

《四川乡土农家菜》

图书基本信息

书名：《四川乡土农家菜》

13位ISBN编号：9787536452350

10位ISBN编号：7536452357

出版时间：2003-8-1

出版社：四川科学技术出版社

作者：李乐清

页数：190

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

《四川乡土农家菜》

内容概要

乡土农家菜，可以理解为在农村广大家庭和小店、餐馆以自己独特的方式制作的特色菜肴。

四川的乡土农家菜作为川菜的一个重要组成部分，历史悠久，来源自然，原汁原味，品种繁多，风格各异，在山野乡镇之间流传，散发着奇异的芳香。

四川乡土农家菜具有以“土”为本的特点。土鸡、土鸭、土猪肉、土鸡蛋、山珍野菜，制法古朴，用具简单，原汁原味，口感新颖，体现了“绿色”食品的采，更符合人们崇尚自然，回归传统，追求健康，养身怡年的饮食风尚。虽然乡土农家菜的制法简单，用料普通，风格粗犷，川菜特点突出，色香鼓掌形俱佳，但不夸张，不刻意追求，其营养价值更高，所以引起食客的青睐。不少川菜乡土农家菜一进入餐饮市场，经过厨师的包装，便赋予了新的生命力，引起人们的极大兴趣，掀起美食热潮。

按照川菜的发展脉络，笔者认为四川乡土农家菜可以按照地域分为川西菜、川东菜、川南菜、川北菜等几个分支，按来源可以分为农户菜、田席菜、院坝菜等。其品种丰富，菜系历史悠久，比较定型，并初步成为体系。每一个品种都有丰富的内涵，或传说故事，或凡人传奇，浓浓的乡情与食风贯穿其中。但是也不是毫无章法，从原料、制法、调味有一定规律。其中许多菜可以独当一面，作为餐馆的招牌菜和名菜。

《四川乡土农家菜》

书籍目录

畜肉类 禽蛋类 水产类 蔬果类 野菜类 其他类 后记

《四川乡土农家菜》

章节摘录

插图

《四川乡土农家菜》

精彩短评

1、才知道一直被我叫作香碗的不是香碗而是镶碗,是用很多菜镶嵌起来的菜

《四川乡土农家菜》

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