

書筆



中國小吃



TS972
1-3

0007289
中國小吃

(山东风味)

山东省饮食服务公司 编



女子学院 0084431



中 国 小 吃

(山东风味)

山东省饮食服务公司 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 5.25印张 4插页 100,000字

1982年12月第1版 1982年12月北京第1次印刷

印数: 1—31,000

统一书号: 15166·116 定价: 0.95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（山东风味）》一书，是山东省饮食服务公司组织编写的，由张廉明同志执笔，还有一些同志为本书提供了素材。



高汤小饺



济南扁食



油 馓



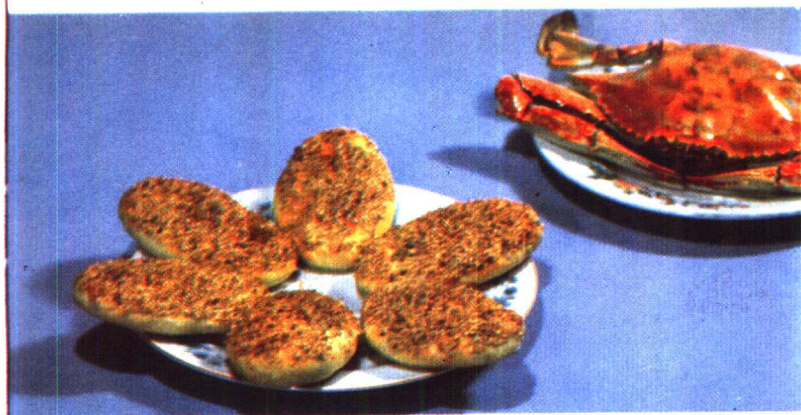
炸鸡丝春卷



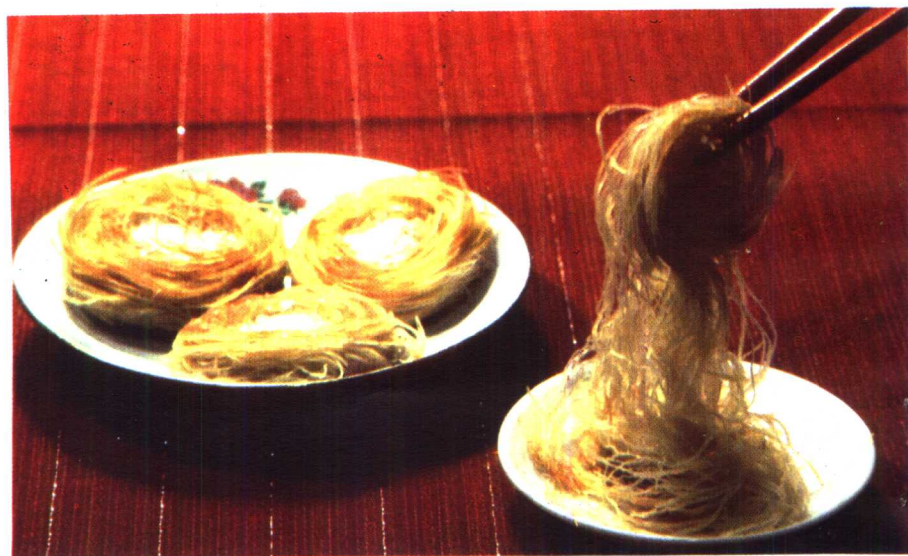
豆腐脑



高密蜜枣



蟹壳黄



盘丝饼



潍县杠子头火烧



蛋酥炒面



开花小馍



金 丝 面



周村酥烧饼



四喜饺与蝴蝶饺



叉子火食



鱼肉水饺

糖酥煎饼



八批条子

封面画 刘春华
书名题字 陈莱官
摄影(彩色) 徐天星 朱相达
插图 张廉明 刘黛琳

TS972

科技新书目45—1

书号: 15166 · 1

定价: 0.95

目 录

概 述.....	(1)
一、福山拉面.....	(4)
二、盘丝饼.....	(5)
三、蓬菜小面.....	(6)
四、烂锅面.....	(9)
五、余子面.....	(10)
六、炸酱面.....	(11)
七、泰山豆腐面.....	(12)
八、周村酥烧饼.....	(13)
九、肉烧饼.....	(14)
一〇、油馍.....	(15)
一一、叉子火食.....	(18)
一二、麻汁酥饼.....	(19)
一三、糖酥火烧.....	(20)
一四、蟹壳黄.....	(21)
一五、萝卜丝饼.....	(22)
一六、白皮酥.....	(23)
一七、酥合.....	(24)
一八、荷花酥.....	(25)

一九、酥皮饼.....	(26)
二〇、芝麻酥.....	(27)
二一、高桩馍馍.....	(28)
二二、潍县杠子头火烧.....	(29)
二三、六角饊饼.....	(30)
二四、厚锅饼.....	(31)
二五、油锅饼.....	(32)
二六、瓠饊.....	(33)
二七、油酥大饼.....	(34)
二八、武城饊饼.....	(35)
二九、八批饊子.....	(36)
三〇、炸鸡子包.....	(37)
三一、清油小饊子.....	(38)
三二、细饊子.....	(39)
三三、糖蜜果.....	(41)
三四、玫瑰糖炸糕.....	(42)
三五、鹅脖银丝卷.....	(43)
三六、鸡丝卷.....	(44)
三七、开花小饊.....	(45)

