

<<水生动植物食物的经济价值>>

图书基本信息

书名：<<水生动植物食物的经济价值>>

13位ISBN编号：9787543326132

10位ISBN编号：7543326132

出版时间：2010-3

出版时间：刘宏森 天津科技翻译出版公司 (2010-03出版)

作者：刘宏森 编

页数：155

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>

<<水生动植物食物的经济价值>>

前言

这是一本专门和农民朋友谈论食品与健康的小册子，作为《农民致富大讲堂》系列丛书中的一册，谈此问题也并非是多余的。

其道理至少从以下两方面可以看得很明显。

“民以食为天”，吃和健康能说无关吗？

吃是人生头一件大事，是延续生命的首要条件。

尤其是在我们这个“药食同源”、“凡膳皆药”的国度里。

早就把吃饭和吃药兼容在一起了。

那些一直坚持把二者截然分开的西方人对东方人逐渐有所理解，近来态度忽然有了个大转变，在事实面前也不得不承认“食物是最好的药物”，并对“自然疗法”也重视起来。

于是世界医药界奏起了“回归大自然”的“序曲”。

近年来人们对食物功能的认知更加深刻并有所突破。

人们早就把食物能饱肚子，能享受其色、香、味、形美味看作其第一功能。

后来又将其能为人体补充必需的营养素视作第二功能。

最近人们终于认识到：食物还可以调节机体功能，即主要包括增强机体的抵抗力，调节人体节律，防治疾病，恢复健康，抗御衰老这几方面的作用，并且将其称作生理活性功能，发现了食物的第三功能。

这一认定极大地提高了食物的身价，评价某一食物的标准，也由其解不解饱、好吃不好吃、能提供哪些营养到看其能治哪些病，对养生有哪些益处。

这一认识自然对为我们生产提供食物的农民朋友的本职工作起到巨大影响。

社会上出现了提倡吃素、吃野、吃粗、吃杂等新的风气。

这些会给农民朋友带来一个又一个商机和致富的机会。

当农友发现农产品市场价格有了较大变化时.还不知道其原因何故。

<<水生动植物食物的经济价值>>

内容概要

《水生动植物食物的经济价值》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<水生动植物食物的经济价值>>

书籍目录

青虾对虾螃蟹甲鱼乌龟牡蛎蛤蜊蛭子蚶子田螺海带紫菜海蜇海参鲤鱼青鱼鲫鱼鳊鱼草鱼鲢鱼鳙鱼鳊鱼
墨鱼泥鳅黄花鱼银鱼带鱼海鳗鳕鱼鲳鱼大麻哈鱼鲟鱼鲍鱼黑鱼章鱼

<<水生动植物食物的经济价值>>

章节摘录

插图：【原料】对虾1对，生姜25克，大葱、花生油各50克，醋40克，盐、糖各25克。

【制用】将对虾嘴刺与须脚全部剪去，从背上破开取出泥筋，再从头部嘴下取出里面靠头盖壳的泥沙袋。拦腰一刀切成两段。

生姜（去皮）和葱切成寸长的丝。

锅坐旺火上，花生油烧至见热后，把虾段放入锅中煎到虾壳变成红色时，将少许醋倒入锅中，加入200毫升清水，然后再加上糖、生姜丝及盐，焖3分钟。

出锅前加入葱丝。

此菜虾香怡人，营养丰富，可佐餐食之。

具有补肾壮阳、开胃化痰、通络止痛等功效，适用于治疗肾虚阳痿、筋骨疼痛、半身不遂、手足抽搐、全身瘙痒、皮肤溃疡、乳腺炎等病症。

吉士大虾【原料】大虾2只，盐、胡椒粉、酒、吉士粉、味精、洋葱、葱姜各少许，蘑菇5个，火腿肠1片，通心粉10克，奶油15克，面粉10克，牛奶60克，清汤250克。

【制用】大虾去壳，由背剖开成一片，加盐、胡椒粉、酒与葱姜，沾上面粉，放进油锅，用大火炸成。

起油锅爆炒洋葱和火腿肠丁，加蘑菇及通心粉、盐、味精适量。

奶油炒香加牛奶、面粉和高汤成糊状。

取一模型，将三分之一面糊放入模底，上加蘑菇、火腿肠丁及通心粉，再加已炸好的大虾和虾头，上撒吉士粉，虾尾露在模型外。

放进450℃热烤箱中约烤15分钟即可。

此菜造型美观，虾香怡人，可配餐食用。

具有补肾兴阳、补益肠胃、健胃补气、理气化痰等功效。

适用于治疗肾虚阳痿、遗精早泄、筋骨疼痛、糖尿病、体倦无力、风湿性关节炎等病症。

<<水生动植物食物的经济价值>>

编辑推荐

《水生动植物食物的经济价值》：农民致富大讲堂系列丛书。

<<水生动植物食物的经济价值>>

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>