

<<菌缘>>

图书基本信息

书名：<<菌缘>>

13位ISBN编号：9787806958049

10位ISBN编号：7806958045

出版时间：1970-1

出版时间：云南美术出版社有限责任公司

作者：云南菌缘餐饮管理有限公司

页数：157

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>

<<菌缘>>

前言

根据考证，人类食菌已有3000年的历史。

几千年以来，人类在野生菌菇烹调方面积累了丰富的知识经验，形成了许多独具特色的菌菇佳肴。

云南独特的自然条件，非常适宜野生食用菌生长，是世界上野生食用菌资源最丰富的地区之一。

云南野生食用菌的烹饪，在菜肴外形上注重保持菌菇的奇异外观，口味上以鲜美、脆嫩见长，清香诱人，深得食客喜爱。

风味独特的“山珍”已成为人们餐桌上的佳品。

因此，我们经过多年的研制总结，博采众长，编著了本书。

本书重点介绍云南珍贵的野生食用和药用菌菇的烹饪方法。

如松茸、鸡土从、羊肚菌、金耳、冷菌（北风菌）、竹荪、黑虎掌、美味牛肝、干巴菌、青头菌、鸡油菌、红菌、黄牛肝菌、奶浆菌、块菌、虫草、灵芝、天麻等30多种菌菇，共计100多道精品菜式及图片，每道菜均配有详细的制作说明。

区分介绍了干菌、冻菌、盐渍菌、鲜菌的保存、使用方法和烹饪要点。

每道菜用料、制作工艺都是标准量化烹饪，并附有菜式形态和营养功能的简单介绍。

可为喜爱云南野生食用菌烹饪的厨师和烹饪爱好者作参考。

在本书的编著过程中，得到了云南省烹饪协会和昆明食用菌研究所的关心和鼓励。

在烹调上得到昆明容聚德酒楼、琦峰商贸公司、省烹饪协会大厨师的大力支持和帮助，在此一并表示衷心的感谢。本书因编写时间较紧，水平所限，难免有疏漏不足之处，恭请广大读者多多赐教。

<<菌缘>>

内容概要

《菌缘：云南野生菌烹饪》重点介绍云南珍贵的野生食用和药用菌菇的烹饪方法。如松茸、鸡土从、羊肚菌、金耳、冷菌(北风菌)、竹荪、黑虎掌、美味牛肝、干巴菌、青头菌、鸡油菌、红菌、黄牛肝菌、奶浆菌、块菌、虫草、灵芝、天麻等30多种菌菇，共计100多道精品菜式及图片，每道菜均配有详细的制作说明。

区分介绍了干菌、冻菌、盐渍菌、鲜菌的保存、使用方法和烹饪要点。

每道菜用料、制作工艺都是标准量化烹饪，并附有菜式形态和营养功能的简单介绍。

<<菌缘>>

书籍目录

菌语松茸菌松茸炖土鸡松茸三文鱼刺身松茸炖乳鸽松茸焖野鸡清蒸松茸益寿松茸松茸扣鹅掌松茸扣金瓜铁板烤松茸松茸焗鳕鱼酥炸松茸山珍佛跳墙松茸扣鲍鱼松茸扣牛仔骨松茸扣金耳松茸捞饭松茸水晶饺虫草冬虫草炖甲鱼冬虫草汽锅鸡冬虫草炖羊肚菌冬虫草炖乳鸽羊肚菌羊肚菌扣辽参羊肚菌扣金耳鲍汁羊肚菌羊肚菌鱼丸羊肚菌孔雀肉鸡纵生炒鸡纵菌鸡纵扒鱼翅汽锅双鸡.....珍稀块菌灵芝菌干巴菌竹荪牛肝菌虎掌菌老人头菌大红菌鸡油菌青头菌谷熟菌奶浆菌白参菌北风菌珊瑚菌青杆菌冬瓜菌野生木耳野生香菇金耳野生食用菌速冻原理野生菇菌原料野生食用菌盐渍品及清水菌使用新鲜菇菌存放使用

<<菌缘>>

编辑推荐

《菌缘：云南野生菌烹饪》可为喜爱云南野生食用菌烹饪的厨师和烹饪爱好者作参考。

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>