东北风味小吃

主编　吴　杰

编著　郭玉华　曹壁江　齐庆仁　申伟平
申　丹　赵雪艳　赵　兰　赵　堤
吴克香　吴昊然　潘文慧　刘克志
崔修慧　施云琴　胡立锁　李文娟

摄影　吴　杰

金盾出版社

需要全本请访问 www.ertongbook.com



东北肉饼

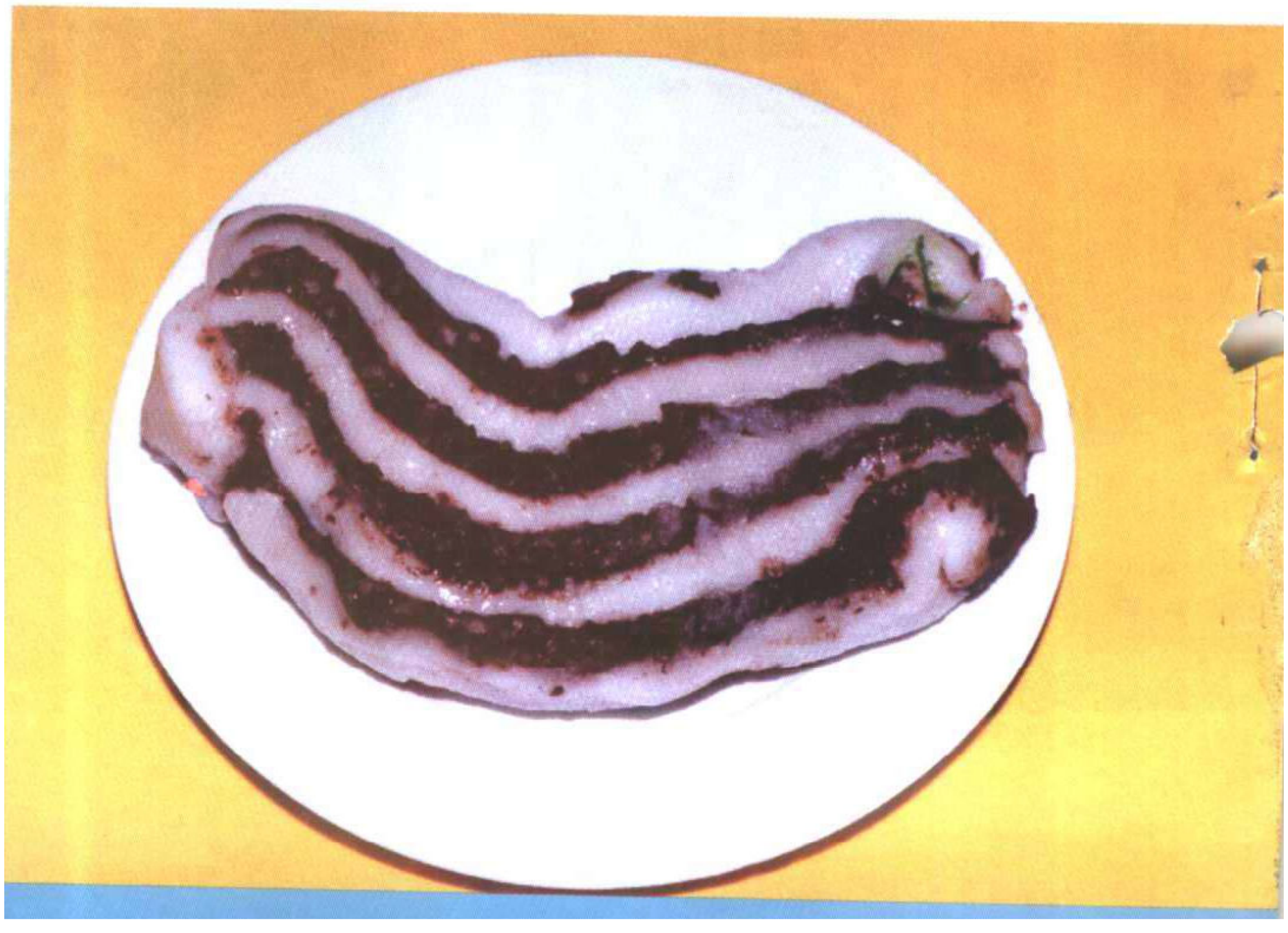
金 丝 饼

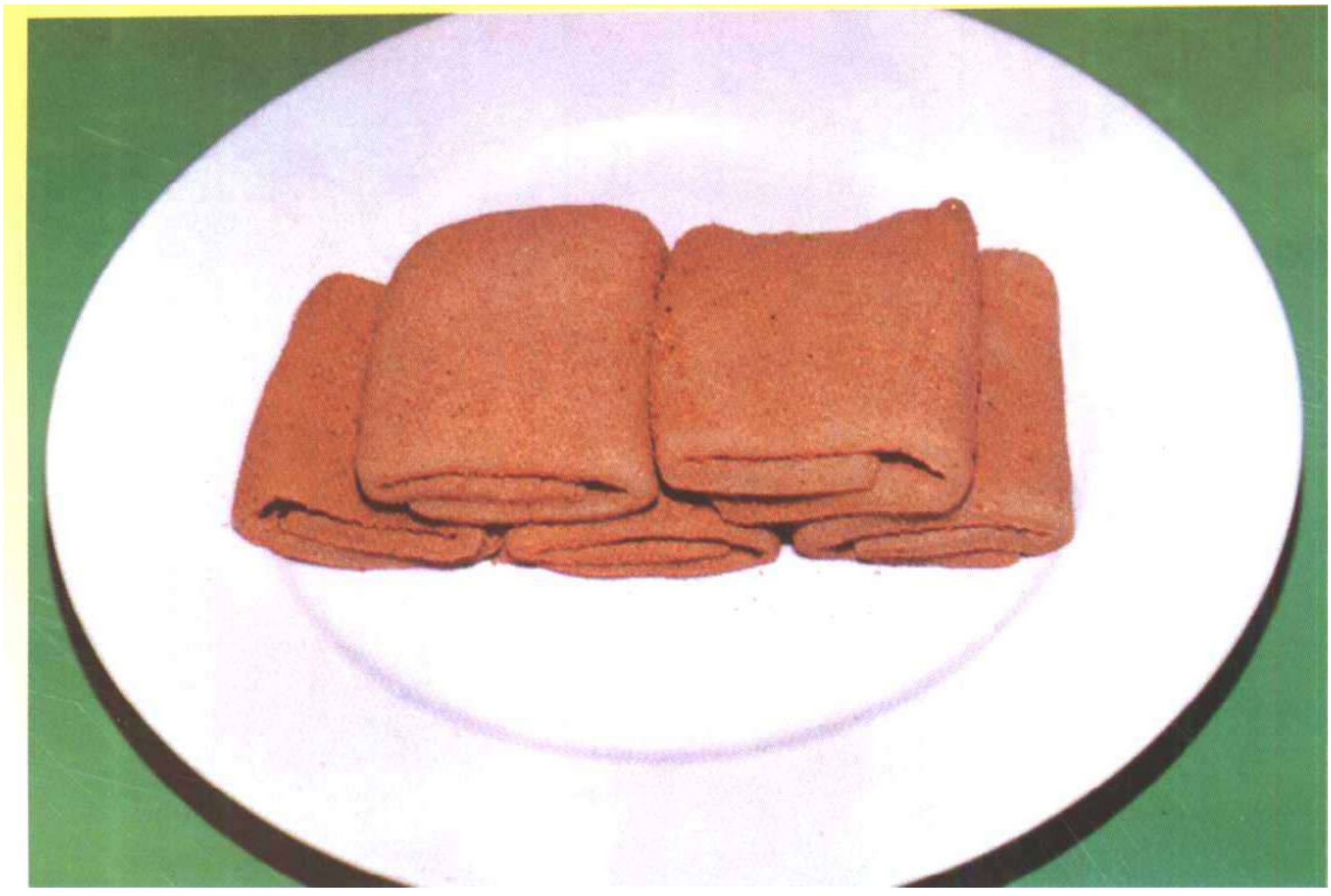




吉利堂双色糕

