

高榮圖書館 109 年 12 月 <菇味佳餚> 主題書展

主題館藏	簡介
	<p>貓兒的玩樂廚房：新手也會做的80道省時料理/貓兒</p> <p>索書號 427.1/867/2011</p> <p>推薦菜單</p> <p>涼拌杏鮑菇 (頁 36)</p> <p>野菇炊飯 (頁 88)</p> <p>野菇燉飯白松露風味 (頁 136)</p>
	<p>一人餐桌：從主餐到配菜，72道一人份剛剛好的省時料理/電冰箱</p> <p>索書號 427.1/8566/2018</p> <p>推薦菜單</p> <p>和風醬油漬金針菇 (頁 139)</p> <p>蘑菇炒德國香腸 (頁 140)</p> <p>開陽花菇炒白菜 (頁 141)</p>

高榮圖書館 109 年 12 月 <菇味佳餚> 主題書展

主題館藏	簡介
	<p>一日三餐減醣料理：單週無壓力消失 2Kg 的美味計劃，72 道低醣速瘦搭配餐/娜塔</p> <p>索書號 427.1/8737/2018</p> <p>推薦菜單</p> <p>奶油蘑菇菠菜烤蛋盅 (頁 100)</p> <p>三杯豆腐菇時蔬 (頁 122)</p> <p>薑煨菇菇玉米筍 (頁 158)</p> <p>青蔥番茄炒秀珍菇 (頁 160)</p> <p>奶油香菇蘆筍燒 (頁 164)</p> <p>木耳滑菇炒青江菜 (頁 166)</p> <p>居酒屋風炙烤花枝杏鮑菇 (頁 180)</p>
	<p>10 分鐘速料理：陳德烈的 88 道新手菜輕鬆上桌/陳德烈</p> <p>索書號 427.1/8753:2-2/2013</p> <p>推薦菜單</p> <p>野菇肉片炒胡瓜 (頁 22)</p> <p>木須珍菇炒肉絲 (頁 24)</p> <p>野菇炒桂筍 (頁 74)</p> <p>香煎培根杏鮑菇串 (頁 78)</p> <p>醋漬金針菇 (頁 92)</p> <p>野菇雞肉燉飯 (頁 138)</p> <p>椒鹽杏鮑菇 (頁 152)</p> <p>醃冬瓜竹筍香菇雞湯 (頁 190)</p>

高榮圖書館 109 年 12 月 <菇味佳餚> 主題書展

主題館藏	簡介
 <p>活用食材 冷凍術 變化出 70 道最受歡迎的人氣家常菜 更省時 更省錢 更省精力</p> <p>留住食材美味 節省伙食費用 縮短料理時間</p> <p>牛尾 雅惠 / 著 許敏文 / 譯 更好吃、更簡單、更經濟實惠，只要學會了 就能將生採用的神奇冷凍術</p>	<p>活用食材冷凍術 變化出 70 道最受歡迎的人氣家常菜 / 牛尾理惠</p> <p>索書號 427.1/8754/2014</p> <p>推薦菜單</p> <p>義式油漬什菇蝦仁 (頁 79)</p> <p>香菇鮭魚炊飯 (頁 79)</p>
 <p>完勝 nozomi / 著 黃淑英 / 譯 快速、簡單、變化多端 冰箱常備菜 決定版 一口氣做起來放!</p>	<p>冰箱常備菜：一口氣做起來放！快速、簡單、變化多端 / nozomi</p> <p>索書號 427.17/873/2018</p> <p>推薦菜單</p> <p>和風鴻喜菇漢堡排 (頁 58)</p> <p>薑味鴻喜菇佃煮 (頁 175)</p>
 <p>和 MASA 一起吃幸福便當 おべんとう 最適合料理新手的 106 道不失完美比例 便當菜 MASA (山下勝) 文字・攝影・內頁攝影</p> <p>MASA，引體自日本料理界第一人！ 30 多年專業廚師的中國菜配力，讓人安心。 每道料理皆賦予故事，烹調時間、備菜法等， 不管從日餐三餐、或上班族、上課帶便當、或外出、旅遊、野餐、聚餐等， 跟著 MASA 一起備便當，絕對讓你和家人都日日幸福！</p>	<p>和 MASA 一起吃幸福便當 / MASA</p> <p>索書號 427.17/8638/2015</p> <p>推薦菜單</p> <p>醋味噌涼拌青菜&金針菇 (頁 118)</p> <p>咖哩煮杏鮑菇 (頁 126)</p> <p>白酒煮鴻禧菇&紅蔥頭 (頁 144)</p> <p>杏鮑菇&舞菇竜田揚 (頁 152)</p> <p>亞洲風味微辣鴻禧菇 (頁 198)</p>

