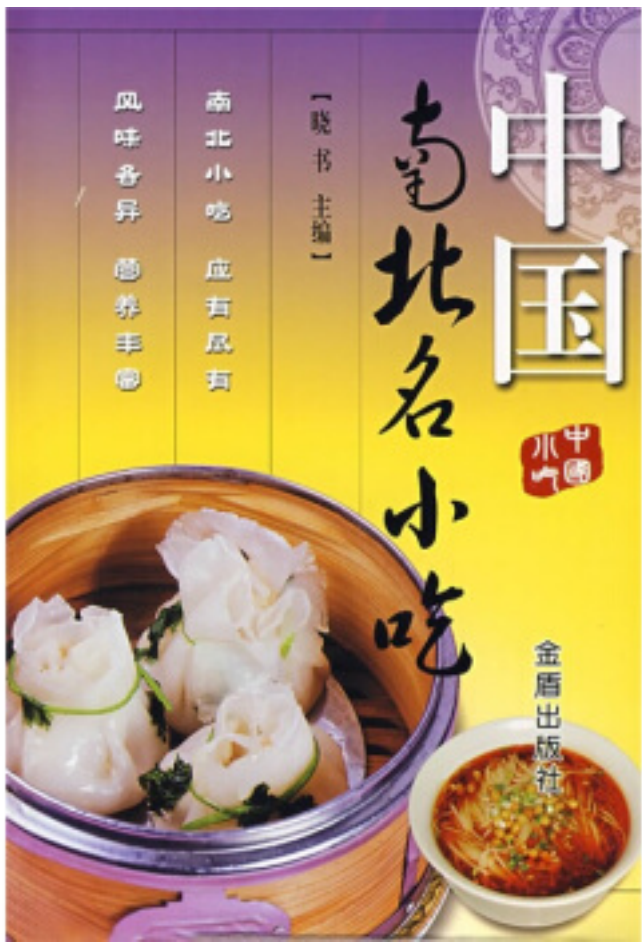


中国南北名小吃



[中国南北名小吃_下载链接1](#)

著者:晓书 编

[中国南北名小吃_下载链接1](#)

标签

评论

全部文字介绍而已，没有一点用

书可是可以，就是没有好多图片

好很好非常好特别好

不错的书，记载很详细

简装版内容挺多的文字需要理解。

是正版，物流挺快的，不错

可以学习做菜啦，这本书讲的是好

还算是可以吧，看了看还没做

中国南北名小吃 nice

专门写小吃的书，涵盖的东西很多，内容略显粗糙

满意满意满意满意满意满意

书的质量很不错

很好，很好，很好，很好！

六个字！！！！

南北风味具有，讲解清晰实用

还可以吧！但是上面没有什么羊肉泡馍我所希望的。

好好好好好好好好好好好好好好

很喜欢，学到了很多知识。

正品行货，包装精美，字迹清晰

好好好好好好

主要是一些小吃食谱~~算实用吧~~~~

有90年代的风格，跟我家买的第一版金盾的大众菜谱一看里面的彩图就知道是姐妹花。内容丰富，很实在。配料和过程等细节都很清楚，价格也非常便宜，毕竟当年20元和现在的10元购买力那可是千差万别。各地名小吃的都有，不是普遍性的说神马灌汤包，而是好多是带着字号的，我怎么觉得现在应该算商业机密吧？譬如，东北的李连贵熏肉大饼，河南的蔡记蒸饺。所以，算是意外惊喜。不过不适合厨艺小白之类新学者使用，给妈妈看绝对没问题

