# <<蔬菜食用菌100种做法>>

#### 图书基本信息

书名: <<蔬菜食用菌100种做法>>

13位ISBN编号:9787538451955

10位ISBN编号: 7538451951

出版时间:2011-6

出版时间:吉林科学技术出版社

作者:夏金龙编

页数:80

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

## <<蔬菜食用菌100种做法>>

#### 内容概要

《大众美食馆·掌中宝口袋菜谱:蔬菜食用菌100种做法》分为叶菜类、果蔬类、根茎类、食用菌类四部分。

《大众美食馆·掌中宝口袋菜谱:蔬菜食用菌100种做法》选合理、重点突出;图文并茂、简单易学,是广大业余爱好者、爱好美食的朋友们必不可少的读物。

## <<蔬菜食用菌100种做法>>

#### 作者简介

夏金龙,中国烹饪大师,中国餐饮文化名师,中华名厨,国家高级烹饪技师,国家高级营养师,国家高级职业经理人,中国饭店业金牌总厨,中国十大最有发展潜力轻年厨师,全国饭店业国家级评委,国际东方药膳食疗保健学会常务理事,法国国际美食会远东区域中国分会名誉会长,2007年被法国国际美食会授予法国蓝带三星勋章,法国国际美食博士勋章,国际酒店管理专家勋章。

# <<蔬菜食用菌100种做法>>

#### 书籍目录

Part 1 叶茎类 Part 2 果蔬类

Part 3 根茎类

Part 4 食用菌类

### <<蔬菜食用菌100种做法>>

#### 章节摘录

版权页: 插图: 023汆汤心丸子1猪肉洗净,剁成泥,放入盆中,先加入葱姜水搅拌上劲。

- 2 再加入鸡蛋清拌匀,然后加入精盐、味精、胡椒粉、淀粉调拌均匀成馅。
- 3 猪肉皮洗净、切条,放八锅中,加入清水750克、酱油、精盐,用慢火炖至汤汁浓厚,晾凉成冻,再切成丁。
- 4将猪肉馅包八一块肉皮冻,做成丸子,下八凉清汤锅中,用小火烧沸,撇净浮沫。
- 5 再加入木耳丝、油菜心, 氽至肉丸熟嫩, 淋八香油, 撒上香菜末, 即可出锅装碗。
- 024 八爪鱼炒菜心 原料 净菜心300克,八爪鱼200克。

调料 蒜蓉、姜末各3克,精盐、味精各1小匙,白糖、胡椒粉、香油各少许,水淀粉1大匙,绍酒、姜 汁酒各2小匙,色拉油3大匙。

- 1 八爪鱼洗涤整理干净,放入碗中,加入姜汁酒腌渍10分钟。
- 2锅中加入清水烧沸,放入八爪鱼焯烫一下,捞出沥水。
- 3锅中加八色拉油烧至五成热,下入八爪鱼冲炸一下,捞出沥油。
- 4锅中留底油烧热,下入姜末、蒜蓉炒香,再放入菜心和八爪鱼,用旺火快速炒匀。
- 5 然后烹八绍酒,加入精盐、味精、白糖、胡椒粉调好口味,用水淀粉勾芡,淋入香油即可。

# <<蔬菜食用菌100种做法>>

#### 编辑推荐

《蔬菜食用菌100种做法》由吉林出版集团,吉林科学技术出版社出版。

# <<蔬菜食用菌100种做法>>

#### 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