高榮圖書館 109 年 12 月 <菇味佳餚> 主題書展

主題館藏	簡介
	<p>MASA, 你好! 可以教我做菜嗎?/MASA</p> <p>索書號 427.17/8638-2/2014</p> <p>推薦菜單</p> <p>金針菇白醬焗烤蝦 (頁 55)</p> <p>佃煮海苔&金針拌酪梨 (頁 78)</p> <p>柴魚醬油漬鴻禧菇&甜椒沙拉 (頁 90)</p> <p>山茼蒿&杏鮑菇&培根和風炒烏龍麵 (頁 144)</p> <p>舞菇&鮭魚奶醬筆管麵 (頁 161)</p> <p>三色舞菇煎番茄起司 (頁 211)</p>
	<p>內田悟的蔬菜教室：當季蔬菜料理完全指南 保存版 秋冬/內田悟</p> <p>索書號 427.3/8453-2/2014</p> <p>推薦菜單</p> <p>蕈菇納豆味噌湯、蕈菇拌飯 (頁 121)</p> <p>豆腐拌蕈菇秋柿、油封蕈菇 (頁 122)</p> <p>綜合炒蕈菇、蕈菇炒米粉 (頁 123)</p>

高榮圖書館 109 年 12 月 <菇味佳餚> 主題書展

主題館藏	簡介
 <p>400 道蔬菜聖經 天天變換不同的蔬菜美味</p> <p>139道煎炒燴蒸×60道涼拌蔬菜 55道炸烤蔬菜×67道滷燒蔬菜 42道蒸煮蔬菜×39道山菜野菜 21種隨台種菜自己來</p>	<p>400 道蔬菜聖經：天天變換不同的蔬菜美味/李信宜主編</p> <p>索書號 427.3/8463/2011</p> <p>推薦菜單</p> <p>草菇燴花椰菜 (頁 33)</p> <p>菠菜炒金針菇 (頁 53)</p> <p>筊白筍炒鴻禧菇 (頁 66)</p> <p>鮑魚菇蠔油炒美生菜 (頁 78)</p> <p>法式炒磨菇 (頁 79)</p> <p>海苔香煎鮑菇、素菇蔬菜燴黑醋醬 (頁 80)</p> <p>紅燒猴頭菇 (頁 134)</p> <p>炸香菇 (頁 146)</p> <p>酥炸杏鮑菇 (頁 148)</p> <p>椒鹽杏鮑菇 (頁 149)</p> <p>茄汁肉醬焗烤杏鮑菇 (頁 166)</p> <p>洋蔥磨菇焗筊白筍 (頁 179)</p> <p>鮮菇拌青菜 (頁 196)</p> <p>蠔油拌蕈菇、蔥油香菇、涼拌什錦菇 (頁 197)</p> <p>豆醬美白菇、醬爆杏鮑菇 (頁 236)</p> <p>蕈菇湯 (頁 246)</p> <p>百菇什錦鍋 (頁 248)</p> <p>蘆筍鮮菇豆漿鍋 (頁 252)</p> <p>甘露杏鮑菇鍋 (頁 254)</p>