

图书基本信息

书名：<<野菜美食家：台灣四季野菜美食圖譜>>

13位ISBN编号：9789578792722

10位ISBN编号：9578792727

出版时间：2004年03月29日

出版时间：大樹

作者：簡錦玲

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>

内容概要

本書以【春之鮮】、【夏之滋】、【秋之味】、【冬之豐】讓您深刻體驗台灣四季野菜回味無窮的奇妙滋味

將黃鵪菜、五節芒、蒲公英、水鴨腳秋海棠、昭和草、過溝菜蕨、野萹、石菖蒲、艾草、水冬瓜、構樹、扇形仙人掌、紫背草、台灣山蘇花、假人參、食茱萸、青苧麻、小葉冷水麻、到手香、筆筒樹、黃藤、波蘿蜜、茄苳...等33種大自然恩賜的常見野菜，呈現完整的辨認特徵與植物特性解說。

再透過經驗豐富、創意獨到的作者巧手，譜出142道如樂章般的野菜美食料理，一道道的麵、飯、粥、漢堡、春捲、壽司、羹、湯、沙拉、果醬、花果酒、蒸蛋、涼粉、茶、蜜餞、果凍、果汁、奶昔、布丁...等新鮮佳餚，適情適性的融入日常生活美食之中。

書籍目錄

美食當前的野菜採集8
四季野菜美食圖譜11
【春之鮮】12
鵝兒腸13
鵝兒腸沙拉15
鵝兒腸豆腐漢堡16
鵝兒腸薯條壽司17
鵝兒腸海苔捲18
細葉碎米薺19
碎米薺紅燒腳筋21
碎米薺春捲22
碎米薺包子24
碎米薺豆腐羹25
碎米薺炒蝦仁26
小葉灰薺27
小葉灰薺拌醋味噌29
小葉灰薺糖心蛋湯30
小葉灰薺味噌鍋燒麵31
黃鶯菜32
黃鶯菜菜乾34
黃鶯菜壽司飯35
黃鶯菜三角飯糰36
黃鶯菜蝦捲37
薺菜38
薺菜冬筍40
薺菜瓜茸湯41
薺菜燴魚片42
薺菜炒肉絲43
鼠麴草44
鼠麴草粿46
鼠麴草翡翠羹47
鼠麴草鱈魚丸湯48
鼠麴草鑲蕃茄49
五節芒50
素燒五節芒52
五節芒蛤蠣排骨湯53
五節芒涼拌芝麻醬54
蒲公英55
蒲公英沙拉58
芝麻蒲公英59
蒲公英酒60
蒲公英茶61
蒲公英咖啡62
水鴨腳秋海棠63
秋海棠炒肉絲65

糖漬秋海棠66
秋海棠醬菜67
秋海棠酸辣湯68
秋海棠花果凍69
秋海棠沙拉70
昭和草71
昭和草魚片湯73
昭和草麵疙瘩74
蒜茸昭和草75
【夏之滋】76
過溝菜蕨77
香浸過溝菜蕨79
過溝菜蕨炒牛肉80
過溝菜蕨壽司81
瓦氏鳳尾蕨82
鳳尾蕨泡菜84
香浸鳳尾蕨85
味噌醬漬鳳尾蕨86
紅燒鳳尾蕨87
鳳尾蕨天婦羅88
刺莧89
刺莧三色湯91
刺莧蟹肉羹92銀魚刺莧93
野莧94
野莧米苔目96
野莧扁食湯97
野莧煎稀飯98
石菖蒲99
石菖蒲雞湯101
石菖蒲酒102
石菖蒲醬菜103
石菖蒲香根茶104
艾草105
艾草糰108
艾草芝麻甜粽109
艾草涼湯110
艾草煎蛋111
艾草酒112
艾草湯圓113
艾草枸杞湯圓114
艾草桂花湯圓114
艾草糰子115
艾草茶116
洋落葵117
洋落葵茶油豬肝119
肉燥洋落葵120
烤零餘子121

洋落葵蒸蛋122
水冬瓜124
水冬瓜綠果凍126
水冬瓜枸杞甜湯127
水冬瓜南瓜濃湯128
水冬瓜馬鈴薯濃湯129
水冬瓜花果酒130
構樹131
構實果醬133
醬漬構樹果134
構樹糖135
構樹元宵136
構樹車輪餅137
【秋之味】138
扇形仙人掌139
仙人掌果醬141
仙人掌果凍142
仙人掌果醬茶143
仙人掌奶昔144
仙人掌布丁145
仙人掌水果盤146
紫背草147
紫背草紅燒豆腐149
紫背草蘋果沙拉150
台灣山蘇花151
山蘇拌蝦卵153
山蘇沙拉盤154
山蘇炒丁香155
山蘇手卷156
山蘇三色湯157
假人參158
蒜泥假人參160
假人參麻油豬肝161
蛋白豆162
蛋白豆鹹粥163
甜煮蛋白豆164
蛋白豆排骨湯165
木鼈子166
木鼈子炒肉片168
木鼈子貢丸湯169
木鼈子沙拉170
開陽木鼈子嫩葉171
食茱萸172
食茱萸酒174
食茱萸烘蛋175
食茱萸涼拌豆腐176
食茱萸紅燒豆腐177

食茱萸海鮮粥178
食茱萸夏日麵179
食茱萸香鹽180
食茱萸醃肉181
【冬之豐】182
青苧麻183
青苧麻泥184
青苧麻杯蛋糕185
青苧麻水果大福186
青苧麻粿187
青苧麻可樂餅188
小葉冷水麻189
小葉冷水麻炒豬肝190
小葉冷水麻炒飯191
小葉冷水麻蜆湯192
到手香193
到手香沙拉195
到手香蝦丸湯196
到手香蝦球197
到手香鮭魚飯198
到手香綠果汁199
筆筒樹200
筆筒樹炒肉絲202
筆筒樹燉牛腩203
筆筒樹肉羹204
筆筒樹蝦丸湯205
黃藤206
黃藤茶208
藤心排骨湯209
藤心紅燒肉210
味噌藤心211
波蘿蜜212
茶香波蘿蜜214
烤波蘿蜜種子215
波蘿蜜紅燒肉216
茄苳217
茄苳燜雞219
茄苳蜜餞220
茄苳漬221
茄苳香葉茶222
茄苳果燉肉223

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>