延吉豆沙切糕



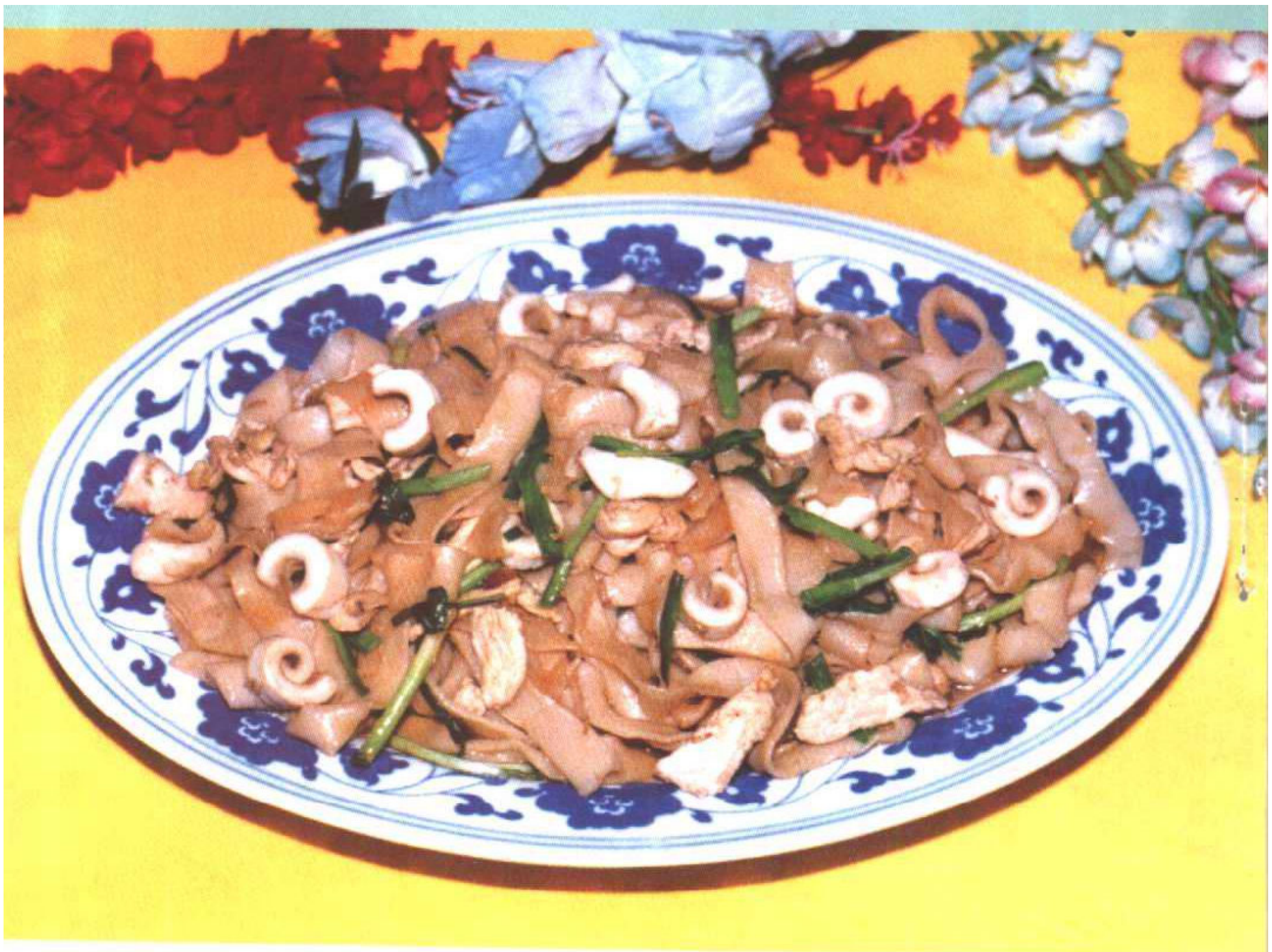


豆面糕

凉　糕



三鲜炒面



牛肉宽条面

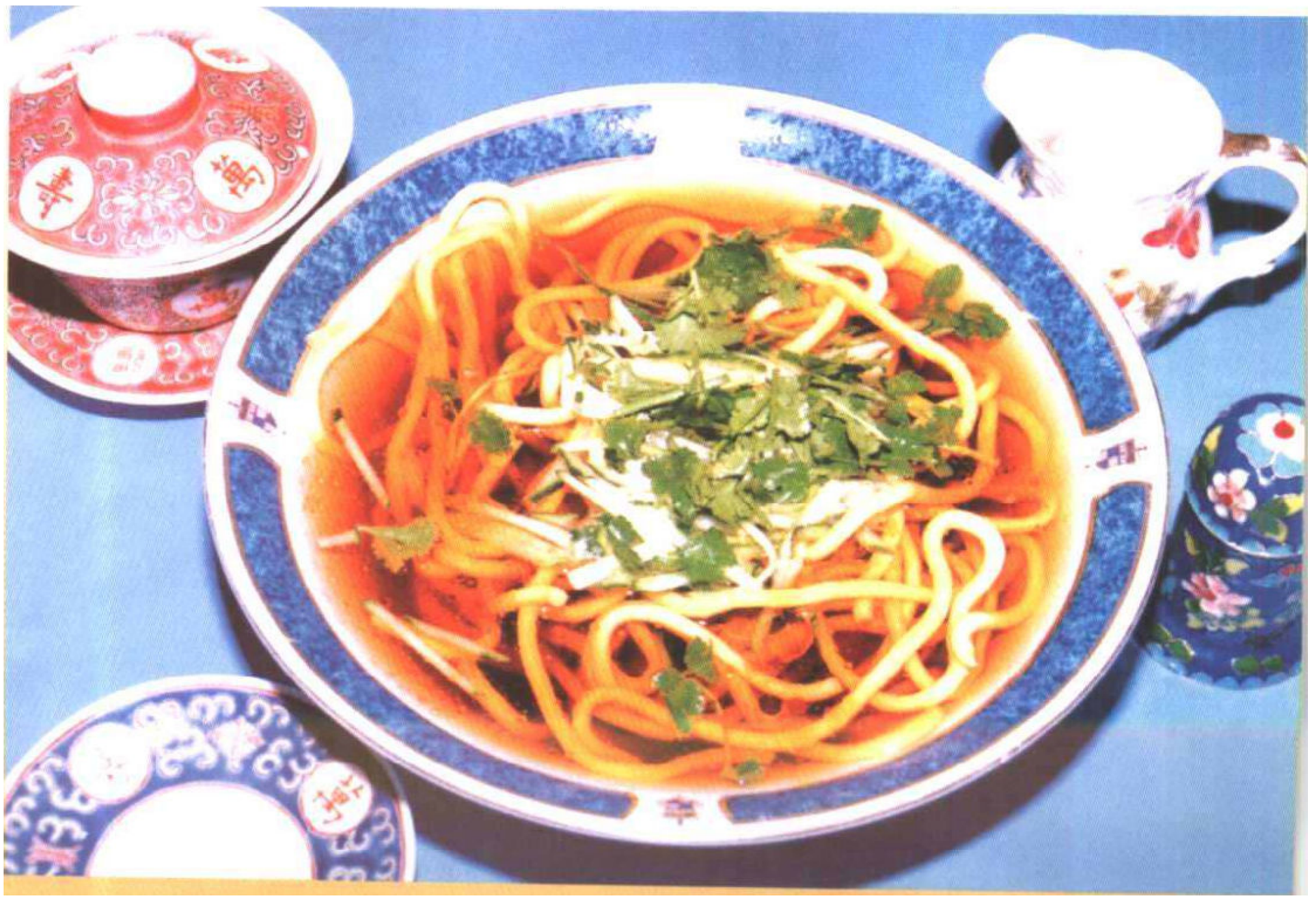


需要全本请访问 www.ertongbook.com



炒鱿鱼面

糖醋玉米面条

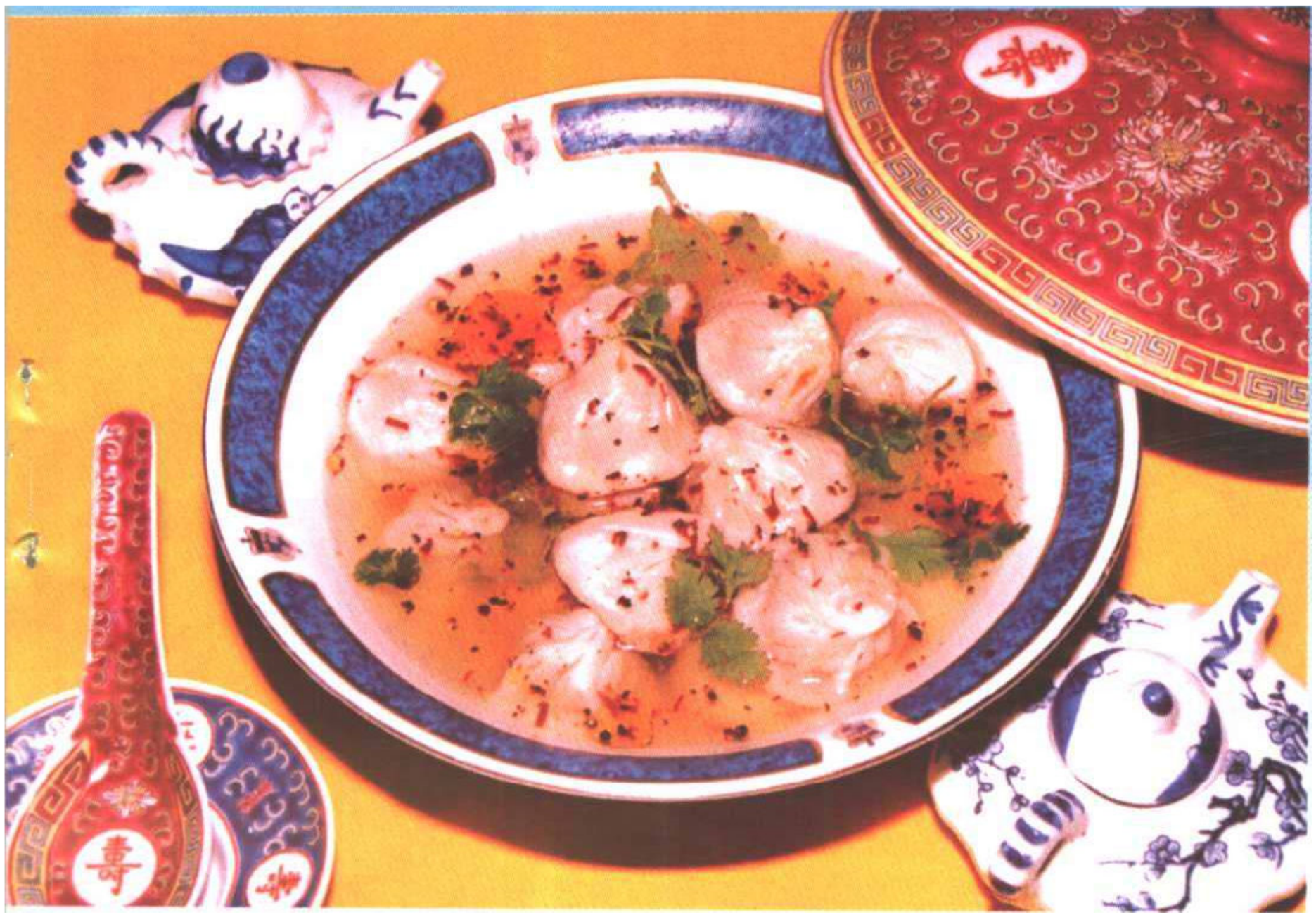




烧面片

东北粘豆包

