

<<湖鲜山珍100味>>

图书基本信息

书名：<<湖鲜山珍100味>>

13位ISBN编号：9787534566233

10位ISBN编号：7534566231

出版时间：1970-1

出版时间：汤全明 凤凰出版传媒集团，江苏科学技术出版社 (2009-11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>

## <<湖鲜山珍100味>>

### 前言

“鸡鸣三省地，青山绿水间”。

溧阳地处苏、浙、皖三省交界，山峦起伏，水网密布，湖鲜山珍繁多，蔬果品类丰富，素有鱼米之乡的美称。

近年来，溧阳市旅游局连续举办以农家菜、地方特色菜为主题的天目湖美食节、美食大赛、美食论坛，赛事内容日益丰富，参赛单位不断增加，菜肴档次持续提升，活动影响持续扩大，先后出版了《淡水鱼肴100味》《创新农家菜100味》《创新茶肴100味》《特色农家菜肴100味》等图文并茂、深受读者喜爱的美食菜谱。

2009年举办的第五届天目湖美食节暨湖鲜山珍烹饪大赛，参赛菜肴200余道。

举办烹饪大赛的同时，还组织了由苏、浙、皖50余家知名餐饮企业高层管理人员、美食专家参加的苏、浙、皖著名酒店高层论坛，出版发行了首份《溧阳休闲美食向导图》，活动精彩纷呈，受到旅游界业内人士的高度评价。

在社会各界的关心、帮助、支持下，我们将第五届天目湖美食节的获奖菜肴整理出版，希望在挖掘弘扬溧阳餐饮文化、打造“天目湖菜系”、进一步提升“天目湖”品牌知名度、推动溧阳旅游产业发展等方面，作出新的贡献。

## <<湖鲜山珍100味>>

### 内容概要

“鸡鸣三省地，青山绿水间”。

溧阳地处苏、浙、皖三省交界，山峦起伏，水网密布，湖鲜山珍繁多，蔬果品类丰富，素有鱼米之乡的美称。

近年来，溧阳市旅游局连续举办以农家菜、地方特色菜为主题的天目湖美食节、美食大赛、美食论坛，赛事内容日益丰富，参赛单位不断增加，菜肴档次持续提升，活动影响持续扩大，先后出版了《淡水鱼肴100味》《创新农家菜100味》《创新茶肴100味》《特色农家菜肴100味》等图文并茂、深受读者喜爱的美食菜谱。

2009年举办的第五届天目湖美食节暨湖鲜山珍烹饪大赛，参赛菜肴200余道。

举办烹饪大赛的同时，还组织了由苏、浙、皖50余家知名餐饮企业高层管理人员、美食专家参加的苏、浙、皖著名酒店高层论坛，出版发行了首份《溧阳休闲美食向导图》，活动精彩纷呈，受到旅游界业内人士的高度评价。

在社会各界的关心、帮助、支持下，我们将第五届天目湖美食节的获奖菜肴整理出版，希望在挖掘弘扬溧阳餐饮文化、打造“天目湖菜系”、进一步提升“天目湖”品牌知名度、推动溧阳旅游产业发展等方面，作出新的贡献。

## <<湖鲜山珍100味>>

### 作者简介

汤全明，1963年生，研究生学历，江苏省溧阳市旅游局局长。

立足建设旅游强市、打造“休闲溧阳，生态家园”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。

近几年与江苏省烹饪协会合作，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”等七次大型烹饪赛事，主编出版了《淡水鱼肴100味》、《创新农家菜100味》、《创新茶肴100味》、《特色农家菜100味》等著作，努力打造“天日湖菜系”。

## &lt;&lt;湖鲜山珍100味&gt;&gt;

## 书籍目录

小妃子汤圆玉液飘香莲藕酥一品渔家锅贴饺富贵鱼头溧宾抹茶桂花糕三色芋丸白茶乌饭糕水晶鱼鳔荷塘四宝群鱼献宝金栗乌米酒焖肉香椿鱼子冻八宝鱼鳔鲜虾芦蒿薄脆饼群鱼戏绣球乌米葫芦肉鲍汁虾胶白玉脂鸡汁脆绿果带子上朝尚汤绿茶鱼线田园宝藏竹笋山菌炖竹鸡素食三味富贵孔雀鱼水晶野菜丸香瓜藤腌肉卷锦汇鱼子卷锦汇鱼子卷琵琶龙眼肉农家豆生白切野猪肉吉祥鲈鱼乐事鳊片思园一锅鲜龙腾四海莲花鱼云雀巢鳊鱼南瓜茸火焰焗鹿排明珠鳊鱼球冬糖咸蛋黄卷锅巴红汤乌仔农家野蒜双拼玉扇南山笋鱼云芙蓉虾锅贴湖中鲜潇湘霸王鳖雁来蕈煲野鸭乡村鱼儿鲜鱼头佛跳墙天目湖野鸭扣笋干功夫纸片鱼山鸡酿春笋白玉酿鱼骨富贵神仙蛋田野三趣味煎炖小白条秘制小黄鱼彩椒三禽芦笋汁竹燕窝书香门第天目酿山珍金菇竹衣芥菜豆腐丸荷塘月色竹香首乌丸天目鱼饼水晶鹅肝卷芝麻南瓜卷奇味双珍八珍鱼肚金饼地皮菜翅汤南山笋佳偶天成鱼跃龙门酥皮蟹斗盐焗虫子鸡竹叶茶香雨花石碧绿水晶玉带饺美味红豆爽板栗蜂巢酥金莲生辉椰汁西米糕乡村回头痴虎鱼梨甜饭香蛭子一品煎红汤鱼头杏仁松塔虾八宝葫芦红菱酱方粽香野山珍太湖灌汤鱼圆麦场龙虾清水龙虾威化银鱼排蟹味菇烩鱼圆生态芦荟南瓜盅太公一碗鲜金钩焦蒜南瓜煲群英会吉祥鱼花新版诸葛烤鱼龙王鱼干和平神仙鸭雪花白鱼球清汤竹燕窝金橙粒粒鲜鲍鱼龙虾乌戏湖中鲜

<<湖鲜山珍100味>>

章节摘录

插图：制法1．将鳊鱼宰杀后去鳞、去鳃、去内脏洗净，取下鱼肉，加工成片，漂洗干净待用。  
2．将漂白的鱼肉加工成极细的茸，加入盐、味精、料酒、葱姜汁，顺一个方向搅打上劲。  
3．取干净的汤匙，内抹上油，将调好的鱼茸酿入其中，并使其光滑平整，入笼中用中火蒸制8分钟取出，排在盘中成孔雀的尾羽状。  
4．锅上火，放入好汤，调味，用湿淀粉勾芡浇于蒸好的鱼肉上，用黄瓜皮刻好的尾羽和红樱桃点缀，再摆放上预先用南瓜刻好的子孔雀头即可。  
特点色泽洁白、鱼肉细嫩、入口即化、形态逼真。

<<湖鲜山珍100味>>

编辑推荐

《湖鲜山珍100味》由江苏科学技术出版社出版。

<<湖鲜山珍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>