



培泉画



中國小吃



中國小吃

(上海風味)

上海市飲食服務公司 編



中 国 小 吃
(上海风味)

上海市饮食服务公司 编

*

中国轻工业出版社出版

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 8印张 8插页 146,000字

1983年4月第1版 1983年4月北京第1次印刷

印数：1—68,000

统一书号：15106·119 定价：1.25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。我国传统风味小吃的制作技艺是我国丰富的文化遗产的一部分。为了使这种技艺得到继承和发扬，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。通过饮食行业职工的学习和提高，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（上海风味）》一书，是上海市饮食服务公司组织编写的，由蔡启鳌、章国华、林若君三位同志执笔，葛贤萼、孙希令、郁敏、余坚强、陆国桢、史荣强、邓嘉慧等同志及上海市饮食行业部分师傅为本书提供了素材。

62821/13



鸽 蛋 圆 子



南翔小笼馒头

梅 花 糕





三 鲜 碧 子 团

酒 酿 圆 子、八 宝 饭

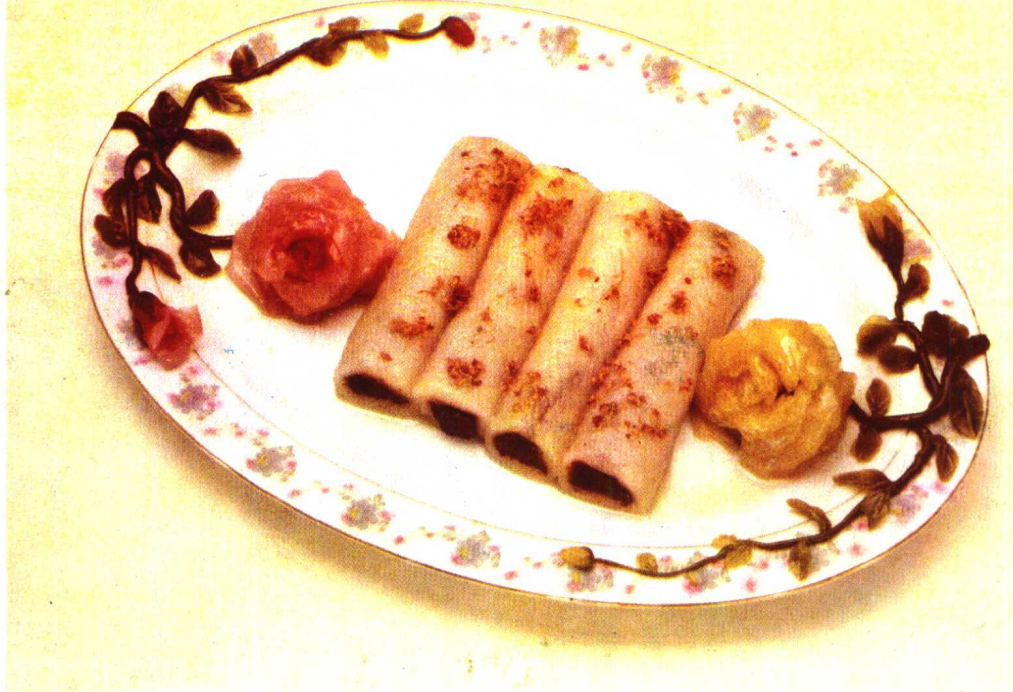




两面黄 (虾仁)

