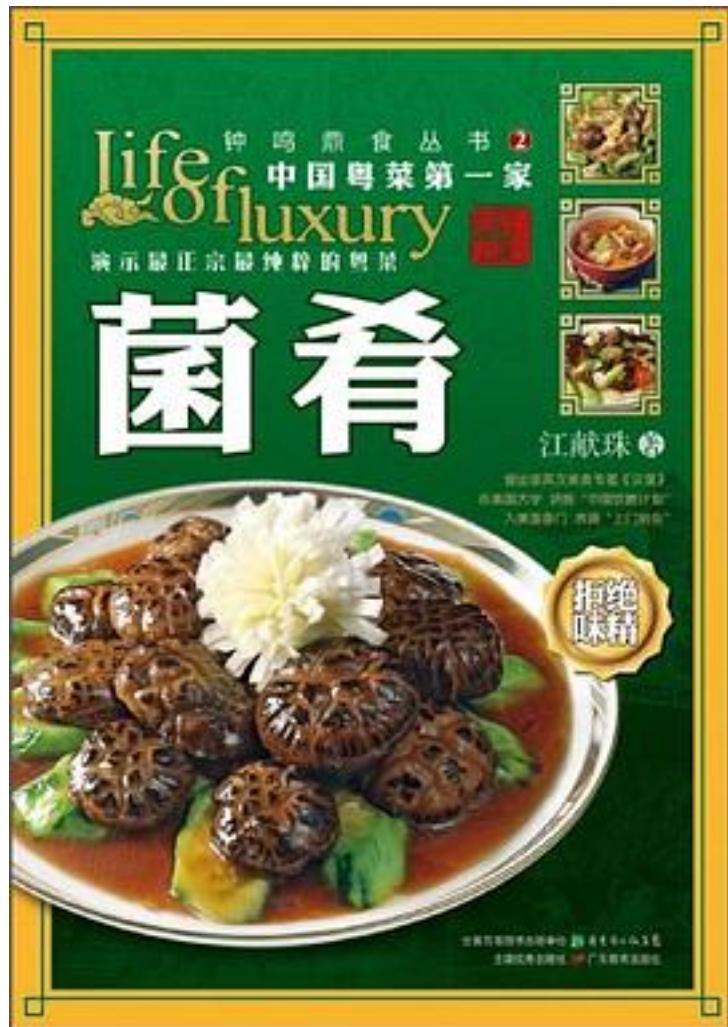


钟鸣鼎食丛书②：菌肴



[钟鸣鼎食丛书②：菌肴 下载链接1](#)

著者:江献珠

出版者:广东教育出版社

出版时间:2010-9

装帧:

isbn:9787540680022

《钟鸣鼎食丛书2:菌肴》为羊城首席美食家后人、美食大师江献珠女士点睛传艺的经典

家常菜谱。作者选用最健康、最流行的培养菌和介乎培养菌与野生菌之间的食用菌为食材，是一部展示家常烹制菌肴技法、传承粤菜经典味道的巨献！《菌肴》的内容以图解菜谱的形式展示了读者关心的焦点，操作中的难点、关键点，阐明了传统技法与中西烹饪新法的区别，道出保留原汁原味的秘诀。

《钟鸣鼎食丛书2:菌肴》达到“四结合”境界：绝妙的菌肴烹饪技法——粤菜文化和掌故、菜式的演变、技法源流、辨别菌类食材的基本功、窍门、传承、原创技法与味道真实纪录；几十款经典菌肴食谱，展示无限珍贵的居家美味；菌肴处理细节与味道的点睛要诀；精妙典雅、烘托美味的典雅隽秀文字。

作者介绍：

目录: 编者的话
浅谈培养菌
培养菇菌分类食谱
白蘑菇·蘑菇科
芥辣腌鲜蘑菇
焗酿蘑菇
白蘑菇伴牛排
白菌番茄烩鸡块
双茄酿大蘑菇
金针菇·蘑菇科
鸡丝凉拌金针菇
金针菇牛柳卷
姬松茸·蘑菇科
姬松茸蒸肉片
姬松茸鱼片节瓜汤
草菇·光柄菇科
蚝油鲜菇
鲜菇扒节瓜
草菇焗鸡
草菇腐皮卷
鲜陈草菇丝瓜肉片汤
香菇·侧耳科
清炖天白花菇
红焖花菇
荷叶冬菇蒸鸡
虾子双冬
鲜冬菇扒素鲍
炒粒粒菇
夜香花炒香菇丁
冬菇会龙删柳
百花酿冬菇
素脆鳝
杏鲍菇·侧耳科
柠汁杏鲍菇
煎酿杏鲍菇
牛肉片炒杏鲍菇
锅贴杏鲍菇
鲍鱼菇和蚝菇·侧耳科
川味鲍鱼菇
(变化一)蚝油焖蚝菇

(变化二)排骨焖鲍鱼菇
糖醋排骨烩蚝菇
秀珍菇·侧耳科
酱乾烧秀珍菇
蚝油秀珍菇煮豆腐
白灵菇·侧耳科
珧柱烩白灵菇
荤素双鲍会
凤尾菇·侧耳科
· · · · · (收起)

[钟鸣鼎食丛书②：菌肴](#) [下载链接1](#)

标签

美食

菜谱

烹饪

饮食

菌类烹饪

江献珠

方法论

cook

评论

如果你喜欢吃菇菇 · · · 这本书详述了菇菇的各种家庭做法

菇怎么做，看这本真的就够了。按科对菜谱分类国内找不出第二本吧？柠汁杏鲍菇作为一个凉菜是个人新欢。而且江献珠的菜不仅好吃，也好做，能充分利用家里的设备，棒。

钟鸣鼎食丛书②：菌肴 下载链接1

书评

1. 菜是作者自己做的 2. 照片是作者自费请专业摄影师拍的 3.

关键步骤都有详细图解和讲解 4. 食材的历史源流和介绍 5.

作者对于相关知识毫无保留和盘托出，为了写丛书中点心一书，还乔装改扮，去香港的著名饭店当女工，并将所有制作所需器材、基本技法、步骤等详细讲解 综...

钟鸣鼎食丛书②：菌肴 下载链接1