

小吃中的中国文化



[小吃中的中国文化_下载链接1](#)

著者:梁莹

出版者:

出版时间:2009-11

装帧:

isbn:9787507215045

《小吃中的中国文化》内容简介：在我国古代，“饼”是各种面食的总称。关于“饼”的记载，出现在2200年前的汉初。魏晋以后，饼的花样开始多起来了，大致有这么几种。一是煎饼，就是用笼屉蒸熟的。开始只有死面的（加水调和后未经发酵的面），后来才有发面的。形状也由扁平的逐渐变成圆柱形或球形，这就是今天的馒头了。还有一种放在火上烤或烙的，叫炉饼，也就是今天的烧饼。后加改进，出现了馅饼。自然，放到水里煮的就叫汤饼了。汤饼的原始做法很简单，把揉好的面揪下来放到水里煮熟就是了，它有点像今天山西的“猫耳朵”。此外，用油炸的油饼、薄脆，还有春饼、月饼都是由来已久的。

作者介绍:

目录:

[小吃中的中国文化_下载链接1](#)

标签

评论

[小吃中的中国文化_下载链接1](#)

书评

[小吃中的中国文化_下载链接1](#)