

中國小吃

(四川風味)

四川省蔬菜飲食服務公司 編

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。这套书是在商业部饮食服务局的支持下，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（四川风味）》一书，是四川省蔬菜饮食服务公司组织编写的，由蒋荣贵、张嘉珍、李新同志执笔，重庆及部分市地县饮食服务公司为本书提供了素材，在此一并致谢。



组合小吃



滴油蒸饺



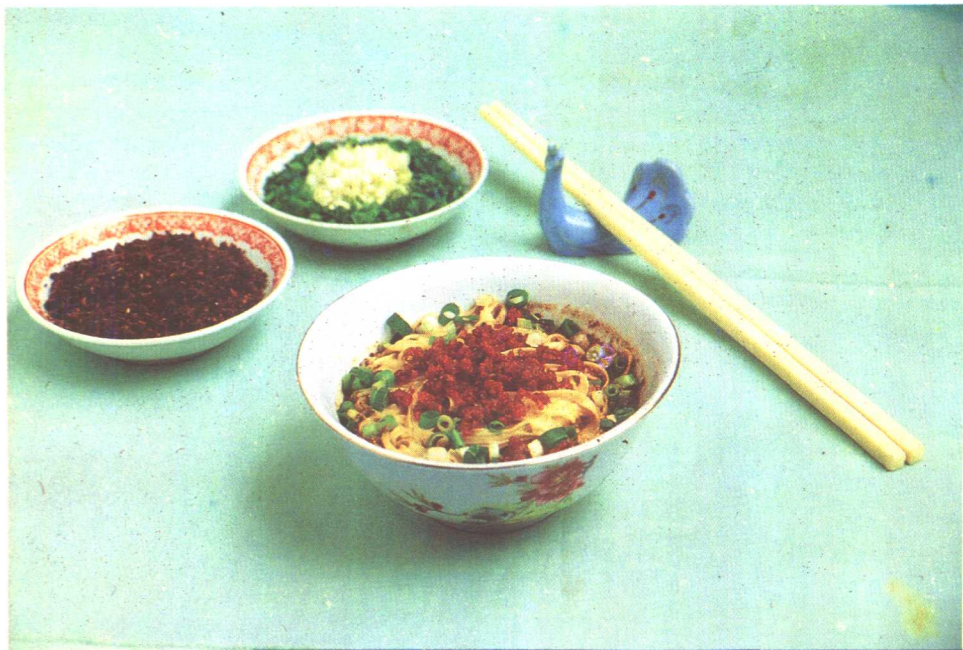
凉糍粑



青城白果糕



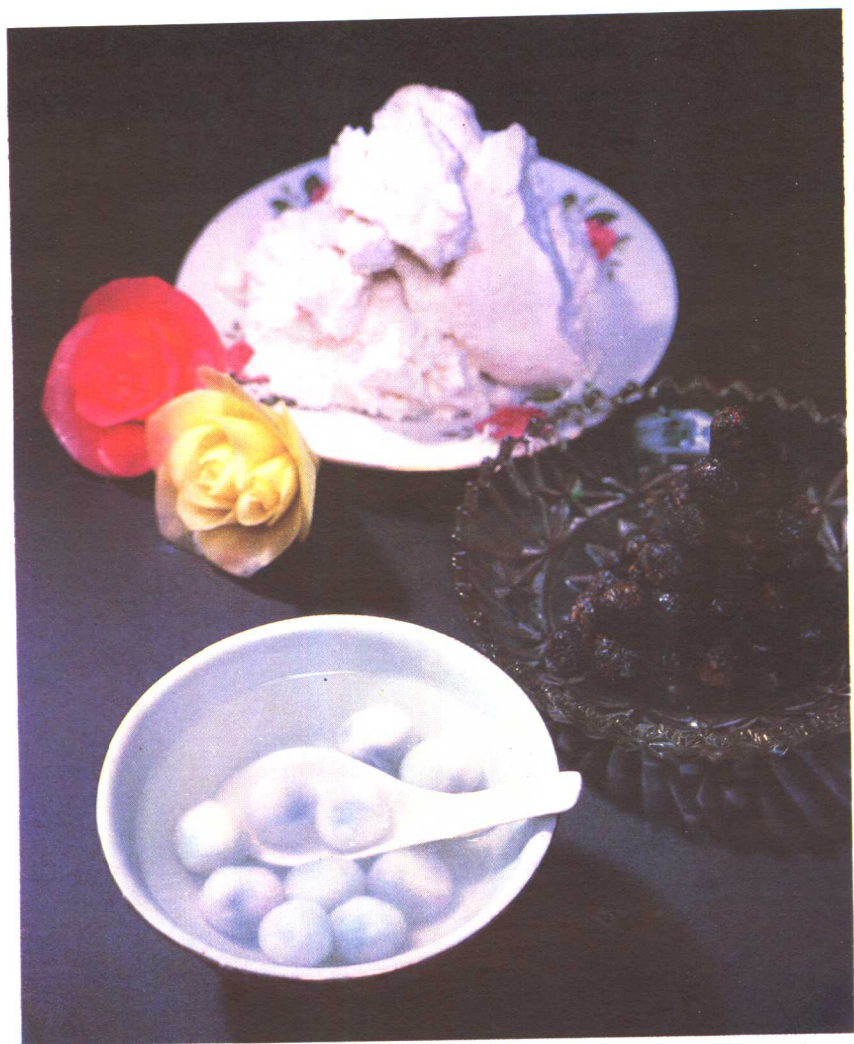
波丝丝油糕



担担面



千层糕





钟水饺



珍珠圆子

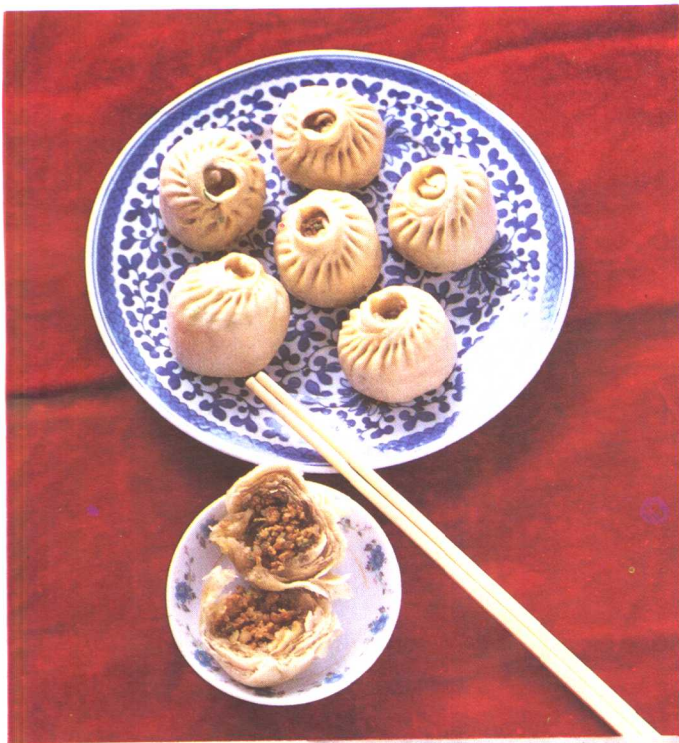


大竹醪糟

玻璃烧卖



果酱斗糕



破酥包子



崇庆冻糕



龙抄手



糖油果子



叶儿粑



蛋饼

成都担担面馆



成都名小吃店一瞥



成都珍珠圓子店

目 录

- 概 述·····(1)
- 一、韩包子·····(4)
- 二、九园包子·····(5)
- 三、破酥包子·····(7)
- 四、瘥胡子龙眼包子·····(8)
- 五、豆芽包子·····(9)
- 六、钟水饺·····(10)
- 七、酥皮葱饺·····(12)
- 八、南瓜蒸饺·····(13)
- 九、龙抄手·····(14)
- 一〇、牛肉抄手·····(16)
- 一一、海包面·····(17)
- 一二、蒸抄·····(19)
- 一三、焦皮酥·····(20)
- 一四、鸡丝春卷·····(21)
- 一五、玻璃烧卖·····(22)
- 一六、鸡汁锅贴·····(23)
- 一七、韭菜合子·····(25)
- 一八、玫瑰一窝丝·····(26)