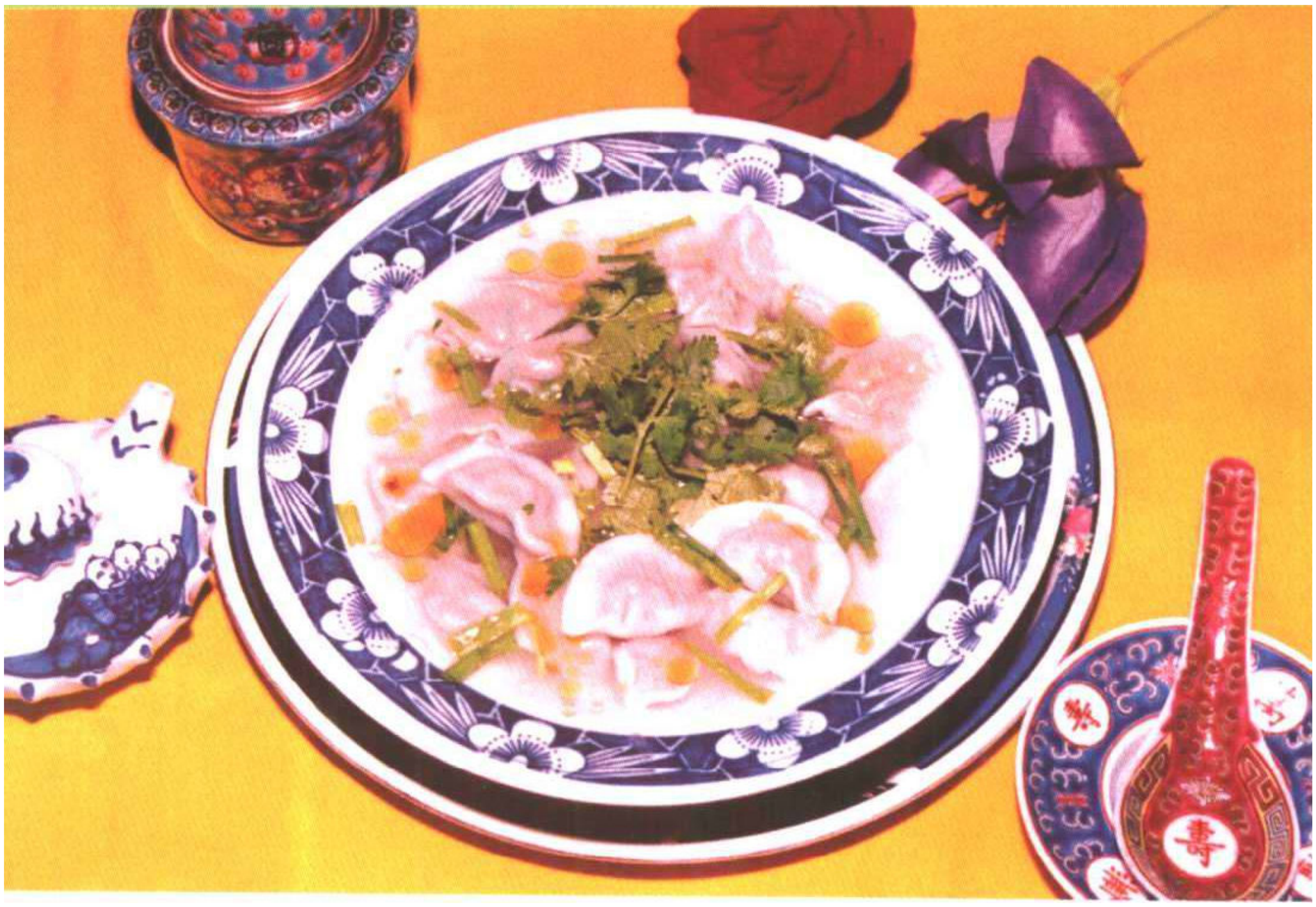




吉利堂麻辣混汤包

水 煎 包





混汤小饺子

豆沙凉饺





驴肉锅贴

速蒸甜花卷





黑米鸡肉饭

牛肉■子饭



需要全本请访问 www.ertongbook.com



花边烧麦



江米条



片白肉



羊骨棒

前　　言

我国东北地区地域辽阔，土地肥沃，各种动、植物资源十分丰富。良好的自然条件孕育了灿烂的饮食文化，造就了风味独特的各种小吃。