生煎
鸡肉馒头





桂花卷沙条头糕

凤尾烧卖





猪油百果松糕



眉毛酥、菠桔地力糕

萝卜丝油墩子





桂 花 糖 粥



蟹 壳 黄



粽子（鲜肉、猪油夹沙）



鸡蛋饼包油条



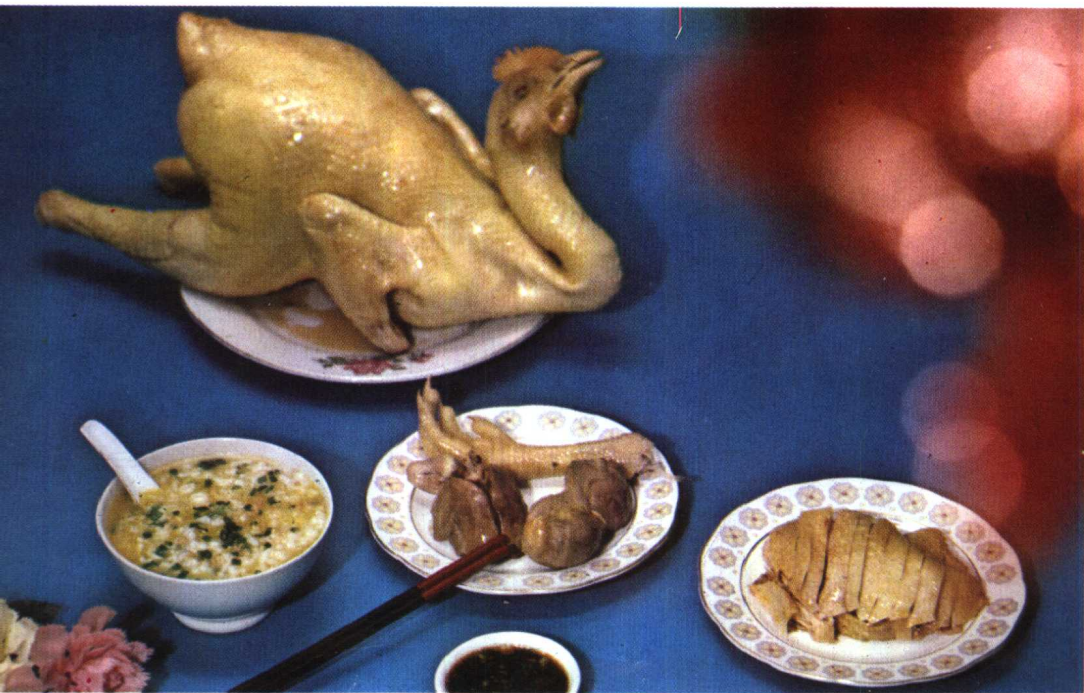
搯沙圆

鲜肉锅贴





素包（素菜包、素蟹粉包、素肉包）



小绍兴鸡粥



糯米凉卷

目 录

- 概述..... (1)
- 一、南翔小笼馒头..... (4)
- 二、蟹粉小笼馒头..... (5)
- 三、凤尾烧卖..... (7)
- 四、银芽肉丝春卷..... (10)
- 五、烫面炸饺..... (11)
- 六、细沙锅饼..... (12)
- 七、笋肉锅饼..... (14)
- 八、鲜肉锅贴..... (15)
- 九、油氽馒头..... (16)
- 一〇、荠菜肉馄饨..... (18)
- 一一、虾肉馄饨..... (19)
- 一二、煎馄饨..... (20)
- 一三、鲜肉猫耳朵..... (21)
- 一四、豆沙猫耳朵..... (23)
- 一五、油氽子..... (25)
- 一六、鸡蛋饼包油条..... (27)
- 一七、葱油饼..... (28)
- 一八、面油饼..... (30)
- 一九、生煎鸡肉馒头..... (31)
- 二〇、猪油细沙包..... (32)
- 二一、素菜包..... (33)
- 二二、素肉包..... (35)
- 二三、素蟹粉包..... (36)
- 二四、汤包..... (37)
- 二五、猪油百果油包..... (38)
- 二六、生煎牛肉包..... (40)
- 二七、猪油蜂糖糕..... (41)
- 二八、海棠糕..... (42)
- 二九、梅花糕..... (44)
- 三〇、油酥咸长条..... (46)
- 三一、酒酿饼..... (47)
- 三二、火烧饼..... (48)
- 三三、豆沙大饼..... (49)
- 三四、吊炉饼..... (51)
- 三五、油条..... (52)
- 三六、萝卜丝油墩子..... (54)
- 三七、虾肉月饼..... (55)
- 三八、鲜肉月饼..... (57)
- 三九、眉毛酥..... (59)