

<<百鱼宴>>

图书基本信息

书名：<<百鱼宴>>

13位ISBN编号：9787534110283

10位ISBN编号：7534110289

出版时间：1997-7

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：吴鑫 主编

页数：92

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>

## <<百鱼宴>>

### 内容概要

“百鱼宴”因选用鱼类水产品为主要原料，运用多种刀工和烹调方法制作成500多道宴席菜肴而得名。鱼是人们饮食中蛋白质的主要来源之一，古今中外都十分重视养鱼和吃鱼。

相传在我国春秋战国时期，孟尝君养谋士3000名，其中一位叫冯谖的受到冷落，每到吃饭时就弹着长剑发牢骚：“长铗归来乎，食无鱼。”

”意思是吃饭连鱼都没有，还是离开这里吧。

在我国民间，也有“正月鲫，二月鲚，卖田卖地也要尝”的谚语。

可见，无论高官百姓，都对吃鱼十分重视和向往。

所以“百鱼宴”创制以来，很快受到各方面的欢迎和好评，国内权威人士称它是中华“烹饪一绝”，日本友人称之为“中华美食之最”。

## &lt;&lt;百鱼宴&gt;&gt;

## 书籍目录

百鱼宴彩照赞 “百鱼宴”百鱼宴菜谱 冷菜类 美味太湖鱼 风味太湖鲞 芝麻鱼排 笔杆鱼 如意鱼茸卷 脆鳝 三色鱼糕 寸金鱼 珊瑚鱼丝 松仁鱼米 南乳爆鱼 清炸逆鱼 凉菜拌鱼丝 紫菜鱼茸卷 发菜鱼糕 香松银鱼 湖式熏鱼 美味鱼松 湖鲞醉鱼 蛋黄鱼 热菜类 滑炒鳗鲡丝 五环鱼丝 韭黄鱼丝 烂糊鳝丝 银芽鳝丝 蝴蝶鳗鲡片 锅贴鱼片 干瓜黑鱼片 芙蓉鱼片 纸包鱼 香蕉鱼夹 波罗鱼夹 高丽鱼条 美蔬鱼条 锅巴鱼仁 鱼米之乡 香菜烩鱼丁 太极鱼丁 老法鳊鱼丁 葱油核桃鱼卷 脆皮鱼卷 雪梅鱼卷 雪花鳝卷 马蹄莲卷 鸳鸯鱼片 蒜爆鳝花 麦穗鱼 双色鱼圆 清汤鱼圆 孔雀鱼脯 菇托鱼茸 鱼茸竹荪筒 松炸凤尾球 蟹黄鱼茸蛋 鱼茸鱼肚 五色锈球 寿桃吐司 斑纹鱼球 生煎鱼饼 锅烧鳗段 蒜子段鳝 青鱼秃肺 蟹黄鱼脑 珍珠鱼脑髓 蟹柳鱼脑 麻花鱼 菊花鱼 葡萄鱼 ..... 汤菜类鱼宴筵席菜单附注

#### 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>