第一图书网, tushu007.com

<<学做中国菜.水产类>>

图书基本信息

书名：<<学做中国菜.水产类>>

13位ISBN编号：9787119011301

10位ISBN编号：7119011308

出版时间：1999-01

出版时间：外文出版社

作者：本书编委会 编

页数：87

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

内容概要

《学做中国菜》系列丛书共九册，包括水产类、肉菜类、菜蔬类、豆品类、汤菜类、冷菜类、面点类、禽蛋类和家宴类。
本册为《学做中国菜》系列丛书之一，汇集了烹调水产类的菜肴四十种。

水产类包括鱼、虾、蟹、贝类等。
鱼虾、蟹又有淡水产和海水产之分。

水产类的烹饪因物料而异，一般对海鲜、鱼形不大的，以及虾类都应取其鲜嫩，烹饪就要用急火清蒸，或油温溜、炒。
如清蒸鱼、炒虾仁、溜虾仁即是。
鱼形较大，取其头或尾，或整条制作的，尤需要烹制时间较长。
如红烧鱼等需要稍长的烧煮时间。

至于虾类，除带壳烹饪以外，更有出壳而成虾仁，然后挂蛋清、淀粉，用油温以快速清炒。
而取其鲜嫩。
否则，越烧越老。

水产类都有腥味，因而调料中必须有去腥味的酒、葱、姜之类。

对于骨刺较细而多的鱼，可以制成汤菜，使其鲜味入汤，且易出骨剔刺；鱼形小的可炸煮，使骨刺松脆酥软可食，无须出骨。
对于肉质厚实的鱼，可切块、切条、切丝、切排、切末，甚至作成鱼卷、鱼茸而烹成菜肴。
这样也有利于原汁入味。

鱼类在烹调之前要宰杀、刮鳞、斩鳍、挖腮，然后从胸部或背脊开膛，取出内脏，除出腹壁的黑膜。
如果是用作鱼丝、鱼条、鱼卷这类菜式的还须剔除骨、刺，其方法是先切下鱼头，然后用刀从颈部紧贴鱼背骨横切至鱼尾，在尾部斩断鱼骨。
半片鱼肉即随之脱落，再用刀沿肋骨的侧线割下鱼肋骨。
另半片鱼肉也用同样的方法取下。
虾类在烹制之前也应剪去须脚，抽出背筋，剔去泥肠。

书籍目录

名词解释Terms Used Chinses Cooking菊花鱼段Deep-fried Fish in the Shape of a Chrysanthemum三丝鱼卷fish Rolls青椒鱼丝fish Shreds with Green Peppers松仁鱼米Fish cubes with Pine Nuts炸鱼排Deep-fried fish Fillets龙井鱼片Dragon Well Fish Slices三丝鱼条Fish with Bamboo and Ham Shreds油淋鱼（瓦块）Oil-sprinkled Fish Chunks (Tile-shaped Fried Fish)凤尾鱼Phoenix Tail Fish清蒸鱼Steamed Fish椒盐鱼Fish with Pepper Salt 煎封鱼Deep-fried fish in Mixed Sauce干煎鱼Braised Fish Fillets椒盐虾Shrimps in Pepper Salt葱姜肉蟹Crab with Scallions and Ginger清炒虾仁Stir-fried Shrimps香炸虾球Fried Shrimp Balls滑炒鱼片Fried Fish Slices with Sauce翡翠虾仁Shrimps with Green Peppers番茄汁虾球Shrimp Balls in Tomato Sauce……

章节摘录

插图

媒体关注与评论

书评倘若不是想成为专业厨师，只是为了自家享用和飨客而学做中国菜，是无须拜师学艺的。
中国主妇的厨艺几乎都是从她们的老祖母和母亲那里耳濡目染学来的；待到为人妻母之后，她们之中的一些有心人再借助菜谱加以揣摩，或与友邻切磋交流，制作出的菜撰有时竟然不逊于名店名厨的。
当然，在中国的家庭中，擅长烹饪的男子也不在少数，而且饭店、餐馆中的名厨以男性居多。
这套《学做中国菜》丛书的编撰者都是烹饪大师，为了使初学者易于入门，他们以简明的文字介绍了每菜式的用料、刀法、制作步骤等。
读者只须按照所列一一去做，无须多日便会熟能生巧，举一反三，厨艺大进。
全书正反覆膜，便于擦试油污！

第一图书网, tushu007.com

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