

# 《风味小吃8000例》

## 图书基本信息

书名：《风味小吃8000例》

13位ISBN编号：9787534143786

10位ISBN编号：7534143780

出版时间：2012-3

出版社：浙江科学技术出版社

页数：363

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《风味小吃8000例》

## 内容概要

《风味小吃8000例(附DVD光盘1张)》全面系统地介绍了各地风味小吃的烹饪技巧、营养结构与饮食宜忌，具有体例科学、内容丰富、装帧精美、经济实惠的特点，且循序渐进、简单易学。它是一本家庭学习风味小吃烹饪方法的指导书。

## 作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。

犀文出版的图书主要为烹饪菜谱、小工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。

犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

## 书籍目录

京津小吃

食物营养介绍--黑芸豆

焦圈 | 京味打卤面

三色凉面 | 豌豆黄

黏豆包 | 卤煮火烧

门钉肉饼 | 螺丝转儿

京东肉饼 | 延吉凉面

糖火烧 | 香煎鸡丝饼

菊花酥 | 蜜三刀

糖耳朵 | 手抓饼

吉祥杂粮包 | 驴打滚

奶油龙须饼 | 八宝莲子粥

炒疙瘩 | 打糕

贴饽饽熬小鱼 | 嘎巴菜

一品烧饼 | 荷叶饼

自来红 | 玫瑰饼

肉沫烧饼 | 茯苓夹饼

萨其马 | 白年糕

糯米面炸糕 | 奶油炸糕

烫面炸糕 | 馓子麻花

酥皮焗鲜奶 | 脆麻花

炸回头 | 炸口袋

锅贴 | 京味塌糊子

灌肠 | 姜丝排叉

三鲜烧卖 | 炸肉火烧

褡裢火烧 | 蝴蝶酥

炸三角 | 棒槌饅子

羊眼儿包子 | 艾窝窝

小窝头 | 蒸食炸

芸豆卷 | 小米豌豆粥

酸梅汤 | 豆腐脑

羊霜肠 | 爆肚

糖卷果 | 明顺斋什锦烧饼

狗不理包子 | 陆记烫面炸糕

耳朵眼炸糕 | 蟹黄烧卖

杜称奇火烧 | 桂发祥什锦麻花

王记剪子股麻花 | 煎焖子

元宝酥 | 煎饼饅子

白记牛肉水饺 | 火锅白肉水饺

曹记五香驴肉 | 水爆肚

炸银鱼 | 罗汉肚

炸酱面 | 鲜豆浆

芸豆糕 | 杏仁茶

冰糖葫芦 | 蔬菜丸子

麻豆腐 | 发糕

炒肝 | 果味红薯

上海小吃

## 食物营养介绍--糯米

火腿萝卜丝酥饼 | 油炸糖糕  
百果馅酒酿圆子 | 三虾面  
肉丝两面黄 | 桂花甜酒酿  
枣泥酥饼 | 油氽排骨年糕  
麻球 | 虾肉绉纱馄饨  
水晶包 | 西米银耳羹  
叉烧蛋球 | 糯米糖饺  
肴肉面 | 上海杏仁豆腐  
油煎南瓜饼 | 板栗糕  
葱油饼 | 猫耳朵  
油豆腐线粉汤 | 绿豆糕  
咸煎饼 | 凤尾烧卖  
麻糖锅炸 | 南翔小笼  
小绍兴鸡粥 | 虾仁汤年糕  
重阳糕 | 青团  
细沙条头糕 | 油氽包子  
腊八粥 | 肉松蛋卷  
黄松糕 | 粢毛团  
豆沙酥角 | 桂花糖油红薯  
猪油夹沙八宝饭 | 紫菜蛋卷  
猪油百果松糕 | 桂花糯米藕  
百合酥 | 虾米葱油面  
鱼圆汤 | 凤尾酥  
三丝眉毛酥 | 小肉面  
香糟螺蛳 | 桂花糖年糕  
上海核桃酪 | 鲜肉中包  
大卤面 | 牡丹虾仁

## 川渝小吃

## 食物营养介绍--稻米

香辣鸭舌 | 重庆酸辣粉  
赖汤圆 | 钵钵鸡  
宜宾燃面 | 红油抄手  
四川水豆豉 | 珍珠圆子  
酸辣汤 | 红油肚丝  
八宝瓢梨 | 四川辣子水饺  
传统大肉面 | 怪味凉面  
鸡丝凉面 | 龙抄手  
牛奶凉粉 | 美味冻粬  
肉馅味冻粬 | 芝麻核油冻粬  
蟹肉伊面 | 什锦鸡蛋面  
川北凉粉 | 芝香羊肉串  
香葱油面 | 野菜肉酱面  
清汤牛肉面 | 全家福汤面  
海鲜龙须面 | 牛筋丸面  
宋嫂面 | 山椒鸡爪  
樱桃羹 | 牛肚火锅  
鱿鱼羹面 | 鸡翅香菇面  
担担面 | 沙锅酸辣肠粉

