

<<农家乡土菜>>

图书基本信息

书名：<<农家乡土菜>>

13位ISBN编号：9787504849328

10位ISBN编号：7504849324

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业（农村读物）

作者：关亮

页数：228

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>

<<农家乡土菜>>

内容概要

党的十六届五中全会明确提出了建设社会主义新农村的重大历史任务，2006年中央1号文件又把推进社会主义新农村建设作为当前和今后一个时期党和政府的中心工作。

按照生产发展、生活宽裕、乡风文明、村容整洁、管理民主的要求，中国农业出版社本着为“三农”服务的办社宗旨，及时策划推出了《建设社会主义新农村书系》。

中宣部、新闻出版总署、农业部和中国版协十分重视本套书系的出版工作，给予了大力支持和精心指导。

《农家乡土菜》系旨在服务“三农”上有所创新，以促进农民增收为出发点，以促进农村和谐社会建设为落脚点，真正做到贴近农业生产实际、贴近农村工作实际、贴近农民需求实际，让广大农民、农技人员和乡村干部看得懂、学得会、买得起、用得上。

本套书系紧紧围绕建设社会主义新农村的内涵，在内容上，分农业生产新技术、新型农民培训、乡村民主管理、农村政策法律、农村能源环境、农业基础建设、小康家园建设、乡村文化生活、农村卫生保健、乡村幼儿教育等板块；在出版形式上，将手册式、问答式、图说式与挂图、光盘相结合；在运作方式上，按社会主义新农村发展的阶段性，分期分批实施；在读者对象上，依据广大农村读者的文化水平和阅读习惯，分别推出适合广大农民、农技人员和乡村干部三个层次的读本。整套书系内容通俗易懂，图文并茂，突出科学性、针对性、实用性和趣味性，力求用新技术、新内容、新形式，开拓服务的新境界。

我们希望该套书系的出版，能够提高广大农民的科技素质，加快农业科技的推广普及，提高农业科技的到位率和入户率，为农业发展、农民增收、农村社会进步提供有力的智力支持和精神动力，为社会主义新农村建设注入新的生机与活力。

