

# 《菌豆菜典-100位中国烹饪大师作品集》

## 图书基本信息

书名：《菌豆菜典-100位中国烹饪大师作品集》

13位ISBN编号：9787543679955

10位ISBN编号：7543679957

出版社：中国烹饪协会名厨专业委员会 青岛出版社 (2013-05出版)

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《菌豆菜典-100位中国烹饪大师作品集》

## 书籍目录

1菌菇 蘑菇 白蘑 阿魏菇 鸡腿菇 香菇 花菇 冬菇 松茸 杏鲍菇 金针菇 茶树菇 木耳 鸡油菌 北风菌 冷菌 鸡枞菌 白灵菇 榛蘑 黑菌 猴头菇 羊肚菌 野香菌 石耳 其他菌菇 2豆及豆制品 绿豆芽 豆角 黄豆 蚕豆 豌豆 芸豆 绿豆粉条 青豆 黑豆 腰豆 其他豆类 豆腐 豆腐渣 内酯豆腐 豆腐干 腐竹 腐皮 豆花 仿豆花豆腐 3名贵食材 人参 藏雪莲 虫草 薇菜 芡实 竹燕 天麻 发菜 相关面点类

## 章节摘录

版权页： 插图： 香油沙三素【主料】油面筋、油面团、香菇各适量【配料】豆斋饼、黑木耳【调料】绍酒、酱油、水淀粉、糖、盐、味精、食用油、香油【制作步骤】 香菇去蒂洗净，改刀；油面筋、油面团切开；豆斋饼油烘至熟；黑木耳洗净，择成小朵。 锅上火。加入食用油烧热，入香菇煸香，放入油面筋、油面团、黑木耳。倒入绍酒、酱油、糖、盐、味精，加水烧沸，加入豆斋饼略炒，用水淀粉勾芡，最后加香油出锅。盛入盘中即可。【制作关键】汤汁要尽量做到紧汁包芡。【特点】色泽油亮，香气诱人，甜咸适中。油焖三冬【原料】鲜冬菇、净冬笋、排冬菜各适量【调料】熟猪油、鸡油、清汤、盐、鸡粉、水淀粉【制作步骤】 将冬菇、冬笋、排冬菜洗净，改刀成形。 锅上火，入熟猪油烧至五成热，下入冬笋、冬菇过油，捞出。 锅内留少许油，下入冬菜煸炒，再放入冬笋、冬菇和调料焖炒入味，用水淀粉勾芡，淋鸡油，出锅装盘即成。【制作关键】掌握好油温，保持原料脆嫩。【特点】清香脆嫩，营养丰富。

# 《菌豆菜典-100位中国烹饪大师作品集》

## 编辑推荐

《100位中国烹饪大师作品集:菌豆菜典》既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。它是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作。它的出版是我国烹饪大师们本着精益求精的原则，融会我国东西南北烹饪文化精髓，为国人奉献、谱写的美食文化新篇章！

# 《菌豆菜典-100位中国烹饪大师作品集》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)