夫妻肺片 | 冰汁杏淖  
沙黄蛋角酥 | 毛血旺  
红枣油花 | 赖桃酥  
鸡丝软炒面 | 红烧牛腩面  
二姐兔丁 | 什锦果冻  
鲜虾担仔面 | 酉阳麻辣牛肉片  
绿豆团 | 油泼面  
牌坊面 | 小笼粉蒸鸡  
富乐在手 | 土沱麻饼  
鸡丝米粉 | 榨菜肉丝粉  
咖喱牛肉细粉 | 金钩包子  
清汤抄手 | 灯影牛肉  
红灯笼卤鸭 | 提糖米糕  
洋葱炒米粉 | 开水米花糖  
叶儿粑 | 痣胡子桂圆包子  
清汤银丝素面 | 五香牛肉松  
仙桃豆泥 | 核桃糕  
剁椒三明柿 | 香菇肉丝炒米粉  
慈姑枣泥饼 | 三义园牛肉焦饼  
油炸麻圆 | 情果锅贴包子  
三大菌面 | 鱼松  
怪味花生米 | 凉糍粑  
桂花虾皮炒粉丝 | 凉拌酸辣蕨根粉  
鲜花饼 | 土豆饼  
仔面焦饼 | 椒盐锅魁  
卤肉夹锅魁 | 蕨菜萝卜苗拌粉丝  
钟水饺 | 甜水面  
黄瓜粉皮拌鸡丝 | 山茶银耳羹  
长寿薄脆 | 辣酱鸡丝粉皮  
酥心脆糖 | 四川薄饼  
果酱白蜂糕 | 双色米糕  
四川千层发糕 | 八宝油糕  
蜜汁苕枣 | 郭汤圆  
铜井巷素面 | 粉皮白肉  
酸辣豆花 | 羊头肉拌粉  
拌荞麦冷粉 | 粉皮拌莴笋  
蛋烘糕(甜) | 四川藕丝糕  
八宝甜粽 | 八宝酿枇杷  
三大炮 | 艾蒿饽饽  
千层馒头 | 龙炒手  
棒棒鸡丝 | 银耳果羹  
合川桃片 | 蘑菇烩粉丝  
三鲜炒粉丝 | 芙蓉炒蟹粉  
雪菜烤鸭丝焖炒米粉 | 炒银针粉  
银芽米饺 | 烤鱼片  
四川炸元宵 | 甜艾团  
家常黄鳝面 | 小笼粉蒸牛肉  
干炒火腿鸡丝米粉 | 珍珠丸子  
三合泥 | 姜汁热味鸡

奶汤海参面 | 樟茶蛋  
豆花饭 | 小炒渍菜粉  
苏稽米花糖 | 芹菜红萝卜冷汤面  
五香糖醋腐竹 | 韩包子  
卤肉锅盔 | 五通桥叶儿耙  
泡椒乌贼仔 | 什锦烩面  
午时粳 | 平都牛肉松  
酿藕 | 奶汤羊肉面  
肥肠粉 | 口蘑小包  
豆浆拉面 | 米凉粉  
牛肉小包 | 四喜蒸饺  
仁寿芝麻糕 | 肥肠米粉  
凉蛋糕 | 鲜花活油饼  
烫面油糕 | 樱桃蜜饯  
蛋烘糕(咸) | 酸辣三丝面  
广东小吃  
食物营养介绍--薏米  
粉饺 | 萝卜饼  
虾饺皇 | 潮州韭菜饼  
果汁心太软 | 云吞面  
奶黄包 | 广式叉烧酥  
酥香杏仁球 | 蜂糕  
黑米烧卖 | 客家福满船  
咸水角 | 油煎  
炸俩蒸肠粉 | 干炒牛河  
桂花云片糕 | 南乳蛋散  
南乳花生 | 阳江炒米饼  
炸云吞 | 干蒸牛肉丸  
咸蛋酥 | 老婆饼  
虎皮鸡爪 | 传统崩砂  
蒜香茄子 | 炒牛奶  
脆蛋散 | 番禺鱼烧卖  
水晶虾饺 | 紫菜鱼卷  
和味牛腩 | 虾仁烧麦  
爽口马蹄糕 | 顺德龙耳  
芝麻糊 | 花生杏仁露  
花生核桃糊 | 罗汉果糖水  
姜撞奶 | 窝蛋奶  
客家茶果 | 赤豆冰  
笑口枣 | 龟苓膏  
双皮奶 | 葡挞  
丝袜奶茶 | 蛋挞  
糖醋猪蹄蛋 | 果仁猪油糕  
芦根甘蔗粥 | 艇仔粥  
状元及第粥 | 滑蛋牛肉粥  
豉汁烤鲜贝 | 草鱼片香菜粥  
皮蛋猪肝粥 | 广式月饼  
鸡仔饼 | 蜜汁叉烧包  
炭烧牡蛎 | 盐焗鸡爪

光酥饼 | 酸笋焗螺蛳  
腊肠糯米卷 | 伦敦糕  
蜂巢芋角 | 大良膏煎  
雷州田艾饼 | 粉果  
海湾流沙包 | 皮蛋酥  
酥皮莲蓉包 | 肠粉  
沙河粉 | 荷叶饭  
烤乳猪 | 鲜虾拉肠  
胡椒饼 | 琉璃桃仁  
姜糖 | 腰果酥  
可爱猪仔包 | 冬蓉榄仁包  
香滑椰汁包 | 韭菜煎饺  
菠菜蒸饺 | 酸豆角肉饺  
顺德鱼包饺 | 凤凰排粿  
麦丽香粗粮包 | 玉米蒸饺  
水晶萝卜饺 | 甘笋椰丝粿  
香酥炸虾饺 | 鹌鹑蛋水晶球  
香麻花生包 | 水晶雪菜饺  
富贵石榴球 | 豆沙软角  
碧绿菊花羹 | 黄金玉米饺  
香肠包 | 双色太极饺  
洋葱鸡肉角 | 客家咸汤圆  
薰衣草虾饺 | 玉液琼浆包  
像生马蹄粿 | 脆皮猪肠粉  
奶酪汤圆 | 水晶香辣粿  
咖喱鸡柳包 | 千层咖啡糕  
火鸭丝薄饼 | 斑叶兰薯蓉粿  
珍珠糯米烧卖 | 雪菜火鸭包  
均安鱼蓉糕 | 椰香金三角  
黄金玉米球 | 孜然牛肉烧卖  
香菇滑鸡包 | 黄金小米糕  
豆蓉菊花盏 | 咖啡吮吮球  
鸡酱烧卖 | 网皮香煎包  
清香花生卷 | 香芋米网  
豆浆咸水粿 | 鱼线紫菜云吞  
菠菜汁牛肉包 | 金网翠肉盏  
乡村蚬肉饺 | 金丝凤凰球  
清汤鱼蓉窝 | 斑叶兰椰香糕  
豆蓉黄金盒 | 潮州韭菜粿  
锦卤云吞 | 佛山盲公饼  
山药薏米芡实粥 | 生滚花蟹粥  
烧鸭粥 | 客家腐皮卷  
猪血粥 | 参芪羊肉粥  
鸡丸干贝粥 | 花生烤麸粥  
生滚鲜贝粥 | 麻雀肉粥  
胡萝卜南瓜粥 | 萝卜火腿粥  
淡菜皮蛋粥 | 鹌鹑蛋薏米粥  
冬瓜皮黑豆粥 | 德庆竹篙粉  
鲜荷莲藕赤豆粥 | 蒸牛仔骨