<<农家乡土菜>>

书籍目录

出版说明干菜焖肉香芋扣肉蒜香蒸肉板栗烧肉水浒肉鹅黄肉相思肉筒子肉坛子肉马莲肉走油肉香辣粉蒸肉南腐肉杭三鲜豉椒蒸腊肉五味白肉炸大扁酥炸春花肉干豇豆煮肉酸菜咸肉油底肉炸“佛手”糯米圆烧肉上海酱猪肉川西肉豆腐瓠子塞肉炆糟五花肉咸烧白紫盖肉酥盒回锅肉飘香薯干肉荷包果味双菇肉荷包花肉土豆蹦肉酥炸肉卷蓉城鸳鸯卷山楂肉干烟熏排骨茶香骨老干妈肥排圆笼香芋排乡村腊腿香酒香椒盐肘子雪梨肘棒冷凝绿豆肘糊肘吊锅焖香肘潇湘猪手爽口蹄花豆花猪手千层猪耳卤猪舌椒油果蔬肠肥肠酥卷京都奇味肚汤爆双脆酸辣臊子蹄筋脆壳蹄筋泡椒肝片枇杷肝红袍葱椒肝片水豆豉爆腰块凤尾腰花糟钵头云片肝糕汤猪尾浓汤玉米肥牛藏式咖喱牛肉番茄焖牛肉花仁蒸牛肉啤酒焖牛肉四川水煮牛肉虾酸牛肉青花椒肥牛蓑衣牛肉蘸水牛尾炸脂盖手抓羊肉鲜椒蒸羊排咖喱羊腩盅腊味珍珠羊肉葱香羊肉它似蜜羊脏羹叫花羊肝糊辣鱼羊煲捶鸡太爷鸡文昌鸡三杯鸡椒麻鸡咕噜鸡外婆乡村鸡客家封鸡闽南炸酱鸡口水鸡酒香鸡五夫醉鸡脆皮鸡秋香鸡糟鸡辣味过江鸡东江酒秀鸡油浸鸡铁观音炖鸡元蹄炖鸡黄泥煨鸡虾酱卤鸡荷香童子鸡椒盐八宝鸡南乳笋鸡鱼酱干锅鸡川味棒棒鸡巴乡风味鸡百花鸡掌参石锅鸡炸芝麻鸡玫瑰油鸡手撕鸡金钱鸡塔珍珠酥皮鸡水晶金钟鸡三皮丝三友鸡丁芥菜山鸡片锅贴鸡片竹夹酱香鸡怪味鸡炸鸡葫芦韭菜香干回锅鸡酸辣水饺鸡红油翡翠鸡杭椒烧鸡块羊耳鸡塔红烧卷筒鸡桃酥鸡糕鸡豆花糖醋鸡圆龙井鸡肉汤雪花鸡淖荷包蚝油鸡脯荷包粉酱鸡翅荷花什锦炖炸糯米鸡炸鸡扇状元卤味外婆麻辣鲜银杏鸡肾锅贴鸭方锅烧鸭银杏蒸鸭六安酱鸭杭州酱鸭红炖腐皮鸭川味啤酒鸭叉烧鸭薯丸盆盆鸭珊瑚酥鸭八宝扣鸭荷香蒸鸭无为熏鸭火瞳神仙鸭脆皮糯米鸭双椒鸭块玛瑙野鸭片长寿豆豉鸭爽口脆花芷江炒鸭蚝油鸭掌鸭掌冻陈皮焖鸭心红袍鸭掌铁盆鸭唇洪江鸭血粩重庆毛血旺熏鸭脑剁椒鹅丝潮州烧鹅青椒烧鹅饼烧鹅笋子锅豆渣扣烧鹅避风塘烧鹅土豆烧鹅鱼咬羊荷叶蒸鱼汁香鳊鱼上海蒸鱼宋嫂鱼羹桃花鳊鱼网油鱼包鱼羊鲜粉皮辣鱼啤酒鱼锅贴鱼花椒鱼片糖醋瓦块鱼彭城鱼丸烤鲳鱼外婆两江鱼薄荷鱼卷蒜香鱼片怪噜鱼龙井菊花鱼豆粉生鱼炸五柳活鱼黑米鱼白汁全鱼珊瑚鱼丁辣蒸武昌鱼金沙武昌鱼圆笼武昌鱼松江鲈鱼丁肉粽鲈鱼桂花鱼条三丝敲鱼赛蟹羹竹筒蒸草鱼芙蓉鲫鱼干烧荷包鱼醋酥鲫鱼葱烤鲫鱼豆腐鲫鱼凉粉鲫鱼鲫鱼冻浑婆鱼头拆烩鱼头罗汉鱼头泡姜烧鱼头干拌鲢头杭州鱼头豆腐霸王鱼头鱼头炖茄子剁椒鱼头姜