

川菜王國書庫

创新川菜精华丛书

NEW *Innovate*

四川科学技术出版社

创新

川味

小吃

晓文 李凯 编
李兰英 汪平辉





创新川菜精华丛书

NEW *Innovate*

创新
川味
小吃

创 创 创 创 创
新 新 新 新 新
川 川 川 川 川
味 味 味 味 味
小 蒸 炒 凉 火
吃 菜 菜 菜 锅

ISBN 7-5364-5133-4



9 787536 451339 >

ISBN 7-5364-5133-4/TS·318

定价：16.00元

晓文
李兰英



菜精華丛书



图书在版编目(CIP)数据

创新川味小吃/李凯等编. - 成都:四川科学技术出版社, 2003. 1

(创新川菜精华丛书)

ISBN 7-5364-5133-4

I. 创… II 李… III. 食谱-四川省
IV. TS972.142.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 094105 号

创新川菜精华丛书

创新川味小吃

编者 李凯等
责任编辑 张蓉
封面设计 韩建勇
版面设计 康永光
责任校对 翁宜民 叶战
王初阳 苏晓宁
责任出版 周红君
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
开本 850mm×1168mm 1/32
印张 9.25 字数 180千 插页 4
印刷 成都新凤印刷厂
版次 2003年1月成都第一版
印次 2003年1月成都第一次印刷
印数 1-5000册
定价 16.00元
ISBN 7-5364-5133-4/TS·318

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街3号

邮政编码/610012

五香鸭肫



玉米发糕



醉八仙



拌肺片

果酱白蜂糕

炒面

糯米丸子



五彩椰茸糕




糖醋丸子



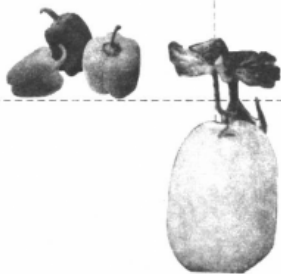
酒煎鸡饼



竹筒鸳鸯叶儿耙



荷叶包兔



川味创新小吃略谈

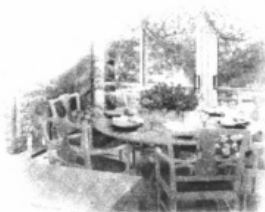
——代序

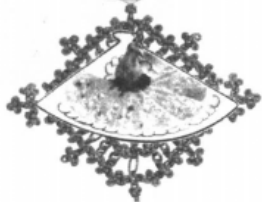
四川小吃作为川菜的主要组成部分之一，为川菜的发展，为丰富人们生活做出了不小的贡献。四川小吃的魅力举世闻名，有目共睹。经过多年的发展变化与改良创新，四川小吃不仅将传统发扬光大，风采依然，而且又独树一帜，焕发了生机，有了新的创意与活力。

四川小吃除传统的单吃、宴席、冷餐、火锅等大量运用外，许多名小吃店的经营经久不衰，生意兴隆；特别是许多中高档餐厅、酒楼、饭店在不同层次宴会中穿插使用，为宴会增香添色，烘托气氛，调整口味，成为宴会不可缺少的“插曲”。如今四川创新小吃不仅品种多，而且特色突出。

首先，多方融合，取长补短。川味创新小吃兴起与变化，与川菜的发展变化是分不开的。随着新派川菜、创新川菜、江湖川菜、海派川菜、川粤结合菜等等的兴起与火爆，各外来菜肴的小吃也随之而来，一些新的小吃也应运而生，改良品种层出不穷，并在调整创新，慢慢地“川化”，得到人们公认与肯定。比较有代表性的如广东的笼点、北方的饼类、江南的船点、西北的烧烤等，均纳入了川味小吃的范围，为四川小吃注入了活力。

其次，用料广泛，变化多端。传统的川味小吃，在用料上以一般的牲畜类、禽蛋类、水产类及米、麦、玉米等





为原料,馅心以咸、甜等为主,比较单一;而新的川味小吃,原料更加广泛,高粱、荞麦等杂粮以及混合多样的面粉,制作的小吃,使口感更加丰富,味道更加奇特。如黄金饼、艾蒿馍馍、高粱饼、鸡蛋煎饼等;馅心有椰茸、藿香、茄汁、酱类、树叶等多种,特别是许多精心设计调配的复合馅,如海鲜馅、果酱馅、冰橘馅等,使口味多样,感觉新颖。此外,菜肴类、汤羹类的小吃,更讲究营养,追求回归自然,和宴会配合,相得益彰。

