

张凉粉

特点：张凉粉即张老五凉粉，兄弟三人，在西郊洞子口开设三家凉粉店，同打一个招牌，在饮食业的同行中称为“凉粉三杰”。每年正月、二月、三月、春节、灯会、花会，五月端阳龙舟会等节皆宾客满座。现设有玉带桥、宾隆巷、半边桥凉粉店，已有五六十年的历史，是成都名小吃。黄凉粉咸鲜麻辣宜人。旋子凉粉咸甜酸辣爽口，细嫩，润滑，香郁，味美。

风味特色：咸、甜、酥、辣、酸、香、鲜美备，鲜美可口。

原料：净豌豆粉五百克、白矾二十克、红酱油一百二十克、红油辣椒九十克、醋八十克、香油二十克、花椒油四克、蒜泥四十克、味精九克、芝麻面五十克、酱油九十克。

烹制方法：白凉粉，又名旋子凉粉。用净豌豆粉与清水发散为浆。净锅置火上，掺清水三千克烧开；加白矾溶化；将豌豆粉浆边倒入锅中，边同木棒搅拌，搅至豌豆粉起片状；舀入擦少许菜油的缸内，凉冷后；翻于洁净的纱布上，用铜皮旋子把凉粉刮成丝，装碗，淋上配料即成。



四川民间

■ 彭鹏 编著

SICHUAN
MINJIAN XIAOCHI DAGUAN

小吃大观





小吃大观

彭 鹏 编著

四川出版集团 四川科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

四川民间小吃大观/彭鹏著. —成都:四川科学技术出版社,

2005.1

ISBN 7-5364-5555-0

I. 四... II. 彭... III. 食谱—四川省

IV. TS972.142.71

中国版本图书馆 CIP数据核字(2004)第067617号

四川民间小吃大观
SICHUANMINJIANXIAOCHIDAGUAN

编 著 者	彭 鹏
责任编辑	罗云章
封面设计	韩健勇
版面设计	杨璐璐
责任校对	刘生碧 命 华 文 平
责任出版	周红君
出版发行	四川出版集团 四川科学技术出版社
	成都盐道街3号 邮政编码 610012
开 本	880mm × 1230mm 1/32
印 张	36.5
字 数	880千
插 页	17
印 刷	四川省印刷制版中心
版 次	2005年1月成都第一版
印 次	2005年1月成都第一次印刷
定 价	65.00元
书 号	ISBN 7-5364-5555-0/TS·384

■ 版权所有 · 翻印必究

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

电话: 86671039 86672823

邮政编码: 610012

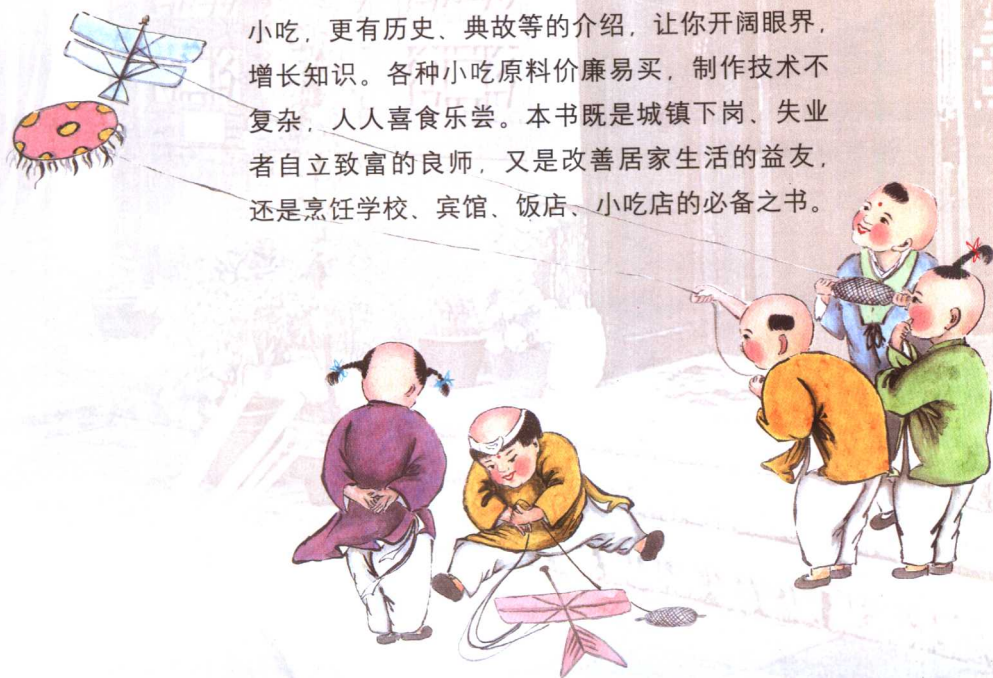
作者简介



彭 鹏，男，1928年1月出生于四川省武胜县，1955年毕业于东北财经学院。从事烹饪文化工作三十多年，已出版《中国烹调60法和应用菜肴600例》、《川菜调味51法和应用菜肴400例》、《中国工艺菜19法和应用菜肴400例》、《川味汤菜29法和应用菜肴500例》、《中国食疗》、《家庭药膳精选》、《养生美容食谱》、《中国养生美容家庭菜谱》、《美食川味斋菜》。合编出版有《川点制作技术》、《家庭保健食疗菜谱》、《养生食疗菜谱》等书。