三八、水晶桃……………(46)
三九、五仁包……………(47)
四〇、八宝脂油千层发糕…(48)
四一、糖鼓子……………(49)
四二、春饼……………(50)
四三、家常饼……………(50)
四四、景芝三盖饼……………(51)
四五、月……………(52)
四六、黄米粽子……………(53)
四七、黄米切糕……………(54)
四八、黄米年糕……………(55)
四九、金银元宵……………(55)
五〇、桂花元宵……………(57)
五一、江米夹沙糕……………(57)
五二、八宝饭……………(58)
五三、荷叶粥……………(59)
五四、济南米粉……………(60)
五五、山东煎饼……………(61)
五六、糖酥煎饼……………(62)
五七、菜煎饼……………(63)
五八、五香甜沫……………(64)
五九、八宝茶汤……………(65)
六〇、绿豆豆沙包……………(66)
六一、豆沙酥皮火烧……………(66)

六二、豆沙门丁包……………(67)
六三、豆米糕……………(68)
六四、绿豆糕……………(69)
六五、绿豆丸子汤……………(70)
六六、豆汁粥……………(70)
六七、豆腐脑……………(72)
六八、蟹黄包子……………(73)
六九、对虾小笼包……………(74)
七〇、鱼肉水饺……………(75)
七一、三鲜锅贴……………(76)
七二、馅饼……………(78)
七三、猪肉灌汤包……………(79)
七四、烫面饺……………(81)
七五、四喜饺……………(82)
七六、高汤小饺……………(83)
七七、济南扁食……………(85)
七八、大鸡包……………(87)
七九、什锦素包……………(88)
八〇、焖角子……………(89)
八一、油煎包……………(90)
八二、羊肉煎包……………(91)
八三、临清烧卖……………(93)
八四、鸡丝馄饨……………(94)
八五、鸡丝伊府面……………(95)

八六、炸鸡丝春卷……………(96)
八七、鸡鸭饴饽……………(98)
八八、鸡肉糝……………(99)
八九、朝天锅……………(100)
九〇、胡椒辣汤……………(101)
九一、羊肠汤……………(102)
九二、珍珠汤……………(103)
九三、煎肉盒……………(104)
九四、炒龙凤饭……………(105)
九五、金银饭……………(106)
九六、对虾面……………(107)
九七、金丝面……………(108)
九八、蛋酥炒面……………(109)

九九、黄馍糕……………(110)
一〇〇、蛋白饼……………(111)
一〇一、杏仁酥……………(112)
一〇二、高密蜜枣……………(112)
一〇三、梨丸……………(113)
一〇四、枣酿糕……………(114)
一〇五、枣泥凉果……………(115)
一〇六、枣泥酥……………(116)
一〇七、果酱烧饼……………(117)
一〇八、蜜果饴……………(118)
一〇九、红果酪……………(119)
一一〇、蜜炸红薯……………(119)

概 述

山东小吃历史悠久，品种繁多，素以面食为主，制作技术精湛，注意外形美观，讲究馅心，口味多样，形成了独特的地方风味。

山东小吃发展较早，东汉时赵歧流落北海（在山东临淄北），在市内卖饼（《资治通鉴》汉桓帝延熹三年——公元一六〇年），是关于经营烧饼的较早记载。

到了南北朝时代，曾在北魏（公元六世纪初）做过高阳太守的贾思勰（山东益都人），曾遍访山东各地，查阅多种古籍，有的还经过亲自实践，最后撰写了《齐民要术》一书，书中就收录了关于烹饪技术包括小吃制作的丰富史料。书中记载小吃的分类就有：饼法、羹臠、飧饭、素食、饧脯、粽糒等。如饼法（面食品统称为饼，取面与水合并之意）就有：作饼酵法，作白饼法，作烧饼法，作髓饼法，以及象徽子、环饼、截饼等油炸小吃品。如青环“用秫稻米屑，水蜜溲之……手搦面，可长八寸许，屈令两头相就，膏油煮（炸）之”。这是一种用水蜜和糯米粉，经猪油炸成的油炸制品。又如截饼“用乳溲者，入口即碎，脆如凌雪”。这是一种用乳汁和面制出的酥脆无比的小吃。可见当时小吃的制作是非常讲究的。在面类小吃的制作中，仅和面就有乳汁、蜜水、枣汁、脂油等不同原料，另外还有夹羊肉馅和鹅鸭肉的。其他象杏仁粥、梅子酱、果脯、灌肠等，都是很普通的小吃。

经济繁盛的唐、宋时代，山东小吃又得到新的发展。《山东通志》记载，曾任过唐代宰相的山东临淄人段文昌精饮食，自编《食经》五十卷，时