

<<贵州农家乐菜谱>>

图书基本信息

书名：<<贵州农家乐菜谱>>

13位ISBN编号：9787221083166

10位ISBN编号：7221083169

出版时间：2008-6

出版时间：贵州人民出版社

作者：吴茂钊 编

页数：160

字数：116000

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>

<<贵州农家乐菜谱>>

内容概要

近日，笔者从贵州省食文化研究会获悉。

由中国烹饪名师、贵州餐饮文化大师、贵州省食文化研究会黔菜研究中心主任、贵阳民建黔菜研究发展中心主任、黔菜网站长吴茂钊主编，贵阳民建黔菜研究发展中心副主任、黔菜网主编刘志忠为副主编，贵州餐饮界专业人士30余人组成的黔菜农家乐编委会在集体创作编纂的《贵州农家乐菜谱（黔菜）》日前已由贵州人民出版社正式出版发行。

该书的成功出版，将为进一步弘扬黔菜文化，促进黔菜出山，积极推动贵州旅游和农家乐发展。

《贵州农家乐菜谱（黔菜）》是一部实用型参考图书，全书精选了最流行贵州农家乐菜点187款，并选配64张全彩图片。

详尽直观地介绍了贵州农家乐（黔菜）菜点的所用原料、制作方法、特点。

共分为凉卤拌菜、煎炒烤菜、蒸煮炖菜、干锅火锅、主食小吃、附录六个部份以及农家乐建议套餐菜单（表）组成。

其中凉卤拌菜20例、煎炒烤菜45例、蒸煮炖菜49例、干锅火锅39例、主食小吃34例、附录165条（附录部份由特殊原料介绍与应用、特殊原辅料的制作与应用33条；独特器具与文化特色3条；特殊酱料汤料的制作与应用8条；腌腊酱制品的制作15条；辣椒制品与辣椒调味品的制作16条；辣椒蘸水的制作27条；常用烹调方法25条；黔菜术语与地方称谓37条。

）贵州省食文化研究会秘书长张乃恒说，农家乐是指让游客吃农家饭、住农家屋、干农家活、享受农家乐趣的一种旅游活动，从而使游客亲近自然、放松心情，满足对农耕文化、乡土文化的求知心理的旅游形式。

炊烟袅袅、鸡鸣狗吠的老屋中，现代人浮躁的没有着落的身心，一下子平静地着陆了，静静地回归到人类生活的本源。

“农家乐”展现给游人一派吃吃农家饭，游一游乡间的安闲景色。

而贵州是黔菜的故乡，黔菜品种丰富，风味独特，适应者众多。

农家乐主要采用传统农家餐饮加现代农村家庭旅舍资源的形式。

农民发展农家乐的积极性很高，作者全新的理念，全面、深入地介绍了农家乐里的农家饭菜和小吃的制作，同时打破了传统菜谱的编排方式，让读者一目了然；通俗易懂的文字叙述，使家庭厨房也能轻松依葫芦画瓢。

是值得大家学习的一本好书。

<<贵州农家乐菜谱>>

作者简介

吴茂钊，1978年生于遵义市一个叫青山的小山沟。
四川烹饪高等专科学校1997级成教部烹饪专业毕业。
大专学历，中国民建会员。

中式烹饪技师，中式中级面点师
中国烹饪名师，中国黔菜研究贡献奖获得者，中国餐饮文化国家级二级评审师，贵州餐饮文化国家级一级评审师，

<<贵州农家乐菜谱>>

书籍目录

序前言凉卤拌菜 烧椒夺鱼 蒜香腌椒鸡 凉拌鲜鸡血 鸡丝荞粉 古镇猪脚 野薄荷拌耳舌 酸笋牛肉 酸菜毛肚 糟香鲜笋 黔珍黑木耳 水豆豉拌鲜蕨菜 凉拌蕨根粉 魔芋折耳根 山楂夹藕片 泡鲜花生 菜汁米豆腐 雪菜拌毛豆 冰梅雪莲 葱花苞拌豆腐 血橙拌梨花煎炒烤菜 香麦小河虾 手撕鱼 双味麻花鱼 焦麻田螺 农家油焖鸡 宫保鸡 白果宫保鸡 酸菜炒鸡皮 烤鸡 烤全羊 干蕨菜炒牛干巴 怪噜红烧肉 干椒豆豉回锅肉 金香回锅肉 陈年老腊肉脚板皮 小豆煨风肉蒸煮炖菜干锅火锅主食小吃附录

<<贵州农家乐菜谱>>

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>