

<<食用菌营养菜谱与食疗方>>

图书基本信息

书名：<<食用菌营养菜谱与食疗方>>

13位ISBN编号：9787501925506

10位ISBN编号：750192550X

出版时间：2000-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李星，王芸 主编

页数：376

字数：289000

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>

<<食用菌营养菜谱与食疗方>>

内容概要

本书对香菇、蘑菇、平菇、口蘑、猴头、竹荪、草菇、金针菇、松菇、黑木耳、银耳、灵芝、茯苓、冬虫夏草、等20种食用菌的营养保健价值和500多例食用菌菜谱及115个食用菌的食疗制作技巧和风味特点作了介绍，给宾馆、饭店、机关、学校、部队及普通家庭制作食用菌类菜肴作为参考用书。

<<食用菌营养菜谱与食疗方>>

书籍目录

一、香菇 (一) 营养价值 1.炒香菇荸荠 2.香菇冬笋炒虾仁 3.炒香菇松子仁 4.冬菇菜心 5.花菇冬瓜 6.香菇豆腐笋 7.香菇炒白菜 8.香菇煨二笋 9.香菇炒豌豆苗 10.香菇烧二冬 11.酿冬菇 12.炒双冬 13.鸡茸香菇 14.冬菇煨鸡 15.鸡爪炖冬菇 16.香菇鸡泥 17.香菇玉米鸡骨 18.花菇烧菱角 19.烧三冬 20.炒菇笋 21.香菇桃仁里脊肉 22.香菇炒橄榄 23.炒香基笋菜 24.凤吞花菇 25.三丝鱼翅汤 26.上汤柴把肚 27.香菇扣肉 28.香菇面筋 29.火腿冬菇烧白菜 30.上汤炖花菇 31.烧香菇 32.冬菇煎豆腐 33.香菇马铃薯鸽蛋 34.香菇面筋粉 35.香菇乌鱼肉 36.香菇豆腐泥 37.香菇炒菜花 38.二冬汤 39.冬菇豆腐羹 40.五味烧菇笋 41.扣三丝 42.冬菇枸杞 (二) 菜谱 (三) 保健价值 (四) 食疗方二、磨菇三、平菇四、口蘑五、猴头六、竹荪七、草菇八、金叶菇九、松菇十、黑木耳十一、银耳十二、灵芝十三、茯苓十四、冬虫夏草十五、鸡苻十六、羊肚菌十七、元蘑十八、黄蘑十九、榆蘑二十、寒菌

<<食用菌营养菜谱与食疗方>>

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>