



中國川味

廣東  
國味

# 中國水吃

(广东风味)

广东省饮食服务公司 编



## 中 国 小 吃

(广东风味)

广东省饮食服务公司 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 5.5印张 8编页 101,000字

1985年2月第1版 1985年2月北京第1次印刷

印数：1—32,000

统一书号：15166·139 定价：1.35元

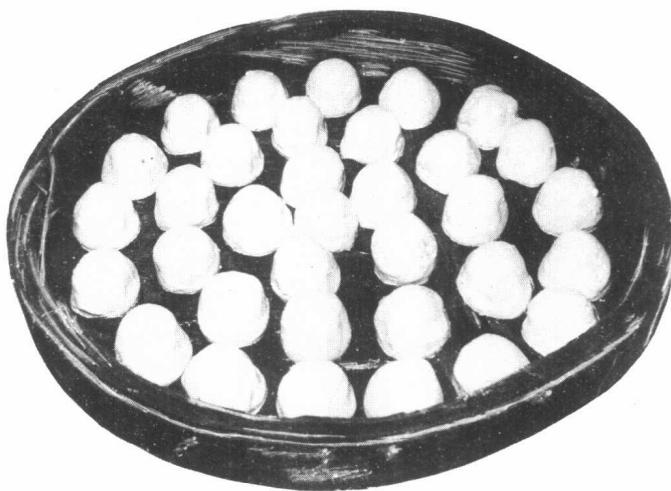
## 出 版 说 明

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。



蒸制马拉糕



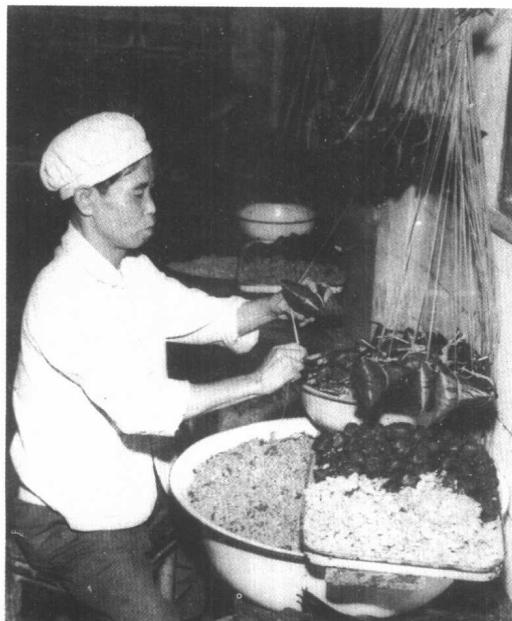
