



中國小吃

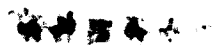


中國小吃

(浙江風味)

浙江省飲食服務公司 編





中 国 小 吃
(浙江风味)

浙江省饮食服务公司 编

*

中国财经出版社出版

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京印刷二厂印刷

*

787×1092毫米 24开本 5印张 4插图 90,000字

1981年10月第1版 1981年10月北京第1次印刷

印数：1—50,000

统一书号：15166·081 定价：0.90元

出版说明

我国各地的小吃历史悠久，品种繁多，用料讲究，制作精细，具有民族特色，地方风味较为浓厚，它是祖国丰富的文化遗产之一。为使我国传统风味小吃的烹制技术得到继承和发扬，以适应饮食行业广大职工学习专业知识，交流操作技术，进一步提高制作技艺水平的需要，我们出版了《中国小吃》这套书。饮食行业职工通过学习和提高，可以更好地为人民生活服务，为社会主义建设事业服务。这套书是在商业部主管单位的支持下，由各有关省、市饮食服务部门按地方风味分辑编写的。

《中国小吃（浙江风味）》一书，是浙江省饮食服务公司组织编写的，由应慧娟、杨铭两位同志执笔，还有一些同志为本书提供了素材。





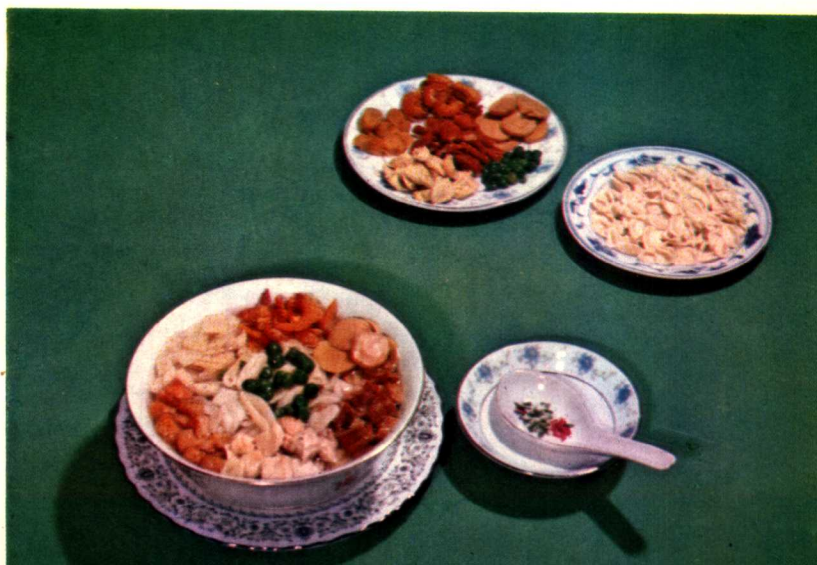
虾爆鳝面



吴山酥油饼



幸 福 双

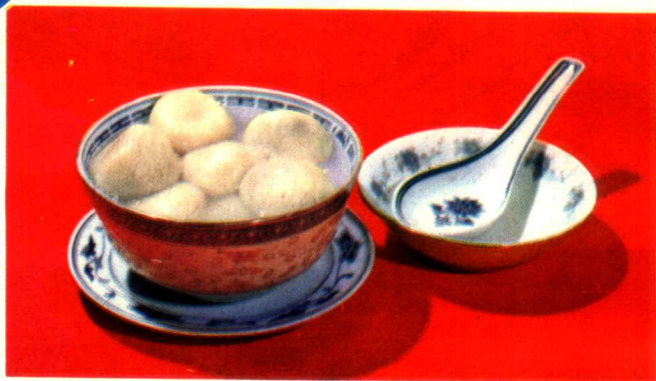


猫 耳 朵



嘉 兴 粽 子

宁 波 汤 团



马
蹄
酥



五彩蒸馄饨



金华酥饼



龙 凤 金 团



馒 头 酥



鱼 皮 肉 馄 饨



千 张 包 子

八
宝
饭





糖霜裸



豆腐圆子



糯米素烧鹅

目 录

概 述.....	(1)	二一、油煎蟹壳黄.....	(32)
一、幸福双.....	(4)	二二、猫耳朵.....	(33)
二、松丝汤包.....	(6)	二三、片儿川面.....	(34)
三、虾肉小笼.....	(8)	二四、雪菜虾仁锅面.....	(35)
四、喉口馒头.....	(10)	二五、虾爆鳝面.....	(36)
五、轧花百果包.....	(11)	二六、中面.....	(38)
六、金华汤包.....	(12)	二七、酥羊大面.....	(39)
七、蟹肉包子.....	(13)	二八、湖州大馄饨.....	(40)
八、羊肉烧卖.....	(15)	二九、鲜肉五彩汤馄饨.....	(43)
九、鲜肉蒸馄饨.....	(16)	三〇、葱包桧儿.....	(44)
一〇、砂仁鲜肉蒸馄饨.....	(17)	三一、蛋肉麦饼.....	(47)
一一、馒头酥.....	(18)	三二、干菜油酥饼.....	(48)
一二、藕粉饺.....	(20)	三三、金华干菜酥饼.....	(49)
一三、桃酥包.....	(22)	三四、虾米套饼.....	(50)
一四、吴山酥油饼.....	(23)	三五、小葱饼.....	(52)
一五、韭芽肉丝春卷.....	(25)	三六、猪油葱饼.....	(53)
一六、舟山虾饺.....	(26)	三七、白蛇烧饼.....	(54)
一七、油余馒头.....	(27)	三八、千层饼.....	(56)
一八、菊花酥.....	(28)	三九、鸡蛋酥.....	(57)
一九、腰酥片.....	(30)	四〇、马蹄酥.....	(58)
