

《浙江农家菜》

图书基本信息

书名：《浙江农家菜》

13位ISBN编号：9787534134937

10位ISBN编号：7534134935

出版时间：2009-6

出版社：严祥和、周洪星、浙江省职业技能教学研究所 浙江科学技术出版社 (2009-06出版)

页数：84

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《浙江农家菜》

前言

提升劳动力素质，是实施科教兴国战略，加快转变经济发展方式，实现经济社会可持续发展的重要举措。为贯彻落实浙江省委省政府关于加强高技能人才培养的决策部署，切实实施提升劳动力素质行动计划，浙江省劳动和社会保障厅规划了提升劳动素质培训系列教材。浙江省职业技能教学研究所组织编写了《如数家珍——浙江名人名迹》、《开卷有益——古今文学导读》、《知书达礼——交往与礼仪》3册综合素质培训教材，以及《黄酒》、《淡水珍珠》、《皮革与皮草》、《羊毛衫》、《水产品加工》、《服装制作与设计》、《浙江农家菜》7册与浙江特色产业密切相关的专业培训教材。这套教材针对提升劳动力素质的目的和要求，突出了职业培训的技能特点，便于开展农村劳动力技能培训、农村预备劳动力培训等就业能力培训，以及企业职工及经营管理人员提升素质培训，也可以作为技工院校培养技能人才的教材。浙江各地区人们擅用本地特色原料制作成富有乡土气息的菜点，且深受民众喜爱。近年来，随着餐饮行业发展的需求及餐饮市场的细分，农家菜已登大雅之堂，并以其注重口味、讲究营养、崇尚自然等特点，成为餐饮经营中的一大亮点。《浙江农家菜》是浙江各地区典型农家菜品的集锦，反映了浙江农家菜的总体特色，对于了解、学习浙江农家菜有很好的参考价值。本书共分为肉禽类、水产类、蔬果类、点心小吃类四大类别，编录了100余道农家菜品。本书由浙江商业技师学院烹饪旅游系主任、高级讲师严祥和，浙江绍兴贸易经济学校烹饪旅游系主任、高级讲师周洪星任主编，浙江商业职业技术学院烹饪旅游系主任、副教授李玉崑任主审，由全省各地区技工院校的专业教师共同编写完成。由于编写时间较为仓促难免出现疏漏之处，期望广大读者批评、指正。

《浙江农家菜》

内容概要

《浙江农家菜》共分为肉禽类、水产类、蔬果类、点心小吃类四大类别，编录了100余道农家菜品。《浙江农家菜》由浙江商业技师学院烹饪旅游系主任、高级讲师严祥和，浙江绍兴贸易经济学校烹饪旅游系主任、高级讲师周洪星任主编，浙江商业职业技术学院烹饪旅游系主任、副教授李玉崑任主审，由全省各地区技工院校的专业教师共同编写完成。

《浙江农家菜》

书籍目录

肉禽类田螺炖老鸭羊肉粉干衢州兔头烂柯山扎肉柚香梅林鸡狗肉炖萝卜腊肉永康干鸡冠油搅酱红顶坛香鹅南孔酱烤排佛手里脊丝百合炖猪蹄鸡骨豆瓣酱油豆腐烧肉酱鸭蒸春笋煨缸羊肉豇豆干烧肉笋干炖熏鸡农家粽香肉糟鸡鲞冻肉干菜毗猪肉万三蹄野葱炒本鸡蛋小肠干张毛豆农家蒸三鲜白果肉饼萝卜干蒸成肉水产类千岛湖野生鱼头酱烧石斑鱼排骨烧鲶鱼一姜酒鱼片雪菜目鱼仔雪汁江白虾象山三黄汤蛎黄塌蛋海鲜奉芋黄上汤清水螺蛳豆腐烧水潺咸肉毛豆蒸河虾盐焗蛏子虾皮蒸水蛋萝卜丝带鱼咸墨鱼蛋蒸芋艿籽火腿鲫鱼清汤江蟹笋干菜鱼咸鳓鱼三鲜砂锅红焖水潺舟山糟鳗乾隆鱼羹鲜蛏炒粉丝安吉船头鱼淡菜干焗肉培红菜蒸玉仁丁农家螺蛳羹单暴黄鱼清蒸大梅鲚三丝炒敲鱼糖醋凤尾鱼竹筒石蛙黄酒炖蛏蚌三鲜黄鱼湖鲞醉鱼三色鱼糕雪菜河蚌甲鱼锅仔酱爆马蹄螺开化青蛳蟹籽蒲羹葱焗河鲫鱼蛏子腐衣蔬果类咸菜烧豆腐酒糟毛芋海宁八宝菜肉末炒芦笋鸡丝莼菜汤饭焗萝卜香油羊尾笋农家腌香椿蒜泥炒南瓜藤山蒜菜炒鸡蛋雪菜蚕豆芽蒜苗炒龙阳干霉苋菜梗卤浸豆腐干素炒鸭子臭腌菜炒草籽婺州山枝花点心小吃类汕粉饺玉米煲虾干菜泡饭肉末炒馄饨鸡肉粉丝生态面灰汁团米馒头龙游石窟饼鱼肉干张包麻糍酒酿圆子豆沙方糕麦糊烧舟山海鲜面

章节摘录

插图：香椿树多分布于长江流域地区，其嫩芽具特殊芳香味，鲜美可口，可鲜食，亦可腌制成菜。每年清明前后，嫩芽萌发，便可及时采摘食用。香椿富含维生素C、维生素E和蛋白质，为宴宾之名贵佳肴，被列为“小八珍”之一。香椿具有清热解毒、健胃理气、止血消炎等功效。原料嫩香椿芽1500克，盐200克制作1.将鲜嫩的香椿芽摘洗干净后，用沸盐水氽煮至熟，捞出。2.出锅后立即用凉开水过凉，并拧干水分。3.选用泡菜坛或者密封性较好的罐子，将烫熟的香椿均匀地铺于底部，然后撒上5~10克精盐，再铺香椿，再撒盐，如此铺垫完成，密封罐口。4.置于阴凉干燥处一星期后，便可打开直接食用，也可切碎用调料拌匀食用，还可以加其他辅料拌食。

《浙江农家菜》

编辑推荐

《浙江农家菜》：十七大报告指出：大力发展职业教育，促进以创业带动就业，健全面向全体劳动者的，职业教育培训制度，注重培养一线创新人才，实施科教兴国战略，人才强国战略，可持续发展战略。

《浙江农家菜》

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：www.tushu000.com