

<<情迷野菌香>>

图书基本信息

书名：<<情迷野菌香>>

13位ISBN编号：9789621433121

10位ISBN编号：9621433126

出版时间：2007.12

出版时间：万里机构 饮食天地出版社

作者：江献珠

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>

<<情迷野菌香>>

内容概要

本書是介紹野生菇菌的食譜，包括菇菌的處理、烹調方法、口感和食味描述。

作者生命中幾個重要的階段都有菇菌的回憶，對菇菌情有獨鍾，幾乎每餐無菌不歡，多年研究積累了豐富的經驗。

在本書中，對歐西野菌(黃菌、牛肝菌、羊肚菌、塊菌)、雲南特色野菌(雞棕、松茸、乳牛肝菌、青頭菌、虎掌菌、老人頭菌)、能成功人工培植的野菌(猴頭、竹筴)、北方的野生菌(口蘑等)、罕有的野生菌及藥用真菌均作了清晰的闡釋。

<<情迷野菌香>>

作者简介

江献珠

廣州名美食家江太史之孫女，早年畢業於香港中文大學崇基書院，負笈美國費利狄更遜大學，獲商業管理學碩士，後在加省省立山河西大學營養系講授「中國飲膳計劃」，並在臥龍里學院任教中國烹飪，更為美國抗癌會籌款，義務教授中菜筵席兼上門到會，烹製民初羊城四大酒家名菜。

江女士曾長期在雜誌撰寫專欄，其著作除本書外，尚有英文《漢饌》（1983年，紐約拜倫氏公司出版）及《微波爐中菜大全》（1992年）、《中國點心製作圖解》（1994年）、《蘭齋舊事與南海十三郎》（1998年）、《粵菜文化溯源系列》（2001年）、《珠璣小館家常菜譜（第一、二、三、四、五集）》（2004-2007年）、《珠璣小館飲食文集》（2005年），均由萬里機構出版。

江獻珠為國際慢食會香港分會會員。

歷年多次與中國各地名廚作烹飪技術交流，對中西烹飪均有深切認識及研究。

<<情迷野菌香>>

書籍目錄

代序 – 美麗的菌世界
菇菌的處理和加工
菌類的處理方法
烹菌竅門
用菇菌製成的調味劑
菌粉
菌醬油
菌油
菌醬
野生菌食譜
歐西珍菌在中國
羊肚菌 - 羊肚菌燴豆腐
羊肚菌炒蛋
酥炸羊肚菌
羊肚菌燴乳鴿
奶油羊肚菌扒津白
黃菌 - 黃菌煎蛋
黃菌燴鴨胸
黃菌蒸蛋
牛肝菌 - 牛肝菌蒸雞
清炒五色牛肝菌
牛肝菌燴豬扒
塊菌一斑 - 白松露菌
黑松露菌
中國塊菌
一黑炒三白
塊菌脆皮腩肉
中國塊菌炒蛋
黑菌餃子
雲南食用菌 - 雞從
油雞從
生抽王乾燒雞從
火腿雞從夾
雞從炒魚球
雞從炒三絲
珧柱扒雞從
雞從脆卷
雞從冬瓜環
雞從燉雞湯
雞從清湯翅
松茸 - 松茸清湯
紙包松茸
烤松茸
松茸清炒日本小青椒
軟炸松茸

<<情迷野菌香>>

松茸珍珠丸
變化食譜：松茸獅子頭
松茸扒龍z利柳
百花松茸夾
松茸燉烏雞
松茸炒牛肉
松茸炒蝦球
松茸三絲墩
乳牛肝菌 - 蒸釀乳牛肝菌
團圓菇會
紅菇
紅菇燜雞翼
青頭菌
蝦仁炒青頭菌
青頭菌釀肉
脆炸青頭菌
虎掌菌 - 火腿炒翹鱗肉齒菌
豬腱燉翹鱗肉齒菌
獨菌湯
虎掌菌燜雞
老人頭菌 -
老人頭菌炒蝦球
老人頭菌燴蝦籽豆腐
老人頭菌燉白鴿
能成功培植的野生菌
猴頭菌 - 猴頭菌玉米甘筍豬腱湯
紅燒猴頭菌
竹筴 - 紗窗望月
天白菇燴竹筴
葵花竹筴
竹筴雞粒蒸乳酪
竹報平安
北方的野生菌
口蘑 - 口蘑燴豆腐
口蘑清湯
口蘑八寶豆腐
口蘑炒雞丁
罕用的野生菌
乾巴菌 - 雞火絲炒乾巴菌
變化食譜：涼拌乾巴菌
白參
枝珊菌
藥用真菌
冬蟲夏草
蟲草燉水鴨
靈芝
雲芝

<<情迷野菌香>>

茯苓

<<情迷野菌香>>

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>