正品，价廉物美，已是第3购买了。

价钱便宜，送货及时，很好

没有图，活动时买的。

全书没有彩页！也没有配图！只有文字！内容倒是不少！

很好的书籍，加油。。。。。

可以可以可以可以可以可以

值得拥有！！！！非常喜欢！！！！

不错，。。。

，介绍的太简单 vffff

还不错。纸张还行，最重要是内容是所需

一般吧，买了就有点后悔了哎，

非常不错啊。。。。。。。。。。

写得还可以，对了解小吃有帮助。

帮同学买的，纸质好，内容新

很不错的啊我下次还回来的了啊

很好很好很好很好很好很好

还行 介绍的小吃品种很多

还可以吧，就是书页容易烂

遗憾,无图可看

一般，一般，一般。介绍的不详细。

只有文字没有图，只是了解下而已

教科书般地不详细……

随便看看还行，没多大用处

有图片更好了！

可以

里面说的很简单！该会的早会了！还不会的还是不会！看这本书我也没用！作者把大家想的太聪明了！总之书的内容不详细！

好

有很多时候，吃不仅仅是吃，它是一种爱好，是一种态度，也是一种回忆。对于伴随我们终生的“吃”，不能无动于衷，即使是我这个手艺很潮的吃货。

此情，植物爱好者，读书解闷派。

经常会被某些网站上精美的早餐图片所吸引，幻想有一天自己也能做出那样精致的食物，实验了几天后发现，一顿丰盛的早餐，不仅要有充足的早晨时光、丰富的食材，还得怀揣一份积极向上的生活态度。

我们家人对早餐时很看重的，可能是因为，我们家没有吃晚饭的习惯，所以一天内，可以不吃午饭、晚饭，但是早饭一定要吃的“饱”才行，没错，是得吃饱，你想想，在前一天中午12点吃过午饭后，整整18个小时后才能吃下一餐，那是得有多么饥饿啊，所以说，我们家的早餐，很少做的精致，但是分量一定要足。

买这本书完全是冲着配图去的，看完后才发现，其实书中的早餐并没有多么多么的丰富和精致，但是觉让人倍感温馨，可能是因为从中感受到料理者的热情吧。这一周，我每天晚上都把第二天的食谱定下来，食材准备好，怀着对早餐的憧憬入睡。这样子坚持一周后，我发现，我爱上做早饭了，同样是那些平淡的食材，同样的烹饪手法，可是吃到嘴里后，却觉得很满足，不同于那种填饱肚子的饱腹感，而是一种暖暖的、充实的能量在体内滚动，鹿妈妈说，那是因为我把自己的热情放到了食物里，所以，会有那么一种淡淡的幸福感。

《中国南北名小吃》是一本专门介绍小吃制作的大众食谱书。书中对当今中国南北各地广为流行并深受欢迎的各种风味小吃，从特点、用料、制法到操作要领，作了详尽介绍，并对各个区域的小吃的历史、特色、代表作作了简明扼要的概述。全书按不同地区分为七大类，共500多个品种。《中国南北名小吃》内容翔实，技法可靠，易懂好学，可操作性强，集科学性、知识性、实用性于一体，是一本十分难得的小吃谱。《中国南北

名小吃》不仅可供大小饭店酒家和各级厨师培训学校学习参考，也很适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用。东北地区辽宁名小吃老边饺子回宝珍饺子老山记馅饼王麻子锅贴沟帮子水馅包馨香灌汤包奶油马蹄酥义县伊斯兰烧饼马家烧麦吉林名小吃高汤元宝带馅麻花会友发包子杨家吊炉饼李连贵熏肉大饼三杖饼南极一角新兴园蒸饺江城蒸饺打糕延边冷面黑龙江名小吃三鲜龙须卷一品烧饼鸳鸯合子白鱼水饺绿茵刺猬水点心雪花梨油花酥炸三角酥羊角蜜鸡汤包子黄米切糕龙江黏毛豆椰茸窝头华北地区北京名小吃冬茸月饼芝麻奶汁角芝麻山药球梅花包海星饺清香葱油饼小窝头蟹肉酥合翡翠白菜蝴蝶蛋糕什锦月饼开洋鸡蛋面麻仁椰汁饼珍珠八宝柿奶油炸糕油酥烧饼麻茸包小豆凉糕龙眼豆沙包枣泥葫芦包蚝油叉烧包馅饼三不粘炸佛手卷褙子火烧焦圈一品烧饼酥合子艾窝窝茶汤豆汁豌豆黄驴打滚天津名小吃鸳鸯酥合蟹黄烧麦狗不理包子炸酥盒雪花龙须面枣泥开花酥莲茸卷十八街麻花白记水饺石头门坎素包什锦烧饼江米红枣粽子芝兰斋糕干鸡蛋煎饼馃子耳朵眼炸糕煎焖子山西名小吃雪花铺层馍天花鸡丝卷芝麻桂花粽子龙须夹沙酥芝麻洗沙饼土豆饼香酥薯片红薯粑担担面凉面炒面豌豆扯面牛肉焦饼火腿大饼萝卜丝饼小笼汤包兰花干龙抄手蒸抄手红汤抄手钟水饺甜水面清汤面酸菜肉丝面红油素面牛肉毛面红油面疙瘩什锦烩面龙眼包子南瓜包子豆沙包子蛋烘糕八宝枣糕千层糕窝子油糕桃酥蛋皮春卷鸡丝卷如意花卷菊花卷重名小吃云南名小吃贵州名小吃西藏名小吃山东名小吃河北名小吃内蒙古名小吃西北地区陕西名小吃甘肃名小吃青海名小吃宁夏名小吃新疆名小吃华东地区上海名小吃江苏名小吃安徽名小吃浙江名小吃福建名小吃江西名小吃台湾名小吃河南名小吃湖北名小吃湖南名小吃华南地区广东名小吃广西名小吃海南名小吃西南地区四川名小吃。