双色花卷 | 南瓜大麦粥  
咸蛋菜心粥 | 冬菜粥  
菟丝子粥 | 锡纸焗田鸡  
碗仔翅 | 广式炒饭  
银耳薤白粥 | 龙须糖  
吴茱萸粥 | 冬黄粥  
椰香糯米糍 | 扁豆猪蹄粥  
腐乳饼 | 滋补羊肉粥  
板栗牛腩粥 | 香葱鸡肉粥  
潮州肠粉 | 葱白乌鸡糯米粥  
河北小吃  
食物营养介绍--黑糯米  
南沙饼 | 任丘茄子饼  
芝麻煎堆 | 肉丁馒头  
碱面馒头 | 蜂蜜麻糖  
清蒸山药 | 腐皮肉卷  
枸杞子银耳 | 芝麻酱蒜蓉粉皮拌蘑菇  
五色健康米粉 | 牛肉丝拌面  
蛋糜粉丝 | 雪花冬粉  
苕粉炒腊肉 | 雪菜肉丝面  
粉皮炒鱼嘴 | 软兜带粉  
桂圆红枣糯米粥 | 双鲜卤面  
拨御面 | 四味凉面  
黑糯米甜麦粥 | 苔椒卤面  
金毛狮子鱼 | 豆酥肉酱面  
麻香三丝冷面 | 松茸面  
山西小吃  
食物营养介绍--荞麦  
蒙城葱花烙 | 长子炒饼  
大头麻叶 | 生炒面  
饸饹面 | 晋中疤饼  
羊肉焖饼 | 烤薄脆  
筱面窝窝 | 绿豆凉粉  
尧乡火锅 | 山西红脸烧饼  
翡翠剔尖 | 油糰凉粉  
壶冲油茶 | 甩饼  
乡宁油糕 | 炒糊拔  
拨鱼儿面 | 米脐饭  
红枣米糕 | 山西玫瑰饼  
临汾糯米糕 | 油糊角  
太平臊子面 | 鲜辣鸭杂面  
沁州干饼 | 应州牛腰  
蜜汁红薯馅丸 | 雁北冷筱面  
二煲肚肺汤 | 孟封饼  
永济麻花 | 冷香豆腐脑  
刀拔面 | 乳白羊汤  
太谷饼 | 千层燕窝酥  
麻子金蝉元宵 | 空心拉面  
炸蛋包 | 刀削面

