

太湖东山农家乐 苏州望湖楼 太湖东山农家乐住宿

产品名称	太湖东山农家乐 苏州望湖楼 太湖东山农家乐住宿
公司名称	苏州东山望湖楼农家乐
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市东山镇尚锦村
联系电话	13706204051

产品详情

境域变化春秋战国以前，太湖地区原是陆地的冲积平原。唐代湖水可达吴江塘岸。洞庭东山和西山原为湖中两大岛屿，后因无锡蠡园东山与木读间泥沙淤积，滩地扩展，至清代中期，岛与沙洲相接，使东太湖成为太湖的一大湖湾。近一二百年来，因东太湖东岸和西北岸淤积加甚，加之围垦湖滩地，东太湖实际上已成为一个狭长见阻水严重的浅涸湖区。近代太湖的变迁以东太湖地区最为突出。20世纪六七十年代，太湖及其周围湖群，因围湖种植和围湖养殖，湖泊面积减少13.6%，消失或基本消失的湖荡有165个，合计面积161平方公里。其中以太湖、隔湖最为突出，太湖西北的马迹山岛因围湖造田已与陆地相连。隔湖的北、东、南面因加速围湖，太湖东山农家乐，使原有湖面大为缩小。

突出“农”味、尽展“土”色

“乡土味”是“农家乐”的特色，太湖东山农家乐住宿，也是“农家乐”的根。“原始、生态、新奇”的特点已经成为游客追求的生态旅游新时尚，所以在经营时，不妨迎合顾客的需求，吸引客源。

材料供应要新鲜，烹饪土法效果好。蔬菜是农民自家菜园里现摘的，鱼是从水塘里现捕的，家禽是后山竹林里现捉的。可以由游客自己去采摘，去打捞，去新鲜捕捉。野生植物要多上桌，新鲜是农家菜对城里人最大的吸引。农家菜的特色是原汁原味、淳朴自然，所以不要盲目学习宾馆的菜肴，少加调味料，保留传统柴火灶头，使用农家的传统做法。

房前屋后多绿化，农村旧物是宝贝。村子周边的山林、竹林是天然的资源，房前屋后就要靠自己来绿化美化。此外，不要认为农村的旧东西会被城里人笑话，这些旧物最珍贵，最能吸引城里人来农家游玩。所以要保留、恢复旧的农具、炊具、生活用品。

地方特产太湖三白太湖三白即银鱼、白鱼、白虾。太湖银鱼：肉质细嫩，太湖东山农家乐电话，营养丰富，无鳞、无刺、无腥味，可烹制各种菜肴。日本人常把银鱼与鲱鱼籽、海胆酱一起，配上调味品，制成珍贵菜肴。将银鱼晒成干，色、香、味、形，经久不变。烹制前，苏州太湖东山农家乐，用水浸一下，柔若无骨，制成各类应时名菜。

太湖白鱼：亦称“鲌”“头尾俱向上”而得名，体狭长侧扁，细骨细鳞，银光闪烁，是食肉性经济鱼类之一。尚未养殖，主要依靠天然捕捞。白鱼肉质细嫩，鳞下脂肪多，酷似鲟鱼。

太湖白虾：白虾壳薄、肉嫩、味鲜美。白虾剥虾仁出肉率高，还可加工成虾干，去皮后便是“湖开”。虾还可入药。内服有托里解毒之功能。

太湖珍珠太湖珍珠，又名太湖珠。是按产地分类的九大珍珠品种之一。太湖珍珠既是珍贵的装饰品，又是贵重的药材。珍珠清热解毒、性寒、太湖蟹味甘甜、潜阳，能镇心安神、止咳化痰、明目止痛、收敛生肌、治疗高血压、老年支气管炎，胃溃疡等，是珍珠散、六神丸、小儿回春丹等20多种中成药的重要成分之一。珍珠制品还有增进身体机能、促进新陈代谢、强化体质、延缓衰老等功能。

太湖蟹太湖蟹，生长于太湖水域，亦称螃蟹，其背壳坚隆凹纹似虎色青黑，腹青白色，腹下有脐，雄尖雌团，内有硬毛。蟹系洄游性生物，每年秋冬，二龄蟹性腺成熟，便成群结队顺流东下，至江海交汇处的浅海中，繁殖而后终生。次年初夏，孵化后的蟹苗又逆流而上，返回至太湖水域落户，经多次蜕壳，逐渐长大，次年便成大蟹。

太湖东山农家乐-苏州望湖楼-太湖东山农家乐住宿由苏州东山望湖楼农家乐提供。太湖东山农家乐-苏州望湖楼-太湖东山农家乐住宿是苏州东山望湖楼农家乐（www.sz-whl.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张总。