

世界 名说

□宇宙无限，生有穷时；
知识无界，学无涯际。□

□北京未来新世纪教育科学研究所/编

06

学 无 涯 学 丛 书

远方出版社

学无涯丛书

世界名吃

北京未来新世纪教育科学研究所 编

远方出版社

图书在版编目(CIP)数据

世界名吃/北京未来新世纪教育科学研究所编. —呼和浩特:
远方出版社, 2005. 11(2007. 4 重印)

(学无涯丛书)

ISBN 978-7-80723-112-7

I. 世... II. 北... III. 饮食—文化—世界 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 039902 号

学无涯丛书

世界名吃

-
- 编 者 北京未来新世纪教育科学研究所
责任编辑 王月霞
封面设计 晓晓
出版发行 远方出版社
社 址 呼和浩特市乌兰察布东路 666 号
(电话 0471-4919981 邮编 010010)
经 销 新华书店
印 刷 廊坊市华北石油华星印务有限公司
开 本 850×1168 1/32
印 张 80
字 数 900 千字
版 次 2007 年 4 月第 2 版
印 次 2009 年 3 月第 2 次印刷
印 数 2000
书 号 ISBN 978-7-80723-112-7
总 定 价 336.00 元(共 20 册)

再版说明

《学无涯丛书》是北京未来新世纪教育科学研究所组织编写的一套综合知识丛书。主要供中学生课外阅读。

为了更好的适应中学生读者的阅读口味,增强他们的阅读兴趣,保持《学无涯丛书》生命力,我们即时对这套书进行了修订。修订版主要做了以下几个方面的工作:

一、调整丛书册数。对原来 80 册一套的《学无涯丛书》进行了分类整合,删去了一些专业性太强,不适合中学阶段阅读的篇章,调整为现在的 20 册一套。

二、订正数据。对丛书中的数据进行了进一步的调查核实,对过时的数据进行了更新,确保了数据的准确性和时代性。

三、丰富内容。增加了一个知识链接板块,插入了大量图片。

《学无涯丛书》自出版以来一直受到广大中学生朋友的关注,这是鼓励我们不断努力、追求完美的巨大动力,欢迎大家对修订版《学无涯丛书》提出宝贵的意见。

编者

前 言

古人说“读万卷书，行万里路”，强调的是知识的扩展性要与实践紧密地联系起来。中学生以学习为主，他们要扩大自己的知识面，只能有选择性的博览群书。在浩瀚的知识海洋中，选择最适合他们读的书。那么什么样的图书才适合青少年阅读呢？什么样的图书才称得上是好书呢？什么样的课外读物才能更好的辅助课堂教学呢？针对这些问题我们进行了深入的思考和研究。一方面好的课外读物应该是对课堂内知识的补充，它是课堂的外延；另一方面要有利于提高青少年的素质，让他们开阔视野，增长见识，提高社会适应能力，从而架起由学校通往社会的桥梁。

本着为中学生提供精品读物的原则，我们根据他们的认知特点编纂了这套《学无崖丛书》。本套丛书共 20 本，内容丰富，知识面广，涉到世界上最著名的人文积累，如：名人、名画、名曲……最动人的自然景观，如：名川、名花、名山……丛书语

言优美,通俗易懂,并配有大量优美的插图配合阅读。是中学生读者不可多得的一部好书。

出好书是我们的追求,也是我们在当前大力提倡素质教育的环境下应尽的社会责任。但是由于时间仓促,能力有限,书中难免有瑕疵,请各位读者提出宝贵意见,那将是我们最大的荣幸。

编者

目 录

天福号酱肘子·····	1
六必居酱菜·····	2
北京涮羊肉·····	4
秋梨膏·····	5
藤萝饼·····	7
八宝莲子粥·····	8
三鲜烩饼·····	10
“王记”剪子股麻花·····	11
水磨年糕·····	12
“耳朵眼”炸糕·····	13
鸡汤肉末老豆腐·····	15
“桂发祥”什锦麻花·····	17
“恩发德”羊肉包·····	18
生煎锅贴·····	20
炸蜜枣·····	21
葱花烙饼·····	22
青油饼·····	23
炒驼峰·····	24
莜面小食·····	25
绿豆粉皮·····	26

学无涯丛书

酱牛肉	27
一品糕	28
大连焖子	29
大连烤鱼片	30
长江月饼	31
百乐烧鸡	32
叉子火勺	34
小余丸子	35
生拌蕨菜	36
血肠	37
熏肉大饼	38
老都一处三鲜水饺	40
阿吗尊肉	41
茶肠	42
炸茄盒	43
上海桂花糖芋艿	44
小绍兴鸡粥	45
牛肉汤面	46
三星麻团	47
五香排骨	49
苏式船点	50
金钱萝卜饼	51
龙凤金团	53
宁波猪油汤团	55
鸡肉线粉	57
虾爆鳝面	58

