

<<食用菌巧做十日通>>

图书基本信息

书名：<<食用菌巧做十日通>>

13位ISBN编号：9787806004647

10位ISBN编号：7806004645

出版时间：2000-9-1

出版时间：京华出版社

作者：王心义,杜岗,张元元,张青,张戈,张育

页数：227

字数：100000

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>

<<食用菌巧做十日通>>

内容概要

本书分十日课程，讲述了食用菌菜肴的制作过程，食用菌的基本知识，食用菌的种类，将常见，常食用的香菇、草菇、蘑菇、平菇、金针菇、猴头、银耳、木耳、竹荪、口蘑、凤尾菇共11种做了全面系统的介绍。

食用菌的营养与保健，及各种食用菌菜肴的制作方法，每种食用菌都有一幅图，以供读者认识和鉴别，该书图文并茂，读者一看就懂，一学就会，是广大家庭制作食用菌菜肴的好参谋，是一本不可多得的好工具书。

该书不但适合广大家庭主妇使用，也可作为餐厅、酒楼、饭馆厨师的一本好教科书，特别是对初学者厨师，更为适用。

<<食用菌巧做十日通>>

书籍目录

第一日课程 食用菌菜的基本知识 一 食用菌的种类 二 食用菌的营养与保健
第二日课程 香菇菜肴的制作 一 香菇初加工 二 香菇菜肴制作 香菇炖鳖 香菇子鸡 香菇里脊 扒酿香菇 酥炸香菇 清炖香菇 素炒香菇 香菇猪肉片 香菇牛肉条 香菇炖全鸡 香菇炒豆腐 香菇素什锦 香菇鸡脯 香菇蹄筋 双色香菇 香菇丝瓜
第三日课程 草菇平菇菜肴的制作 一 草菇菜的制法 1 草菇初加工 2 草菇菜肴的制作 草菇菜心 鱼香草菇 草菇炖豆腐 草菇蒸鳖 草菇鹅掌 草菇虾仁 百花草菇
第四日课程 猴头菜肴的制作
第五日课程 金针菇凤尾菇菜肴的制作
第六日课程 木耳菜肴的制作
第七日课程 银耳菜肴的制作
第八日课程 蘑菇菜肴的制作
第九日课程 竹荪口蘑菜肴的制作
第十日课程 食用菌凉菜肴的制作

<<食用菌巧做十日通>>

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>