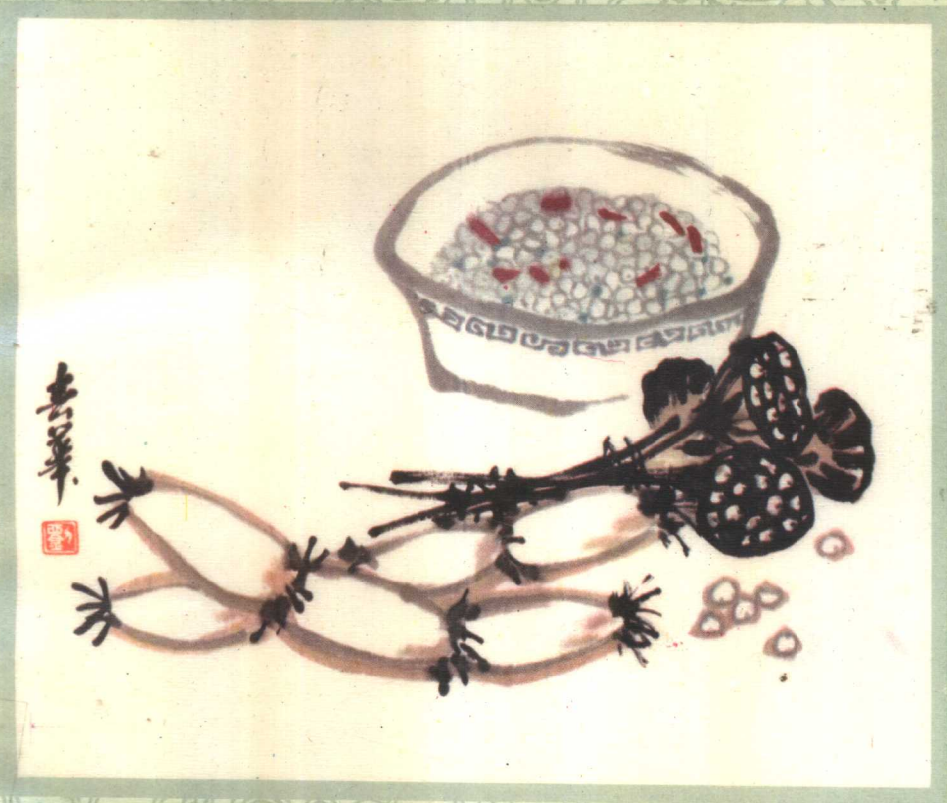




中國小吃



中國小吃

(湖南風味)

湖南省蔬菜飲食服務公司 編



中 国 小 吃

(湖南风味)

湖南省蔬菜饮食服务公司 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

北京印刷二厂印刷

*

787×1092毫米 24开本 4.75印张 8 插图 87,000字

1986年3月第1版 1986年3月北京第1次印刷

印数：1— 5,000

统一书号：15166·147 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。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（广东风味）》一书，是广东省饮食服务公司组织编写的，由李秀松同志执笔，还有一些同志为本书提供了素材。