葱鱼头煲干烧鱼尾老妈带鱼辣妹子带鱼一品蒸黄鱼腐皮包黄鱼薑菜拖黄鱼生熏大黄鱼芥菜鱼卷菊花黄鱼羹酸辣笔筒鱿鱼柠檬蒸黑鱼将军过桥太湖银鱼尖椒白条鱼烧鱼肝宁式鳝糊回酥鳝鱼椒盐鳝卷锅贴鳝片泡椒河鳗煎糟鳗鱼风干鳗鱼鱼肠蒸蛋龙井鲍鱼蒜瓣鱼皮百花鱼肚秦皇鱼骨果料鱼骨鱼酱黄金饼白蹦鱼丁四川酸菜鱼卷汤鱼肉酸菜豆腐汤灌蟹鱼圆香芋烧泥鳅红烧泥鳅鼓姜泥鳅怪味泥鳅泥鳅豆腐煲炸龙肠豌豆炒虾段落叶琵琶虾海椒琵琶虾灯笼大虾金华海鲜卷干炸虾筒杏仁三生酥脆虾卷川椒龙凤球南卤醉虾炸虾串雨前虾仁杨梅虾丸虾子茄段虾仁烘蛋炸虾饼干煽神仙蟹外婆飘香蟹咖喱红花蟹海椒蒸肉蟹折耳香蟹鲜蟹西兰花油煎连壳蟹五味煎蟹蟹镶橙蟹黄蹄筋蟹黄海参豆瓣海参酸辣海参桂花干贝溜蛭子酒糟大蛭芙蓉海蛭炆蛭鼻跳竹蛭白灼响螺片姜汁拌海螺炸海螺醉蚌肉鸡汤余海蚌蜜鼓串烧蚝花菇田鸡雀巢爆牛蛙二哥牛蛙泡椒蛙腿海椒炒牛蛙沙锅烧牛蛙炖兔肉烤兔肉酱爆兔肉丁跳水兔干妈风味兔外婆青椒兔菠萝兔柳海椒炒兔丁椒盐兔片兔肝鸡蛋汤怪味兔肉丝五香狗肉红烧狗肉豆瓣烧狗肉烹鹌鹑红油鹌鹑泡菜烧乌龙椒盐蛇肉蒜香蛇花奇味蛇段七彩蛇丝酥炸蛇段金针蛇丝炸蝎子泰安豆腐咸菜豆腐煲黑椒豆腐莲藕豆腐山药豆腐丸毛豆榨菜豆腐玉竹豆腐墩麻辣冻豆腐香脆豆腐苋菜豆腐羹豆浆山药汤咖喱豆酥丸威化豆腐卷豆腐拌腊豆生炸“黄雀”南海金莲春白豆腐素熘“鹅皮”鸡蛋炒腊豆藏红花蒸蛋叉烧炒蛋双鲜鸡蛋豆腐醇香鸡蛋金银蛋炒白菜酒酿鸽蛋虎皮鸽蛋三仙鸽蛋云片鸽蛋奶汤蒲菜鱼香菜心鸡油菜心红椒拌菜心山菌娃娃菜酱肉娃娃菜锅贴番茄虫草烩番茄剁椒魔芋合掌烧大枣百合炒芦笋蚝油茄丝酱爆茄豆面酱紫茄独咸茄海鲜酱烧茄饼蟠龙茄子铁板美味茄锅贴茄排凉拌苦菜蚝油豆豉苦瓜蚝油毛豆苦瓜豆豉苦瓜菠萝双瓜丝瓜汪豆腐合菜盖被鱼香酥青豆川式拌豇豆椒味毛豆荚清凉扁豆灯影苕片荷香薯块酱烧什锦菜酱烧茄条红薯泥红薯炒粟米麻辣薯叶酸菜细丝酸菜豆花汤扒南瓜油条烧南瓜一品南瓜南瓜蒸肉山药枸杞南瓜汤香炸南瓜花藤锅贴南瓜叶三丝干芭菌素烧白椒盐草菇串卤汁冬菇慈姑鸭脯煨瓜方菠萝炒青椒麻辣笋衣八味酿笋客家萝卜丸香辣土豆条腊味土豆泥金沙土豆飘香土豆片沙锅焖土豆佛手珠子佛手三丝蒜香四色油爆黄瓜香芙蓉黄瓜香香辣芹叶豆角盖被炒雪冬韭菜干丝韭菜炒海螺炸香椿鱼折耳根蒸腊肉折耳根炒鱼片薑干烧鸡块薑干溜鱼片麻辣薑干菜生炒金花菜马兰兔肉闽生果玛瑙白果桂花白果蜜饯捶藕凉拌槐花槐花扣肉鱼香槐花酥香苕菜饼粉蒸