曲沃羊杂汤 | 甘餅皮月饼

油食子 | 荞面灌肠

搓碗子 | 猪血灌肠

江苏小吃

食物营养介绍--小麦

阳春面 | 小金鱼

藕粉圆子 | 莲子血糯米饭

中华海鲜烧面 | 八宝菜粥

山药糕 | 蟹黄汤包

虾仁伊府面 | 排骨粉

鱼丸清汤面 | 糯米藕

扬州炒饭 | 刀鱼卤面

无锡小笼 | 王兴记馄饨

三鲜馄饨 | 桂花栗饼

黄桥烧饼 | 葱油锅饼

常州重油酥饼 | 文蛤饼

定胜糕 | 解暑荷叶粥

苦瓜粥 | 江苏寿桃

豆瓣泥糕 | 糯米芝麻糕

淮阴小饺 | 火饺

开花馒头 | 江苏春卷

脆鳝面 | 淮安茶馓

富春三丁大包 | 翡翠烧卖

排骨蚝干粥 | 虾蟹两面黄

玫瑰蜂糖糕 | 千层油糕

大猪油年糕 | 松子枣泥拉糕

干菜包子 | 金陵盐水鸭

文楼汤包 | 乌酥豆糖粥

细沙包子 | 双麻酥饼

莲花酥 | 兰花酥

水晶肴蹄 | 白兔酥

桂花小元宵 | 青蛙酥

茭白烫面饺 | 山药桃

蝴蝶饺 | 小白兔

浙江小吃

食物营养介绍--燕麦

蛋肉麦饼 | 虾肉小笼包

冰糖莲子汤 | 温州白蛇烧饼

藕粉饺 | 雪球鱼汤

干菜油酥饼 | 鲜肉馄饨

荷叶粉蒸肉 | 重阳栗糕

湖州大馄饨 | 沙锅鱼头豆腐

薄荷马蹄糕 | 鱼肉皮子馄饨

扁豆仁糕 | 绍兴喉口馒头

雪团 | 雪菜虾仁面

温州豆沙汤团 | 香菇炒面

嘉兴鲜肉粽子 | 片儿川面

松丝汤包 | 虾爆鳝面

加味天门冬粥 | 燕麦南瓜粥

蟹柳豆腐粥 | 咸鱼肉片粥

安徽小吃

食物营养介绍--糙米

鱼皮蟹黄饺 | 葛粉圆子

三河米饺 | 徽州饼

粉子饼 | 安徽盘丝饼

霉干菜烧饼 | 淮凤酥饼

毛豆抓饼 | 鸡蛋锅贴

小茶糕 | 苕叶保

黄豆肉馓 | 火烧

示灯粑粑 | 三丁酥合

一闻香包子 | 如意卷

蟹锅贴 | 正福斋汤团

酥鸭面 | 包河藕粥

五香辣味牛肉干 | 乌饭团

小笼渣肉蒸饭 | 巢县干丝

脆炒面 | 庐江小红头

新麦汁 | 老鸭汤

罐子汤 | 深渡包袱

鲜虾干贝乌贼面 | 烫鸭肠

屯溪醉蟹 | 甘露饼

福建小吃

食物营养介绍--粟米

光饼 | 金包银

八果芝麻糍 | 闽南肉粽子

沙茶牛肉炉 | 花椒饼

酥糍丸 | 油糍

手抓面 | 水烫花螺

肉蛎饼 | 虾丸

牡蛎煎 | 香芋饼

土笋冻 | 海澄双糕嫩

炒米面 | 烤鸭

福建锅贴 | 糖枣包糍巴

锅边 | 牡蛎稀粥

沙茶烤肉 | 白糖碗糕

芋馓 | 炒面条

葛粉包汤 | 五香炸鱼条

藕筒糕 | 花生剂

鱼茸卷 | 包心鱼丸

汀州豆腐干 | 橘红糕

醉蚶瓣 | 茶叶蛋

糯米丸 | 炸枣

扁肉 | 炖盅当归鸭

芋包 | 包心豆腐丸

江西小吃

食物营养介绍--红米

九江桂花茶饼 | 鄱阳湖狮子头

弋阳醋鸡 | 鱼饼

油炸馄饨 | 安福火腿

万载卷饼 | 乡里口味鱼  
宜春松花皮蛋 | 煨牛肉月饼  
原笼船板肉 | 鱼松粥  
汽糕 | 平遥熟牛肉  
蜜茄 | 灯芯糕  
豫章酥鸭 | 兴国牛皮糖薯干  
麦糊烧 | 高粱猪肚粥  
永新柚皮 | 炒碱水粩  
滕王阁红酥肉 | 盐水方头  
炒糯米 | 东安子鸡  
鸡丝生菜粥 | 米粉肉  
山东小吃  
食物营养介绍--高粱  
炸春卷 | 景芝三盖饼  
白菜水晶饺 | 脆皮香蕉卷  
花生酥饼 | 临清烧卖  
山东煎饼 | 长清大素包  
九转大肠 | 胶东大虾面  
芝麻单饼 | 千层发糕  
德州扒鸡 | 火腿免煮燕麦粥  
鹌鹑赤豆粥 | 猪蹄汁黑芝麻糊  
香软芋头糕 | 葱油花卷  
泰安油煎包 | 青岛对虾小笼包  
黄米切糕 | 曲阜鹅脖银丝卷  
黑米蔬菜粥 | 青岛大鸡包  
牛尾粥 | 青椒瘦肉粥  
韩式拌粉条 | 黄金玉米窝头  
娃娃菜粉丝 | 黑木耳粥  
豌豆豆腐粥 | 鸡丝伊府面  
皮蛋鸡茸燕麦粥 | 鸡丝馄饨  
菜煎饼 | 平菇小米粥  
春饼 | 山东蟹壳黄  
鸡鸭饸饹 | 豆汁粥  
糖酥煎饼 | 味噌海苔面  
鲜虾馄饨面 | 卤汁荤汤银丝面  
果酱烧饼 | 炸鸡蛋包  
泰山四粉窝头 | 济南鬃肉  
周村酥烧饼 | 细馓子  
山东荷叶粥 | 黄家烤肉  
锅饼 | 五香甜沫  
潍县杠子头火烧 | 猪肉灌馅包  
坛子肉 | 枣酿糕  
炸鸡丝春卷 | 香酥煎饼卷  
鸡肉糝 | 油爆双脆  
平阴梨丸子 | 泰山豆腐丸子  
河岔口咸鸭蛋 | 水河无铅松花蛋  
口蘑脱骨扒鸡 | 油旋  
济南馄饨 | 罐儿蹄  
河南小吃