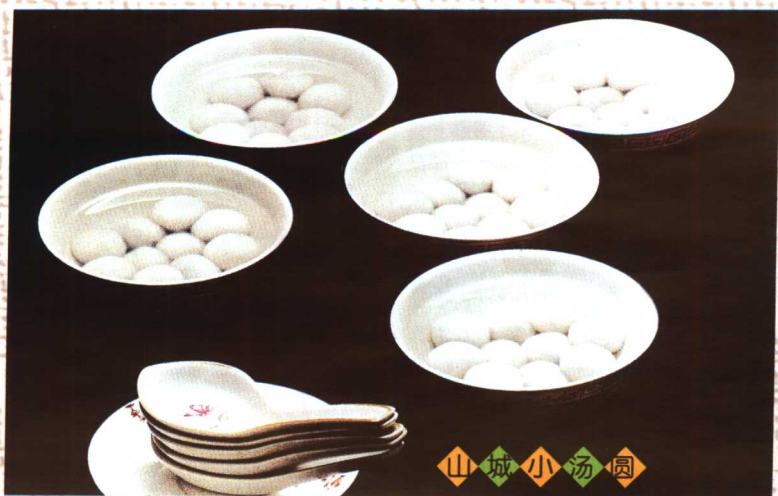
内容简介

川菜驰名中外，四川民间小吃也不逊色。四川民间小吃品种之多，口味之绝，花色之全，营养之好，也是绝无仅有的。本书搜集了四川各地民间小吃1200多个，有各种饭、粥、汤、羹、粉、泥、片、馍、饼、卷、粑、酥、脆、馓子、麻花、锅盔、豆花、油糕、油钱、汤圆、醪糟、蜜饯、烧卖、春卷、汤面、捞面、炒面、凉面、抄手、包子、饺子、糖果、糕点等，名目繁多，举不胜举。对每种小吃不仅在知识、技术方面作了简明、精练、步骤清楚的讲解，而且还有制作要领、诀窍，以及变换原料的多种制法的说明。对各地名小吃，更有历史、典故等的介绍，让你开阔眼界，增长知识。各种小吃原料价廉易买，制作技术不复杂，人人喜食乐尝。本书既是城镇下岗、失业者自立致富的良师，又是改善居家生活的益友，还是烹饪学校、宾馆、饭店、小吃店的必备之书。



四川
民间

小吃大观



山城小汤圆



月饼



醪糟小汤圆



枇 杷 冻



雪 花 扁 豆 泥



四川
民间

小吃大观



绿豆糕



荷花酥



冰汁银耳



蛋烘糕

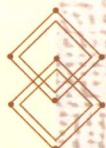


赖汤圆



四川
民间

小吃大观



卤肉夹锅盔



菊花糕



鱼皮花生



银丝面



牛肉焦饼



南溪薛涛香干

四川
民

小吃大观



糍粑块



什锦果脯

南溪麻辣豆腐干





八宝粥



粽子



四川
民

小吃大观



九圆包子



鸡蛋果酱熨斗糕



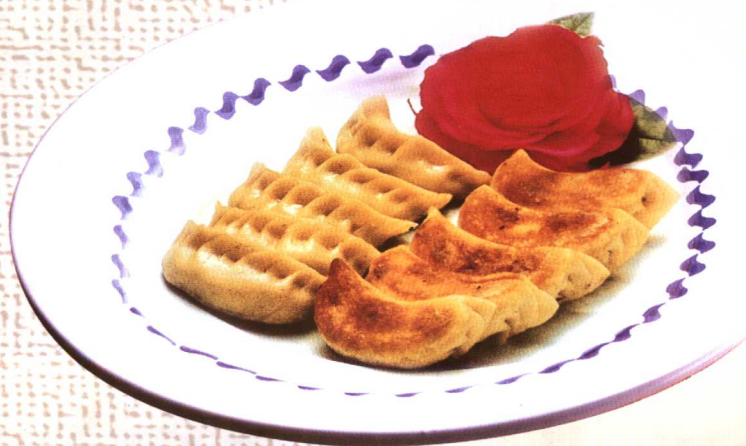
白凉粉

成都市百花潭公园餐饮店 杨启渊制作



牛肉脆臊面

鸡汁锅贴



四川
民间

小吃大观



白结子



甜水面

韭菜盒子





芝麻糕

鸡豆花



红烧牛肉面

