

<<寺院素斋>>

图书基本信息

书名：<<寺院素斋>>

13位ISBN编号：9787535237903

10位ISBN编号：7535237908

出版时间：2007-2

出版时间：湖北科学技术

作者：鲁永超

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>

<<寺院素斋>>

内容概要

武汉佛教界、餐饮界、教育界多方联手，组织有关斋厨、技师、教授等共同搜集、整理编撰的《寺院素斋》一书出版面世了。

这不仅是系统研究和提升斋食文化的良好开端，也是对斋食技艺的一次深入发掘。

该书的出版，使深藏于寺院的素食制作工艺传诸于世，有利于丰富佛教斋食文化，规范寺院斋食生产流程，扩大花色品种，改进产品质量。

它对普及素食知识，满足僧俗大众对素菜素点的需求，提高人民生活质量及促进和谐社会的建设等具有积极意义。

在对祖国非物质文化遗产，特别是传统佛教饮食文化的发掘和保护方面，更是迈出了可喜的一步，真是“斋卷一册，功德无量。”

《寺院素斋》全书计列素菜90例、素点9例，共99个品种，每例均附有原料配方和制作方法，以及风味特色等文字说明和实物彩图，书中还收录了部分名贵斋馐的生动典故和传说。

全书内容丰富、详实，图文并茂，既具有阅读和收藏价值，又方便读者操作，动手即可成斋。

实践性强是全书最大的亮点，可以说，该书是斋厨人员的必备工具，也是广大素食爱好者的良师益友。

寺院斋食有着丰厚的科学性、技艺性和文化性，待开发的领域很多，《寺院素斋》的编纂者在斋食的制作方面进行了有益的探索，对推行标准化作业，提高斋食品质方面作出了积极贡献。

在此，寄望社会各界再接再厉，加大研究力度，在斋食的营养卫生、生产现代化、原料开拓、产品创新、科技含量提高、文化底蕴增强等方面，不断有新的建树。

也期盼未来，不断有新的素斋专著面世，使斋食文化能更好地得到普及，以此促进斋食的振兴与发展，使之更多地造福于民。

愿芸芸众生皆大欢喜，食斋益寿，延年悟道。

<<寺院素斋>>

书籍目录

凉菜类_ 紫菜素鸡卷 五香牛肉 四鲜烤麸 香酥雀头 三丝黄瓜卷 香油素鸡 香油素鸭 西域牛肉 功德火腿 酱香萝卜 赛核桃 话梅萝卜 五香烤麸 宝扇开屏 罗汉上素 海参扒猴头 腊肠荷兰豆 草莓豆腐 净素肥肠 蒲棒鸡腿 广种福田 粉蒸牛肉 蘑菇熘鱼条 西芹炒黄螺 焦溜脆鳝 荷包素球 蜜汁叉烧肉 香酥牛排 酱烧菩提包 野山笋炒脆螺 五香夹干肉 翡翠银片 板栗烧鸡 佛手猴头 金钵献珠 东坡肉 素溜青鱼块 荷包豆腐 红霞云片 杏仁豆腐梨 黄焖豆腐圆子 露笋扒海参 香菇面筋 归元传灯 功德圆满 金瓜东坡肉 脆皮大肠 银杏炒虾仁 冬菇烩牛肉 糖醋排骨 禅门素茄鱼 佛珠映猴头 脆皮素全鱼 红皮烤鸭 五彩马蹄片 糖炙骨 鸡汁口蘑 紫菜芋泥卷 彩椒三寿 糟熘素斋 蚝油鸡豆卷 枇杷鲍鱼菇 素肉松 鲍汁双菇 甜豆腰方 酥炸鳝片 酥炸三丝卷 烧汁素牛肉 佛珠排翅 香酥南瓜饼 连珠佛手口蘑 净素鸡片 吉庆有鱼 蚝油素鲍鱼 佛扇金针菇 翡翠豆腐 菊花南瓜 荷塘三宝 酥香冬瓜排 蜜汁莲藕 乾隆金丝卷 三味茄排汤羹类 金汤焗豆腐 佛门狮子头 白玉莲子羹 玉米炖雪蛤 长寿羹 木瓜炖官燕 宝通一罐香 橘瓣莲子银耳羹斋点类 东坡饼 豆沙凉糕 翡翠素烧梅 冬瓜饼 芝麻酥饼 笑口酥 豆茸钳花包 鸳鸯汤圆 香菇素包后记

<<寺院素斋>>

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>