

# 小笼包



[小笼包\\_下载链接1](#)

著者:金华

出版者:

出版时间:2009-7

装帧:

isbn:9787534427954

《小笼包》讲述了：在各式各样精致美味的中式小点中，最受欢迎的面点，首推淮扬、上海的鲜肉小笼，在上海、台北、东京、纽约等世界各地，都深受中外人士的喜好。其中最著名的上海南翔小笼馒头，产于上海嘉定县南翔镇，已有100多年历史。在上海，小笼包被称为“馒头”。据《嘉定县续志》记载：“……馒头有紧酵、松酵两种。紧酵以清水和面为之，皮薄馅多，南翔制者最著，他处多仿之，号为翔式……”由于面皮以不发酵的方法制作，因此其特色为“皮薄馅多”，所以很快在嘉定出名。20世纪20年代初期南翔镇一位姓吴的经营者在上海城隍庙开设了“长兴馒头店”（后改名为“南翔馒头店”），专门制售“翔式”馒头，很快便闻名上海。在台北及东京最闻名的小笼包品牌，便是“鼎泰丰”，纽约最著名的则是“鹿鸣春”。小笼包受欢迎的原因在于它小巧玲珑，皮薄馅多，且汤汁鲜美。一口一个，满口生津，若吃时再佐以姜丝、香醋则风

味更佳。一般吃小笼包，多是在店家购买，很少自己制作，就算制作也很难做出地道风味。由于其制作过程略为繁复并有其独特诀窍，因此本社特别请到具有30年经验的小笼师傅与读者共享此美味的秘密，公开小笼包的做法及诀窍，并以分解动作图解流程，只要照着图片及解说实地操作，便能做出一笼笼地道又可口的小笼包了！

作者介绍:

目录:

[小笼包 下载链接1](#)

标签

美食

生活

烹饪

中式点心

评论

(^\_^) 好吃

-----  
居家旅行

-----  
很多"附赠"的制作方法很有劲

-----

[小笼包 下载链接1](#)

书评

-----  
[小笼包 下载链接1](#)