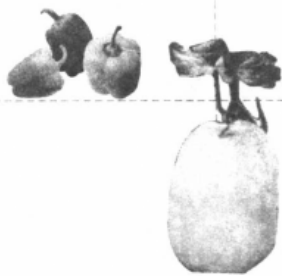
再次,新老结合,制法独特。四川创新小吃在选料和工艺上,传统特色十分明显,如汉源花椒、永川豆豉、郫县豆瓣等调味品的使用;以及在继承传统小吃的制作方法煎、炸、蒸、烙、烩、煮、腌等基础上,吸收其他小吃和西点、少数民族传统食品等制作方法进行了变化。主要体现在,用具新:如微波炉、电烤箱、电磁炉、冰箱以及鏊子、铁板、铜夹等;调味新,如咖喱味、孜然味、蒜香味、果香味、奶香味等;造型新,将汤羹或点心,放入冰箱进行造型;在入盘上桌前,应用刀工,盘饰点缀,使人食欲倍增。在旧料新作上,更下功夫,如土豆,不再局限于传统的土豆饼、土豆泥;土豆饼的馅变化多端,土豆泥的配料多种多样,加入果脯、豆类、时令蔬菜、药材等;品种上也出现了土豆条、拔丝土豆、煎土豆片等。

本书收入的小吃品种,不少是美食节、小吃节、火锅节等评选出的获奖作品。想必本书的出版,对丰富人们的餐桌、振兴川菜大有裨益。

借《创新川味小吃》一书出版之际,特撰拙文,以为序。

凡夫

2002年7月于成都

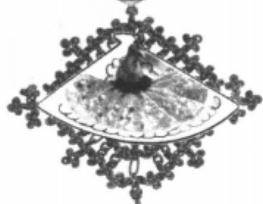
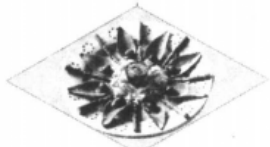


目录



菜肴类(175)

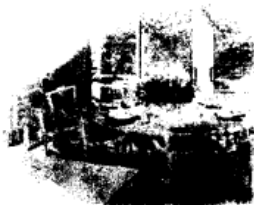
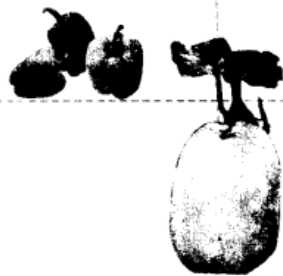
- | | | |
|----------|----------|----------|
| 泡菜珍珠丸子 2 | 沙茶烤牛肉 18 | 水果酥鲫鱼 33 |
| 糖醋丸子 2 | 川式牛排 18 | 鱼蚌 34 |
| 双味白菜饼 3 | 奇香牛尾节 19 | 烤鱼片 35 |
| 槐花肉饼 4 | 烤肉串 20 | 花椒鱼鳅 36 |
| 咸鱼蒸肉饼 5 | 拔丝羊尾 21 | 五香杂鱼干 37 |
| 沙司猪肉饼 6 | 蚝油兔肉饼 22 | 酱糟酥鱼 38 |
| 榨菜肉丝面包 7 | 荷叶包兔 23 | 面包鱼饼 39 |
| 啤酒猪肉饼 8 | 脆皮鸡棒 24 | 鱼松 40 |
| 炸佛手卷 9 | 藕香风卷 24 | 椰茸鱼条 40 |
| 粽叶排骨 10 | 油煎鸡饼 25 | 酥炸鱼条 41 |
| 蒜香骨 10 | 咖喱鸡肉饼 26 | 鱼籽卷饼 42 |
| 肉松 11 | 鸡肉豆腐丸 27 | 干炸鱼籽丸 43 |
| 颗颗香肉干 12 | 紫金酱凤爪 28 | 海鲜蛋饼 44 |
| 肉排小吃 13 | 凉粉拌凤冠 29 | 虾米干 45 |
| 香肚 14 | 卤鸭芋儿饼 30 | 脆皮菊花糕 46 |
| 脆皮脑花 15 | 香卤鸭掌 31 | 黄金虾饼 47 |
| 咸黄大肠 16 | 莲合鹌鹑水 32 | 毛虾钻豆腐 48 |
| 豌豆肥肠汤 17 | 五香鹌鹑 32 | 红萝卜虾丸 48 |



