

# 《增编陕西风味小吃》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2002年07月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787806280966

## 内容简介

《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。

## 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

## 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.馓馓面
- 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.西安教场门饸饹
- 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.西安芥菜春卷
- 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

.....

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)