

<<淡水鱼肴100味>>

图书基本信息

书名：<<淡水鱼肴100味>>

13位ISBN编号：9787534548802

10位ISBN编号：7534548802

出版时间：2006-4

出版时间：江苏科技

作者：汤全明

页数：59

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>

<<淡水鱼肴100味>>

内容概要

溧阳是江南“鱼米之乡”。

她位于上海、南京、杭州之间，有着发达的经济、便捷的交通、良好的生态、优美的山水风光，是全国综合实力百强县（市）、国家卫生城市、国家环境保护模范城市、中国优秀旅游城市。

溧阳也是美食家的乐园。

先后获得“中国名菜”、全国淡水鱼烹饪总冠军等殊荣的“天目湖沙锅鱼头”，肥而不腻，鲜而不腥，倾倒了无数中外食客。

2005年5月，在溧阳举办了“天目湖鱼文化生态美食节暨首届江苏省淡水鱼烹饪大赛”。

这是溧阳历史上档次最高、规模最大的一次美食盛会。

中国烹饪协会苏秋成会长和多位副会长亲临现场；来自全国各地的近30支团队、70余名选手参赛，其中尤以孙应武大师带领的人民大会堂烹饪队、卢永良大师旗下的鄂菜烹饪队最负盛名。

活动期间，浙江大学、扬州大学的知名教授还分别作了《主题餐饮经营的成功要素》、《江南鱼馐史概述》、《食鱼更健康》、《人与鱼的关系》等专题讲座。

溧阳市旅游局在社会各界的支持下，为获奖菜肴编写菜谱，结集出版。

应当感谢这本书的编著者们，将大赛的成果物化以飨读者，既弘扬了淡水鱼美食文化，也提高了天目湖的知名度和美誉度。

<<淡水鱼肴100味>>

作者简介

汤全明，1963年9月生，研究生学历，江苏省溧阳市旅游局局长。
立足溧阳建设旅游强市、打造“长三角都市圈后花园”的发展目标，致力于拉长旅游产业链，带动相关产业发展，积极推动乡村旅游产品开发和旅游农庄建设。
先后组织了“首届天目湖鱼文化生态美食节暨江苏淡水鱼烹饪

<<淡水鱼肴100味>>

书籍目录

天目湖沙锅鱼头酥盒鱼结香炒豆瓣鱼菊花鱼丝翠花鱼米竹香鱼米银丝鲫鱼酥盒虾子鱼球菊花鱼一帆风顺双味鱼一品大银鱼鱼鲍冰极鱼豆腐七彩剁椒鱼头王竹报平安黄金鱼方鱼茸蛋花开富贵粉蒸南瓜金丝鱼双味江(鱼回)竹荪酿鱼胶红鼎藏字蟹粉双色鱼茸蛋鸳鸯(鱼回)鱼荆楚火凤凰豉油鳊鱼糟香鲥鱼田园瓜趣杏汁金鳊鱼杂草风味戈鱼鲤鱼报春梁王鱼天目鱼鳞蒸蛋天下乌贼天目飘香鳊鱼万寿四喜卷双味鳊鱼松鼠戏葡萄凤尾鱼卷海南风情仙桃玻璃鱼横百浓汁鱼珊瑚芒果鱼仁鲜花簇拥泰汁鲢鱼脯满载而归巧手小白条杂果鲢鱼船泰酱煎焗鱼嘴鲜果鱼卷菊竹争艳一帆风顺渔歌唱晚烤鳗寿司江南渔歌黄金炖鱼云.....

<<淡水鱼肴100味>>

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>