

<<增编陕西风味小吃>>

图书基本信息

书名：<<增编陕西风味小吃>>

13位ISBN编号：9787806280966

10位ISBN编号：7806280960

出版时间：1997-11

出版时间：三秦出版社

作者：吴国栋

页数：220

字数：141000

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>

<<增编陕西风味小吃>>

内容概要

《陕西传统风味小吃》出版以后，因其颇具知识性与实用性，深受广大读者的喜爱。有的读者“按图索骥”，在自己家里亲手做出了自己爱吃的品种，觉得比在街上买着吃，别有一番滋味；有的读者仅凭本书资料，开店经营小吃，生意红红火火，受到了广大顾客的青睐；有的读者，根据本书所述的小吃特点，提高了自己品尝小吃的鉴赏水平；有的读者，不但学到了制作技术，而且学到了丰富的饮食文化知识和生活习俗知识，真可谓一举多得。

根据读者的建议，和陕西烹饪培训学院的大力支持，作者又精选了60余种小吃，使本书容量扩大了三分之一，故将书名更改为《增编陕西风味小吃》。这样，可以让读者更广泛地解陕西风味小吃的历史渊源、文化风俗和制作工艺，做出更好的风味小吃来。

<<增编陕西风味小吃>>

作者简介

吴国栋，1927年生于陕西临潼，，从1956年起从事餐饮业管理，烹饪技术培训及理论研究工作。现为三秦文化研究会研究员、《陕西烹饪大典》主编、陕西省烹饪协会理事、陕西烹饪培训学院、山西《烹调知识》顾问，南京《美食》特约编委。50年代主编出版了《陕西食谱》等陕西首

<<增编陕西风味小吃>>

书籍目录

1.牛羊肉泡馍2.水盆羊肉3.穰皮子4.水煎包子5.八宝甜饭6.浆水面7.畜畜面8.翡翠面9.大肉炸酱刀削面10.蒸焖卤面11.石子馍12.红肉煮馍13.秦川麻食14.关中煎饼15.关中搅团16.腊八粥与腊八面17.渭水粉鱼18.炒粉鱼19.金线油塔20.大米甜浆21.辣子蒜羊血22.豆沙粽子23.鲜肉粽子24.莲子羹25.胡萝卜包子26.小笼包饺27.羊肉烧卖28.苜蓿蒸肉29.西安春发生葫芦头30.西安王记粉汤羊血31.西安猴头面及猴耳朵面32.西安油泌箸头面33.西安教场门饴饴34.西安大麻子馄饨35.西安油酥饼36.西安大肉饼37.西安红油饼38.西安水晶菊花酥39.西安蜜饯张口酥饺40.西安荠菜春卷41.西安蛋皮春段42.西安柿子面糊拓43.西安萝卜饼44.西安江米油糕45.西安甑糕46.西安朱家包子47.西安粉蒸羊肉48.西安豆黄糕.....

<<增编陕西风味小吃>>

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>