- 鲜虾百合羹 49
- 蟹肉合子 50
- 铁锅蛋 51
- 鸡蛋沙拉 52
- 鸭油蒸蛋糕 53
- 啤酒鸡蛋饼 54
- 青椒蛋饼 54
- 黄白蛋饺 55
- 糯米金丝枣 56
- 荷包荔枝蛋 57
- 茄酱蛋卷 58
- 五香蛋豆腐饼 59
- 果酱蛋卷 60
- 蛋松 61
- 松花土豆饼 62

- 杏仁南瓜饼 63
- 金丝南瓜 63
- 香煎南瓜饼 64
- 南瓜酥饼 65
- 油炸南瓜饼 66
- 葫芦饺 66
- 橙汁香瓜卷 67
- 冬瓜托珠 68
- 软炸冬瓜夹 69
- 太极芋泥 70
- 白玉饼 71
- 黄油芋头糕 72
- 奶香藕粉筒 72
- 拔丝奶香藕圆 73
- 蒸藕饼 74
- 糖醋酿藕 75
- 芝麻藕片 76
- 鲜藕糖丝 77
- 糖醋红萝卜 78
- 五味萝卜条 78
- 酱萝卜头 79
- 酱甜姜 81
- 咸甜大蒜 82
- 甜味藟头 83
- 酸辣藟头 83
- 怪味芸豆角 84
- 土豆鸡蛋串 85
- 炸土豆串 86

- 果脯土豆 87
- 土豆酥泥 88
- 洋芋土司片 89
- 葱油土豆片 90
- 脆皮土豆条 91
- 精制土豆条 91
- 松花土豆卷 92
- 蛋黄土豆卷 93
- 金沙橘子 94
- 芝麻土豆丸 95
- 火腿土豆圆 96
- 凤凰土豆球 97
- 鲜肉土豆球 98
- 椰茸洋芋果 99
- 银色土豆丸 99
- 香甜薯饼 100
- 荷包土豆饼 101
- 蛋黄土豆饼 102
- 土豆奶香饼 103
- 肉松土豆饼 103
- 咖喱蛋土豆饼 104
- 脆香土豆饼 105
- 煎烹“白蜜”饼 106
- 芝麻“白蜜”饼 107
- 瓜红“白蜜”饼 108
- 酥皮“白蜜”饼 108
- 煎土豆饼 109
- 醉心土豆饼 110



鱼松土豆饼 111
炼乳土豆夹 112
蛋黄土豆夹 113
蜜饯茄子 114
酥脆茄夹 114
双味茄饼 115
水晶番茄 116
奶香爱情果 116
香辣脆皮豆花 117
炸臭豆腐 118
炒豆腐脑 119
血豆腐 120
夹沙豆腐 120
菊花豆腐丸 121

咸蛋豆腐饼 122
鱼香豆腐饼 123
兰花豆腐干 124
麻辣豆丝 124
糟醉银杏 125
百合马蹄糕 126
蟹黄百合羹 127
银耳红薯羹 128
芙蓉藿香饺 128
红油公英 129
蕨菜煎饼 130
辣椒饼 131
啤酒锅饼 131
怪味油炸饺 132

红薯火锅粉 133
麻辣烫 134

果品杂粮类(85)

甜藕糕 137
菠萝冻糕 137
麻辣玻璃金条 138
荔枝玉米羹 139
什锦果羹 140
西瓜冰淇淋 141
草莓果冻 142
枇杷冻 142
拔丝酿山楂 143
水晶“红宝石” 144

腰果糊圆子 145
脆皮葡萄串 146
糟醉马蹄 147
马蹄枣泥饼 147
油炸苹果串 148
奶香苹果圈 149
水果蛋糕 150
水晶蜜桃糕 151
寿果蛋羹 152
果味冻糕 152

什锦梨瓢 153
五果梨羹 154
酥梨圆子 155
水晶梨冻 156
烙柿子饼 156
飘香柿子丸 157
珍珠香蕉圆子 158
炸香蕉腊肉饺 159
香蕉虾仁 160
香蕉蛋卷 161



- 双味香蕉排 162
- 香蕉玉米羹 162
- 香蕉荷包蛋 163
- 糟醉板栗 164
- 甜美板栗球 165
- 椒麻桃仁 165
- 桃泥珍珠凉糕 166
- 核桃泥 167

