



# 中國小吃



院图书馆

72

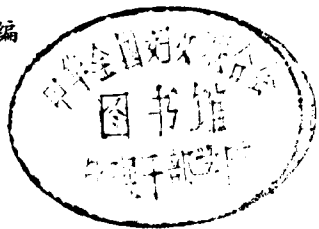
007293

5-1

# 中國小吃

(安徽風味)

安徽省飲食服務公司 編



# 中国小吃

(安徽风味)

安徽省饮食服务公司 编

\*

中国财政经济出版社出版

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

通县西定安印刷厂印刷

\*

787×1092毫米 24开本 4.875印张 8插页 59,000字

1985年8月第1版 1985年8月北京第1次印刷

印数：1—31,000

统一书号：15166·143 定价：1.60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。这套书是在中国饮食服务公司的支持下，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(安徽风味)》一书，是安徽省饮食服务公司组织编写的，由倪茂福、李家祥两位同志执笔，还有一些同志为本书提供了素材，仅此致谢。

BAF 912



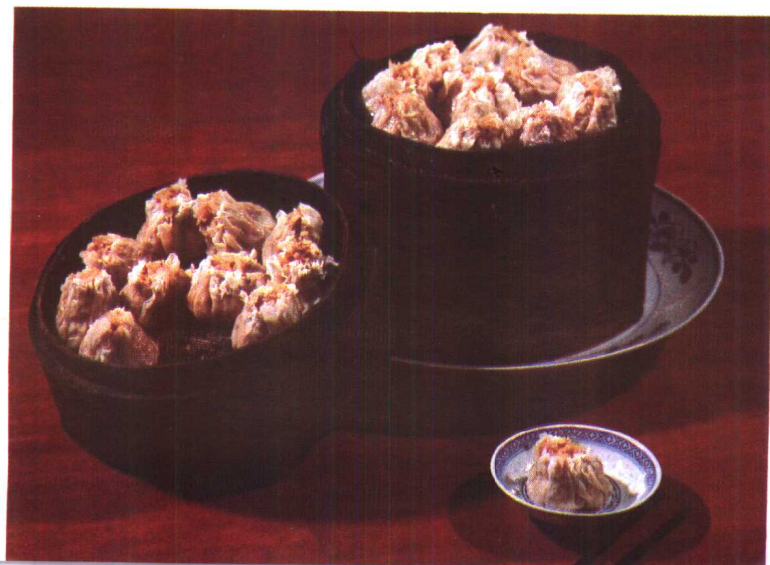
烤山红



徽州饼



小 红 头



鸭 油 烧 卖

小笼楂肉蒸饭



酥鸭面

罐子汤





包河藕粥



蝴蝶面



萧家桥油酥饼



深渡包袱



冬 菇 鸡 饺



脆 炒 面

牛肉煎餅



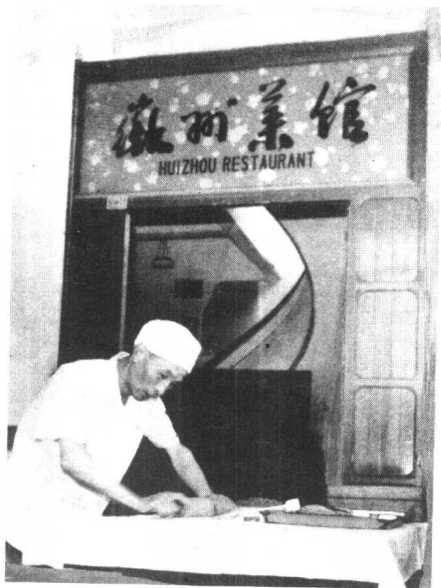
蚕蛹酥



酒酿圆子荷包蛋



鸡蛋锅贴



徽州歙县名厨师周世祥在制作  
“黄豆肉饼”

顾客在品尝芳香、鲜美的“冬菇鸡饺”





合肥饭店的白案厨师正在制作“蚕蛹酥”