湛江市雷州白粄



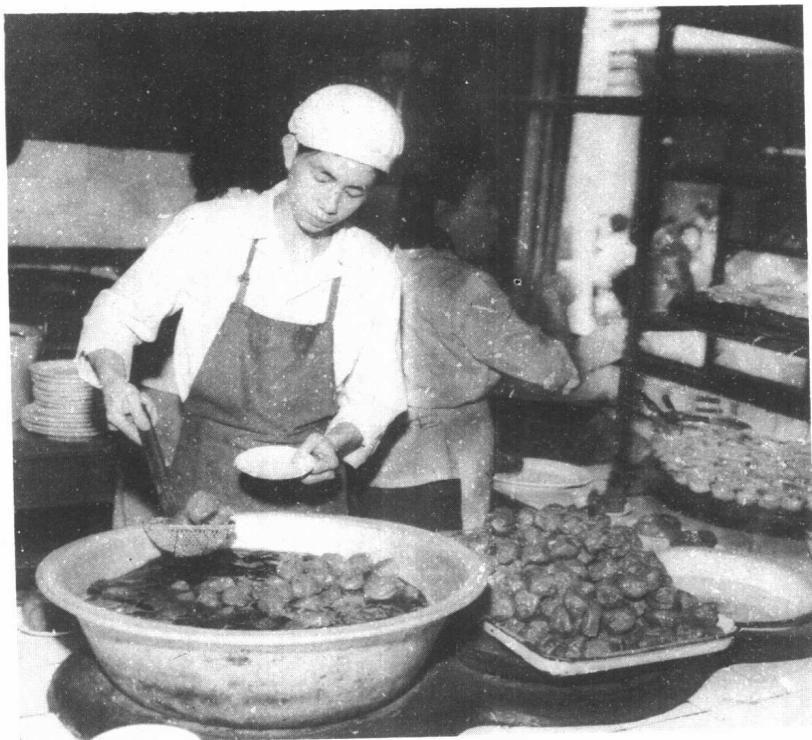
厚 胜 蚝 烙



湛江市裹蒸粽



汕头市双烹粽球



汕头市水晶球



广州市街边小吃亭



汕头市炒粿



广州市红风面店



松 糕



肇庆裹蒸粽



大 良 膏 煎

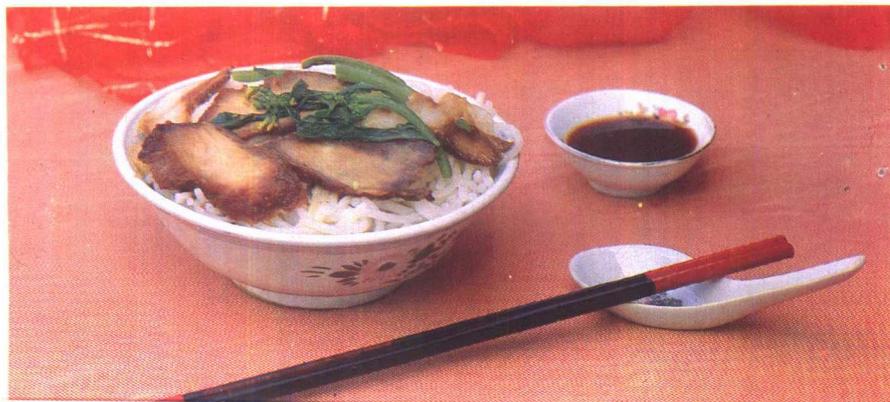


炸 春 卷

炒 河 粉

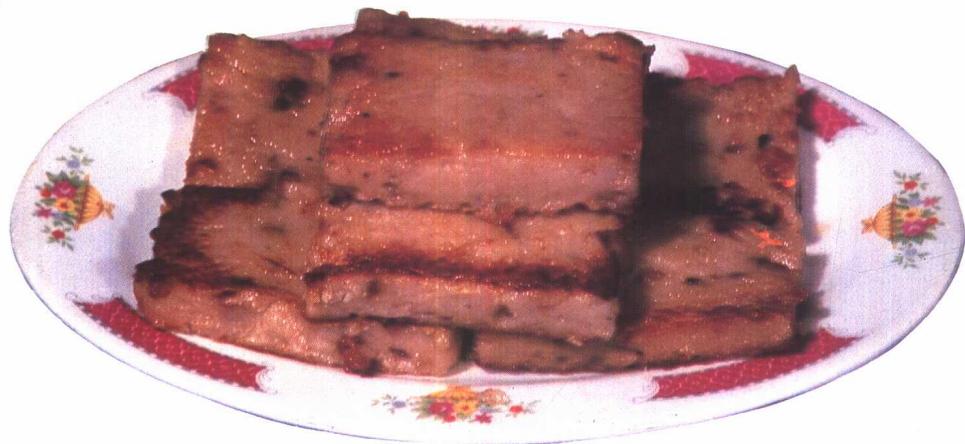


米 粉





牛 脐 酥



萝 卜 糕



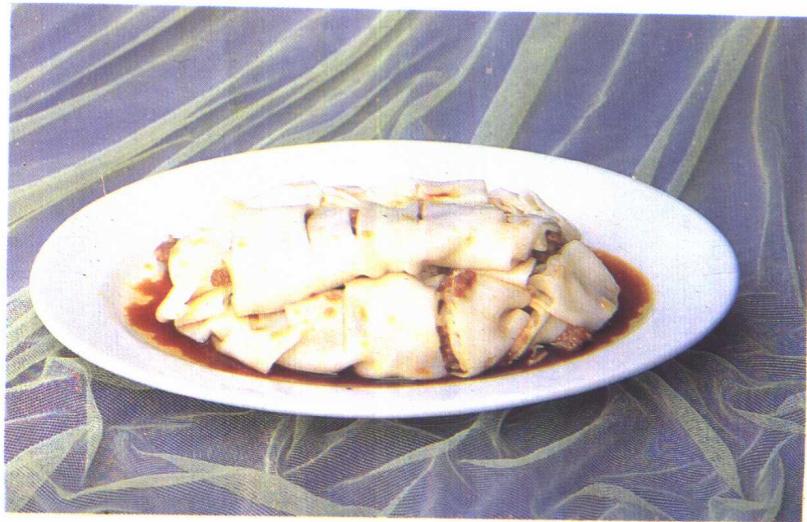
粉 果



白 糖 沙 爪



大 良 崩 砂



肠 粉



伦 教 糕



龙 江 煎 堆