

<<海鲜美食>>

图书基本信息

书名：<<海鲜美食>>

13位ISBN编号：9787502778613

10位ISBN编号：7502778616

出版时间：2010-10

出版时间：海洋出版社

作者：项翔，李俊飞 编写

页数：65

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>

## <<海鲜美食>>

### 内容概要

海洋约占地球表面积的71%，对经济和社会发展具有重要作用。

海洋是生命的摇篮，是地球上最早生物的诞生源地；海洋是风雨的故乡，对全球气候起着巨大的调控作用；海洋是交通的要道，为人类物质和精神文明交流作出了重大的贡献；海洋是资源的宝库，蕴藏着极为丰富的生物资源、矿产资源、化学资源、水资源和能源；海洋是国防前哨，海洋环境对海上军事活动有很大影响。

本套书为普及海洋知识、带领大家了解海洋、认识海洋提供帮助，为更多朋友插上知识的翅膀，与中国的海洋事业一起腾飞。

本册为《海鲜美食》篇。

## &lt;&lt;海鲜美食&gt;&gt;

## 书籍目录

海鲜美食篇(1)鱼味无穷(2) 海中飞舞的银丝带 带鱼 隐匿深海的变色龙 石斑鱼 逆水搏击的鲑鳟鱼 三文鱼 凶悍无比的马鲛鲳 鲑鱼 营养丰富的冷水鱼 鳕鱼 没有国界的吞拿鱼 金枪鱼 彬彬有礼的海精灵 沙丁鱼 优美名贵的蝴蝶鱼 多宝鱼 鳞光闪闪的金箔鱼 大黄鱼鲜味贝增(20) 古老原始的海之耳 鲍鱼 美味多汁的海牛奶 牡蛎 明亮独特的小红帽 北极贝 雌雄同体的小兔子 海兔 鲜中带甜的单柱类 扇贝 行动迅速的枪乌贼 鱿鱼 足智多谋的八爪鱼 章鱼 随潮而动的第一鲜 文蛤 肉质似玉的蛭子王 竹蛭 丰腴细腻的海明珠 海螺海味拾遗(40) 滋补强身的海人参 青蟹 优雅霸气的王者蟹 帝王蟹 来自远古的海刺猬 海胆 弃“脏”求生的海 黄瓜海参 轻柔飘逸的海之伞 海蜇 壳薄肉嫩的美味虾 基围虾 色彩斑斓的虾之王 龙虾 横行沧海的织布梭 梭子蟹 强身健体的神仙菜 紫菜 鲜美脆嫩的海香肠 沙虫 含碘丰富的海之蔬 海带 饱满圆滑的奢侈品 鱼子酱 甜美松脆的长寿蛤 象拔蚌

## &lt;&lt;海鲜美食&gt;&gt;

## 章节摘录

品质和口感超群的要数用Beluga的卵制成的鱼子酱。品质的区分，可以从外观上进行辨别。越是高级的鱼子酱，颗粒越是圆润饱满，色泽清亮透明，甚至微微泛着金黄的光泽，因此人们也习惯了将鱼子酱比作“黑色的黄金”。

鱼子酱含有皮肤所需的微量元素、矿物盐、蛋白质、氨基酸和重组基本脂肪酸。不仅能够有效地滋润营养皮肤，更有使皮肤细腻和光洁的作用。看来，鱼子酱是一款能让肌肤永葆青春的奢侈“化妆品”。

吃鱼子酱最好的方法，便是用最简单的方法：直接入口。若要倒在盘子里面吃，则盘子要先冰镇一下。若要直接就着瓶罐吃，那就把瓶罐放在碎冰里面。薄片吐司涂无盐牛油，俄式薄煎饼，或一两滴柠檬汁，可随意搭配。但是，鱼子酱“人生旅程”的最后一段路途——送进阁下嘴里——这一段路的运输工具，就别无选择了，非得是一把汤匙不可，而且不能是一把银汤勺，否则，会让它沾上金属味儿。

&hellip;&hellip;

<<海鲜美食>>

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>