



传统与新潮特色菜点丛书

谢定源 张昌奎 周三保 主编

传统与新潮

周三保 等 编著

特色面点



农村读物出版社

谢定源 张昌奎 周三保 主编

传统 **与** 新潮

特色面点

周三保 谢定源 张昌奎 编著

传统与新潮特色菜点丛书



农村读物出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

传统与新潮特色面点/周三保等编著. —北京: 农村读物出版社, 2002.3

(传统与新潮特色菜点丛书/谢定源等主编)

ISBN 7-5048-3614-1

I. 传... II. 周... III. 面点—制作
IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 095087 号

出 版 人	沈镇昭
责任编辑	江社平
出 版	农村读物出版社 (北京市朝阳区农展馆北路 2 号 100026)
发 行	新华书店北京发行所
印 刷	北京科技印刷厂
开 本	850mm×1168mm 1/32
印 张	10.125
插 页	6
字 数	248 千
版 次	2002 年 5 月第 1 版 2002 年 5 月北京第 1 次印刷
印 数	1~8 000 册
定 价	18.20 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

图1 三鲜豆皮



图2 牛肉堰饺



图3 糊汤米酒



图4 炸面窝

图5 全料小小汤圆



图6 大猪油年糕



图7 擂沙圆

图8 腊味萝卜糕



图9 种归清水粽



图10 五芳斋鲜肉粽子



图 11 散烩八宝饭



图 12 红安瓮子粩



图 13 生煎鸡
肉馒头

图 14 四季美汤包



图 15 银丝花卷



图 16 腊肠卷



图 17 开花小馍

图 18 三丝眉毛酥



图 19 大救驾

图 20 蟹黄螃蟹酥



图 21 合子酥



图 22 火腿萝卜丝酥饼

图 23 鸳鸯酥



图 25 虾宰酥



图 24 姜堰酥饼

图 26 灌汤鲜肉蒸饺



图 27 翡翠烧卖



图 28 重油烧梅



图 29 芥菜春卷



图 30 热干面



图 31 火腿鸡丝伊府面



图 32 豌豆黄



图 33 什锦豆腐脑

图 34 绿豆糕



图 35 小窝头

图 36 虾饺



图 37 象生雪梨果



图38 荔浦香芋角



图 39 杏仁豆腐



图 40 藕粉圆子

《传统与新潮特色菜点丛书》编委会

顾 问	王智元	刘广伟	江社平
	张家年	赵荣光	姚伟钧
名誉主编	罗学林		
主 编 编 委	谢定源	张昌奎	周三保
	万卫贤	方爱平	朱福海
	吴绪维	张 钢	张鹏亮
	范进军	陈建雄	殷昌利
	蔡 波		
菜点制作	谢定源	张昌奎	周三保
	万卫贤	周双保	王辉友
	方爱平	朱福海	吴绪维
	陈少波	何亚斌	傅小峰
	殷昌利	范进军	王 莹
	陈建雄	蔡 波	谭汝成
	王少明	曹 辉	吴友文
摄 影	张 钢		



序

中国饮食文化渊远流长，博大精深。作为中国饮食文化重要组成部分的中国菜点，因品种丰富、风味独特而跨洋越海，一次又一次地征服了大洋彼岸爱好美食的人们，炎黄子孙更是为中国的美味佳肴能享誉世界而自豪。

中国饮食文化曾有过辉煌的历史，我以为有必要对传统特色菜点加以挖掘、总结，古为今用，加以继承发扬，使之既保持鲜明的民族特色，又符合现代科学饮食的要求。如今，人们对饮食的要求在不断提高，已开始从以往的只求温饱向追求饮食享受，讲究科学膳食，注重快捷方便，崇尚新口味等方面转化。因此，创新更多有利于人们健康、风味各异的美味菜点，及时反映最新餐饮动态，总结新近流行的菜点，将之行之于文字，以便大家阅读、参考，是一件很有意义的工作。

谢定源、张昌奎、周三保等同志编写的《传统与新潮特色菜点丛书》对中国传统特色菜点进行了全面的总结和归纳，筛选出的各地

