

我最爱吃的菇料理



[我最爱吃的菇料理_下载链接1](#)

著者:加贝

出版者:译林出版社

出版时间:2015-7

装帧:平装

isbn:9787544754736



全国首创“傻瓜式”菜谱书，不用换算克数，大勺小勺调味做菜，让厨房新手也能做出好菜！

◇ 详尽图解、精美图片，厨盲男女下厨最佳宝典，全世界99%吃货都想学！

◇ 贺师傅教你严选食材做好菜，广受欢迎的各种食材料理！

◇ 台湾知名权威营养师推荐的菇料理，花样百变，令人馋涎欲滴！

★ 双菇荟萃、香菇扒油菜、茶树菇炒腊肉……脆嫩鲜滑的拌菇，细腻香韧的炒菇，开启清爽美味的一天！

★ 茶树菇老鸭汤、小鸡炖蘑菇面、什锦蘑菇焖饭……浓醇香滑的炖菇，软烂入味的焖菇，带来味蕾上的幸福记忆！

★ 双菇鲜肉包、剁椒蒸金针、鲜贝菌菇粥……绵软香辣的蒸菇，爽滑可口的煮菇，回味一段特色美食之旅！

本书是一本介绍菌菇料理的菜谱书，详细讲解了菌菇的品种和处理方法，以及适合菌菇的各种烹饪方式，用最家常的技法做出读者最爱吃的菌菇料理。拌炒、蒸煮、炖烧焖，50多道味香色美的菌菇料理，等你来品尝，邀你亲自动手来制作！

“贺师傅幸福厨房”丛书，是以“详尽图解做菜步骤”为主要卖点的烹饪类图文书，真正为读者指导，将每一道菜的操作步骤、烹饪诀窍，都详尽地以精美的图片和详细的文字表现出来，目的就是让读者“一看就懂，一学就会”，让读者不仅能欣赏精美的美食图片，重要的是还能亲手实际做出好吃的菜。

“贺师傅幸福厨房”系列独具匠心，贴近百姓生活，注重读者的阅读体验，是不可多得的详尽图解菜谱书。

作者介绍:

加贝

本名贺鹏飞，国家特三级厨师，1972年生于内蒙古，15岁时从师学习厨艺，擅长川、湘、鲁、粤等多种菜系。年轻时背着两把菜刀走南闯北，用心寻觅中华饮食最原本的味道，在不断实践中提升自己的烹饪技艺。

贺师傅怀着草原人广阔的胸怀和淳朴的性格，体味平常百姓家最原始、最简单、最美味的家常菜式，秉持“少油、少盐、无味精”的原生态原则，希望将健康与美味带给每一个有缘人。

目录: 01 菇类的品种及营养价值
03 菇类挑选小窍门
Part1 齿间的跳动——拌炒菇料理
06 彩椒金针拌香干
08 醋拌鲜菇
10 麻辣手撕香菇根
12 凉拌秀珍菇
14 凉拌虫草花

16双菇荟萃
18香菇扒油菜
20五彩杏鲍菇
22香菇肉片
24鱼香杏鲍菇
26干锅腊肉茶树菇
28蘑菇豌豆小炒
30白玉菇滑鸡柳
32海鲜菇炒双肉
34栗子冬菇
36蚝汁口蘑荷兰豆
38平菇滑蛋
40滑子菇炒鸡丁
42蟹味菇木耳炒双椒
44三色猴头菇
46花菇炒香芹
48香辣真姬菇
50茶树菇炒土豆片
52鸡腿菇炒鲜鱿
54蟹味菇炒虾仁
56培根金针菇卷
58双菇萝卜丁炒饭
Part2味蕾的记忆——炖烧焖菇料理
62平菇炖豆腐
64花菇炖鸡汤
66茶树菇老鸭汤
68小鸡炖蘑菇面
70香菇炖鸡汤
72双菇滚鸭汤
74白灵菇清炖排骨
76口蘑肉片烧白菜
78土豆香菇烧肉
80冬菇烧猪蹄
82蟹味菇烧冬瓜
84鸡腿菇烧鸡腿
86杏鲍菇烧牛肉
88冬菇板栗焖鸡翅
90什锦蘑菇焖饭
Part3滋味的留恋——蒸煮菇料理
94双菇鲜肉包
96鲍汁白灵菇
98蟹味菇蒸鸡腿
100香菇酿肉
102鲜虫草蒸排骨
104剁椒蒸金针菇
106双菇干贝蒸豆腐
108草菇蒸鸡
110奶油蘑菇汤
112鲜贝菌菇粥
114猪肚菇三鲜汤
116花菇玉米排骨汤
118香菇鸡汤火锅
120鲜蘑焖鸡砂锅煲
122菌汤火锅

• • • • • ([收起](#))

[我最爱吃的菇料理_下载链接1](#)

标签

贺师傅

菇料理

美食

我想读这本书

幸福厨房

好吃的书

加贝

凤凰壹力

评论

[我最爱吃的菇料理_下载链接1](#)

书评

[我最爱吃的菇料理_下载链接1](#)