- 一九、燕窝粿·····(27)
- 二〇、蜘蛛粿·····(28)
- 二一、波丝油糕·····(29)
- 二二、江北提丝发糕·····(30)
- 二三、蛋烘糕·····(31)
- 二四、枣糕·····(33)
- 二五、子面猪油发糕·····(34)
- 二六、千层糕·····(35)
- 二七、烫面油糕·····(36)
- 二八、鲜花饼·····(37)
- 二九、盆花酥·····(38)
- 三〇、蝴蝶酥·····(39)
- 三一、萝卜酥饼·····(40)
- 三二、牛肉焦饼·····(41)
- 三三、核桃酥饼·····(43)
- 三四、埋砂酥饼·····(44)
- 三五、阆中白糖蒸馍·····(45)
- 三六、回族烧饼·····(47)
- 三七、面筋团·····(48)

- 三八、锅魁……………(49)
- 三九、担担面……………(53)
- 四〇、宜宾燃面……………(54)
- 四一、牌坊面……………(55)
- 四二、宋嫂面……………(56)
- 四三、牛肉荞面……………(58)
- 四四、新都银丝面……………(59)
- 四五、豆花面……………(60)
- 四六、甜水面……………(61)
- 四七、海螺面……………(62)
- 四八、什锦烩面……………(63)
- 四九、铜井巷素面……………(65)
- 五〇、经济凉面……………(66)
- 五一、砂锅煨面……………(67)
- 五二、赖汤圆……………(68)
- 五三、山城小汤圆……………(69)
- 五四、珍珠圆子……………(70)
- 五五、芝麻圆子……………(72)
- 五六、绣球圆子……………(73)
- 五七、糖油果子……………(74)
- 五八、南川米包子……………(75)
- 五九、白蜂糕……………(76)
- 六〇、五香糕……………(77)
- 六一、果酱熨斗糕……………(78)
- 六二、渝州白糕……………(79)
- 六三、包心白糕……………(81)
- 六四、蒸蒸糕……………(82)
