

<<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：9787536678859

10位ISBN编号：7536678851

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

前言畜肉类 干锅牛蹄 金针扣牛碾 芋饺烩牛柳 原汁风味肥牛 茶香牛肉 金沙扒牛排 小笼牛腩 鸡腿菇烩牛柳 金针肥牛卷 毛豆炒牛排 青蒜羊肚 梅干梗蒸羊脑 咸肉百叶结 稻草扎肉 茶树菇狮子头 农家肉蒸鸡蛋 咸肉冻豆腐 豇豆干扎肉 咸肉鳝鱼炖牛蛙 玉环豆豉骨 清蒸咸肉 黄瓜塞肉 农家炖双结 腊肉蒸素鸡 咸肉炖猪肚 咸猪手烧黄豆 干菜猪手 手捏菜咸肉芋艿 阿婆红烧肉 咸猪手烧豆瓣 糯米香肉 咸肉蒸南瓜 粽香猪手 荷香三蒸 排骨蒸笋干 浓汤肉皮 香芋扣肉 农家粽香肉 农家蒸四样 小灯笼塞肉 农家肉烧薄饼 农家烧肉圆 腊肉大肠鱼旺 三杯大肠 黄豆烧大肠 辣味肚肠 辣子双脆 锅巴肉圆 香煎茄中肉 腐衣肉卷 阿婆炖咸锅 笼仔粉蒸骨 黄豆肉丁 金茄炒蜗牛禽蛋类 雪菜炒仔鸡 野生茵蒸童子鸡 富贵酿鸡翅 农家三宝 风味原汁鸡 小公鸡炖蘑菇 油盐水凤爪 老公鸡炖粉干 鸡茸蒸时蔬 板鸭豆干干张包 糯米香芋鸡 汇都老鸭 腊鸭蒸土豆 木鸭烧素鸡 辣酒风鹅蒸响螺 马蹄黑木耳炖鹅仔 豉油脆鹅肠 风鹅腐竹蒸豆瓣 本地蒸鹅 海蜒尖椒炒蛋 农家烩双糕 黄瓜红肠炒蛋 咸蛋蒜茸蒸丝瓜 炸酱扒蛋饺 辣椒蛋饼 蟹粉金丝汤煲点心类 一品白菜包 干菜头河虾汤 三鲜豆包 家乡肚肺煲 文汤小土豆 土鸡南瓜煲 肚丝茶树菇锅仔 小磨豆酥 红薯仔排煲 莲藕排骨煲 富贵娃娃菜 淮山扁尖炖鱼糕 什景敲肉汤 菜心氽肉汤 咸素鸡仔排云豆煲 咸肉炖春笋 滋补生态甲鱼煲 三丁地瓜粥 鳝丝绿豆面 鸡汤伊面 干炒牛河 肖山姥馄饨 老鸭馄饨 玉米羹 腊味煲仔饭 骑士手抓饭

<<时尚民间乡土菜>>

章节摘录

书摘干锅牛蹄 主料 牛蹄白果牛筋 调料 盐鸡精料酒胡椒粉高汤姜葱 制作 1. 牛蹄洗净焯水；牛筋加葱、姜，放入水锅中煨软。

2. 取沙锅放入牛蹄、高汤、料酒、姜、葱，炖至酥软后倒入特制煲中，加入白果、牛筋、盐、鸡精、高汤、料酒、姜、葱、胡椒粉即可。

特点 干香味纯。

(戴贤富制作) 金针扣牛碾 主料 肥牛肉金针菇银芽木耳菜心 调料 盐鸡精白糖料酒生粉精制油葱姜 制作 1. 牛碾焯水，加盐、鸡精、料酒、白糖、葱、姜等煮酥软。

金针菇洗净切去老头，银芽洗净摘去两头，木耳用冷水泡涨洗净。

2. 牛碾肉切大片铺碗底，上面放入金针菇、银芽和木耳，加入原汁上笼蒸10分钟，取出扣盘；菜心焯水后围边，原汁打芡，淋上油。

特点 香糯可口。

(王爱新制作)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>