

<<小米传统食法>>

图书基本信息

书名：<<小米传统食法>>

13位ISBN编号：9787511605849

10位ISBN编号：7511605842

出版时间：2011-8

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：张喜文 编

页数：66

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>

<<小米传统食法>>

内容概要

本书为更好地贯彻落实党的十七大及十七届三中、四中、五中全会精神，贯彻落实科学发展观积极认真地完成国家现代农业产业技术体系建设的各项任务，我们针对科学饮食、健康饮食、长寿饮食的现代需求，结合谷子（小米）养育了中华民族的实际和保健养生食物的实际，总结了谷子（小米）在我国民间的部分传统食法。

其目的是充分利用谷子（小米）是我国的起源和主产作物、具有丰富的种质资源、营养比较平衡等优势，继承传统食法的精华，延长产业链条，为进一步深加工和拓宽现代快餐饮食、科学饮食提供技术和思路上的支撑，使谷子（小米）真正变成安全、绿色、健康长寿、回归自然的“黄金食品”。

本书的编写由国家谷子糜子产业技术体系首席科学家刁现民先生策划，特致感谢！

<<小米传统食法>>

作者简介

张喜文，山西泽州人，研究员，现任山西省农业科学院谷子研究所党委书记、副所长，国家谷子糜子产业技术体系岗位科学家，兼任中国作物学会粟类作物专业委员会副主任委员、中国作物学会杂粮分会常务理事，国家谷子品种鉴定委员会副主任委员，农业部“全国农业机械化与设施农业工程技术专家库”成员，长期从事谷子栽培、育种及加工利用研究。近年来获省部级重大科技成果8项，获国家专利3项，主、参编学术著作8册，发表学术论文46篇。

<<小米传统食法>>

书籍目录

小米干(焖)饭
小米红豆焖饭
小米绿豆焖饭
小米黄豆焖饭
小米菜豆角焖饭
小米菜豆角、粉条焖饭
小米土豆焖饭
小米南瓜焖饭
小米酸菜焖饭
小米酸菜豆面焖饭
小米赤小豆焖饭
小米白萝卜焖饭
小米粉条焖饭
小米山药焖饭
小米红薯焖饭
小米红薯干焖饭
小米菜豆干焖饭
小米燕麦焖饭
小米玉米糝焖饭
小米大米焖饭(金银饭)
小米高粱米焖饭
小米养麦米焖饭
小米杂豆焖饭
小米杂菜焖饭
小米大杂烩焖饭
小米粽子
蒸软米
油炸软米面饺子
发酵米饭(小米酸饭)
小米醪糟
小米两米饭
小米醪糟荷包蛋
小米炒饭
鸡蛋炒小米
苜蓿炒小米
大葱炒小米
香椿炒小米
韭菜炒小米
北瓜炒小米
鲜黄豆炒小米
蒜薹炒小米
芝麻苗米粉
苏子(紫苏)苗米粉
南瓜花米粉
莲藕米粉

<<小米传统食法>>

山药米粉
小米粉煮圪塔
鲜刀豆炒小米
鲜豌豆炒小米
鲜菜豆炒小米
蘑菇炒小米
猪肉炒小米
羊肉炒小米
牛肉炒小米
小米粉
恢菜米粉
笱帚苗米粉
麦兰草米粉
猪猪秧米粉
香椿米粉
疙垒苗米粉
苋菜米粉
榆钱米粉
槐花米粉

.....

<<小米传统食法>>

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>