



糕点与地域之的关系分析件

DE DANA DN VA @

DE DANA DN VA

天歌

DEVANG DAI DAY

DEVANG DAI DAY

THE LATEST ARRIVING BREADS

DEVANG DAI DAY





- 糕点概述

目录

CONTENTS



01

糕点概述



糕点的定义与分类

糕点定义

糕点分类

根据地域和制作工艺的不同，糕点可以分为中式糕点和西式糕点两大类，其中中式糕点又可以分为广式、苏式、京式等不同派系。





糕点的历史与文化背景

01



糕点起源



02



地域特色



03



文化内涵





02

地域特色与糕点



华北地区的糕点



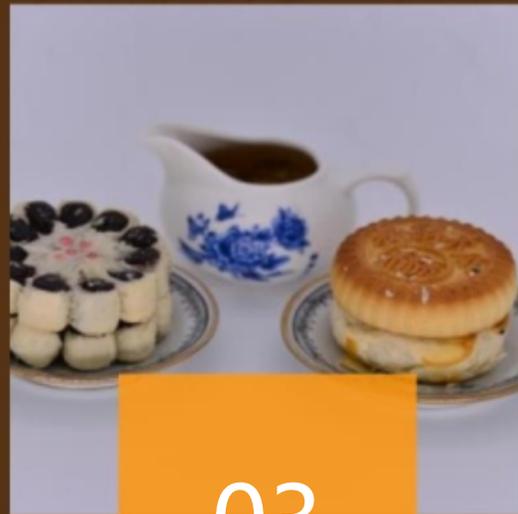
01

总结词



02

北京特产糕点



03

山西糕点



04

天津糕点



华东地区的糕点



总结词

精致细腻，口感轻盈，
多用糯米。



上海糕点

如生煎包、小笼包等，
以精面粉、肉馅等为主要原料，口感鲜美。



江苏糕点

如青团、月饼等，以糯米粉、芝麻、糖为主要原料，口感香甜。



浙江糕点

如龙井茶酥、绿豆糕等，
以茶粉、糯米粉、糖为主要原料，口感清香。



华南地区的糕点

总结词



广东糕点



海南糕点

广西糕点



西南地区的糕点



总结词

口感麻辣香脆，多用糯米和各种香料。

四川糕点

如麻花、龙抄手等，以糯米粉、芝麻、辣椒为主要原料，口感麻辣香脆。

云南糕点

如鲜花饼、饵块等，以糯米粉、鲜花、各种香料为主要原料，口感鲜美香辣。

贵州糕点

如豆腐圆子、糍粑鱼等，以糯米粉、豆腐、鱼为主要原料，口感酥脆鲜美。

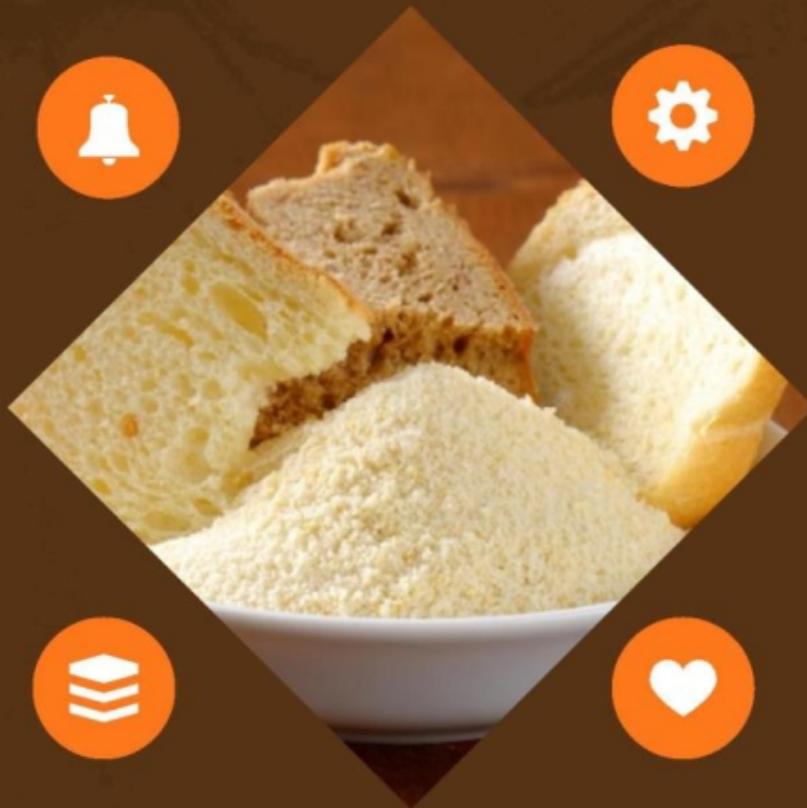


西北地区的糕点

总结词



新疆糕点



甘肃糕点



青海糕点



东北地区的糕点



总结词



辽宁糕点



吉林糕点



03

糕点与地域关系的分析

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/167116145023006115>