

<<时尚民间乡土菜>>

图书基本信息

书名：<<时尚民间乡土菜>>

13位ISBN编号：9787536678866

10位ISBN编号：753667886X

出版时间：2006-6

出版时间：重庆出版社

作者：徐卫中

页数：106

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<时尚民间乡土菜>>

内容概要

我国饮食业的发展，追根溯源，始终离不开民族和地方的乡土菜，正是这些民间的乡土菜，正是这些民间的乡土菜，经过历代烹饪师们的不断完善，才形成了当今的地方名菜。

在人们日益追求健康的今天，科学饮食，绿色食品和天然食物更受消费者的青睐和关注。

在这种返璞归真、回归自然的背景下，具有民俗文化和乡风食俗底蕴，田园风味浓郁的乡土菜越来越受到大众的欢迎。

这些菜品朴实无华，随意自然，却能让人百吃不厌。

本片介绍的是民间乡土菜，从原料的应用上取材广泛、土生土长，把平凡无奇的乡土原料制成了宴席上瑰丽丰美的佳肴；从内容上达到了纯朴、营养、美食；从形式上把您身边的乡土原料运用的淋漓尽致，使菜品的外观达到巧夺天工的艺术境界。

由乡土菜大王陈绪荣先生制作的乡土菜，构思简洁明快，充满灵气，菜品隽永亮丽，朴拙厚重，弥漫着清新的气息，体现了民间、传统、乡土的元素，还涌动着时尚的脉搏。

从饮食文化上陈大师把远古、陈旧、边远山村融进了现代生活，把人们带进了一个新的天地。

<<时尚民间乡土菜>>

书籍目录

前言海河鲜类 萝卜丝干蛭 铁板烤蛭子 韭菜鲜子肉 干菜焖河蚌 青菜百叶烧河蚌 海鲜锅巴 大连鲍炖蛋 百姓富贵螺 蛤蜊茄子 冰糖甲鱼 土烧泥鳅 剁椒南瓜蒸泥鳅 金牌鳝丝 平锤鳝段 青蟹炖蛋 大闸蟹二吃 面糊小溪蟹 乡村农家蟹 昂刺鱼烧毛蟹 虾球玉米炒番茄 干菜炒河虾 节瓜炒河虾 干菜虾球 花季带鱼卷 芥蓝炒鱼松 萝卜丝带鱼 时蔬蒸鳊鱼 咸鱼腐皮肉 鱼羊鲜 香辣竹网鱼 土烧鲫鱼 农家满锅鲜 咸鱼蒸海蜇 臭香鱼蒸茄瓜 腊鱼烩双味 陈皮带鱼 柠汁生鱼片 辣子旁扁鱼 清蒸咸黄鱼 咸鱼茄子 野生鲫鱼 蚂蚁归巢 飘香林蛙腿素菜类 顶素茵菇佛跳墙 蜜豆莲藕炒虾干 薯饼蒸双鲜 精品油豆腐 蒜泥肉松蒸菜胆 富贵干张包 新西湖十景 鸡汁豆腐 烧汁煎酿鸡腿菇 手捏菜干张包 农家满口香 茶树菇脆笋炒肉丝 风味金沙藕夹 香酥芋夹 美味烙豆腐 民间双酿 农家水煮笋 白菜薯皮 越乡炖豆腐 蜜豆炒藕片 浓汤发芽豆 临安香糯石耳 碧绿素卷 雪菜尖椒炒素鸡 香菇酿肉 饭麸果 客家酿豆腐 家乡葫芦 麻腐炒鸡蛋 红烧水面筋 剁椒农家鲜 土蒸一绝 时尚豆苗 三鲜烩响铃 咸素鸡老豆腐 黄金玉米粒 木耳小炒皇 雪菜金针烧百叶 番茄丝瓜炒面筋 荠菜蘑菇 黄金土豆饼 锅煎豆腐 美味酱菜心 腐仔鹅颈 太湖三白 酿面筋冷菜类 乡土仔鱼冻 秘制酱萝卜 迷你崇明金瓜丝 海滩烤仔鱼 家乡菜梗 楚天燕耳 鸽子酱蛋 汇都富贵鸡 金山海蜇 浦江小爆鱼 手捏茄子 酸豆角带鱼 农家猪脸冻 剁椒卤豆干 农家坛子菜 汇都香卤牛肉 百焖羊肝 土家烫羊肉

<<时尚民间乡土菜>>

章节摘录

书摘萝卜丝干蛭 主料 干蛭肉萝卜 调料 盐鸡精红椒丝高汤香油姜丝 制作 1. 干蛭肉用温水浸泡1小时后洗净,用高汤煨制半小时;萝卜切丝。

2. 锅中放少许油,放入萝卜丝和姜丝煸炒片刻,加入蛭肉和高汤烧开,待汤汁浓白时,放入盐和鸡精,撒上红椒丝,淋上香油装盘即可。

特点 汤汁浓郁,口味香醇。

(何良军制作) 铁板烤蛭子 主料 蛭子 调料 盐料酒高汤鸡精胡椒粉青红椒末葱花香油黄油 制作 1. 把蛭子洗净,用开水略烫,剥去一半壳备用。

2. 铁板放在小火上,放入黄油,依次把蛭子肉朝上排放于铁板上,浇上用盐、料酒、高汤、鸡精和胡椒粉调制的味汁,烧至汤水收干,撒上青红椒末和葱花,淋上香油即可。

特点 味道鲜美。

(周兵制作)P1-2插图

<<时尚民间乡土菜>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>