

美味食用菌食谱（上下）



[美味食用菌食谱（上下）_下载链接1](#)

著者:王南 等

出版者:中国农业出版社

出版时间:2003-1

装帧:

isbn:9787109079212

几千年来，我国人民在食用菌烹调方面积累了丰富的经验，形成了许多独具特色的菇类佳肴，使昔日外观各异、口感丰富、风味独特的“山珍”，成为今天人们餐桌上的“庖厨佳品”，据此，我们编著了本书。书中，不但着重介绍了传统食药菌类，如：香菇、双孢蘑菇、木耳、灵芝、虫草等的实用烹调方法，而且简洁地介绍了其形态特征、产地、营养成分、药用价值和选购方法；此外，本书还列入了近几年刚刚人工栽培成功并陆续开始面市的一些珍稀食用菌，如：柳松菇(又名茶树菇)、杏鲍菇、鸡腿菇等；还有

一些尚不能人工栽培，但市场上能够买到的野生名贵食用菌，如：松茸、牛肝菌、鸡枞、羊肚菌等的烹调方法，共160个菜谱。每个菜谱均配置了精美的图片，供读者参考，同时使读者能够在阅读本书的过程中，得到美的享受。本书既可供饭店厨师使用，也可作为烹饪类专业师生的教学参考教材，更适合于指导家庭日常选购、烹饪食用菌。

作者介绍:

目录: 上册

序

前言

香菇

1、赛脆鳝

2、香菇菜心

3、炒双冬

4、香菇豆腐球

5、松仁酱汁香菇

6、红炖香菇蹄筋

7、香菇蒸鲫鱼

8、香菇芙蓉鱼片

9、香菇八宝鸭

10、香菇目鱼卷

11、香菇扣鸡翼

双孢蘑菇

1、椒盐蘑菇

2、茄汁蘑菇

3、麻辣蘑菇豆腐

4

• • • • • (收起)

[美味食用菌食谱（上下）_下载链接1](#)

标签

评论

[美味食用菌食谱（上下）_下载链接1](#)

书评

[美味食用菌食谱（上下）_下载链接1](#)