二〇、油煎苔菜饼.....	(31)	四一、冬菇炒面.....	(61)

四二、重阳栗糕·····	(61)
四三、清明艾饺·····	(62)
四四、龙凤金团·····	(64)
四五、双林子孙糕·····	(66)
四六、乌饭糕·····	(67)
四七、猪油八宝饭·····	(68)
四八、荷叶八宝饭·····	(69)
四九、鲜肉剪团·····	(70)
五〇、双酿团子·····	(71)
五一、雪团·····	(73)
五二、麻团·····	(74)
五三、蜂糕·····	(75)
五四、碗蒸糕·····	(76)
五五、白糖猪油松糕·····	(77)
五六、十景糕·····	(78)
五七、糖霜粿·····	(79)
五八、肉油墩·····	(80)
五九、米花·····	(81)
六〇、嘉兴鲜肉粽子·····	(82)
六一、湖州猪油豆沙粽子·····	(85)
六二、杭州麻心汤团·····	(86)
六三、宁波猪油汤团·····	(87)
六四、酒酿三圆·····	(88)
六五、温州豆沙汤团·····	(90)

六六、麻心元宵·····	(91)
六七、西施舌·····	(92)
六八、西湖藕粥·····	(94)
六九、缸豆沙淡藕·····	(95)
七〇、糯米素烧鹅·····	(96)
七一、湖州千张包子·····	(98)
七二、鸡肉线粉·····	(100)
七三、豆腐圆子·····	(101)
七四、菜卤豆腐·····	(103)
七五、八宝绿豆汤·····	(104)
七六、扁豆仁糕·····	(105)
七七、豆黄糕·····	(106)
七八、八宝酿猪肚·····	(107)
七九、鱼肉皮子馄饨·····	(109)
八〇、雪球鱼汤·····	(110)
八一、西湖桂花藕粉·····	(111)
八二、花边鲜肉饺·····	(111)
八三、酱核桃肉·····	(112)
八四、水晶球·····	(113)
八五、冰糖莲子汤·····	(114)
八六、地栗糕·····	(115)
八七、核桃酪·····	(115)
附 注·····	(116)

概 述

浙江小吃品种繁多，注意造型，制作精细，滋味各异，富有地方风味，深受群众喜爱。就小吃的形成和发展来看，历史是很悠久的，早在南宋淳祐于一二四一年建都杭州时起，饮食业就有了很大的发展。当时书籍中记载很多，一二七五年，吴自牧在《梦粱录》中这样描写杭州小吃经营的盛况：“杭城大街，买卖昼夜不绝，夜交三四鼓，游人始稀；五鼓钟鸣，卖早市者又开店矣。”“每日交四更，诸山寺观已鸣钟，……御街铺店，闻钟而起，卖早市点心，如煎白肠、羊鹅事件、糕、粥、血脏羹、羊血、粉羹之类。……有卖烧饼、蒸饼、糍糕、雪糕等点心者，以赶早市直至饭前方罢。”据《梦粱录》与一二八〇年周密作的《武林旧事》中记载，各种小吃就有百种以上，“填塞街市，吟叫百端。如汴京气象，殊可人意。”葱包桧儿是杭州的传统小吃品种，关于它还有一段历史传说，即公元一一四一年，正当民族英雄岳飞率领岳家军在中州战场浴血奋战的时候，以秦桧为首的一伙卖国贼，一天内假传十二道金牌，召岳飞回京（即杭州），以莫须有的罪名，把岳飞父子杀死在风波亭。杭州人民出自对秦桧的鄙视、憎恨，即用面粉制成条子往油锅里炸，象征把卖国贼“打入十八层地狱下油锅”，后称“油炸桧”，又发展到“葱包桧儿”，意即把秦桧经油炸后再包起来放在锅里烤，寓意深刻。吴山酥油饼是在南宋迁都杭州时，由杭州名厨按安徽“大救驾”这一名点的特点在吴山风景点精心改进制作的，被誉为“吴山第一点”。该饼具有脆而不碎、油而不膩、又香又甜、入嘴就酥的特色，流传至今，深受国内外消费者

