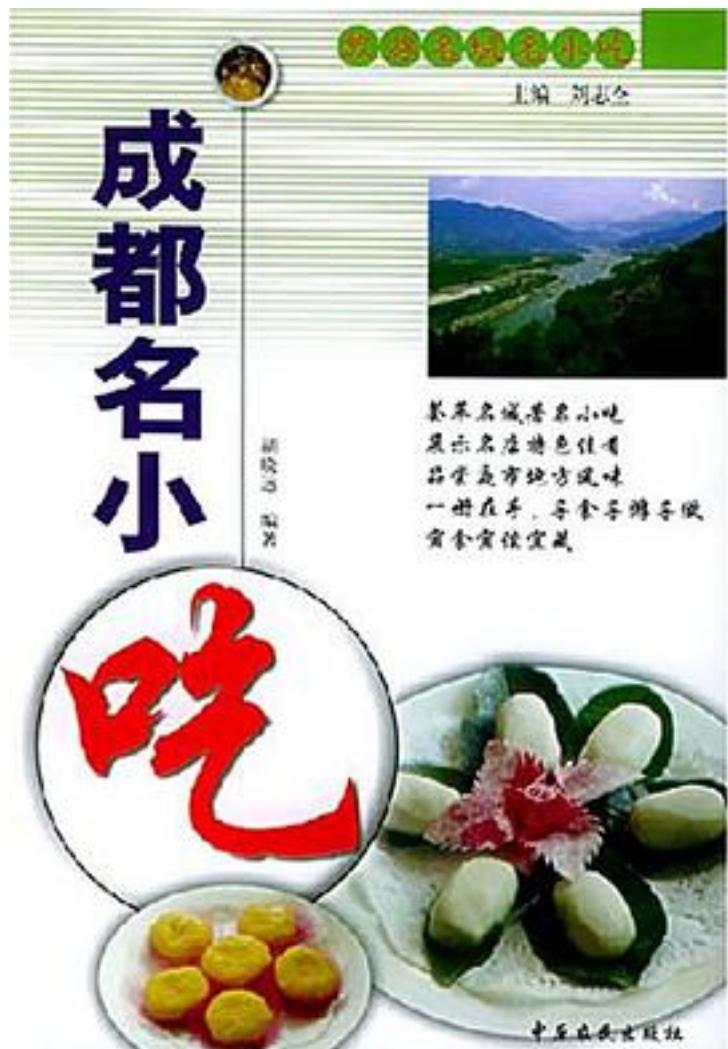


成都名小吃



[成都名小吃_下载链接1](#)

著者:胡晓远

出版者:中原农民出版社

出版时间:2004-4

装帧:

isbn:9787806416648

成都的小吃种类很多，既有传统的，也有现代的。成都人心细，对每一种小吃的配方或制作方法都有细致的记载。成都富有创新精神，这或许就是成都小吃经久不衰的重要原因吧。

胡晓远先生集多年教学和实践经验编撰的《成都名小吃》一书，不仅从历史、文化及美学的角度，还从实用的角度对成都有名的小吃作了比较细致的介绍，这种写作风格，在目前已有的同类论著中是不多见的，读后既给人一种美的享受，也极具实用价值。

该书的出版，对于宣传四川，弘扬四川饮食文化，必将产生重要影响。

作者介绍：

目录：一、成都地方风味小吃的形成、发展及特点

（一）成都地方小吃的形成与发展
（二）成都地方小吃的特点

二、成都名小吃店

龙抄手

钟水饺

担担面

麻婆豆腐

夫妻肺片

韩包子

赖汤圆

三、成都地方特色小吃

（一）煮制品类

担担面

铜井巷素面

海味煨面

豆花面

红油素面

杂酱面

酸菜肉丝面

· · · · · (收起)

[成都名小吃 下载链接1](#)

标签

饮食

读书

评论

[成都名小吃 下载链接1](#)

书评

老妈蹄花，成都名小吃。由猪蹄和芸豆文火炖制而成，豆汤雪白，猪蹄脱骨，入口即化，甘肥不腻。川人善烹调，称炖得柔嫩的食品为“花”。豆花、蹄花，辅以蘸料，即成美味。

[成都名小吃 下载链接1](#)