京东的货，应该是正版书不错还送光碟就是快递不给力太慢了但还行好期待的书可来了在商店里我们可以看看新出现的商品，不一定要买但可以了解他的用处，可以增加我们的知识广度，扩宽我们的视野，同时随着社会的发展，科技不断更新，新出现的的东西越来越多，日益满足社会发展的需要，使我们的生活越来越精彩，而我们购物要根据自己的情况分析，不要买些外表华丽而无实际用处的东西，特别是我们青少年爱对新生的事物好奇，会不惜代价去买，这是我们要注意的！京东商城的东西太多了，比淘上的东西还要多，而且都是正品，我经过朋友的介绍来过一次，就再也没有去过别的购物网站了。在我还没有看这本书的时候，我丝毫不怀疑它是一本好书，很符合80后读者的口味。很难想象一本图书会被我看得像郭德纲的相声书一样，在地铁上都如饥似渴地手不释卷。人都说《红楼梦》是一部罕见的奇书，是人生的镜子，那么对于这部书，在某种意义上也令我感到了丝丝“找出心中所想”的意味，因为我不仅从中看出大论的味道，更是以一种看搞笑图书的心情在愉悦自己，事实上这本书确实不失幽默，在大论了一把之后确实愉悦了广大读者，在此之前，我从来没想过会像一本幽默小说一样去看这本书，因为多年来这类书的泛滥使我对其十分不屑。京东商城图书频道提供丰富的图书产品,种类包括小说、文学、传记、艺术、少儿、经济、管理、生活等图书的网上销售,为您提供最佳的购书体验。网购上京东,省钱又放心!在网上购物，动辄就要十多元的运费，往往是令许多网购消费者和商家踌躇于网购及销售的成本。就在买方卖方都在考虑成本的同时，京东做了一个表率性的举动。只要达到某个会员级别，不分品类实行全场免运费。这是一个太摔的举动了，支持京东。给大家介绍本好书《小时代3.0：刺金时代》内容简介《小时代3.0：刺金时代》是郭敬明的第五部长篇小说，于2007年11月开始在《最小说》上独家连载，获得读者们空前热烈的追捧，各大媒体的相关讨论和争议也层出不穷，一场火爆的《小时代3.0：刺金时代》风潮由此掀起。郭敬明在《小时代3.0：刺金时代》的创作中，又一次展现了对多种文字风格的完美驾驭能力。他以全新的叙事风格和敏感而细微的笔触，将当代青少年、大学生、都市白领的生活和情感故事集中、加工、娓娓道来，从小角度展现了作者对整个社会的观察和思考。这部长篇系列正式开始前，郭敬明曾许诺将要连续创作五年，而在五年终结之际，《小时代3.0：刺金时代》系列将如约迎来它辉煌的谢幕。林萧、简溪、顾源、顾里、南湘、唐宛如……五年间，他们已然成为陪伴读者们度过青春时期的伙伴，他们仿佛活生生地站在读者身边，呼吸着，微笑着，与每一个人共同欢乐，共同哭泣。故事有终结的一天，然而人物却能跃出故事，在读者心中长长久久地鲜活下去，从这个意义上讲，《小时代3.0：刺金

