

# 《自学菌菇笋菜肴制作》

## 书籍信息

版次：1

页数：398

字数：323000

印刷时间：2003年02月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787533132927

丛书名：无师自通学厨艺系列

## 编辑推荐

近几年来，各地出版了许多菜谱书籍，这类书籍大多只是粗略地介绍一些菜肴的简单制作，兼及少量的基础知识和基本制作方法，只能让初学者处于“知其然，而不知其所以然”的混沌状态，很难让初学者全面系统地掌握菜肴的制作技艺。为了满足初学者的需要，按照循序渐进的原则，我们组织了一批多年从事厨师培训、理论研究的高级讲师、讲师以及有着丰富实践经验的特一级厨师、特二级厨师等编写了这套《无师自通学厨艺系列》丛书（7种）：《自学海鲜菜肴制作》、《自学淡水菜肴制作》、《自学瓜果蔬菜菜肴制作》、《自学畜类菜肴制作》、《自学禽蛋菜肴制作》、《自学豆类菜肴制作》、《自学菌菇笋菜肴制作》。每种书分为原料知识、干料涨发、用具、刀工、刀工成形、油温、火候、制作方法、上浆挂糊、勾芡、调味品、味型和名菜精选等方面的内容。其中名菜精选对原料用量、制作过程、特点和制作要领等均作了较为详细的介绍。为了适应全国不同地区读者的需要，对原料名称尽量作了统一，但对一些流传了多年的名菜肴，由于东西南北对原料的习惯叫法不一，如果硬性统一，容易使人费解，所以保留了原来的名称，有利于读者理解和接受。一些流传了很久的名菜肴中，有些野生原料现在禁止食用，可选用人工养殖的。本套书使初学者既能学会科学原理，又能懂得制作规律、要领和关键环节等，使读者不但“知其然”，而且“知其所以然”，能起到举一反三的效果。内容全面，实用性强，语言通俗易懂，文字简明扼要，可作为具有初中文化水平以上的读者自学用书。

## 内容简介

本书融原料知识、干料涨发、用具、刀工、刀工成形、油温、火候、制作方法、上浆挂糊、勾芡、调味品、味型、制汤、菜肴命名和全国各地不同风味的经典菜谱为一体，内容全面，实用性强，通俗易懂，简单明了，使初学者能够全面了解和掌握中国厨艺的基础知识和基本技巧，使初学者不但“知其然”，而且“知其所以然”，能起到触类旁通、举一反三的效果。

## 目录

### 一、原料知识

竹笋

马蹄笋

发菜

木耳

银耳

黄耳

毛木耳  
皱木耳  
香菇  
平菇  
北风菌  
冻菌  
鲍鱼菇  
凤尾菇  
元菇  
玉皇蘑  
草菇  
金针菇  
鸡腿菇  
猴头菇  
口蘑  
榛蘑  
竹荪  
羊肝菌  
松菌  
松茸  
科虫夏草  
花菇  
青头菌  
鸡油菌  
白杵蘑菇  
二、干料涨发  
三、用具、刀工与成形  
四、油温、火候与制作方法  
五、上浆挂糊与勾芡  
六、调味品与味型  
七、名菜肴精选  
附录

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)