- 六五、马蹄糕……………(83)
- 六六、嵌花年糕……………(85)
- 六七、崇庆冻糕……………(87)
- 六八、滴油蒸饺……………(88)
- 六九、龙眼玉杯……………(89)
- 七〇、叶儿粑……………(90)
- 七一、三大炮糍粑……………(91)
- 七二、绿豆团……………(93)
- 七三、午时粑……………(94)
- 七四、猪油泡粑……………(95)
- 七五、凉糍粑……………(96)
- 七六、豆沙油钱……………(97)
- 七七、荷叶糍……………(98)
- 七八、大竹醪糟……………(99)
- 七九、涪陵油醪糟……………(100)
- 八〇、顺庆羊肉粉……………(102)
- 八一、炖鸡米粉……………(103)
- 八二、成都凉粉……………(105)
- 八三、川味油茶……………(106)
- 八四、鸡荪粥……………(107)
- 八五、三合泥……………(108)

- 八六、油芯……………(110)
- 八七、川北凉粉……………(111)
- 八八、豆花……………(112)
- 八九、鸡丝豆腐脑……………(113)
- 九〇、片粉……………(114)
- 九一、奶汤羊杂粉……………(116)
- 九二、豌豆块……………(117)
- 九三、冰桂藕丸……………(118)
- 九四、鲜藕丝糕……………(119)
- 九五、青城白果糕……………(120)
- 九六、枇杷羹……………(121)
- 九七、冰糖芋儿泥……………(122)
- 九八、苕枣……………(122)
- 九九、松花苕蛋……………(123)
- 一〇〇、凉根面……………(124)
- 一〇一、夜露霜……………(125)
- 一〇二、治德号小笼
牛肉……………(126)
- 一〇三、虾羹汤……………(127)
- 一〇四、酸辣粉……………(129)
- 一〇五、蛋丝糕……………(130)
- 一〇六、通江银耳羹……………(131)
- 一〇七、肉包谷粑……………(132)
- 一〇八、青城茅梨冻……………(133)