小吃系列

**（重庆）磁器口陈麻花（陈银昌麻花）**

**起源：**20世纪30年代合川人陈景洪在磁器口叫卖麻花，后由其子陈昌银继承家业，2016年6月入选重庆非遗食品

**口味：**咸甜

**制作工艺:**河南小麦，甘蔗糖，颗粒饱满的黑芝麻，香而不腻的核桃油，糯米，冰糖麻花胚，和面—压胚子—切五寸细条条—手工搓麻花纹路—打结麻花—把握火候油炸，

闻起来香，咬起来脆，酥脆化渣

**内江蜜饯**

**选果：**（八到九成熟的果子）色彩均匀 无疤痕

**制作工艺：**漂洗—削外皮（使不含苦涩味，保证成型）

—划瓣挤涩水（口感好，色泽也好，去酸留甜）—漂洗挤干—加糖煮耙蜜饯（边煮边加糖）—冷却风干—撒糖衣—包装

**江西萍乡花果**

**用途：**喜事的时候用来送礼相祝

**制作工艺：**选材—切叠/雕刻—锻煮—放入蜜蜂白糖和水调好的糖浆中腌制—烘干

**清代宫廷小吃奶酪魏**

**故事：**古代官员三四点便上朝，为了不让官员们饿着肚子上朝，皇上便在宫里设置一块区域，专门供小贩摆摊买卖小吃。奶酪魏就是其中的一种。清光绪初年，奶酪魏创始人魏鸿臣从宫廷里的御厨中学到了这门手艺，后来赢得了顾客的一片赞誉，得美名奶酪魏。

**制作工艺：**牛奶煮沸—冷却—加入米酒—搅拌瓤奶—撒瓜子仁点缀—烤制五十分钟—晾凉

**江西兴国鱼丝**

**故事：**相传兴国县有位聪慧的女子，为了让经常在外的丈夫挂念家里，就用鱼肉和薯粉作为原料仿效制作粉干的办法做了鱼肉薯粉丝，并取名为与你相思，当丈夫一吃鱼丝的时候便想起妻子，于是总是按时回家与妻子团聚。邻居看到了纷纷向这位女子取经，于是“与你相思”的方法便在兴国县传开，后简化成鱼丝

**制作工艺：**草鱼—刮鳞去骨和内脏鱼肉剁泥—按照1比六的比例把鱼和水混合拌匀—加盐搅拌至鱼绒产生—加入薯粉摊平肉酱成鱼片—蒸鱼片—晾凉鱼片后对折压实—切丝晾晒

**香糕**

**制作工艺：**糯米去壳—烫米—大火翻炒糯米—碾糯米粉—阴干糯米粉—小火慢炒糯米粉—糯米粉加入熬制好的红糖水—用木滚筒反复压制—和上拌好的红糖和芝麻，加上香料—在模具中铺好三层糯米粉压实—放入锅中炖

**江苏扬州炒饭（**只是一种统称，在扬州当地的金镶玉、月芽白、碎金饭、三香碎金饭都是扬州炒饭**）**

淮扬菜起源地扬州，据说，隋炀帝巡游江都（今扬州）时，把他喜欢吃的“碎金饭”（鸡蛋炒饭）传入扬州；也有学者认为，扬州炒饭原本出自民间老百姓之手。

据考，早在春秋时期，航行在扬州古运河邗沟上的船民，就开始食用鸡蛋炒饭。旧时扬州，午饭如有剩饭，到做晚饭时，打一两个鸡蛋，加上葱花等调味品，和剩饭炒一炒，做成蛋炒饭。

**制作工艺：**材料：河虾仁香葱，蜜豆，干贝，鸡腿肉，火腿，花菇，冬笋，虾籽，海参。籼米， 鸡蛋，

调味：油，盐

在制备辅料时，要把它们切成0.4毫米的小丁，不能比主料大

米饭冷却到60度时打散

虾子令将湖虾籽，火腿，葱姜，料酒等加入鸡汤蒸制而成的汤汁

热锅下冷油，加入鸡蛋液快速搅动使其成末细状，翻炒一段时间后加入虾子令，使炒制过程变干的米饭吸收鲜美的汤汁。

**江西冻丰城米糖（糯米制品）**

**用途：**立冬才做，是江西人过年时的年货之一

**制作工艺：**挑选冻米子浸泡，蒸煮，蒸煮时用木条在糯米上插些许洞洞，让蒸汽更全面的覆盖每一粒糯米。

自然阴干2到3天，油炸冻米籽

用天然的麦芽糖以及四百年树龄的桂花熬制糖浆。熬制好的糖浆倒入炸好的冻米籽，充分搅拌混合。混合完趁热铺平于容器中，按压磨平，撒上红绿丝，压平压实，切块切条包装。

**广东沙河粉**

**起源：**这种米粉最早出自广东的沙河镇，传开了后简称为河粉，甚至省略成河，比如牛河，汤河。河粉最初脱身于粉糕，据说有一天卖米糕的夫妻把当日的米糕买完了，但打烊前又有客人上门，夫妻俩为了留住客人，把仅剩的稀米浆倒在竹匾上，放入锅中蒸熟切成条状，与香料搅拌呈给客人。客人吃完大加赞赏，陆续有更多的人喜欢上这种食物。

**制作工艺：**八道工序：

选晚造米，选用帽峰山的泉水浸米两小时；磨浆，调和水浆比例；溜粉：舀一勺；蒸粉；晾粉；切条