煮混汤酒酿元宵

封面画 刘春华  
书名题字 陈莱官  
摄影(彩色) 康诗伟  
插图 吴学忠

科技新书目102—

书号: 15166·14

定价: 1.60

中华女

7

## 目 录

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| 概述·····( 1 )         | 二〇、狮子头·····( 24 )   |
| 一、大救驾·····( 3 )      | 二一、脆炒面·····( 25 )   |
| 二、小红头·····( 4 )      | 二二、三河米饺·····( 26 )  |
| 三、徽州双冬肉包·····( 6 )   | 二三、蝴蝶面·····( 27 )   |
| 四、芜湖蟹黄汤包·····( 7 )   | 二四、香椿馃·····( 28 )   |
| 五、全椒酥笏牌·····( 8 )    | 二五、蟹锅贴·····( 29 )   |
| 六、鸭油烧卖·····( 9 )     | 二六、素锅贴·····( 30 )   |
| 七、素烧卖·····( 10 )     | 二七、黄豆肉馃·····( 31 )  |
| 八、庐阳汤包·····( 11 )    | 二八、毛豆抓饼·····( 32 )  |
| 九、冬菇鸡饺·····( 12 )    | 二九、徽州饼·····( 33 )   |
| 一〇、冬瓜饺·····( 13 )    | 三〇、深渡包袱·····( 34 )  |
| 一一、牛肉煎饼·····( 15 )   | 三一、江万春水饺·····( 36 ) |
| 一二、狗肉包子·····( 16 )   | 三二、虾籽面·····( 37 )   |
| 一三、蚕蛹酥·····( 17 )    | 三三、鳝鱼面·····( 38 )   |
| 一四、一闻香包子·····( 18 )  | 三四、酥鸭面·····( 39 )   |
| 一五、萧家桥油酥饼·····( 19 ) | 三五、糊面·····( 40 )    |
| 一六、火烧·····( 20 )     | 三六、蒸卤面·····( 41 )   |
| 一七、小笼糟肉蒸饭·····( 21 ) | 三七、五仁油茶·····( 42 )  |
| 一八、蒋大顺糟肉·····( 22 )  | 三八、新麦汁·····( 43 )   |
| 一九、瓠子饼·····( 23 )    | 三九、豆皮饭·····( 44 )   |



- 四〇、乌饭团……………(45)
- 四一、混汤酒酿元宵……………(46)
- 四二、正福斋汤团……………(48)
- 四三、苕叶粿……………(49)
- 四四、笼糊……………(50)
- 四五、油堆……………(51)
- 四六、糰……………(52)
- 四七、油炸臭干……………(53)
- 四八、巢县干丝……………(54)
- 四九、绿豆煎饼……………(55)
- 五〇、八公山豆腐脑……………(56)
- 五一、八宝绿豆汁……………(57)
- 五二、绿豆圆子……………(58)
- 五三、鱼皮蟹黄饺……………(59)
- 五四、拌牛盘肠……………(60)
- 五五、五香狗肉……………(61)
- 五六、狗肉香肠……………(62)
- 五七、臄汤……………(63)
- 五八、牛糜膀汤……………(64)
- 五九、鸡血糊……………(65)
- 六〇、烫鸭肠……………(66)
- 六一、老鸭汤……………(66)
- 六二、山药饼……………(67)
- 六三、芋糯麻团……………(68)
- 六四、包河藕粥……………(69)
- 六五、粉子饼……………(70)
- 六六、山粉圆子……………(71)
- 六七、鸡蛋锅贴……………(72)
- 六八、玉米粿……………(73)
- 六九、荠菜圆子……………(74)
- 七〇、蓑衣圆子……………(75)
- 七一、酒酿圆子荷包蛋……………(76)
- 七二、鳝鱼辣汤……………(77)
- 七三、鸡丝辣汤……………(78)
- 七四、五香油饼……………(80)
- 七五、可可马蹄酥……………(81)
- 七六、奶油酥卷……………(82)
- 七七、水晶酥……………(83)
- 七八、绿豆火腿粽子……………(84)
- 七九、如意卷……………(85)
- 八〇、鸡丝卷……………(86)
- 八一、荠菜春卷……………(87)
- 八二、三丁酥合……………(88)
- 八三、耿福兴酥烧饼……………(89)
- 八四、重油麻花……………(90)
- 八五、小把馒头……………(91)
- 八六、梅干菜烧饼……………(92)
- 八七、萝卜丝饼……………(93)