情人节蛋糕 | 欧式蛋糕
法棍面包 | 法式蒜蓉片
汉堡包 | 赤豆酥皮包
花生餐包 | 火腿三宝
火腿玉米包 | 吉士沙拉包
蓝莓排包 | 毛毛虫
墨西哥包 | 奶香片
全麦本色 | 热狗包
肉松火腿卷 | 台式菠萝包
提子餐包 | 威尼斯薄饼
椰槟包 | 香葱火腿包
香麻三角包 | 黄桃奶油包
牛角包 | 花生圈
甜甜圈 | 榴莲脆皮圈
肉松包 | 杏香面包
肠仔包 | 布丁香酥面包
杂果三文治 | 奶酪三明治
意大利脆皮鸡肉卷 | 花生酱烧面包
爪哇酱肉焗法包 | 咖喱鸡照烧面包
朱古力多士 | 南洋咖映酱牛油烧面包
公仔曲奇 | 云石曲奇
香葱奶酪饼 | 肉松蔬菜饼
核桃酥 | 罗马盾牌
美人椰子饼 | 美式奶酪条
牛油奶酪曲奇 | 提子燕麦饼
蔓越莓松饼 | 杏仁巧克力饼
杏仁瓦片 | 椰香饼
椰子球 | 法国奶酪方饼
乳香肉碎饼 | 南乳叉烧粒饼
班兰椰香饼 | 五香椒盐饼干

<<风味小吃8000例>>

花生椰丝芝麻夹心饼 | 南瓜仁松饼
黄桃派 | 巧克力香蕉派
日式杏仁挞 | 菠萝塔
肉桂苹果批 | 抹茶奶油批
奶酪海皇塔 | 鸡肉批
椰子塔 | 杂果塔
水晶黄桃批 | 杏仁奶酪批
西米盏 | 酥皮焗朱古力
绿茶塔 | 咖啡塔
芝麻塔 | 玉米塔
新奥尔良披萨 | 黑椒牛肉披萨
鸡肉蘑菇披萨 | 水果沙拉披萨
火腿奶酪披萨 | 海鲜披萨
奶酪焗红薯 | 椰香蔬夫厘
红酒焗苹果 | 烟肉焗土豆
西米焗布丁 | 鹌鹑蛋焗土豆
橘子山楂汁 | 番茄汁
绿色世界 | 火龙果沙拉果汁
西瓜奶昔 | 夏威夷蜜茶
菠萝沙冰 | 草莓龙舌兰
草莓汁 | 草莓综合果汁
冰镇鸭梨汁 | 椰汁芒果爽冰
胡萝卜汁 | 胡萝卜苹果汁
山楂汁 | 哈密瓜汁
苹果猕猴桃汁 | 苹果水芹汁
柳橙牛乳汁 | 哈密瓜毛豆汁
椰汁香芋西米 | 猕猴桃雪梨汁
奶香可可 | 猕猴桃圆白菜汁
苹果白萝卜汁 | 青椒苹果汁
番茄哈密瓜汁 | 苹果枇杷汁
柠檬柳橙汁 | 冰花马蹄
菠萝柠檬法香汁 | 番茄红萝卜汁
木瓜牛奶汁 | 橙子胡萝卜汁
苹果香瓜汁 | 苹果菠萝汁
芒果西米露 | 酪梨牛奶
苹果牛奶汁 | 鲜榨果蔬汁
纯樱桃汁 | 葡萄菠萝杏汁
纯芒果汁 | 木瓜生姜汁
桃柿子汁 | 树莓苹果汁
鲜果炖奶冻 | 茴香黄瓜汁
南瓜汁 | 洋葱黄瓜汁
辣椒生姜汁 | 红薯韭菜胡萝卜汁
豆瓣苹果汁 | 桃子蜂蜜汁
黄瓜柠檬汁 | 橙子菠萝汁
紫沙果酿 | 青果薄荷
橘香甜汁 | 苹果菠萝生姜汁
什果宾治 | 哈密瓜奶昔

<<风味小吃8000例>>

草莓奶昔 | 菠萝苦瓜汁
芒果芦荟酸奶 | 猕猴桃米酪
冬瓜汁 | 雪梨香蕉生菜汁
香蕉杂果汁 | 香蕉蜜桃鲜奶
李子汁 | 草莓奶露
草莓生菜汁 | 草莓苹果柠檬汁
草莓鲜奶汁 | 草莓豆浆汁
葡萄柠檬汁 | 苹果山药汁
柚子鲜瓜汁 | 鲜果冰沙
桑葚红枣汁 | 椰汁杏仁露
薄荷宾治 | 杏冷汁
苹果汁 | 养颜橘子饮
咸柠七 | 杂果西米露
雪梨饮 | 柠檬汁拌水果
麦芽糖萝卜汁 | 美味杂果
冰糖水晶西瓜 | 芦笋果菜汁
杨枝甘露 | 草莓贡柑汁
鲜橙汁 | 西瓜汁
菠菜汁 | 鲜柠檬汁
红枣苹果汁 | 西瓜西米露
百合绿豆汁 | 柠檬咖啡
食物搭配宜忌
猪肉搭配之宜
猪肉搭配之忌
牛肉搭配之宜
牛肉搭配之忌
羊肉搭配之宜
羊肉搭配之忌
鸡肉搭配之宜
鸡肉搭配之忌
鸭肉搭配之宜
鸭蛋搭配之忌
鸡蛋搭配之宜
鸡肉搭配之忌
四季饮食宜忌
春
夏
秋
冬

<<风味小吃8000例>>

章节摘录

版权页： 插图： 驴打滚 营养师语：营养丰富、温补强壮。

主料：糯米粉100克，豆沙馅100克，黄豆面50克 辅料：食用油适量 制作步骤：1.糯米粉加入清水揉成面团；将面团平铺在盘中，入蒸锅大火蒸5分钟，转小火蒸10分钟。

2.取平底锅，倒入黄豆面用小火炒熟；待黄豆面冷却后，放在案板上。

3.把蒸好的面皮取出，放在铺有黄豆面案板上，在面皮上均匀的铺上一层豆沙，卷起；将卷有豆沙的面皮切段即可。

专家提示：切段的时候不要来回拉刀，保持切口美观。

奶油龙须饼 营养师语：口味香甜、热量充足。

主料：面粉100克 辅料：食用油200毫升，奶油50克，巧克力彩针10克 制作步骤：1.面粉中加水成面团后，耐心抻成细小的龙须面。

2.锅中放油烧热，放进龙须面，炸成饼状；用饼干垫底，承托龙须团成为龙须饼。

3.在每块龙须饼上挤奶油，并撒少许巧克力彩针装点即可。

专家提示：放入油炸时注意手势上要绕成团。

<<风味小吃8000例>>

编辑推荐

《风味小吃8000例(附DVD光盘1张)》编辑推荐：2000道小吃+2000个营养知识+2000个专家提示+2000个饮食宜忌；全面系统、科学实用、经济实惠、烹饪技法、美味佳肴、健康营养。

<<风味小吃8000例>>

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>