

<<巧做野菜与食用菌-厨艺露一手>>

图书基本信息

书名：<<巧做野菜与食用菌-厨艺露一手>>

13位ISBN编号：9787533735739

10位ISBN编号：7533735730

出版时间：2006-9

出版时间：安徽科学技术出版社

作者：赵勇

页数：42

字数：48000

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>

<<巧做野菜与食用菌-厨艺露一手>>

内容概要

这是套简约、实用型丛书。

全套6册，每册精选42个菜成一册，目录上附有菜品照片，显得精致简约，图文并茂，所费有限。

其中介绍的菜品的制作原料易于购买，书中涉及的烹调原料，如鱼、虾、蟹、鸡、鸭、蛋、乳、猪肉、牛肉、蔬菜、豆腐、食用菌等，在任何一个地方的农贸市场、商场超市里都能买到；二是制作简捷，针对性强。

在编写时，作者充分考虑到家庭烹调的条件，选择那些制作简易又有特点的菜、那些不专务外表而能保持真味好吃的菜成书，每菜都标注原料的数量，说明制作的方法，喜好由人。

全套6册，合则家庭烹调的基本方面皆有，可令佳肴美味层出不穷；分则各自成篇，任凭所好，选其中二三册，或五六册亦可，只求实用，让自己做得应手，吃得开心即可。

本书是其中的《巧做野菜与食用菌》一册。

本书简约、实用：目录上附有菜品照片，精致简约，图文并茂，所费有限；其中介绍的菜品的制作原料易于购买，书中涉及的烹调原料，在任何一个地方的农贸市场、商场超市里都能买到；制作简捷，针对性强。

适合各位喜爱厨房活动的读者阅读。

<<巧做野菜与食用菌-厨艺露一手>>

书籍目录

血皮菜玛瑙蛋马齿苋绿豆汤刺苋黄鱼羹炸椿芽鸡卷安南粳米粥麻酱菱蒿龙爪烩猪手麻辣大蓟清明菜烧冬笋枸杞叶炖虾蛋马兰菊花鱼苜蓿香饭精片长命菜鱼腥草炒辣椒车前草蚌肉汤益母草黄豆羹槐花豆腐汤榆钱鸭蛋汤地耳炒肉片蒜茸蕨菜香干拌川芎草菇扒菜心草菇烧豆腐草菇蒸鸡腿香菇炒里脊香菇炖鹅掌蚝油卤双冬鸡菇炒虾仁三鲜鸡腿菇蘑菇熘鸡丁鲜蘑菇涨蛋鲜蘑炒豆瓣金菇拌海蜇茶菇炒肚丝茶菇炒毛豆平菇烧牛腩平菇鸡蛋汤鸡片烩猴头椒油炆木耳木耳炒腐竹木耳炒鱼片银耳炖百合

<<巧做野菜与食用菌-厨艺露一手>>

章节摘录

马齿苋绿豆汤 主料：马齿苋150克，绿豆100克。

调料：白糖，糖桂花各适量。

制作： 1.马齿苋去根，洗净，焯水后切碎。

2.将绿豆淘洗干净后倒入700克冷水中上大火烧开，移小火熬至绿豆开花熟烂，再将马齿苋倒入锅中，放约100克白糖熬10分钟，放少许糖桂花搅匀，离火即成。

特点： 桂花香气浓郁，入口甘甜。

操作提示： 绿豆应煮至熟烂开花后再加入马齿苋同烧，桂花卤应在出锅前加入。

小贴士： 马齿苋，又名马齿菜、猪母草、瓜子菜、酸味菜、长命菜、长寿菜等属马齿苋科植物，一年生肉质草本。

马齿苋与绿豆熬或汤食用，可治肠炎、痢疾、尿血、尿道炎、湿疹、皮炎、赤白带下、各种痈肿、疮疖等疾病、马齿苋为寒冻之品，脾胃虚弱、大便泄泻者及孕妇忌食；忌与胡椒、蕨粉、鳖甲同食。

刺苋黄鱼羹 主料：刺苋嫩茎100克，黄花鱼肉150克。

配料：熟火腿丁20克。

调料：黄酒，精盐，白糖，味精，清汤，胡椒粉，麻油，熟猪油各适量。

制作： 1.刺苋洗净后沥干水分，切成1厘米见长的段；黄花鱼肉剔去刺，切成小丁，放入碗内，加黄酒拌匀腌片刻。

2.炒锅置火上烧热，放入熟猪油，将葱花、姜末煸香，下入刺苋稍加煸炒后倒出；将黄花鱼肉丁用同样方法也煸炒一下。

3.将炒锅置火上，添入清汤，加入精盐、白糖，烧开后放入鱼丁及火腿丁，待再烧开后撇去浮沫，用淀粉勾芡，立即将刺苋放入，翻锅，放味精，淋入少量麻油装盘，撒上胡椒粉即成。

特点： 汤醇味美，口味咸鲜。

操作提示： 黄花鱼刺应剔除干净，在制羹前应先将苋菜、黄花鱼肉丁熟制。

小贴士： 刺苋，即野苋菜，俗称人青草、野芝麻、芝麻苋等，属一年生草本，叶菱状卵形或卵状披针形，两端渐狭，顶端常有细刺。

刺苋味甘、性寒、无毒，幼茎叶可作菜肴。

有明显的药用效果。

可凉血、消肿、清热解毒，治菌痢、肠胃炎、毒蛇咬伤和痔疮出血等症。

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>