

<<中国人最爱吃的120种糕点>>

图书基本信息

书名：<<中国人最爱吃的120种糕点>>

13位ISBN编号：9787543043077

10位ISBN编号：7543043076

出版时间：2009-8

出版时间：武汉出版社

作者：王文侠

页数：186

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>

<<中国人最爱吃的120种糕点>>

内容概要

“民以食为天”，饮食是人们每天不可不关心的问题。

本书收录了全国各个地方人们所喜爱的传统糕点120种，不仅详细介绍了各种糕点的制作方法，还对各种糕点的历史渊源及其传奇进行了认真考证和生动论述。不仅文字优美，更插入了大量优美的图片，展示着各地糕点的动人之处。

老照片、美味图和美文让您全面领略糕点带给我们的美的感受。

<<中国人最爱吃的120种糕点>>

书籍目录

京式绿豆糕桃酥栗子糕京式硬皮月饼茯苓饼豌豆黄京八件萨其玛芸豆卷荷花酥艾窝窝盆糕百果贺糕金糕杨村糕干十八街大麻花芝兰斋糕干芮城麻片唐山蜂蜜麻糖承德鲜花玫瑰饼志兴斋槽子糕泡泡糕闻喜煮饼茶食豆沙糕清徐孟封饼刀切酥哈达饼火腿酥白糖伦教糕广式月饼莲蓉月饼小凤饼老婆饼盲公饼泮塘马蹄糕莲蓉甘露酥龙江煎堆红豆糕鲜奶九层糕田州云片糕红糖年糕海南萝卜糕椰子糕八百大糕苏式桂花糖年糕定胜糕松质方糕扬州千层油糕玫瑰斗糕重阳糕苏式酥皮月饼淮安茶馓苏州木渎枣泥麻饼西亭脆饼惠山油酥江苏常熟梅花糕红豆糯米糍大猪油年糕姜堰酥饼猪油百果松糕金泽状元糕五芳斋糕团叶榭软糕百合糕排骨年糕高桥松饼绍兴香糕金华酥饼西塘八珍糕倭井潭硬糕芡实糕麦陇香墨子酥云片糕烘糕玫瑰酥糍糕大救驾鸡丝月饼徽墨酥玉带糕顶雪贡糕马蹄酥双糕润橘红糕千层酥胶东招远年糕章华太极酥三楚月饼孝感麻糖绿豆糍粑湖乡荷月饼麻烘糕黄石港饼东坡饼开封花生糕鸳鸯酥状元饼贵溪灯芯糕九江桂花茶饼石子馍西安水晶饼乾州锅盔西安糍糕芝麻糕桃片糕峨眉糕五仁月饼云腿月饼金酥酥油糍粑江津油酥米花糖奶油马蹄酥葱花缸炉港式萝卜糕白蒲茶干澳门杏仁饼凤梨酥平西饼紫米糕

<<中国人最爱吃的120种糕点>>

章节摘录

插图：1900年，八国联军进北京，大顺斋的生意也随之不景气。

民国元年，大顺斋的老地址被大火烧毁。

后又重建，但生意一直没有再好过当年。

大顺斋在1955年向其他企业一样进行了公私合营。

大顺斋也逐渐做起了京式点心。

1980年才恢复其老字号的称号。

大顺斋的历史至今有几百年了，当初是以桂花糖火烧而闻名，1982年以后也进行了系列的改革，产品方面也变得丰富多彩，其中枣泥酥皮、核桃薄脆、枣泥五字饼、南味豆糕、自来红月饼、枣泥油酥、自来白月饼最为著名，桂花糖火烧被誉为“通州三宝”之一。

聚庆斋创建于清代嘉庆十三年（1808年），开始叫做“聚庆斋京果铺”，后来改为原名“聚庆斋饽饽铺”。

老店地址在前门外大栅栏路北，前店后厂式手工生产，随产随销。

聚庆斋是由河北保定人田庆隆创办的。

田庆隆来到北京，在清宫内务府御茶膳房当差，专门制做茶食面点。

嘉庆十二年（1807年），他自己在前门外大栅栏租了两间房，第二年就开设了“聚庆斋京果铺”，专门销售各种京式满汉饽饽点心。

田庆隆凭借祖传制做面点的手艺和清宫服务的经验，制出的京式点心有十多种，味道很美，人们都很喜欢，田庆隆的生意也越来越兴隆。

清朝贵族崇奕在《道咸以来朝野杂记》中曾写道“瑞芳、正明、聚庆诸斋此三处，京师最有名者”。

也就是说在清朝聚庆斋就已经算得上北京的三大著名糕点店之一了。

聚庆斋不仅做各个季节流行的各种糕点，还专门为人们办红白喜事提供糕点。

据有关资料证明，从同治年间至宣统年间，皇宫里所有需要的糕点都是由聚庆斋制做。

那些王公大臣们自己家也经常到聚庆斋买点心。

聚庆斋在1956年实现公私合营，改名为海淀食品厂。

1979年又改名为海淀糕点厂，1983年改名为北京市糕点六厂，在1994年恢复了聚庆斋的老字号。

解放后几十年来，聚庆斋始终坚持不断创新的原则。

聚庆斋的掌案师傅张泽、谢成、沈宝山等人的手艺都亲自传给了后代，在生产工艺、产品特色上也保持了聚庆斋的老传统。

现在，张泽的六儿子张长山还在聚庆斋从事产品技术研究方面的工作。

聚庆斋生产的萨其玛、开口笑、各种京式月饼很受北京老百姓的喜欢。

<<中国人最爱吃的120种糕点>>

编辑推荐

《中国人最爱吃的120种糕点》由武汉出版社出版。

彩色图文本超低定价23.80元同类书籍性价比最高传统的120种糕点溯渊源、寻老店、品美味全面解读传统糕点文化溯源源 追寻传统糕点的历史渊源，了解糕点创制的来龙去脉，创始人、历史名人、传奇经历、创制过程，一一道来。

寻老店 跟随百年老店的历史足迹，品味百年老店的辛酸经历，亲历传统糕点在百年老店中的不平凡的演变过程。

品美味 图解传统糕点的制作流程，揭秘传统糕点的制作要点，让您在品味历史的同时，更能品尝到自制糕点的美味。

内容通俗易懂图文品质保证类别范围广泛价格优惠低廉适合大众阅读和收藏的彩色图文百科

<<中国人最爱吃的120种糕点>>

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>