

<<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  
炆拌类 一、肉类 二、蛋禽类 三、鱼虾类 四、素菜类  
烤蒸类 一、肉类 二、鱼虾类 三、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  
煲汤类 一、肉类 二、蛋禽类 三、鱼虾类 四、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，放入热油锅中煸炒，加葱丝、姜丝和适量的水烧开后，改用小火焖烧到八成熟，捞出牛肉。

（2）在原汤中加入精盐、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

进入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。

本套丛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>