

<<农村种植（木耳上）>>

图书基本信息

书名：<<农村种植（木耳上）>>

13位ISBN编号：9787544508247

10位ISBN编号：7544508242

出版时间：2009-03-01

出版时间：长春出版社

作者：肖军

页数：105

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>

<<农村种植（木耳上）>>

内容概要

《农家书屋工程书系：农村种植木耳（上）》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

<<农村种植（木耳上）>>

书籍目录

第一章 概述第一节 木耳的种类第二节 木耳的食用价值和食用方法第三节 我国木耳产业现状及发展第二章 木耳菌种的生产常识第一节 木耳菌种的选择第二节 一级种的分离和培养第三节 二级菌种的制作第四节 三级菌种制作第五节 菌种的衰退、提纯与复壮第六节 菌种生产注意事项及贮藏第三章 木耳的种植技术第一节 露地袋栽技术第二节 稻草栽培木耳技术

<<农村种植（木耳上）>>

章节摘录

农家书屋工程书系 （3）净锅烧热，下花生油滑锅，将全部菜料放入，下400克清水，调入适量生抽、味精、麻油，慢火煲滚透。

（4）将煲好的蔬菜分别按其原料的颜色间隔摆放入瓦煲，用中火煲滚，即可上席，油炸花生米用小碟装好随蔬菜煲上。

风味特点： 装煲整齐，色泽分明，菜质润滑、爽脆，气味香鲜，诱人食欲，经常食用有益身心健康。

3.木耳炒肉片 主料辅料： 木耳35克，肉片150克，油菜200克，植物油30克，熟猪油50克，清汤25克，盐3克，料酒10克，米醋3克，味精3克，水淀粉15克，香油5克，花瓣5-6瓣（或用胡萝卜片）。

烹制方法： （1）将木耳用温水浸泡至软，去掉杂质，洗净后撕成小块备用；油菜取嫩茎，洗净后切成长约4厘米的段。

（2）净锅置旺火上，放熟猪油40克烧至七成熟，放入木耳块和油菜段爆炒一下，捞出控净。

（3）原锅放植物油30克，烧七成熟放肉片翻炒，转白 ……

<<农村种植（木耳上）>>

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>