时代》是每一个读者的小时代，它永远也不会完结。

今天刚刚拿到书，这本写的中国南北名小吃很不错，根据餐饮市场和广大读者的需求，编者此次从中国南北各地数千种风味小吃中，精选了500种最受欢迎、最具代表性的品种，汇集成这本中国南北名小吃。书中简明而具体地讲授了各种小吃的用料、制法、操作要领和风味特点。与以往的同类书相比，内容更丰富，南北兼顾，品种齐全，应有尽有，更能满足餐馆酒家和广大消费者的需求，可谓一书在手，天下名优小吃任你选任你尝。中国南北名小吃是一本专门介绍小吃制作的大众食谱书。书中对当今中国南北各地广为流行并深受欢迎的各种风味小吃，从特点、用料、制法到操作要领，作了详尽介绍，并对各个区域的小吃的历史、特色、代表作作了简明扼要的概述。全书按不同地区分为七大类，共500多个品种。中国南北名小吃内容翔实，技法可靠，易懂好学，可操作性强，集科学性、知识性、实用性于一体，是一本十分难得的小吃谱。中国南北名小吃不仅可供大小饭店酒家和各级厨师培训学校学习参考，也很适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用。中国烹调已有五千年的历史，它不仅由历代宫廷菜、官府菜及各地不同菜系所组成的丰富多彩的中国菜肴，还有许许多多独具特色的地方风味小吃。小吃作为中国烹饪的重要组成部分，其高超的制作技艺和丰富的文化内涵令人赞叹，其色、香、味、形、器等构成了一幅幅绚丽多彩的美丽画卷，使无数海内外食客为之倾倒。中国小吃在全中国乃至全世界都深受欢迎，令人向往，已成为一道独特的美食风景线。据历史考证，中国小吃同菜肴一样发源于春秋战国时期，在汉晋已初现轮廓，至隋唐五代有了较大发展，两宋时期完全形成。到了明清，由于已形成多种地方菜系的雏形，特别是四大菜系自成体系，从而对小吃的发展产生了很大影响。当时，山东风味主要包括京津等北方地区的风味菜及小吃，江苏风味主要包括江、浙、皖等华东地区的风味菜及小吃，广东风味主要包括闽、台、潮、琼等华南地区的风味菜及小吃，四川风味主要包括湘、鄂、黔、滇等华中、华南地区的风味菜及小吃。到了清末时期，由于烹饪技术的不断创新与发展，又出现分支并独立，形成了由川、鲁、苏、粤和浙、闽、湘、徽组成的八大菜系，此后又增加了京、沪两支，于是便有了十大菜系之说。各地的小吃也随之更加丰富多彩，更具地方特色。老山记馅饼皮脆里嫩，清香适口，色泽美观。【原料】面粉1000克，肉馅500克（猪肉、牛肉各半），豆油35克，香油25克，净白菜450克，精盐5克，酱油35克，鲜姜末15克，味精5克，面酱15克，料酒10克，香料（花椒、大料、百合、丁香、木香、砂仁、豆蔻、边桂、大茴香各少许，用纱布包好）1包，葱末、菜油各适量。【制法】①将香料包入锅熬成汁，冷后分别加入

