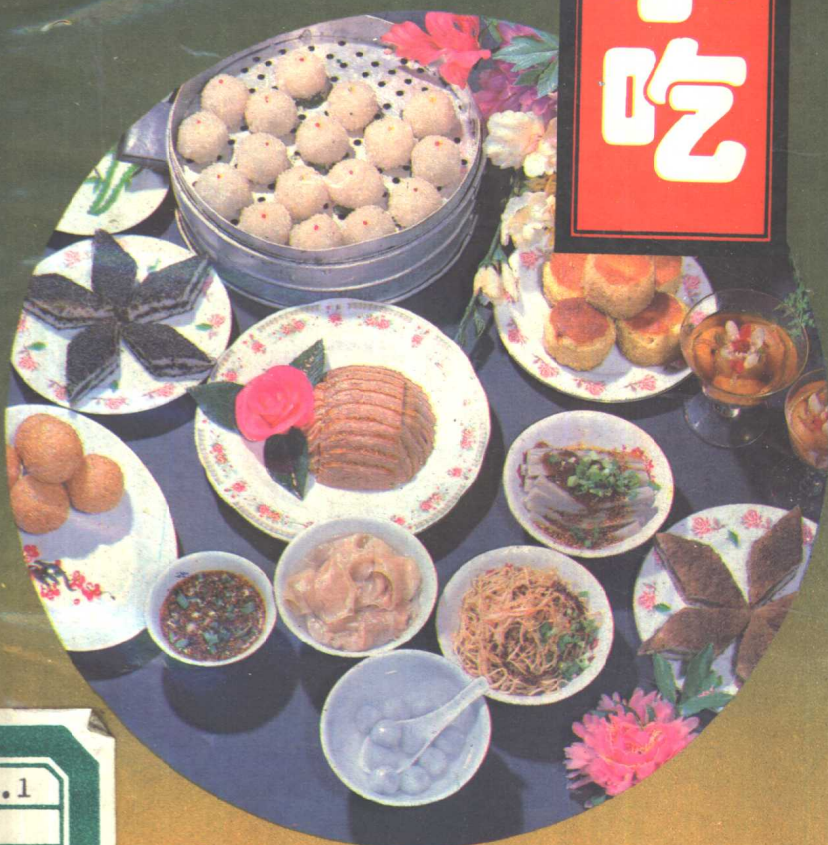


家庭小吃

川菜大全

李代全 周建华 编写



家庭小吃

李代全 周建华 编写

重庆出版社 一九八八年·重庆

封面设计 熊刘秦
技术设计 聂丹英
摄影 周生俊

李代全 周建华编写

家 庭 小 吃

重 庆 出 版 社 出 版 (重庆长江二路205号)
新华书店重庆发行所发行 重庆新华印刷厂印刷

*

开本787×960 1/32 印张6.375 插页7 字数 100千
1988年5月第一版 1988年5月第一版第一次印刷
印数: 1—40,650

*

ISBN 7-5366-0529-3/IS·9

定价: 2.00元



汤圆



春卷



芝麻烧饼



蒸饺



包子

叶儿巴



粽子



甜水面



珍珠圆子



糖油果子



金鱼饺



鸡丝凉面

伦教糕



杂酱面



提丝发糕



前 言

烹饪是文化，是艺术，是科学，是一项系统工程，这个道理已愈来愈为人们所认识、接受、理解。我国的烹饪技艺，是中华民族宝贵文化遗产，素有“烹饪王国”之称。我国地域辽阔，人华物宝，在数千年的历史长河中，创造了各具特色的川、粤、鲁、苏四大菜系。

川菜，属巴蜀文化范畴。四川地处温带，土地肥沃，雨量充沛，兼有山、林、水、草之利，为烹饪提供了丰富的物质资源；酿造业的发展，众多的调味名品，辅佐川菜，艺压群芳，有“以味见长”、“百菜百味”之誉。加之比较完善的烹饪业教育体系，培养人才；三四百烹饪大师出国献技表演，交流服务，使川菜的发展方兴未艾，日新月异，誉满九州。

正是为了全面、系统地总结、研究川菜的文

化、艺术、科学，我们在四川烹饪专科学校的领导、专家，四川烹饪界的行家里手的支持下，编辑出版了这套《川菜大全》丛书。它将为烹饪教育事业的发展，人们物质文化生活水平的提高，促进国际间的文化技术交流，尽绵薄之力。丛书的每册都有其相对的独立性和完整性，便于分册成书；也可将相关数册合并成辑。现在出版的八本，是以千家万户为对象编写而成，名为“家庭川菜专辑”，其他各册将陆续问世。

烹饪是一门涉及面广的边缘学科，因此《川菜大全》的编写任务，是十分繁重而艰巨的。望广大读者、专家不吝指教，给予支持，以补我识单力薄之不足。

编 者

1987年9月

责任编辑

张镇海

丛书主编

张富儒

1492/03

《川菜大全》丛书
已出版书目

家庭筵席

四川家常菜

家庭冷菜

家庭素食

家庭小吃

家庭药膳

火锅

家庭泡菜

内 容 提 要

本书介绍的品种是以成都、重庆的小吃为主，博采四川各地有特色的小吃。其中不少品种，介绍的是名特小吃的用料配方与制作方法。入选本书的品种都具有取材容易、制作简便的特点，适合于家庭制作。本书汇集 148 个小吃品种，包括面条、包子、饺子、糕、团、饼、饭、泥和冻各类小吃，详细介绍其特色、用料、制作方法及要领；此外，还介绍了常用面团及调制等基础知识。