四 喜 饺



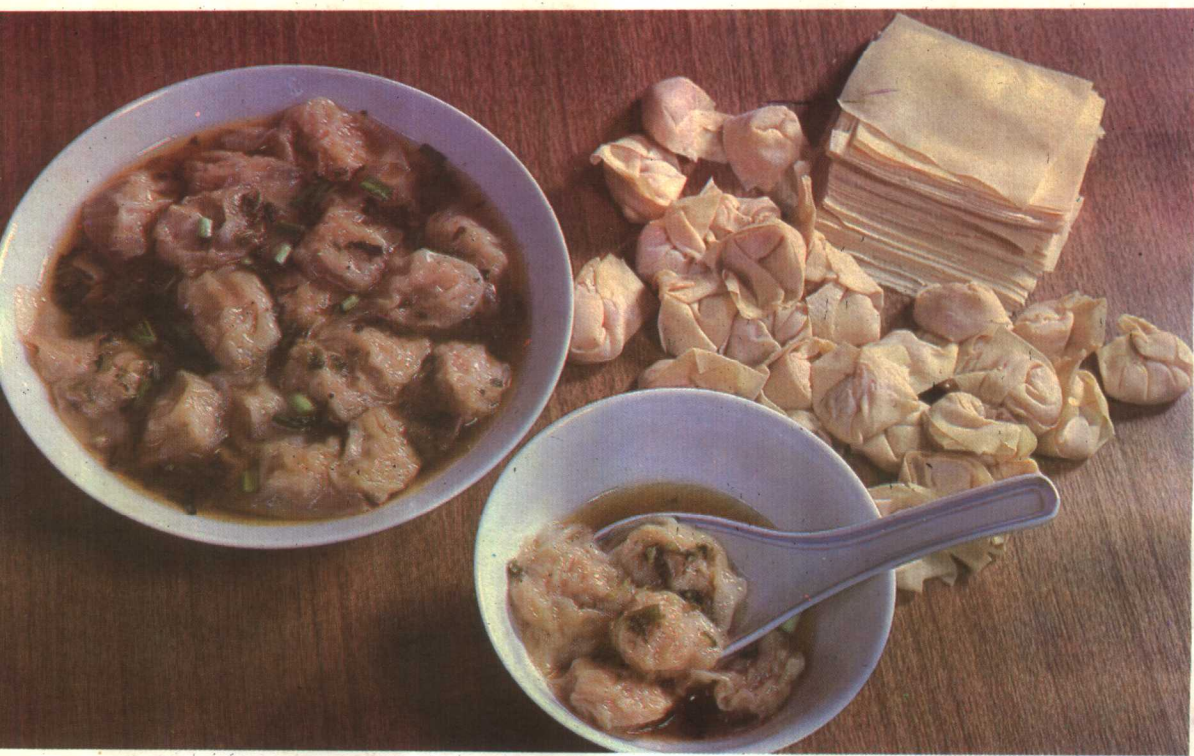
冠
顶
饺



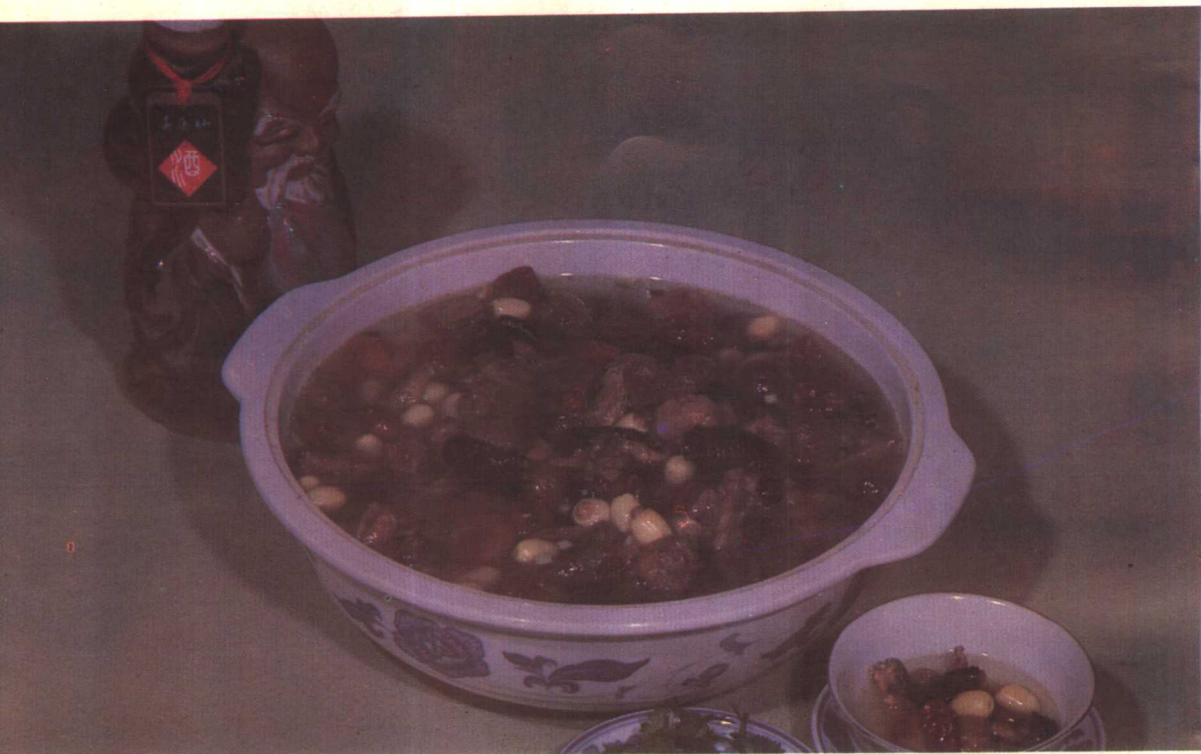
牛
肉
米
粉



菊 花 烧 卖



皱 纱 馄 饨



八宝龟羊汤



荷 花 酥



油 炸 臭 豆 腐

鸳鸯酥





姊妹团子



脑髓卷



玫瑰汤圆



银 丝 卷



冰糖
湘莲



三角
豆腐



盐菜水晶包

目 录

概 述.....(1)	一八、包圆子.....(21)
一、牛肉米粉.....(4)	一九、米切糕.....(22)
二、碱水粽子.....(5)	二〇、桂花粑粑.....(23)
三、盒子糕.....(6)	二一、麻仁杞(新化 粑粑)(24)
四、油炸鸡腿.....(8)	二二、社饭.....(25)
五、松子糕.....(9)	二三、米面发糕.....(26)
六、拌糖饺.....(10)	二四、烤糍粑.....(27)
七、姊妹团子.....(11)	二五、黄糕.....(27)
八、珍珠肉卷.....(12)	二六、原杯冷甜酒.....(28)
九、糯米肉饺.....(13)	二七、伏汁甜酒.....(29)
一〇、穿心葱油饼.....(14)	二八、心肺汤圆.....(30)
一一、胡椒粑粑.....(15)	二九、玫瑰汤圆.....(31)
一二、米雪花泡.....(16)	三〇、白粒丸.....(32)
一三、钵钵糕.....(17)	三一、傣米茶.....(34)
一四、洗沙沉浆粑.....(18)	三二、排楼汤圆.....(34)
一五、麻圆团.....(19)	三三、雪花团子.....(35)
一六、糖油粑粑.....(20)	三四、珍珠罗(打槌 锣)(36)
一七、炸糯米球(糯 米鸡)(20)	