这本书中中国南北名小吃根据餐饮市场和广大读者的需求，编者此次从中国南北各地数千种风味小吃中，精选了500种最受欢迎、最具代表性的品种，汇集成这本中国南北名小吃。书中简明而具体地讲授了各种小吃的用料、制法、操作要领和风味特点。与以往的同类书相比，内容更丰富，南北兼顾，品种齐全，应有尽有，更能满足餐馆酒家和广大消费者的需求，可谓一书在手，天下名优小吃任你选任你尝。中国南北名小吃是一本专门介绍小吃制作的大众食谱书。书中对当今中国南北各地广为流行并深受欢迎的各种风味小吃，从特点、用料、制法到操作要领，作了详尽介绍，并对各个区域的小吃的历史、特色、代表作作了简明扼要的概述。全书按不同地区分为七大类，共500多个品种。中国南北名小吃内容翔实，技法可靠，易懂好学，可操作性强，集科学性、知识性、实用性于一体，是一本十分难得的小吃谱。中国南北名小吃不仅可供大小饭店酒家和各级厨师培训学校学习参考，也很适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用。老山记馅饼皮脆里嫩，清香适口，色泽美观。【原料】面粉1000克，肉馅500克（猪肉、牛肉各半），豆油35克，香油25克，净白菜450克，精盐5克，酱油35克，鲜姜末15克，味精5克，面酱15克，料酒10克，香料（花椒、大料、百合、丁香、木香、砂仁、豆蔻、边桂、大茴香各少许，用纱布包好）1包，葱末、菜油各适量。【制法】①将香料包入锅熬成汁，冷后分别加入猪肉馅和牛肉馅中，随即加入精盐、酱油、鲜姜末、面酱、料酒、味精

拌匀，再加入葱末、豆油，淋入香油，放入净白菜拌匀成馅心待用。②取面粉加入适当的精盐拌匀，然后再加入温水约600克和匀成面团待用。③将面团抻成长条，按每一个25克的标准下剂子，压扁，分别包入两种馅心，收成馒头形，将生坯擀成圆饼待用。④平锅放火上，加入菜油少许烧四成热，将饼坯放入，用中小火烙成金黄色即可。【提示】用温水和面，猪、牛肉做鸳鸯馅，蔬菜可以随季节变化。王麻子锅贴外焦里嫩，滋味鲜美，十分诱人。【原料】面粉5000克，鲜猪五花肉5000克（瘦六肥四），水发木耳末150克，水发海米末350克，骨头汤2000克，菜馅5000克，红方1.5块，精盐、酱油、味精、葱姜末、豆油各适量。【制法】①将鲜五花肉绞成颗粒状，入盆中加入骨头汤和酱油搅拌成糊状，再加入化开的红方、精盐、味精、葱姜末调匀，最后加入菜馅、水发木耳、水发海米，调匀成馅待用。②将面粉加入水揉匀成面团，分下剂子，擀成皮，逐一放在左手上，右手挑馅心入皮，捏成中间紧密，两头见馅的长条形生坯待用。那还是你和好友说着想要去很多很多地方的年纪。你踢踢踏踏地在走廊里面一边走一边数着自己到底想去多少

喜欢,会一直在京东购书发货真是出乎意料的快，昨天下午订的货，第二天一早就收到了，赞一个，书质量很好，正版。独立包装，每一本有购物清单，让人放心。帮人家买的书，周五买的书，周天就收到了，快递很好也很快，包装很完整，跟同学一起买的两本，我们都很喜欢，谢谢！今天家里没有牛奶了，我和妈妈晚上便去门口的苏果便利买了一箱牛奶和一点饮料。刚好，苏果便利有一台电脑坏了，于是便开启了另外一台电脑。因为开电脑和调试的时间，队伍越排越长。过了9分钟，有一个阿姨突然提出把键盘换了，这样就能刷卡了。我妈妈就在旁边讲了一句键盘 中国南北名小吃

根据餐饮市场和广大读者的需求，编者此次从中国南北各地数千种风味小吃中，精选了500种最受欢迎、最具代表性的品种，汇集成这本中国南北名小吃。书中简明而具体地讲授了各种小吃的用料、制法、操作要领和风味特点。与以往的同类书相比，内容更丰富，南北兼顾，品种齐全，应有尽有，更能满足餐馆酒家和广大消费者的需求，可谓一书在手，天下名优小吃任你选任你尝。

