

<<云南食用菌经典菜肴>>

图书基本信息

书名：<<云南食用菌经典菜肴>>

13位ISBN编号：9787541627231

10位ISBN编号：7541627232

出版时间：2007-12

出版时间：云南科学技术出版社

作者：张豫昆

页数：161

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>

<<云南食用菌经典菜肴>>

内容概要

《云南食用菌经典菜肴》只精选并制作了常见的、广泛被人们所珍视和经常食用的鸡纵、牛肝菌、金针菇、羊肚菌、青头菌、十巴菌、松茸、竹荪、虎掌菌、猴头菌、冷菌、茶树菇、老人头菌、鸡腿菇、刷把菌（珊瑚菌）、北风菌、鲍鱼菇、白参、鸡油菌、金耳、银耳、虫草、灵芝菌、黑木耳、铜绿菌、谷熟菌、奶浆菌、树胡子28种食用菌的菜肴141款。

并根据张光亚先生所著的《云南食用菌》一书对28种食用菌的学名、别名、产地、产季及所含营养物质及药用价值等内容作了扼要的介绍。

在菜肴的用料、烹调方法等方面，《云南食用菌经典菜肴》也作了有益的尝试。

其中：有传统的称谓，传统的烹法，传统的口味；有流行的菜式，流行的烹法，流行的口味；有本地原料与外地原料（主要是海味）的结合，本地调料与外地调料的结合，原始烹法与现代烹法的结合云南少数民族的菜式，也有中西结合的菜式；有传统的口味与创新的味型，也有中西结合的口味；多为十低档菜式，也有少数高档菜肴。

基本做到一菜一照或一菜二照（少数），使人一目了然，可供广大读者、同行及有关方面的人士参考借鉴。

<<云南食用菌经典菜肴>>

书籍目录

鸡纵生煎鸡纵十椒爆鸡纵清炒鸡纵红烧鸡纵纸包鸡纵芭蕉叶包烧鸡纵套炸火夹鸡枞捶料锅贴鸡纵鸡纵帽烩银龟鲜奶菜衣鸡纵卷鸡纵珍珠肉圆鸡纵小鲍仔纵帽鱼圆纵帽烩鲍脯鸡纵虫草戏翅皇银丝鸡纵鸡纵凉米线汽锅三鸡牛肝菌泡椒黑牛肝菌泡莲花白炒黑见手牛肝爆黄牛肝菌北极裙边爆黄见手干椒爆红见手腌花黄赖头肉花爆白牛肝菌牛肝菌烤鱼牛肝菌虾司鸡金针菇喃咪金针菇鳝丝金针菇脆炸金针菇色拉金针菇翡翠金针菇羊肚菌羊肚菌烧肉羊肚菌烧鱼肚蛙腿羊肚菌虾仁炒羊肚菌羊肚菌爆鲜贝瓢蒸菊花羊肚菌羊肚菌炖乳鸽饺底羊肚菌青头菌锅贴青头菌瑶柱青头菌青头菌焖猪蹄双味青头菌曲靖韭菜花烧青头菌汽锅青头菌芫荽青菌汤干巴菌玉扇干巴菌银鱼炒干巴菌福寿干巴菌干巴菌韭菜花蒸桂鱼干巴菌煎蛋干巴菌拌卷粉松茸火烧松茸芫荽爆松茸酥炸文鱼松茸卷芭蕉叶包蒸松茸铝铂包烤童茸扣蒸火夹松茸腌花爆松茸虾球爆松茸松茸炖裙边松茸鱼翅盅土锅炖松茸松茸芫荽汤竹荪三鲜烩竹荪清蒸爆竹竹荪竹排竹荪卷竹荪烧刺参酸辣三丝竹荪卷竹荪鲜花过桥鲈鱼竹荪汤爆肚竹荪竹荪汤虎掌菌干煸虎掌菌玻璃鸡片炒虎掌菌香辣虎掌菌鲜虾抱虎掌芦笋炒虎掌三丝虎掌卷小米辣炆虎掌菌虎掌菌拌豌豆粉猴头菌冷菌茶树菇老人头菌鸡腿菇刷把菌(珊瑚菌)北风菌鲍鱼菇白参鸡油菌金耳其他菌类

<<云南食用菌经典菜肴>>

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>