- 酥皮豌豆卷 168
- 豌豆煎饼 169
- 夜露霜 170
- 酱酥豌豆 171
- 玉米发糕 171
- 香麻夹心糕 172
- 鲜玉米糕 173
- 玉米豆沙饼 174
- 玉米猪肉包 175
- 香炸黄金串 176
- 肉玉米粑 177
- 翡翠蚕豆羹 177
- 蚕豆沙 179
- 蚕豆虾球 179
- 蚕豆糕 180
- 鱼香蚕豆 181
- 粉蒸嫩黄豆 182
- 鲜果玉米羹 183
- 青豆腐球 183
- 水晶黄豆 184
- 鸡丝豆腐脑 185
- 双粮烤饼 186
- 香煎高粱饼 187
- 红粮麻糕 187
- 绿豆凉糕 188
- 果味山药饼 189
- 茄汁山药饺 190
- 开心山药 190
- 果味山药卷 191
- 松花红薯蛋 192
- 粉蒸甜糕 193
- 蜜汁苹果 194
- 奶香葡萄 195
- 鲜苕油饼 196
- 什锦苕圆 197
- 农家苕饼 197
- 红薯凉粉 198
- 三丁红苕粉 199
- 糟香红薯汤 200
- 龙眼苕卷 201
- 姜汁毛豆 202
- 怪味花生 203
- 淡奶茶果羹 204
- 橘味竹花羹 204

面粉类(75)

- 南瓜包子 207
- 文君包子 208
- 西点鸭肉包 209
- 水煎包子 210
- 烤馍 211
- 翠绿馒头 212
- 果子馒头 212
- 薯米烧麦 213
- 蟹黄烧麦 214



牛肉烧麦 215
翡翠烧麦 215
海鲜元宝饺 216
南瓜蒸饺 217
兔饺 218
四喜饺 219
酥皮鸡饺 220
槐花饺子 221
山椒鱼肉烧麦 222
淀粉莲茸饺 223
春卷丝娃娃 224
婆婆春卷 224
鸡丝卷 225
素锅贴 226
啤酒炸馅饼 227
奶香荞面饼 228
番茄卤肉饼 229
奶香褡裢饼 230
五香芝麻烧饼 231
猪肉大饼 232
火腿大饼 232
煎香椿饼 233

葱烧大饼 234
油条圆饼 235
口袋饼子 236
啤酒面包 237
鲑鱼三明治 237
火腿奶酪三明治 238
什锦三明治 239
油葱蛋糕 239
荞面果糕 240
金银夹沙糕 241
鲜奶千层酥 241
芝麻酥卷 242
芝麻莲花酥 243
新式桃酥 244
鸽蛋酥 245
豌豆抄手 246
虾仁青豆饺 247
牛肉抄手 248
奶味龙须面 249
鸡蛋面条 250
四味凉面 251
酸辣凉面 252

葱油凉面 252
什锦烩面 253
炒面 254
牛肉毛面 255
红油面疙瘩 256
葵花籽油条 256
茉香葱盒 257
虾仁盒子 258
燕窝粿 259
蚝皇香蕉 260
炸羊尾 261

米制品类(34)

筒仔米糕 263
南瓜印糕 263
蛋油米糕 264

鸡冠油糕 265
糖拌年糕 266
双色豆沙糕 267

斑竹黄粿 268
肉糍粿 268
桑叶粿 269



- | | | | |
|-------|-----|-------|-----|
| 白糖酥卷 | 270 | 糯米煎饼 | 280 |
| 泰米如意卷 | 271 | 荷叶蒸饼 | 280 |
| 果仁糯米卷 | 272 | 米粉汤 | 281 |
| 羊肉抓饭 | 273 | 腊味糯香饺 | 282 |
| 公英八宝饭 | 274 | 手抓羊肉粽 | 283 |
| 南瓜团子 | 275 | 艾蒿馍馍 | 284 |
| 麻香南瓜饼 | 276 | 口蘑鱼粥 | 284 |
| 肉鱼珍珠丸 | 277 | 醉八仙 | 285 |
| 拔丝小汤圆 | 278 | 糯米酿馒头 | 286 |
| 滑夹马蹄饼 | 279 | | |

后记 287



菜有兴 (175)