老山记馅饼皮脆里嫩，清香适口，色泽美观。【原料】面粉1000克，肉馅500克（猪肉、牛肉各半），豆油35克，香油25克，净白菜450克，精盐5克，酱油35克，鲜姜末15克，味精5克，面酱15克，料酒10克，香料（花椒、大料、百合、丁香、木香、砂仁、豆蔻、边桂、大茴香各少许，用纱布包好）1包，葱末、菜油各适量。【制法】①将香料包入锅熬成汁，冷后分别加入猪肉馅和牛肉馅中，随即加入精盐、酱油、鲜姜末、面酱、料酒、味精拌匀，再加入葱末、豆油，淋入香油，放入净白菜拌匀成馅心待用。②取面粉加入适当的精盐拌匀，然后再加入温水约600克和匀成面团待用。③将面团抻成长条，按每一个25克的标准下剂子，压扁，分别包入两种馅心，收成馒头形，将生坯擀成圆饼待用。④平锅放火上，加入菜油少许烧四成热，将饼坯放入，用中小火烙成金黄色即可。【提示】用温水和面，猪、牛肉做鸳鸯馅，蔬菜可以随季节变化。王麻子锅贴外焦里嫩，滋味鲜美，十分诱人。【原料】面粉5000克，鲜猪五花肉5000克（瘦六肥四），水发木耳末150克，水发海米末350克，骨头汤2000克，菜馅5000克，红方1.5块，精盐、酱油、味精、葱姜末、豆油各适量。【制法】①将鲜五花肉绞成颗粒状，入盆中加入骨头汤和酱油搅拌成糊状，再加入化开的红方、精盐、味精、葱姜末调匀，最后加入菜馅、水发木耳、水发海米，调匀成馅待用。②将面粉加入水揉匀成面团，分下剂子，擀成皮，逐一放在左手上，右手挑馅心入皮，捏成中间紧密，两头见馅的长条形生坯待用。中国南北名小吃是一本专门介绍小吃制作的大众食谱书

《中国南北名小吃》是一本专门介绍小吃制作的大众食谱书。书中对当今中国南北各地广为流行并深受欢迎的各种风味小吃，从特点、用料、制法到操作要领，作了详尽介绍，并对各个区域的小吃的历史、特色、代表作作了简明扼要的概述。全书按不同地区分为七大类，共500多个品种。《中国南北名小吃》内容翔实，技法可靠，易懂好学，可

操作性强，集科学性、知识性、实用性于一体，是一本十分难得的小吃谱。《中国南北名小吃》不仅可供大小饭店酒家和各级厨师培训学校学习参考，也很适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用。目录 东北地区 辽宁名小吃 老边饺子 回宝珍饺子 老山记馅饼 王麻子锅贴 沟帮子水馅包 馨香灌汤包 奶油马蹄酥 义县伊斯兰烧饼 马家烧麦 吉林名小吃 高汤元宝 带馅麻花 会友发包子 杨家吊炉饼 李连贵熏肉大饼 三杖饼 南极一角 新兴园蒸饺 江城蒸饺 打糕 延边冷面 黑龙江名小吃 三鲜龙须卷 一品烧饼 鸳鸯合子 白鱼水饺 绿茵刺猬 水点心 雪花梨 油花酥 炸三角酥 羊角蜜 鸡汤包子 黄米切糕 龙江黏毛豆 椰茸窝头 华北地区 北京名小吃 冬茸月饼 芝麻奶汁角 芝麻山药球 梅花包 海星饺 清香葱油饼 小窝头 蟹肉酥合 翡翠白菜 蝴蝶蛋糕 什锦月饼 开洋鸡蛋面 麻仁椰汁饼 珍珠八宝柿 奶油炸糕 油酥烧饼 麻茸包 小豆凉糕 龙眼豆沙包 枣泥葫芦包 蚝油叉烧包 馅饼 三不粘 炸佛手卷 褡裢火烧 焦圈 一品烧饼 酥合子 艾窝窝 茶汤 豆汁 豌豆黄 驴打滚 天津名小吃 鸳鸯酥合 蟹黄烧麦 狗不理包子 炸酥盒 雪花龙须面 枣泥开花酥 莲茸卷 十八街麻花 白记水饺 石头门坎素包 什锦烧饼 江米红枣粽子 芝兰斋糕干 鸡蛋煎饼 馓子 耳朵眼炸糕 煎焖子 山西名小吃 雪花铺层馍 天花鸡丝卷 芝麻桂花粽子 龙须夹沙酥 芝麻洗沙饼 土豆饼 香酥薯片 红薯粑 担担面 凉面 炒面 豌豆扯面 牛肉焦饼 火腿大饼 萝卜丝饼 小笼汤包 兰花干 龙抄手 蒸抄手 红汤抄手 钟水饺 甜水面 清汤面 酸菜肉丝面 红油素面 牛肉毛面 红油面疙瘩 什锦烩面 龙眼包子 南瓜包子 豆沙包子 蛋烘糕 八宝枣糕 千层糕 窝子油糕 桃酥 蛋皮春卷 鸡丝卷 如意花卷 菊花花卷 重庆名小吃 云南名小吃 贵州名小吃 西藏名小吃 山东名小吃 河北名小吃 内蒙古名小吃 西北地区 陕西名小吃 甘肃名小吃 青海名小吃 宁夏名小吃 新疆名小吃 华东地区 上海名小吃 江苏名小吃 安徽名小吃 浙江名小吃 福建名小吃 江西名小吃 台湾名小吃 河南名小吃 湖北名小吃 湖南名小吃 华南地区 广东名小吃 广西名小吃 海南名小吃 西南地区 四川名小吃 查看全部 前言