食物营养介绍--玉米

鸡蛋灌饼 | 小笼灌汤包

绿豆糊涂 | 武陟油茶

蜜汁糯米藕 | 僧帽双瓢烧饼

炸菜角 | 蒸西瓜鸡

炒红薯泥 | 菊花火锅

切馅烧卖 | 凉拌汝州粉皮

鸡丝卷 | 枣锅盔

腐皮肉卷 | 道口烧鸡

牛骨髓油茶 | 什锦蛋炒饭

壮馍 | 双批油条

连汤肉片 | 豆沫

糯米烧卖 | 红薯丸

浆面条 | 元妙观扒素鸡

三鲜豆腐脑 | 鲜酵母馒头

粘面墩 | 烩面

香菇荞麦粥 | 锦泰燎花

浆粥 | 朱仙镇五香豆腐干

蜜枣黄米粽子 | 烩饼

桂花皮丝 | 鱼排面

凤球包子 | 牛(羊)肉烩馍

海带金菇拌粉皮 | 清汤绣球皮丝

湖北小吃

食物营养介绍--黑豆

东坡饼 | 秭归粽子

金丝馓子 | 松果麻蓉包

肉丝枯炒面 | 桂花红薯饼

千层芝麻饼 | 炸姜米粩

猪油面排 | 瓜蓉葡萄包

什锦桂花糊 | 全料糊汤米酒

虾宰 | 刺猬包

田恒启糊汤米粉 | 烤麻酱饼

金钱马蹄饺 | 小桃园猪油酥饼

明糖烧饼 | 湖北油糍

蛋黄菊花酥 | 鸡冠饺

小桃园瓦罐鸡汤 | 千层糕

黄州烧卖 | 水晶白玉兔

发面汤圆 | 八卦汤

青山棉花糕 | 鲜肉汤圆

银耳蜜橘汤 | 湖北水晶蛋糕

面窝 | 清蒸武昌鱼

炸桂花年糕 | 老同兴油香

一品香大包 | 蝴蝶面

五香炖藕 | 桂花糖炒年糕

油墩 | 佛手豆沙包

腰花面 | 党参鸡肉粥

湖南小吃

食物营养介绍--黄豆

雪花团子 | 菠菜肉丝汤面

西杏饼干 | 春卷皮卷乌龙面  
醋溜牛肉羹面 | 咖喱牛肉面  
珍珠面 | 蘑菇窝窝面  
农家粉煎肉 | 米切糕  
柴鱼花生粥 | 肉丸粥  
山楂荷叶粥 | 油炸臭豆腐  
甜酒冲蛋 | 冰糖湘莲  
口蘑红汤面 | 肉松芝麻酥  
桂花粑粑 | 珍珠烧卖  
松子饼 | 虾饼  
虾爆鳝面 | 花生芝麻糖  
茶络花生米 | 卤汁豆腐干  
腊味萝卜糕 | 桃酥  
葵花糍粑 | 爽口鸡丝凉面  
蚝豉皮蛋瘦肉粥 | 洪江鸭血粩  
绿豆沙 | 蛋黄笔尖面  
皮蛋瘦肉粥 | 核桃仁粥  
红枣枸杞粥 | 姊妹团子  
枣子糕 | 肠旺面  
凉拌面 | 龙脂猪血  
社饭 | 红薯饼  
三角绿豆饼 | 冻羊糕  
糯米鸡 | 珍珠罗饺  
虾仁香草意面 | 碧玉裙边  
麻圆团 | 虾米菠菜粥  
萝卜鸡丝粥 | 家常凉面  
绉纱馄饨 | 白粒丸  
米雪花泡 | 排楼汤圆  
玫瑰汤圆 | 五香油虾  
珍珠肉卷 | 油炸鸡腿  
薯丁粑粑 | 红煨地羊肉  
八宝龟羊汤 | 猪血团子  
三角豆腐 | 龙头酥  
鸡蛋球 | 葱酥肉油饼  
豌豆饼 | 尖椒蒸红鱼  
钵钵糕 | 荷叶夹  
烫面糖蒸饺 | 炒码河蚌  
海南小吃  
食物营养介绍--芝麻  
椰汁板兰糕 | 双麻火烧  
煎菜粽 | 抱罗粉  
海南椰子盅 | 西米椰汁糕  
陵水酸粉 | 后安粉汤  
椰子凉糕 | 红薯西米粥  
豉油生炒面 | 鸭肉咖喱面  
味噌蘸酱面 | 爆鱼面  
双笋东山羊 | 滋补猪肺粥  
沙茶牛肉炒面 | 藤桥排骨  
滋养牛心面 | 韭菜海参粥

海鲜炒面 | 绿豆小米粥  
清蒸加积鸭 | 文昌鸡  
黄流老鸭 | 海鲜拌面  
茄子面 | 板栗稀粥  
东北小吃  
豆腐干柿椒炒面 | 冻土豆黄豆面条  
韩式锅烧面 | 鸡蛋饼  
韩式荞麦面 | 韩式辣酱凉面  
韩式泡菜炒面 | 日式素面  
日式豚骨拉面 | 日式冷素面  
日式萝卜泥凉面 | 日式海鲜炒面  
哈尔滨风干口条 | 水煎饼  
坛肉 | 缸炉椒盐饼  
百乐熏鸡 | 双酥月饼  
吊炉饼鸡蛋羹 | 辽宁锅贴  
伊斯兰烧饼 | 海城馅饼  
马家烧卖 | 奶油马蹄酥  
老边饺子 | 沟帮子熏鸡  
三杖饼 | 老鼎丰川酥月饼  
豆馅烧饼 | 玫瑰酥饼  
李连贵熏肉大饼 | 哈尔滨熏鸡  
松仁小肚 | 糖皮馓子  
香油馓子 | 哈尔滨羊干肠  
韭菜烙盒 | 哈尔滨五香牛肉干  
朝鲜冷面 | 大列巴  
狗肉汤 | 米肠  
云贵小吃  
奶油回饼 | 丽江火腿粑粑  
过手米线 | 大理三道茶  
炸椒叶粑粑 | 干巴月饼  
鸡豌豆凉粉 | 麻籽茶  
喜洲粑粑 | 蒙自过桥米线  
云南油茶 | 腾冲大救驾  
桃花米线 | 火腿蛋皮凉面  
气焖玉米粑粑 | 炸牛衣  
羊血米线 | 都督烧卖  
小锅卤饵块 | 小鸡煮稀饭  
乳扇萨其马 | 四味荞包  
香竹烤饭 | 油炸麻脆  
大酥牛肉面 | 云南春卷  
饺渗面 | 烤饵块夹卤牛肉  
小锅余肉米线 | 巍山耙肉饵丝  
玫瑰肉糕 | 吴家炸汤圆  
太师面 | 鸡片肠旺  
贵州豆花粉 | 八宝黑米粥  
西北小吃  
绣球饼 | 安康窝窝面  
龟鹤延年汤 | 八宝山药泥  
陕西西瓜冻 | 黄桂柿子饼

烩麻食 | 八卦鱼肚  
葱椒核桃 | 胡麻饼  
苦荞饸饹 | 酥羊肉  
牛羊肉泡馍 | 炖羊肉  
柿面糊塌 | 泡泡油糕  
岐山臊子面 | 葫芦头  
榆林炸豆奶 | 金线油塔  
素糊饽 | 腊羊肉  
高丽香蕉 | 高丽豆沙  
枣沫糊 | 水盆羊肉  
甑糕 | 渭南时辰包子  
油泼箸头面 | 拼杂烩  
蒲城椽头馍 | 热粉鱼  
宰羊羔肉 | 八宝百合  
羊肉炒面片 | 羊肉丸子胡辣汤  
驴板肠 | 山楂拉皮冻  
泡儿油糕 | 兰州牛肉面  
安多面片 | 清蒸牛蹄筋  
爆焖羊羔肉 | 大块煮羊肉  
发菜蒸蛋 | 六鲜面疙瘩  
藏族酸奶 | 汉中梆梆面  
自治区小吃  
哈达饼 | 炒糊饽  
刀切 | 回族碾馔儿  
排骨水饺 | 燕面揉揉  
涮羊肉 | 越南风味素米粉  
烤羊腿 | 粉汤水饺  
卓资山熏鸡 | 宁夏酿皮子  
羊肉松 | 爆炒羊羔肉  
奶皮 | 白水羊肉  
红烧牛肉 | 烩羊杂碎  
肉馕 | 甜烤馕  
烤包子 | 黄面  
回手面 | 曲曲汤  
烤羊肉串 | 桂林松糕  
竹筒鸡 | 南丹糖糕粑  
生菜包 | 粉利  
干捞米粉 | 豆蓉糯米饭  
都乐八宝饭 | 鱼头酸笋汤  
玉林牛巴 | 柠檬鸭  
吧啦饼 | 藏族酥酪糕  
藏族血肠 | 藏族吹肺吹肝  
港澳台小吃  
食物营养介绍--赤豆  
当归鸭面线 | 泰椒黄金虾  
姜汁撞奶 | 万峦猪蹄  
大菜糕 | 河虾烧墨鱼  
白糖糕 | 马介休  
牛杂 | 礼记芝麻花生软糖