本书供广大烹饪爱好者阅读，对烹饪工作者也有参考价值。

目 录

~~~~~

|         |   |
|---------|---|
| 导言..... | 1 |
|---------|---|

## 家庭常用面团及其调制方法

|             |    |
|-------------|----|
| 一、水调面团..... | 5  |
| 二、膨松面团..... | 10 |
| 三、油酥面团..... | 14 |
| 四、米粉面团..... | 16 |

## 品 种 制 作

|              |    |
|--------------|----|
| 一、面粉类制品..... | 21 |
|--------------|----|

|          |           |         |
|----------|-----------|---------|
| 清汤面(21)  | 红油素面(22)  | 麻辣      |
| 小面(23)   | 担担面(24)   | 凉面(25)  |
| 酸辣挂面(26) | 甜水面(27)   | 红油      |
| 面疙瘩(28)  | 炉桥面(29)   | 豆花面     |
| (31)     | 蛋花面(32)   | 杂酱面(33) |
| 稀卤面(34)  | 酸菜肉丝面(36) | 三       |
| 大菌面(37)  | 家常牛肉面(38) | 红       |

烧牛肉面(40)      干炖牛肉面(41)  
 鲮鱼面(42)      海味烩面(43)      炖鸡  
 面(45)      三鲜支耳面(46)      三鲜烩  
 面(47)      什景烩面(49)      鸡蛋烩面  
 (49)      原汤抄手(49)      清汤抄手  
 (51)      红汤抄手(51)      酸辣抄手  
 (52)      开花馒头(52)      千层馒头  
 (53)      白结子(54)      荷叶饼(55)  
 如意花卷(56)      菊花花卷(57)      玫  
 瑰花卷(58)      海棠花卷(60)      椒盐  
 花卷(61)      面发糕(62)      千层发糕  
 (63)      提丝发糕(64)      红枣油花  
 (65)      鸡丝卷(67)      鲜菜包子(68)  
 萝卜包子(69)      鲜肉包子(71)      豆  
 芽包子(72)      金钩包子(73)      破酥  
 包子(75)      水煎包子(76)      龙眼包  
 子(78)      叉烧包子(79)      小笼汤包  
 (81)      牛肉包子(83)      羊肉包子  
 (84)      玫瑰富油包子(84)      豆沙包  
 子(86)      寿桃(87)      玻璃烧麦(89)  
 家常烧麦(90)      翡翠烧麦(91)      烫  
 面蒸饺(91)      南瓜蒸饺(92)      家常  
 蒸饺(94)      四喜饺(94)      金鱼饺  
 (96)      兔饺(97)      红油水饺(98)  
 鸡汁锅贴(100)      素锅贴(101)      韭菜  
 盒子(103)      虾仁盒子(104)      萝卜饼  
 (106)      牛肉焦饼(107)      葱油酥(109)  
 芝麻方酥饼(110)      酥皮葱饺(112)      酥  
 皮鸡饺(113)      花仁酥盒(115)      波丝  
 油糕(116)      烫面油糕(117)      鲜花饼  
 (119)      玉带酥(120)      龙眼酥(122)

菊花酥(123) 荷花酥(124) 凤尾酥  
(126) 三角酥(127) 佛手酥(128)  
桃酥(129) 芝麻酥条(131) 韭菜薄  
饼(132) 白面锅魁(133) 混糖锅魁  
(134) 椒盐酥锅魁(136) 清蛋糕  
(137) 梅花蛋糕(138) 卷筒蛋糕  
(139) 三色夹心蛋糕(140) 黄松糕  
(141) 凉蛋糕(142) 八宝枣糕(143)  
蛋皮春卷(145) 炸羊尾(147) 鸽蛋  
酥(148) 鸡蛋馓(149) 菊花麻花  
(150)

## 二、米类制品 ..... 151

果酱白蜂糕(151) 双色米糕(153) 伦  
教糕(154) 冰汁水晶凉糕(155) 方  
块油糕(156) 窝子油糕(157) 马蹄  
糕(159) 白糖糯米煎饼(160) 珍珠  
圆子(161) 绿豆团(162) 绣球圆子  
(163) 芝麻大汤圆(164) 鲜肉汤圆  
(165) 炸汤圆(166) 糖油果子(167)  
粉子醪糟(169) 白糖粽子(169) 冰汁  
凉粽(170) 洗沙粽子(171) 八宝粽  
子(171) 椒盐粽子(171) 火腿粽子  
(171) 叶儿粑(172) 八宝饭(173)  
三鲜米饺(174) 凉糍粑(176) 三合  
泥(177) 醉八仙(178) 米凉粉(179)  
油茶(181)

## 三、杂粮及其他原料制品 ..... 182

玉米发糕(182) 豌豆糕(183) 鲜藕丝  
糕(184) 火腿土豆饼(185) 玫瑰红  
苕饼(187) 荸荠枣泥饼(188) 苕枣