<<农家乡土菜>>

苋菜蒜味马齿菜炆三色芥菜蜜汁牛蒡云片鹿角菜遵义酿椒椒麻莼菜汤

<<农家乡土菜>>

章节摘录

书摘水浒肉 原料：猪里脊肉200克，鸡蛋1个，植物油、酱油、白糖、菱粉、花椒、干辣椒、胡椒粉、精盐、味精、青蒜、豌豆苗各适量。

制作： 1.将猪里脊肉洗净；切成薄片；青蒜择洗干净，切成段；豌豆苗洗净控水；鸡蛋磕入碗内留蛋清备用。

2.将肉片下入开水锅内氽一下，捞出控水，加蛋清、菱粉拌匀。

3.炒锅注油烧热，放入豌豆苗，加精盐、味精炒熟，盛入盘底。

4.炒锅注油烧热，下入干辣椒、花椒炸片刻，取出压碎备用。

5.原锅留底油烧热，放入里脊片，加入胡椒粉、酱油、味精、白糖、精盐翻炒，炒至肉片八成熟，连汁倒在豌豆苗上，撒上干辣椒末、花椒末，浇上热油即可。

鹅黄肉 原料：猪瘦肉250克，鸡蛋4个，荸荠100克，植物油、酱油、醋、白糖、胡椒粉、豆粉、泡椒、精盐、味精、葱花、姜末各适量。

制作： 1.将猪瘦肉洗净剁成末，荸荠去皮洗净剁碎，一起加入精盐、胡椒粉、味精、豆粉、葱花、姜末拌匀成馅；鸡蛋磕入碗内，留蛋清备用，余下打散，摊成蛋饼备用；泡椒切成细丝。

2.将蛋饼铺平，放入馅料，卷成长方形，再切成“佛手”形。

3.炒锅注油烧至八成热，下入“佛手”卷炸至金黄色捞出控油装盘。

4.炒锅注油烧热，下入泡辣椒丝煸炒，加酱油、醋、白糖烧成鱼香味汁，浇在“佛手”卷上即可。

相思肉 原料：带皮猪五花肉350克，五香豆腐干150克，水发香菇50克，植物油、香油、料酒、白糖、陈醋、生姜、湿淀粉、蜂蜜、大红浙醋、大料、泡辣椒、精盐、味精、葱节、葱丝、姜片、姜蒜末各适量。

制作： 1.将猪五花肉刮去毛洗净，下入开水锅内煮至八成熟捞出，擦干水分；大红浙醋、蜂蜜调匀，抹在肉皮上；水发香菇洗净切成坡刀片；泡辣椒剁成茸；五香豆腐干片成薄片。

2.炒锅注油烧至六成热，将猪五花肉皮朝下入锅内略煎，取出放入温水中稍泡，再放入开水锅内煮5分钟，捞出晾凉，切成厚片。

3.香菇垫入碗底，将二片五花肉、一片豆腐干码入碗内，肉皮朝下，放上姜片、葱节、大料、精盐、料酒、适量水，上锅大火蒸约30分钟取出，拣去姜、葱、大料，滗出原汁留用，翻扣盘内。

4.炒锅注油烧热，下入姜蒜末、泡辣椒茸炒香，倒入蒸肉的原汁，加入精盐、白糖、陈醋、味精烧开，用湿淀粉勾薄芡，淋入香油，浇在肉片上，撒上葱丝即可。

P1-P2

<<农家乡土菜>>

编辑推荐

农家菜通常都淳朴，味道厚重；也不讲究刀功，块大肉多，装菜也不讲究，素来以健康饮食为本，越来越受到人们的喜爱。

本书为“建设社会主义新农村书系”中的一本，通俗地介绍了数百款原料常见、制作简单的农家特色菜，让你吃去疾病、吃进健康！

书中所介绍的菜肴美味可口，光听菜名，就能让你垂涎三尺，还不快来学一招吧！

<<农家乡土菜>>

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>