喜爱。宁波猪油汤团也是南宋时流传下来的，经过宋、元、明、清的长期发展，形成了独有的特色，被誉为江南“吊浆汤团”。吊浆，是指糯米用水磨成粉浆后，盛入布袋吊起，待沥至不干不粘时取用，这种水粉与干粉截然不同，它色白发光，糯而不粘，馅烫皮滑，自成特色。

浙江小吃历史久远，品种多样，用料广泛，与它的地理条件、资源条件以及自高宗南渡以来，复建太、武、宗三学于杭都，政治、经济、文化的不断发展是分不开的。浙江位于东南沿海，北部水道成网，素称鱼米之乡；西南丘陵起伏，盛产麦类、杂粮；沿海渔场密布，水产资源丰富。劳动人民根据地理条件的特点，充分利用这些丰富的资源，创制出许多用米、麦、豆、淀粉、肉、水产等为主料的小吃品种。浙江省北部杭嘉湖平原地区主产大米，小吃以米类食品为多，擅长蒸、煮，用料讲究，操作精细，以甜、糯、松、滑著称。西南部是丘陵起伏的山区，为了适应农民上山劳动的需要，多以面粉为主料，嵌入肉馅，用烘、烤、煎的方法，制作出具有地方特色的咸、香、松、脆的各种饼类。沿海地区则利用丰富的水产资源，创制出如鱼肉皮子馄饨之类的鲜美的海味小吃。另外，具有地方特色的湖州千张包子、杭州菜卤豆腐、临海豆腐圆子、平湖鸡肉线粉等豆类食品，是既可佐酒又是小吃的大众化品种，很受群众欢迎。湖州“丁莲芳”千张包子，是有一百多年历史的传统小吃，它以选料严格、用料讲究、具有浓厚的南方水乡风味而闻名。它所用的瘦肉去皮、膘、筋，切成小方丁，制作时，每只包子均匀放入虾米、干贝，煮熟后，包子里的肉入口鲜嫩而不腻，加上用自制酱油相拌，味道更为鲜美。人称“丁莲芳”千张包子有五香，即：“肉香、虾米香、干贝香、芝麻香、猪油香”。如今千张包子仍一直保持着它的这些风味特色。

浙江小吃还随着季节的变化和群众的习俗而应时更换品种，每当春光明媚、桃红柳绿，葱、韭发芽吐青之际，韭芽肉丝春卷、葱包桧儿、清明艾饺

等深为群众喜爱的传统小吃品种相继上市；在烈日炎炎、荷花盛开的夏天，清香可口、解渴消暑的西湖藕粥、冰糖莲子汤、八宝绿豆汤、地栗糕等小吃品种大量供应；而当稻谷金黄、螃蟹肥大、桂花飘香的秋季，南湖的蟹肉包子、西湖桂花藕粉、重阳栗糕随即上市；至于三九严寒、腊梅怒放的冬季，则有热气腾腾的酥羊大面，滚烫的菜卤豆腐，食后能驱寒送暖，使人回味无穷。西湖藕粉据《杭州府志》卷八十一中记载：“春藕汁去滓晒粉，西湖所出为良”。姚思勤的诗中写道：“谁碾玉玲珑，绕磨滴芳液，擢泥本不染，渍粉诂太白。铺毡曝秋阳，片片银刀画，一撮点汤调，犀匙溜滑泽。”由于杭州西湖藕粉制作精细，历史悠久，在国内外负有盛名。

小吃在人民群众的日常生活中是不可缺少的食品，它的烹调 and 制作，具有一定的技术性、艺术性和科学性。为了继承和发扬祖国的烹饪技术遗产，适应人民生活不断提高以及大力培养烹饪技术人才的需要，浙江省当前正在积极挖掘和恢复浙江风味小吃，而且对风味小吃烹制的技术性、艺术性和科学性也在进一步研究和探讨，恢复并发扬经营特色，不断提高产品质量，更好地为人民生活服务，为社会主义现代化建设服务。