东北风味小吃历史悠久，品种繁多。它不仅用料广泛，制法多样，而且特色鲜明，风味别具。其中有许多小吃，原先只是沿街叫卖或摆摊销售的小食品，后来经过长期演变发展，相互交流，博采众长，不断融入其他地区小吃的特点，终于形成了今天独有的东北风味。诸如麻香煎饼、打糕、朝鲜冷面、熏馅饺子、白肉血肠、丁香鸭子、熏驴肉等，现已成了倍受欢迎的美味食品，遍及南北各地的酒家饭店。

为满足广大群众及美食爱好者的需求，本书收入了东北三省230种最具地方特色的风味小吃。这些小吃，原料普通，制法简便，易学好做，不仅适合一般家庭和各类餐馆学习制作，也可供有关院校作为教学参考。

本书在编写过程中得到了吉林省四平市吉平宾馆和吉利堂美食府总店的大力支持，以及张春娟、申中林、郭立军、孙岩、李永宏、陆春红、王彦斌、王传秀诸同志的热情帮助，在此一并致谢。

由于水平所限，书中难免会有疏漏之处，恳请读者批评指正。

作　者

本书彩图

摄影：

吴　杰



千层饼



三鲜炒饼



烩玉米饼



五香糖熏兔



烩双豆腐



高粱面丸子

目　　录

一、饼　类

蒸饼……（1）
千层饼……（1）
土豆饼……（2）