大肠蚵仔面线 | 礼记葵花仁芝麻酥糖  
麦芽糖饼 | 大利来猪扒包  
木糠布丁 | 野菜沙拉乌龙面  
台式咸粥 | 银鱼粥  
蚕豆粥 | 棺材板  
皮蛋干贝粥 | 鱼丸汤  
香鸡排 | 蒜酥油葱酥  
红糟肉 | 鸡丝面  
高汤 | 鼎边趖  
脆肠汤 | 葱抓饼  
炒黄鳝面 | 虎咬猪  
下水粉丝 | 芋头米粉  
鸡蛋仔 | 咖喱鱼蛋  
赤豆糕 | 卤水牛腱  
黄金糕 | 卤水猪仔蹄  
莲子糯米粥 | 圆肉杞子桂花糕  
草菇鱼腩粥 | 花生糯米糍  
西点  
食物营养介绍--绿豆  
原味海绵蛋糕 | 普通花件蛋糕  
可可啤斯蛋糕 | 杏仁小圆蛋糕  
腰果小圆蛋糕 | 花生小圆蛋糕  
菠萝切件蛋糕 | 杂果小圆蛋糕  
肉松奶油蛋糕 | 威化脆脆蛋糕  
胡萝卜去脂蛋糕 | 椰香小圆蛋糕  
葡萄小圆蛋糕 | 猕猴桃切件蛋糕  
巴乐花蛋糕 | 圣女果花件蛋糕  
果酱蛋糕 | 蓝莓奶酪蛋糕  
杏仁奶酪蛋糕 | 班叶兰玉米奶酪蛋糕  
水果奶酪蛋糕 | 葡萄干蛋糕  
草莓奶酪蛋糕 | 赤豆奶酪蛋糕  
紫米奶酪蛋糕 | 玫瑰之恋奶酪蛋糕  
杏仁芒果奶酪蛋糕 | 芒果奶酪蛋糕  
紫玉米奶酪蛋糕 | 香芋奶酪蛋糕  
香蕉奶酪蛋糕 | 柠檬奶酪蛋糕  
玉米西米蛋糕 | 榴莲奶酪蛋糕  
绿豆慕斯蛋糕 | 黄桃慕斯蛋糕  
绿茶慕斯蛋糕 | 赤豆慕斯蛋糕  
杂果慕斯蛋糕 | 黑芝麻慕斯蛋糕  
猕猴桃慕斯蛋糕 | 榴莲慕斯蛋糕  
葱香火腿蛋糕 | 芒果慕斯蛋糕  
法国红酒慕斯蛋糕 | 巧克力慕斯蛋糕  
菊花枸杞子慕斯蛋糕 | 姜汁豆奶慕斯蛋糕  
草莓慕斯蛋糕 | 椰香慕斯蛋糕  
木瓜慕斯蛋糕 | 奶茶慕斯蛋糕  
酸奶杏香慕斯蛋糕 | 清凉菊花蛋糕  
巧克力蛋糕 | 旋转舞台蛋糕  
鸳鸯蛋糕 | 杏仁提子蛋糕  
香芒恋曲蛋糕 | 情迷黑森林蛋糕

火舞艳阳蛋糕 | 红莲怒放蛋糕  
咖啡风情蛋糕 | 鱼形蛋糕  
黑芝麻蛋糕 | 激情鸟巢蛋糕  
旺利大吉蛋糕 | 火红年代蛋糕  
南国凤眼果蛋糕 | 时光之星蛋糕  
踏雪寻梅蛋糕 | 红色乐园蛋糕  
喜羊羊蛋糕 | 葵花向阳蛋糕  
南洋风咖啡蛋糕 | 草帽之歌蛋糕  
绿色雪景蛋糕 | 法国红酒葡萄蛋糕  
香芋蛋糕 | 果仁核桃蛋糕  
巴西可可云石蛋糕 | 美颜赤豆红枣蛋糕  
草莓蛋糕 | 杏仁云尼拿蛋糕  
泰国香蕉蛋糕 | 田园南瓜仁蛋糕  
胡萝卜蛋糕 | 日本抹茶蛋糕  
杂果蛋糕 | 蜜桃蛋糕  
椰子蛋糕 | 白咖啡蛋糕  
榴莲蛋糕 | 纤体粗粮蛋糕  
松仁蛋糕 | 腰果蛋糕  
红枣蓉蛋糕 | 心形巧克力蛋糕  
绿茶蛋糕 | 可可蛋糕  
斑叶兰双味蛋糕 | 南瓜蛋糕  
戚风蛋糕 | 蜜豆绿茶卷  
火腿肉松卷 | 提子卷  
天使蛋糕 | 香蕉奶露蛋糕  
香枕蛋糕 | 元宝蛋糕  
白雪公主 | 布朗尼蛋糕  
橙汁蛋糕 | 大理石蛋糕  
黑纱蛋糕 | 千层蜂蜜蛋糕  
椰皇条蛋糕 | 玛芬蛋糕  
哈雷蛋糕 | 汉莎蛋糕  
牛油蛋糕 | 奶酪蛋糕  
云石奶酪蛋糕 | 枣泥蛋糕  
咖啡奶酪冻 | 浪漫蓝莓  
芒果季节 | 热情樱桃  
丝丝记忆 | 意式奶酪  
儿童生日蛋糕 | 母亲节蛋糕  
情人节蛋糕 | 欧式蛋糕  
法棍面包 | 法式蒜蓉片  
汉堡包 | 赤豆酥皮包  
花生餐包 | 火腿三宝  
火腿玉米包 | 吉士沙拉包  
蓝莓排包 | 毛毛虫  
墨西哥包 | 奶香片  
全麦本色 | 热狗包  
肉松火腿卷 | 台式菠萝包  
提子餐包 | 威尼斯薄饼  
椰槟包 | 香葱火腿包  
香麻三角包 | 黄桃奶油包  
牛角包 | 花生圈

