

# 法式牛肝菌食譜

## 烤牛肝菌



準備：5分鐘

烹煮10分鐘

4人份材料：

肥厚牛肝菌傘8片、橄欖油、鹽、胡椒。

作法：

1. 選擇果肉肥厚堅實的牛肝菌，洗淨並將菌傘和柄分開。

2. 在菌傘兩面塗油，並且切以小缺口以便讓油脂可以滲入傘肉內。

3. 加鹽、胡椒，放在烤肉架上烤熟。

註：假如我們想在這些菌類烤熟後，立即當場食用的話，有一個簡單的方法可以很快地將它們烤熟，將火點著直到達到相當的火候，在這些炭火上放上一塊平石頭，當它燒到發白時，在上面塗上肥豬油，放上菌傘，每面各翻一次即可。



## 斑踊式牛肝菌

準備：20分鐘

烹煮：1小時

4人份材料：

500克牛肝菌、150克牛奶（奶油）、50克牛油、2根蔥、大蒜1片、香芹末1湯匙、鹽、胡椒少許。

作法：

1. 牛肝菌洗淨，去除無用部份，加

## 六畜興旺 魚蝦滿筐



豐年漁牧叢書

全省書局有售

書籍目錄函索即寄

每次郵購另收郵資45元

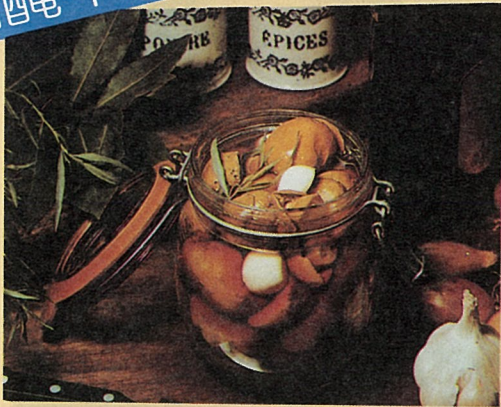




牛油、蔥及香芹末以小火加蓋煮45分鐘左右。

2. 加鹽、胡椒，不加蓋再煮約15分鐘，食用時加上150克的牛奶（奶油）和香芹末。

## 醋醃牛肝菌



準備：15分鐘

烹煮：10分鐘

4人份材料：

500公克的牛肝菌、1公升的酒醋、2根蔥、2片大蒜、3個丁香花蕾、3片龍蒿、鹽、胡椒粉。

作法：

1. 選擇鮮嫩的牛肝菌，洗淨，並在沸水中煮10分鐘漂白，瀝乾。

2. 把牛肝菌裝廣口短頸瓶，上面鋪上蔥薄片、大蒜、龍蒿、胡椒粉、丁香

香花蕾以及2撮鹽。

3. 把醋倒入此廣口瓶中，並密封，擺置3星期之後，可用來做為豬肉食品的調味料。

準備：30分鐘 烹煮：1小時

4人份材料：4隻鵪鶉、500克的牛肝菌、4片燻肥肉、1杯白蘭地酒、1杯的紅酒、1杯肉湯、洋蔥1個、油、鹽、胡椒少許。

作法：

1. 將鮮嫩的牛肝菌洗淨，把埋在土中的根部去除，然後把足部和菌帽部份切成小薄片。

2. 將牛肝菌小心地抖動（像媽媽在抖花生米的殼一樣），以便使它們濾出水份。

3. 將菇菌放入燉鍋中，加入洋蔥末（碎片），倒入紅酒和肉湯中燉，直到蒸發到剩下一半左右，放在一旁備用。

4. 準備鵪鶉：去毛，去內臟，並將每一隻裹以1片燻肥肉。

5. 將鵪鶉擺在一烤箱用的平盤上，倒入白蘭地酒來燒（火點在酒上），加上菇菌和它們燉過的湯汁，加鹽、胡椒，讓它們再煮約40分鐘左右。

註：另有美味牛肝菌、燉雞牛肝菌脆餅牛肝菌等實用食譜，讀者有興趣，可來函詢問材料及作法。

## 鵪鶉牛肝菌

## 水產養殖

介紹鱧魚、塘虱魚、鰱魚、福壽魚、虱目魚、花跳、歐洲鱔、草蝦、蟳、蚶、文蛤、牛蛙、龍鬚菜、鱸魚、泥鰱、田螺、草魚、鯉、香魚、蜆、烏魚、九孔、虹魚、石斑魚、紅目鱸、鰻等養殖技術及魚類食譜，附照片說明。  
18×17(公分)・250頁 180元

## 家畜家禽衛生

介紹牛、羊、豬、雞、鴨等病因、病狀、防治法及禽畜衛生管理注意事項。  
13×19(公分)・495頁 170元

## 肉鴿飼養

介紹肉鴿品種、鴿舍設計、籠飼設備、飼養器具、飼養管理、繁殖配對、選種方法、疾病防治及肉鴿食譜。  
13.5×21(公分)・56頁 65元

## 火雞飼養

介紹火雞品種、種蛋孵化、火雞舍建築設備、飼養管理、飼料調配、疾病防治、火雞銷售方法及火雞食譜。  
18×17(公分)・112頁 140元

豐年社

台北市溫州街14號 電話(02)3628148 郵政劃撥0005930~0