



中國小吃



中國小吃

(江苏风味)

江苏省饮食服务公司 编



中 国 小 吃

(江苏风味)

江苏省饮食服务公司 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 8.25印张 10插页 162,000字

1985年6月第1版 1985年6月北京第1次印刷

印数: 1—40,500

统一书号: 15166·142 定价: 2.15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。这些传统风味小吃的制作技艺是我国丰富的文化遗产之一，为使其得到继承和发扬，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（江苏风味）》一书，是江苏省饮食服务公司组织编写的，有关同志进行了总纂，各市地县饮食服务公司为本书提供了素材，特此致谢。



艺术糕团——老寿星



大猪油年糕



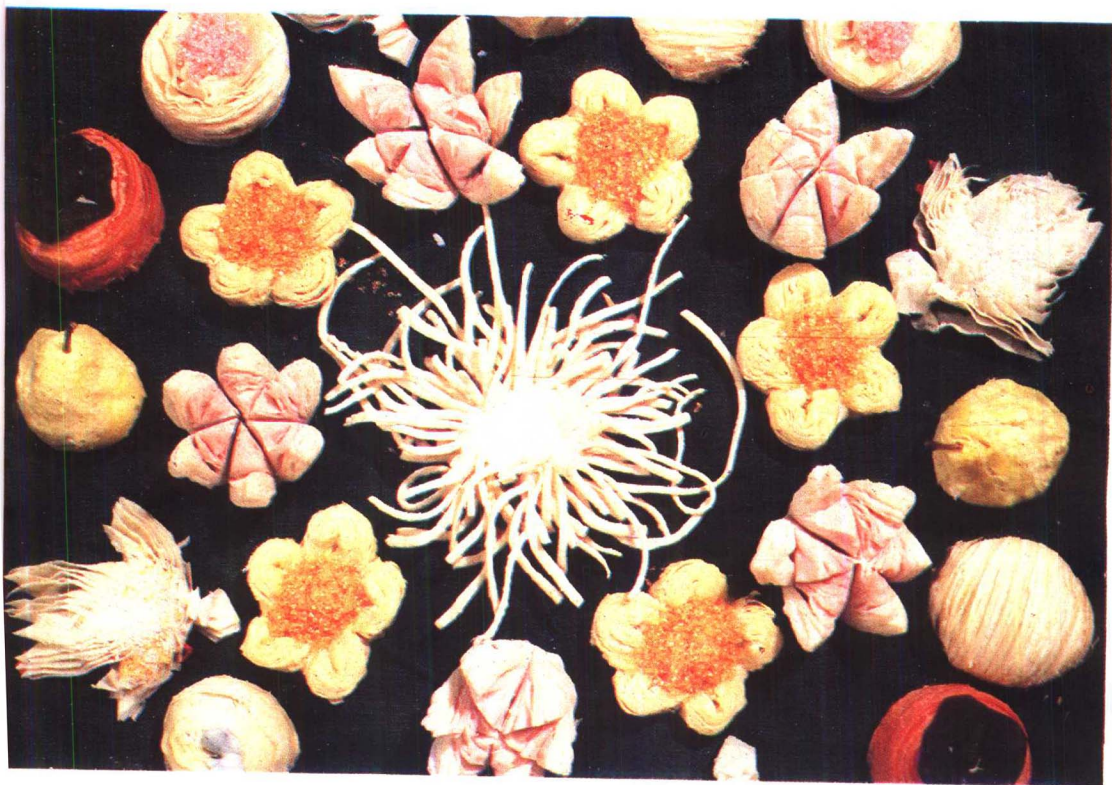
王兴记馄饨



三 丁 大 包



姜 堰 酥 饼



花 色 酥 点



文 楼 汤 包



马
蹄
酥



蟹 黄 汤 包

干 丝 脆 鱼





金 钱 萝 卜 饼



翡 翠 烧 卖



鱼 汤 面

花 色 酥 点——孔 雀 牡 丹





芙蓉藿香饺

藕粉圆子

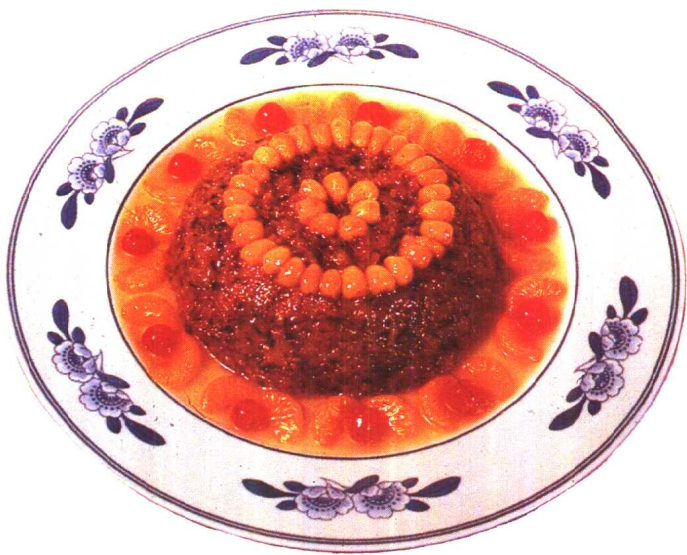




黄 桥 烧 饼



锅
饼



莲 子 血 糯 饭



淮
安
茶
馓



富春花园茶社新建的仿唐茶点餐厅



曾任一九八三年全国烹饪名师技术表演鉴定会评委
的南京市特级点心师尹长贵正在精心制作各种花色酥点。

南京 永和园茶点社的雅座