## 《风味小吃8000例》

甜甜圈 | 榴莲脆皮圈  
肉松包 | 杏香面包  
肠仔包 | 布丁香酥面包  
杂果三文治 | 奶酪三明治  
意大利脆皮鸡肉卷 | 花生酱烧面包  
爪哇酱肉焗法包 | 咖喱鸡照烧面包  
朱古力多士 | 南洋咖映酱牛油烧面包  
公仔曲奇 | 云石曲奇  
香葱奶酪饼 | 肉松蔬菜饼  
核桃酥 | 罗马盾牌  
美人椰子饼 | 美式奶酪条  
牛油奶酪曲奇 | 提子燕麦饼  
蔓越莓松饼 | 杏仁巧克力饼  
杏仁瓦片 | 椰香饼  
椰子球 | 法国奶酪方饼  
乳香肉碎饼 | 南乳叉烧粒饼  
班兰椰香饼 | 五香椒盐饼干  
花生椰丝芝麻夹心饼 | 南瓜仁松饼  
黄桃派 | 巧克力香蕉派  
日式杏仁挞 | 菠萝塔  
肉桂苹果批 | 抹茶奶油批  
奶酪海皇塔 | 鸡肉批  
椰子塔 | 杂果塔  
水晶黄桃批 | 杏仁奶酪批  
西米盏 | 酥皮焗朱古力  
绿茶塔 | 咖啡塔  
芝麻塔 | 玉米塔  
新奥尔良披萨 | 黑椒牛肉披萨  
鸡肉蘑菇披萨 | 水果沙拉披萨  
火腿奶酪披萨 | 海鲜披萨  
奶酪焗红薯 | 椰香蔬夫厘  
红酒焗苹果 | 烟肉焗土豆  
西米焗布丁 | 鹌鹑蛋焗土豆  
橘子山楂汁 | 番茄汁  
绿色世界 | 火龙果沙拉果汁  
西瓜奶昔 | 夏威夷蜜茶  
菠萝沙冰 | 草莓龙舌兰  
草莓汁 | 草莓综合果汁  
冰镇鸭梨汁 | 椰汁芒果爽冰  
胡萝卜汁 | 胡萝卜苹果汁  
山楂汁 | 哈密瓜汁  
苹果猕猴桃汁 | 苹果水芹汁  
柳橙牛乳汁 | 哈密瓜毛豆汁  
椰汁香芋西米 | 猕猴桃雪梨汁  
奶香可可 | 猕猴桃圆白菜汁  
苹果白萝卜汁 | 青椒苹果汁  
番茄哈密瓜汁 | 苹果枇杷汁  
柠檬柳橙汁 | 冰花马蹄  
菠萝柠檬法香汁 | 番茄红萝卜汁

木瓜牛奶汁 | 橙子胡萝卜汁  
苹果香瓜汁 | 苹果菠萝汁  
芒果西米露 | 酪梨牛奶  
苹果牛奶汁 | 鲜榨果蔬汁  
纯樱桃汁 | 葡萄菠萝杏汁  
纯芒果汁 | 木瓜生姜汁  
桃柿子汁 | 树莓苹果汁  
鲜果炖奶冻 | 茴香黄瓜汁  
南瓜汁 | 洋葱黄瓜汁  
辣椒生姜汁 | 红薯韭菜胡萝卜汁  
豆瓣苹果汁 | 桃子蜂蜜汁  
黄瓜柠檬汁 | 橙子菠萝汁  
紫沙果酿 | 青果薄荷  
橘香甜汁 | 苹果菠萝生姜汁  
什果宾治 | 哈密瓜奶昔  
草莓奶昔 | 菠萝苦瓜汁  
芒果芦荟酸奶 | 猕猴桃米酪  
冬瓜汁 | 雪梨香蕉生菜汁  
香蕉杂果汁 | 香蕉蜜桃鲜奶  
李子汁 | 草莓奶露  
草莓生菜汁 | 草莓苹果柠檬汁  
草莓鲜奶汁 | 草莓豆浆汁  
葡萄柠檬汁 | 苹果山药汁  
柚子鲜瓜汁 | 鲜果冰沙  
桑葚红枣汁 | 椰汁杏仁露  
薄荷宾治 | 杏冷汁  
苹果汁 | 养颜橘子饮  
咸柠七 | 杂果西米露  
雪梨饮 | 柠檬汁拌水果  
麦芽糖萝卜汁 | 美味杂果  
冰糖水晶西瓜 | 芦笋果菜汁  
杨枝甘露 | 草莓贡柑汁  
鲜橙汁 | 西瓜汁  
菠菜汁 | 鲜柠檬汁  
红枣苹果汁 | 西瓜西米露  
百合绿豆汁 | 柠檬咖啡  
食物搭配宜忌  
猪肉搭配之宜  
猪肉搭配之忌  
牛肉搭配之宜  
牛肉搭配之忌  
羊肉搭配之宜  
羊肉搭配之忌  
鸡肉搭配之宜  
鸡肉搭配之忌  
鸭肉搭配之宜  
鸭蛋搭配之忌  
鸡蛋搭配之宜  
鸡肉搭配之忌

四季饮食宜忌

春  
夏  
秋  
冬

## 章节摘录

版权页：插图：驴打滚 营养师语：营养丰面、温补强壮。主料：糯米粉100克，豆沙馅100克，黄豆面50克 辅料：食用油适量 制作步骤：1.糯米粉加入清水揉成面团；将面团平铺在盘中，入蒸锅大火蒸5分钟，转小火蒸10分钟。2.取平底锅，倒入黄豆面用小火炒熟；待黄豆面冷却后，放在案板上。3.把蒸好的面皮取出，放在铺有黄豆面案板上，在面皮上均匀的铺上一层豆沙，卷起；将卷有豆沙的面皮切段即可。专家提示：切段的时候不要来回拉刀，保持切口美观。

奶油龙须饼 营养师语：口味香甜、热量充足。主料：面粉100克 辅料：食用油200毫升，奶油50克，巧克力彩针10克 制作步骤：1.面粉中加水和成面团后，耐心抻成细小的龙须面。2.锅中放油烧热，放进龙须面，炸成饼状；用饼干垫底，承托龙须团成为龙须饼。3.在每块龙须饼上挤奶油，并撒少许巧克力彩针装点即可。专家提示：放入油炸时注意手势上要绕成团。

