

<<菇菌菜>>

图书基本信息

书名：<<菇菌菜>>

13位ISBN编号：9787538135954

10位ISBN编号：7538135952

出版时间：2002-2

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：许堂仁

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>

## <<菇菌菜>>

### 内容概要

本书精选12种常见的菇类，并以此设计了36道创意的菇料理食谱，并简要介绍了菇的起源、分类、产地、产季、栽培及选购原则等。

<<菇菌菜>>

书籍目录

自序及作者简介 推荐序 目录 奇妙的真菌世界 鲜菇的栽培方式大观 菇蕈烹调前的处理与刀工示范 以菇入馔——料理无国界 鲜菇营养知多少 菇蕈的发展传奇 PART1 鸿喜菇干贝卷 黑胡椒鸿喜菇 鸿喜菇炒三丝 干烧鲍鱼菇 素蚝油鲍鱼菇 西芹鲍鱼菇 椒盐洋菇 咖哩焗洋菇 凉拌洋菇 香菇白果扒豆苗 脆鳝香菇八宝饭 PART2 金针菇拌鸡丝 金针菇银芽干贝酥 金针菇鲜蚶羹 秀珍菇炒虾仁 纸包秀珍菇 秀珍菇味噌汤 面托柳松菇 柳松菇炒牛柳 柳松菇培根卷 油焖双菇 豆酥草菇 草菇炒牛肉 PART3 麻婆猴头菇 蟹粉猴头菇 香酥猴头菇 银耳烩菜心 银耳炒鸡片 蛤肉烩银耳 乳汁杏鲍菇 红糟杏鲍菇 豆豉杏鲍菇 木耳豆鱼卷 糟溜鱼片 木须肉

## &lt;&lt;菇菌菜&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：洋菇的各式刀法 助于入味：适合凉拌或烩、煮等的烹调方法，例如咖喱焗洋菇（参考P.42）最常见之切法，适用于炒、烩、汤、熬煮或凉拌沙拉等。

表面切出数条放射状之刀花，可增加视觉美感：故常用来做火锅、汤类或盘饰等的使用。

香菇的各式刀法 菇体厚实者，可将菜刀放平斜切，使呈厚片状；适汤、烩、油煎及冷盘或盘饰等。

菇体去硬蒂后，直接切丝；常用于炒、凉拌及馅料等之使用。

表面切6~8条放射状刀，再从中心斜切出V字沟形；适火锅、油炸、汤或盘饰等。

先垂直切成细丝后，再横切为细末；适用于炒或当馅料，例如炒香菇松。

去除菇的硬蒂后，将菇伞斜切或直切数刀，切不断刀，再用刀背微拍平，即成扇形；适用于烩或冷盘、盘饰等。

常用来当“素鳝”的制作，例如素脆鳝（参考P.48）。

木耳的各式刀法 多用来炒、煮汤或当作馅料使用，例如木耳豆鱼卷（参考P.98）。

适用于炒、烩类之料理，例如糟溜鱼片（参考P.100）。

适于烹调汤、烩类或当作盘饰等，使菜色更具多元性之变化。

<<菇菌菜>>

编辑推荐

《菇菌菜》由辽宁科学技术出版社出版。

<<菇菌菜>>

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>