第一图书网, tushu007.com

# <<美味食用菌食谱（上下）>>

## 图书基本信息

书名：<<美味食用菌食谱（上下）>>

13位ISBN编号：9787109079212

10位ISBN编号：710907921X

出版时间：2003-1

出版时间：中国农业出版社

作者：王南 等

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

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用菌类，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1 60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。

# <<美味食用菌食谱（上下）>>

## 书籍目录

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、蘑菇烩画筋5、蘑菇煸丝瓜6、蚂蚁上树7、蘑菇烧茄子8、鲜蘑炒虾仁9、蘑菇鸡片10、蘑菇扣肉11、蘑菇烧鸽蛋12、锅仔蘑菇煮桂鱼13、蘑菇白菜粉砂锅14、蘑菇莼菜汤平菇金针菇草菇黑木耳银耳竹荪灵芝下册序前言猴头菇冬虫夏草茯苓松茸牛肝菌羊肚菌鸡枞新兴食用菌类

## 媒体关注与评论

书评肿瘤切除患者常食香菇，可以预防肿瘤的复发与转移……　食用菌为我们提供了一种以优质氨基酸为主体的新型蛋白——菌物蛋白。

食用菌不仅色、香、形俱体，且味道鲜美。

常吃食用菌，可改善肌体各种功能，提高免疫力，强身壮体，少患疾病，延年益寿。

第一图书网, tushu007.com



## 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