

《POD—民间创新菜》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2007年01月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501956920

丛书名：名厨经典系列

编辑推荐

POD产品说明：1. 本产品为按需印刷（POD）图书，实行先付款，后印刷的流程。您在页面购买且完成支付后，订单转交出版社。出版社根据您的订单采用数字印刷的方式，单独为您印制该图书，属于定制产品。2. 按需印刷的图书装帧均为平装书（含原为精装的图书）。由于印刷工艺、彩墨的批次不同，颜色会与老版本略有差异，但通常会比老版本的颜色更准确。原书内容含彩图的，统一变成黑白图，原书含光盘的，统一无法提供光盘。3. 按需印刷的图书制作成本高于传统的单本成本，因此售价高于原书定价718. 按需印刷的图书，出版社生产

内容简介

民间创新菜有着丰富的民俗文化及乡风食俗的底蕴，所用原料绝大部分是（民间常有，不烦远求）的寻常之物，在烹制上也无严格章法，讲究顺其自然，妙手天成。因此，给人的印象是朴实无华，随意自然。

民间创新菜随着城乡经济交往的逐渐增多，源自山野农舍、市井陋巷的特色菜、创新菜逐渐从乡村野店、民间茅屋走向市场，从一些大排档或市郊的（农家乐）中走向人们的餐桌，那些吃腻了大鱼大肉、山珍海味的空食客，品尝到这些清新质朴的民间风味，如沐春风，别有一番新鲜感觉。这种感觉就好似又见到了阔别已久的家乡的山山水水、父老亲朋，还有魂牵梦绕的家乡菜、故乡味，令人久久难以忘怀。

目录

民间创新热炒

碗中海鲜烩

鸭血烩年糕

玉米煨田鸡

野菜根炖鲍鱼

臭豆腐煮活鱼

猴头扒豆腐

民间佛跳墙

坛子蛋皮卷

鲜蚕豆炒鸡筋

蜇皮炒小鱼

芋头圆子

蚂蚁虾排

民间杂烩

香煎鱼茸藕饼
村妇焖猪嘴
南瓜炒鸭肠
苦瓜煮肉蟹
开怀农家欢
椿芽小鱼干
玉米炒鲜虾
笋尖乡巴鸭
小碗山珍
豆油皮炒三鲜
鲜蚕豆炒螺肉
黑豆玉米炒银鱼
野果炒鱼丁
大碗凉粉不老驴肉
小炒小香螺
野芹小鱼炒干虾
年糕烧排骨
香炸菜花
南瓜烧小牛排
鲜人参炒鳝丝
鲜黄花鱼腐
粽子烧牛蛙
猕猴桃烩鱼肚
野菜烧鹿筋
奶汤生鱼片
扒猪脸
腊肉夹馍
乌龟焖狗肉
豆芽蛋黄冻
百合炒鹅肝
迷你豆腐包
石头烤羊排
芝麻藕丝
农家龟蛇香
白菇炖凤冠
野菜圆子
民间创新凉菜
民间创新煨汤
民间创新蒸菜
民间创新小吃

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)