# 《风味小吃8000例》

## 编辑推荐

《风味小吃8000例(附DVD光盘1张)》编辑推荐：2000道小吃+2000个营养知识+2000个专家提示+2000个饮食宜忌；全面系统、科学实用、经济实惠、烹饪技法、美味佳肴、健康营养。

## 精彩短评

- 1、书在内容虽然很多，但是没有吸引力，不好看，图片很小，内容太简略，就是大概介绍一下。不推荐
- 2、这本书太流于形式，收集了全国各地的小吃，还包括不是小吃的东西。我作为一个成都的好吃嘴，发现它收集的东西不完整，不准确。要说做法那更是一无是处，简单得你根本无法照着做，一面书页上有六种小吃，几句简单的话语，让你一头雾水。有些图片与介绍的小吃还不符合。这本书只能当了解全国各地的小吃，增长知识吧。
- 3、比超市里便宜，内容写的非常详细
- 4、风味小吃8000例，我可以慢慢学习做菜。
- 5、书不错。很详细。一看就能照着做了。
- 6、介绍的很细致，菜系也全，包含很多。
- 7、嗯，部分小吃只有文字没有图，总的来说还是不错的
- 8、介绍的东西挺多的，还不错。
- 9、看着就想吃啊，很好
- 10、很棒很棒，照着做了一个小吃，很好啊！以后早餐可以不重样了~
- 11、书中介绍了好多地方的美食，不错，喜欢
- 12、只有制作步骤，没有制作分解图及说明，且赠送的光盘为“家常菜谱”格式还是VOB的，没办法播放，找了个播放软件只有图像但没的声音，对这本书真是失望太多。
- 13、内容挺不错的，价钱也满意，如果纸质再好一点就好了。第一次在当当买书，所买的4本书都有不同程度的皱褶损坏。特别是这本，书脊那里都损坏了。
- 14、多啊
- 15、很好！好多风味小吃都用得上。
- 16、这个适合有点做点心经验的人，不是很详细，但是总的来说，还是超值了。一本书里能照做成功十多个菜，已经很满足了。其他的小吃，了解一下，在当地再去品尝吧。毕竟，很多味型，就算是在那个地方吃，也不一定会合自己胃口，更别说自己做了。
- 17、自己动手享美食，乐趣多多。
- 18、各地区的小吃都有介绍，挺全面。有空试着做做。
- 19、全国各地那里的小吃都有，就是制作图片方法没有不知道什么做。
- 20、看着就有食欲啊，争取多学几个
- 21、小吃挺特别，就是做起来有点NAN,书还行
- 22、看着那么一大本只花十几元觉得还行，就是那个DVD不怎么滴
- 23、书籍不错，就是光碟播放的不是很科学！
- 24、光碟里的东西太少了
- 25、种类很多，但是总的来说介绍的很简单，有的恐怕照书上介绍的做不出来真正的成品，有的介绍的还可以做。凑合看吧。
- 26、介绍了好多好吃的
- 27、品种很多呀!
- 28、风味小吃8000例，很好
- 29、很多种小吃的做法，太棒了。
- 30、内容是很全。但是，有些细节还是不怎么好。才只是随便翻翻，就看到，介绍面包的，只写“发酵面团一个”，对于明白西点的人，能知道如何做面包的面团，那不会的那些读者呢？不过，内容还是很全面的，只是有些小细节还得商榷啊~
- 31、给的光盘是家常菜，很无语。内容太简单。可能东西太多了吧.不适合新手。
- 32、这个商品不错，算是很全的
- 33、内容不错，正在学习中还有光盘，送老爸了
- 34、书里介绍的小吃做法挺多，但有的不太具体。
- 35、值得 图面不错
- 36、速度还可以，但是书到手有破损，里面的光碟也不见了。



## 《风味小吃8000例》

- 37、还不错，跟描述的差不多，插图好多，还没开始学，光看着就有食欲了，呵呵。。
- 38、介绍了各地的风味小吃，异彩纷呈，值得拥有。
- 39、按省份区分开来各地小吃，学好了估计可以开店。
- 40、书里的小吃很多，我会努力的学，姐妹们来学吧
- 41、书的内容很丰富，还附带一张光盘。很好。值得购买
- 42、??!
- 43、挺好的一本小吃
- 44、光盘发错了，给成了家常菜谱8000例，发邮件没人回，又不值得换，还不够邮费！图文并茂，做法不详细，知道了一些各地的风味小吃
- 45、很不错真的额很不错的
- 46、做不完
- 47、风味小吃这本书不错，非常的详细全面，按地域分让人一目了然，值得买。
- 48、上《90厨》全国特色小吃技术配方免费学习！
- 49、学了不少东西，感谢这本书！
- 50、买了很久了·忘记评价·这本书挺好的·但是有的内容和另一本买重了··
- 51、很简单，还不错。。。。
- 52、爱旅游玩的朋友用得上的好书，走到那了你知道吃什么，什么好吃。
- 53、小吃内容很好，算是全的了，但做法介绍简单，没有基础的恐怕做不出来，只能增加见闻了。还有就是有的重复了，还有文不对题。总的来说还好吧
- 54、书的内容丰富，不足的是做法描述太粗略，应该再详细一点。
- 55、下次在吃饭的时候，再也不用担心吃什么了。
- 56、内容还行，包装不好，书弄脏了，失望
- 57、喜欢 就是自己不能经常看书是很好的~~
- 58、风味小吃8000例，挺好，是我想要的。
- 59、很推荐大家购买，我自己尝试着做了几种，家里人都说味道很好~
- 60、8000例（赠家常菜8000例的光盘1张
- 61、书的质量很好,内容很全,看着就想吃里面的东西.附带的光盘也很实用.
- 62、很全但是步骤简单，不如我现实中看得到的复杂细腻。
- 63、我很想买的一本书
- 64、好吃的东西 不难做

# 《风味小吃8000例》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)