<<新农村家常菜谱>>

图书基本信息

书名: <<新农村家常菜谱>>

13位ISBN编号:9787502172527

10位ISBN编号:7502172521

出版时间:2009-9

出版时间:石油工业出版社

作者:蔡P主编

页数:147

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

<<新农村家常菜谱>>

内容概要

中国传统文化源远流长、博大精深。

五千年绵延不绝的传承光大,五湖四海多民族文化交流融合,是中国传统文化璀璨耀目的两大因果。中国传统文化融会了儒、道、墨、法、释、玄、理、农等诸子百家的道德观念、精神思想,有诗、词、曲、赋、辞、骈、散、传等文学形式,琴、棋、书、画、篆、雕、绣、瓷等艺术形式,涵盖了人们生息劳作的全部过程。

农村文化建设不同于一般的农业设施建设,文化建设首先要面对的是"取舍"矛盾。

取舍就是革故鼎新,选择吸收传统文化的精华,抵制摒除那些与时代风貌相悖的消极因素与低俗文化 ,淘汰糟粕。

文化糟粕的存在是物质文明发展与精神文明发展不平衡所致,从这个意义上讲,文化建设是新农村建设成败的关键,新农村文化建设也就是中国传统文化的传承、光大和创新。

<<新农村家常菜谱>>

作者简介

陈锡文,中国人民大学、中国农业大学教授,博士生导师。 现任中央财经领导小组办公室副主任、中央农村工作领导小组办公室主任,全国政协委员。

主要著作:《中国农村经济体制改革的系统考察》、《中国农村经济体制改革中期规划》、《中国农村经济改革:回顾与展望》、《

<<新农村家常菜谱>>

书籍目录

爆炒溜类 一、肉类 二、蛋禽类 三、鱼虾类 四、素菜类焖烧煨类 一、肉类 二、蛋禽类 三、鱼虾类 四、素菜类炖煮烩类 一、肉类 二、蛋禽类 三、鱼虾类 四、素菜类炝拌类 一、肉类 二、蛋禽类 三、鱼虾类 四、素菜类煎炸类 一、肉类 二、蛋禽类 三、鱼虾类 四、素菜类汆涮类 一、肉类 二、鱼虾类卤熏类 一、肉类 二、蛋禽类 三、素菜类后记

<<新农村家常菜谱>>

章节摘录

焖烧煨类一、肉类1.焖烧牛肉用料:牛肉600克,色拉油50克,酱油、白糖各25克,葱10克,姜5克,精盐2克,味精1克。

做法:(1)葱、姜切成丝;牛肉洗净,切成方块,放人热油锅中煸炒,加葱丝、姜丝和适量的水烧 开,改用小火焖烧到八成熟,捞出牛肉。

(2)在原汤中加人精盐、白糖、味精,再放入牛肉,改用小火焖熟,汤汁收尽时即可。

特点:咸甜鲜香。

2.干锅烧羊肉用料:羊上脑肉800克,花生油400克,酱油、面粉各150克,鸡蛋2个,水淀粉50克,葱段、姜片各20克,料酒10克,花椒盐5克,八角2克,精盐2克,味精1克。

做法:(1)羊肉洗净,放入锅中用开水煮出血水和膻味后,倒出用清水冲洗干净。

<<新农村家常菜谱>>

后记

进人21世纪,我国农村政策进行了一系列重大调整:取消农业税,免除农村义务教育阶段学杂费,探 索农村土地流转等政策,对农村社会产生了深刻而广泛的影响。

农家书屋工程是农村文化建设的基础性工程,这是一项德政工程,是保障人民群众基本文化需要的重要途径。

为此,我们精心策划编写了这套有关新农村建设各个方面的实用书籍。

《新农村家常菜谱》就是其中一本,本书通俗易懂,语言清新流畅,贴近农民生活实际,具有较强的 可读性。

本套从书在编写过程中收集了大量资料,还特别走访了相关专家、学者,并多次到农村乡镇进行实地调研。

本书籍涉及内容广泛,参考引用了大量的资料。

编者和出版社在客观上难以逐一进行核实。

希望资料版权所有者予以谅解。

在此,向曾经帮助过我们的专家学者致以敬意和谢礼!

<<新农村家常菜谱>>

媒体关注与评论

"农家书屋"工程的主要任务是为广大农民普及科技知识,传播先进文化,提供精神食粮,体现人文关怀。

努力满足广大农村群众最基本的精神文化需求和日益增长的多层次、多方面文化消费需要。 工程的建设对保障农民群众基本文化权益,推进社会主义新农村和小康社会建设具有重要意义。

——《农家书屋工程实施意见》

<<新农村家常菜谱>>

编辑推荐

《新农村家常菜谱(饮食保健篇)》:新农村文化建设丛书

<<新农村家常菜谱>>

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