大救驾	60
小把馓子	62
如意肉卷	64
鱼皮蟹黄饺	65
手抓面	66
沙茶烤肉	67
炖盅当归鸭	68
油葱粿	69
炸五香	71
蚝煎	73
三杯鸡	74
鸡肉糝	75
豆汁粥	77
荷花酥	78
桂花元宵	79
三不粘	80
三鲜豆皮	81
泰式咖喱鸡	83
奥地利式烤牛扒	85
瑞士式牛肉肠	86
土式烤鸡腿	88
罗马风味起士蛋花汤	90
越式凉拌河粉	92
扒澳洲牛柳	94
美式咖喱牛肉	96
苏格兰焗洋芋蔬菜	98

学无涯丛书

比利时啤酒烩牛肉	99
意大利墨鱼饭	101
德国式牛肉卷	103
希腊雪花粥	105
地中海高汤吐司	107
德国苹果焖猪肉	109
波兰风味花豆汤	111
缅式凉拌茄子	113
斯洛伐克热狗汤	114
韩国人参鸡	116
西班牙土豆煎蛋	118

天福号酱肘子



〔原料〕

猪肘子,桂皮,生姜,大盐,大料,料酒,糖,花椒等。

〔制法〕

1. 选取肉多膘肥的猪肘子,拔干净细毛,洗刷干净;
2. 猪肘子配以大盐、生姜、桂皮、大料、料酒、糖、花椒等佐料,下锅后,用旺火煮1小时,煮出油来,取出肘子肉,用凉水冲洗,同时把锅内浮油撇净,把汤过箩两次;
3. 将煮过一次的肘子放在原汤中,用旺火煮4小时,再用微火煮1小时,出锅即成。

〔特点〕

具有肉皮红亮,红中透紫,熟烂香嫩,汤汁浓郁香飘的特色。

六必居酱菜



〔原料〕

黄瓜,瓜丁,银苗,苳蓝花,藕片,扁豆节,花生仁,姜,杏仁,甘螺,桃仁,瓜子仁,香瓜,青梅,紫皮蒜等。

〔制法〕

先制成优质稀面酱,然后,在制作酱菜时,将菜装入布袋中,放入酱缸内,酱和菜不接触,经半个月左右腌制,才可出缸。“八宝菜”就是将苳蓝花、黄瓜、瓜丁、银苗、藕片、扁豆节、花生仁、姜丝、杏仁、桃仁、甘螺、瓜子仁切成碎块,经加工配制而成。制作“八宝瓜”是以香瓜为壳,内装瓜条、藕片、青梅、花生仁等多种馅料酱而制成。另外,还有酱甜瓜、酱黄瓜、酱银苗、酱姜芽、酱甘螺、酱甜辣萝卜干、酱桃仁等。

〔特点〕

六必居酱菜远近闻名,具有四百多年的历史,原以酿酒必须具备“黍稻必齐、曲蘖必实、湛之必洁、陶瓷必良、火候必得、水泉必香”而得“六必居”。“六必居”酱菜咸、甜、酸、辣各味齐全,花色品种多样,风味独特。

北京涮羊肉



〔原料〕

内蒙古集宁产的阉过了的小尾巴绵羊,酱豆腐,芝麻酱,腌韭菜花,料酒,酱油,卤虾油,辣椒油等。

〔制法〕

1. 将羊肉精选出嫩肉,清洗干净,切成极薄的肉片;
2. 将火锅点着,就可以涮着吃了。另外,在东来顺的火锅中,加入了海米、口蘑,其味更加鲜美。

〔特点〕

其味浓香鲜美,最宜冬季食用。

秋梨膏



〔原料〕

秋梨, 蜂蜜, 贝母, 茯苓, 砂糖, 燕窝等。

〔制法〕

1. 将秋梨洗净, 榨干梨汁;
2. 在梨汁中加入砂糖、蜂蜜, 用火熬制, 随后再加入贝母、茯苓、燕窝, 用微火熬至浓稠状时即成。

学无涯丛书

〔特点〕

闻名遐迩的特色风味小吃。秋梨膏甜爽适口,营养丰富,具有化痰止咳,通气理肺,安神养心健脾之功效,食疗价值甚高。

藤萝饼



〔原料〕

精面粉,白糖,白油,鲜藤萝花,桃仁等。

〔制法〕

1. 将白糖加入面粉中与水一起搅拌成柔韧滋润的面团;
2. 将面粉与白油调和,搅揉到酥面均匀且软硬适中为止;
3. 锅内白糖加水溶化后,加入饴糖,熬制到可以拔出糖丝为止,再将过了箩的面粉和白油加入糖浆内,拌到糖馅合适且不起疙瘩为止(用时再加入鲜藤萝花);
4. 将面团摘剂,按扁圆形,包入酥面和馅料,放入烤盘内,置 160℃ 左右的烤炉中烤 10 分钟左右出炉即成。

〔特点〕

京式四季糕点之一。酥皮层次丰富,口味香甜适口,酥松绵软,具有浓郁的鲜藤萝花清香味。