麻香煎饼……（2）
鸡茸煎饼……（3）
葱花煎饼……（3）
吉利堂煎饼……（4）
鸡丝炒饼……（4）
牛肉丝炒饼……（5）
三鲜炒饼……（5）
炒玉米饼……（6）
刺嫩芽炒饼……（7）
血豆腐烩饼……（7）
百叶烩饼……（8）
三鲜烩饼……（8）
烩玉米饼……（9）
海城风味馅饼……（10）
马家锅烙……（10）
东北肉饼……（11）
熏肉大饼……（12）
吉利堂三彩饼……（12）
三杖饼……（13）
糖锅饼……（14）
合饼……（14）
牛肉萝卜饼……（15）
搅面馅饼……（15）
黄米面饼……（16）
萝卜黄面饼……（16）
金丝饼……（17）
鸡茸千层饼……（17）
芝麻片火勺……（18）
肉火勺……（19）
炸豆沙饼……（19）
炸箅子……（20）
芝麻金钱酥饼……（20）
黑芝麻饼……（21）
双酥月饼……（21）
油酥蚕蛹……（22）
螺旋枣泥酥……（22）
苹果酥……（23）
酥皮家常饼……（23）
烤馅饼……（24）
椒盐饼……（25）
牛肉火烧……（25）
燉烧饼……（26）

需要全本请访问 www.ertongbook.com