

<<钟鸣鼎食丛书 : 菌肴>>

图书基本信息

书名：<<钟鸣鼎食丛书 : 菌肴>>

13位ISBN编号：9787540680022

10位ISBN编号：7540680024

出版时间：2010-9

出版时间：广东教育出版社

作者：江献珠

页数：180

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>

<<钟鸣鼎食丛书 : 菌肴>>

内容概要

《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。

作者简介

江献珠，民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史之孙女，经典的太史蛇羹便是源于江家。其早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学（Fairleigh Dickinson University），获商业管理学硕士，后在加州州立圣荷西大学（San Jose State University）营养系讲授“中国饮膳计划”，并在卧龙里学院任教中国烹饪，更为美国抗癌会筹款，义务教授中菜筵席兼上门到会，烹制民初羊城四大酒家名菜。

江献珠为国际美食会、烧烤美食会香港分会会员，中国首都保健营养美食学会特邀理事。

历年多次与中国各地名厨作烹饪技术交流，对中西烹饪均有深切知识及研究，并长期为《饮食男女》美食杂志撰写“珠玑小”。

“馆家馔”专栏，著作有《汉馔》；（Chinese Cooking英文版）、《兰斋旧事与南海十三郎》、《古法粤菜新谱》、《微波炉中菜大全》等。

书籍目录

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 烩酿蘑菇 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

章节摘录

插图：中国起步较晚，40年代日本人在上海开始小规模培养白蘑菇，以供外侨的需要。中国台湾在二次大战后方始引进养菇技术，到了60年代，是中国台湾罐头蘑菇的盛产期，行销中外。但在70年代，工资上扬，成本加重，大陆和韩国参与竞争，抢去中国台湾部分市场，今日中国大陆罐头蘑菇的产量占全世界1/3。

美国有先进的培养菇菌技术，各州各地都有菇场。

宾夕法尼亚州可说是白蘑菇的中心，在威士非尔特有一大型蘑菇工场，有177.5公里的地下式的菇房，每年可产2万吨，等于加拿大全国的总产量。

在美国我家附近的摩根山市，也有很多菇场，每年夏天都举行菇菌狂欢节，除了展览菇类培养方法外，有售卖菇馐的食档，并有赠品任人取用，多是一些不常见的培养菇，以广推介。

与白蘑菇同一家族的棕蘑菇，味道比白蘑菇浑厚，质地较结实，是菇馐的上选。

还有近年流行的大棕蘑菇，更是脍炙人口，单靠大棕蘑一只，就可烹成一道美味前菜。

白蘑菇属蘑菇科，春至秋季生于草地、路旁、田野、堆肥场、林间空地等，本是野生，但经过二百多年的人工培养，今日的白蘑菇比野生的不遑多让而且普遍，肉质肥厚，味道鲜美，所含蛋白质比肉类、乳品为高，氨基酸的组成也比较全面，欧美人士当它是植物肉。

可惜中国的出品质地与味道与欧洲的相去极远，仍需不断的改进。

编辑推荐

《钟鸣鼎食丛书2:菌肴》比谭家菜更正宗、更纯粹；中国粤菜第一家，香港美食大师倾心之作；羊城首席美食家后人江献珠；美味家饌、分步图解。

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>