

<<农家特色菜>>

图书基本信息

书名：<<农家特色菜>>

13位ISBN编号：9787811198454

10位ISBN编号：7811198452

出版时间：2010-1

出版时间：首都师范大学出版社

作者：北京市职教成教教材建设领导小组办公室 编

页数：134

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>

<<农家特色菜>>

前言

党的十六届五中全会提出了建设社会主义新农村的重大历史任务。

会议明确指出：“建设社会主义新农村是我国现代化进程中的重大历史任务，要按照生产发展、生活宽裕、乡风文明、村容整洁、管理民主的要求，扎实稳步地加以推进。

”随着北京郊区城乡一体化建设的发展，市委、市政府把解决农业、农村和农民的问题放在了更加突出的位置，而解决“三农”问题的核心是解决农民就业增收的问题。

大力开展农村富余劳动力转移培训，提高他们的非农职业技能、科学文化水平和就业能力，培育有较高文化素质、职业技术能力和思想道德水平的新型农民是新农村建设最迫切、最核心和最重要的工作

。北京市教育委员会、北京教育科学研究院于今年人大、政协“两会”之后，高度重视职业教育、成人教育为农村富余劳动力转移培训提供全方位服务。

责成北京教育科学研究院职业教育与成人教育教学研究中心、北京市职教成教教材建设领导小组办公室研究开发高质量，高水平，针对性、实用性强的农村富余劳动力转移培训教材，为农民脱贫致富提供服务。

经过近一年的深入调研、认真研究和细致工作，现推出新农村建设“农家院”系列培训教材，为广大农民朋友献上一份精神食粮，也为社会主义新农村建设献上一份厚礼，更为北京市职教成教部门今后在此天地建功立业奠定了基础，开了个好头。

这是一套很及时的教材。

<<农家特色菜>>

内容概要

本书从北京郊区县农民的实际需要出发，以“立足京郊、面向农村、服务农民”为指导思想，旨在帮助农民朋友了解一些常见烹饪原料知识和加工方法，使农民朋友们在民俗旅游接待中能够更加科学、合理、营养的烹制菜点。

本书选取农家常用的烹饪原料，对不同种类烹饪原料知识、加工方法、注意事项、典型菜例都做了详细的介绍并配以图示，内容丰富，图文并茂，通俗易懂。

<<农家特色菜>>

书籍目录

野菜篇 一、常见野菜的种类 二、野菜的食用加工 三、食用野菜的注意事项 四、菜例蔬菜篇
一、常见蔬菜的种类 二、蔬菜类的刀工成型 三、食用蔬菜的注意事项 四、菜例家畜·内脏·篇
一、家畜内脏的种类 二、家畜内脏的清洗方法 三、食用内脏的注意事项 四、菜例水产篇 一
、常见水产品的种类 二、水产类的食用加工 三、食用水产品的注意事项 四、菜例干货篇 一、常
见干货的种类 二、常见干货的涨发 三、食用干货的注意事项 四、菜例调料篇 一、常用调料的
种类及作用 二、使用调料注意事项

<<农家特色菜>>

章节摘录

插图：5.酱油按颜色分红酱油、白酱油、生抽和老抽。

酱油具有调味、增加色泽、增鲜、增香的作用。

生抽颜色比较淡，呈红褐色，用来调味，因颜色淡.故做一般的炒菜或者凉菜的时候使用比较多。

老抽加入了焦糖色，颜色很深.呈棕褐色，有光泽。

一般用来给食品着色。

比如做红烧等需要上色的菜时使用比较多。

生抽和老抽都是经过酿造发酵加工而成的酱油。

6.味精和鸡精味精和鸡精在烹调中主要起提鲜的作用。

味精的主要成分是谷氨酸钠。

味精易溶于水，具有吸湿性，味道极为鲜美，其最佳溶解温度为70 ~ 90 。

鸡精是一种复合调味品，它的基本成分是在含有40%的味精基础上，加入助鲜剂、盐、糖、鸡肉粉、辛香料、鸡味香精等成分加工而成。

7.胡椒粉有白胡椒粉和黑胡椒粉两种。

黑胡椒粉是未成熟果实加工而成，白胡椒粉是果实完全成熟后采摘加工而成。

胡椒的主要成分是胡椒碱，也含有一定量的芳香油，能起祛腥、解油腻的作用。

<<农家特色菜>>

编辑推荐

《农家特色菜(3)》：北京读书益民工程新农村文化建设丛书,新农村建设“农家院”系列培训教材

<<农家特色菜>>

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:<http://www.tushu007.com>