第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, tushu007.com

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、竹笙)、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。

第一图书网, tushu007.com

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。

第一图书网, tushu007.com

<<情迷野菌香>>

书籍目录

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
羊肚菌燜乳鴿
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
竹笙－紗窗望月
天白菇燴竹笙
葵花竹笙
竹笙雞粒蒸乳酪
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

茯苓

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