中国烹调已有五千年的历史，它不仅由历代宫廷菜、官府菜及各地不同菜系所组成的丰富多彩的中国菜肴，还有许许多多独具特色的地方风味小吃。小吃作为中国烹饪的重要组成部分，其高超的制作技艺和丰富的文化内涵令人赞叹，其色、香、味、形、器等构成了一幅幅绚丽多彩的美丽画卷，使无数海内外食客为之倾倒。中国小吃在全中国乃至全世界都深受欢迎，令人向往，已成为一道独特的美食风景线。

据历史考证，中国小吃同菜肴一样发源于春秋战国时期，在汉晋已初现轮廓，至隋唐五代有了较大发展，两宋时期完全形成。到了明清，由于已形成多种地方菜系的雏形，特别是四大菜系自成体系，从而对小吃的的发展产生了很大影响。当时，山东风味主要包括京津等北方地区的风味菜及小吃，江苏风味主要包括江、浙、皖等华东地区的风味菜及小吃，广东风味主要包括闽、台、潮、琼等华南地区的风味菜及小吃，四川风味主要包括湘、鄂、黔、滇等华中、华南地区的风味菜及小吃。到了清末时期，由于烹饪技术的不断创新与发展，又出现分支并独立，形成了由川、鲁、苏、粤和浙、闽、湘、徽组成的八大菜系，此后又增加了京、沪两支，于是便有了十大菜系之说。各地的小吃也随之更加丰富多彩，更具地方特色。精彩书摘 老山记馅饼

皮脆里嫩，清香适口，色泽美观。【原料】面粉1

000克，肉馅500克（猪肉、牛肉各半），豆油35克，香油25克，净白菜450克，精盐5克，酱油35克，鲜姜末1

5克，味精5克，面酱15克，料酒10克，香料（花椒、大料、百合、丁香、木香、砂仁、豆蔻、边桂、大茴香各少许，用纱布包好）1包，葱末、菜油各适量。

【制法】①将香料包入锅熬成汁，冷后分别加入猪肉馅和牛肉馅中，随即加入精盐、酱油、鲜姜末、面酱、料酒、味精拌匀，再加入葱末、豆油，淋入香油，放入净白菜拌匀成馅心待用。

②取面粉加入适当的精盐拌匀，然后再加入温水约600克和匀成面团待用。

③将面团抻成长条，按每一个25克的标准下剂子，压扁，分别包入两种馅心，收成馒头形，将生坯擀成圆饼待用。

④平锅放火上，加入菜油少许烧四成热，将饼坯放入，用中小火烙成金黄色即可。

书评

[中国南北名小吃 下载链接1](#)