

<<特色农家菜肴100味>>

图书基本信息

书名：<<特色农家菜肴100味>>

13位ISBN编号：9787534562266

10位ISBN编号：7534562260

出版时间：2008-10

出版时间：汤全明 凤凰出版传媒集团，江苏科学技术出版社（2008-10出版）

作者：汤全明 编

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>

<<特色农家菜肴100味>>

前言

当今时代，人们越来越向往自然，珍爱自然，享受自然。

然而，或许在一些地方，旧时那种“种竹荒坡春笋脆，采荷野塘莲藕白”的乐趣已经化作如烟往事，但是在溧阳的青山绿水之间，到处可见连片或者星散的竹林、野塘，在这里，只要不错过时节，拔笋、采藕几乎就是信手拈来的事！

如今，溧阳的天更蓝，水更清，人更友善，已经成了江苏省旅游胜地。

当然，溧阳人为了做强做大旅游业这块蛋糕，还在不懈地努力。

其中，挖掘、创新和推动农家菜和地方美食发展的过程，包括连续举办六届美食烹饪赛事、四届天目湖美食节和全省首届农家特色菜肴比赛以及首届溧阳经典名菜评选活动，已经着实让人体会到溧阳人的执着与有恒。

正因为如此，我有足够的理由相信：未来的溧阳将会是越来越多的游客喜爱的地方。

感谢溧阳市旅游局，在社会各界的支持下，于举办第四届天目湖美食节之后，精心结集出版了这本菜谱，让我们能足不出户，尽阅溧阳经典美食。

同时，也衷心希望所有的读者能选择阳光和煦的日子，带着愉悦的心情，与家人和亲朋结伴走进溧阳。

在一番畅游之后，尽点心仪的美食，大快朵颐一场，岂不是人生的快事？

！

<<特色农家菜肴100味>>

内容概要

当今时代，人们越来越向往自然，珍爱自然，享受自然。然而，或许在一些地方，旧时那种“种竹荒坡春笋脆，采荷野塘莲藕白”的乐趣已经化作如烟往事，但是在溧阳的青山绿水之间，到处可见连片或者星散的竹林、野塘，在这里，只要不错过时节，拔笋、采藕几乎就是信手拈来的事！

<<特色农家菜肴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“长二角都市圈后花园”的发展目标，致力于完善旅游要素，拉长旅游产业链，推动区域经济发展，近几年与江苏烹饪协会合作，先后组织了“首届江苏省淡水鱼肴烹饪大赛”“首届江苏省农家菜创新大赛”等六次大型烹饪赛事，主编出版了《淡水鱼肴1001味》《创新农家菜100味》《创新茶肴100味》等著作。

<<特色农家菜肴100味>>

书籍目录

天目湖沙锅鱼头溧阳白芹南山雁来蕈长荡湖大闸蟹周城羊肉火锅南山手剥笋溧阳香瓜藤溧阳扎肝北山
 地衣竹箐风鹅戴埠狗肉溧阳乌米饭溧阳草鸡上黄羊糕别桥籽虾溧阳蟹黄汤包大石山砸宝鸡后六夹骨头
 羊肉溧阳笋豆溧阳臭干翡翠西施球农家竹鸡酿煎饼清水龙虾蒲菜狮子头竹筒焖肉南瓜乌饭全家福龙虾
 含香煲群虾戏水农家黄花菜老汁鸡农家大团圆东河肉笋荷花小炒皇酱椒蒸鱼嘴田园一品葵农家双色圆
 沙锅野生太湖鳖丰收香沙芋炖鲢鱼——炉饼乡村风鱼农家荷香三蒸鱼羊鲜天下第一鲜翅汤刀鱼面冰镇
 第一鲜锡纸包江鲈荷香黑米肉花香神仙蛋咸蛋黄燕窝豆腐鱼米之乡老妈烧河虾天目生态全鱼翠谷红汤
 鱼头福娃献地宝金丝翡翠野黄鳝金牌喜蛋盐焗家乡鸡南山节节糕满载而归五谷杂粮农家竹筒肉天目早
 园笋碎金虾仁脆皮农家四宝曲香螺蛳肉天目粽香仔排新式香椿烙白玉板栗乌米糕锅贴湖鲜瓢儿豆腐荷
 包蛋烧老菜鑫燕湖鲜老鸭煨螺蛳思园农家发肉乡村鱼腩豆腐田园竹乡鸡竹燕窝臭桂鱼金牌脆皮扣肉山
 腊笋干虹枫锅巴鱼浓汁扣手剥笋藕塘四宝鱼鳔捞饭山椒汁鲜鱼鳔三元及第虫草花炖素燕窝竹海风景天
 目八鲜乡里飘香农家锅贴茄把鸡天目臭小鸭四季南瓜乌米盅童年趣事糯香金粟豆干节竹香白斩溧黄鸡
 旱蒸田野八鲜天目桃晶南山春露平桥一品老豆腐农家茶饭香酱油豆蒸昂刺鱼养生功夫汤红扒鱼头红烧
 肉农家焗鱼嘴荠菜蛋饺煲新派还丝汤圆焖狮子头农家一锅出腌菜焖肉家乡炒酱藏金乌米丸稻草葫芦鸭
 天目乡情福地脚圈

<<特色农家菜肴100味>>

章节摘录

插图：原料：猪小肠250克、猪五花肉100克、猪肝500克、笋干100克、油豆腐250克、盐15克、酱油50克、白糖30克、味精10克、料酒50克及姜、葱、八角、桂皮等适量。

制法：1.将猪小肠内外洗净，焯水，去除腥膻味。

猪五花肉洗净，切成0.8厘米厚、8厘米长的片。

猪肝切成与肉大小相似的片。

笋干泡发洗净，切成略小于猪肝的片。

油豆腐取每根8~9厘米长。

2.取五花肉1片、猪肝1片、笋干2片、油豆腐2根，将五花肉、猪肝、笋干抓在一起，外围用2根油豆腐夹住，左手捏住小肠的一头，从左到右将其绕3~4圈扎紧，剪断小肠，收好头，即成扎肝生坯。

3.净锅上火，放入冷水、扎肝烧沸，撇去浮沫，放入姜片、葱结、八角、桂皮，调入精盐、白糖、酱油、料酒，转小火烧约1.5小时，捞出葱结、姜片，放入味精即可出锅装盘。

<<特色农家菜肴100味>>

编辑推荐

《特色农家菜肴100味》是由江苏科学技术出版社出版的。

<<特色农家菜肴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>