

<<大厨私房秘诀280招·海鲜篇>>

图书基本信息

书名：<<大厨私房秘诀280招·海鲜篇>>

13位ISBN编号：9787538146189

10位ISBN编号：7538146180

出版时间：2006-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：朱秋桦

页数：87

字数：100000

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>

<<大厨私房秘诀280招·海鲜篇>>

内容概要

美味魔法一点通！

让下厨的更轻松的独家绝招！

280种各式海鲜类的基础情报，厨房新手或百战煮妇不能不学的烹饪课！

本书带你进入幸福的美食天堂，教你餐餐吃出美味与健康，让你家的餐桌从此缤纷热闹起来。

本书汇集了许多国内外资讯，以大家常见的海产品，从采买、处理、烹饪与健康四个大方向出发，针对常产生疑问和容易处理不当的内容，提出解决的诀窍。

本书让读者在享受到海产品的美味同时，明了海产品的特征、习性、典故等，更增添阅读趣味。

全书共分为：采买（选购、保存、卫生）；处理（洗、切、准备）；烹饪（蒸、煮、炒、烩、烤，调味，诀窍）。

全书附有详细的步骤图，让读者一看就懂，附加的应用菜肴，可作为读者牛刀小试的范例。

是家庭厨房中必备的烹饪百科全书。

<<大厨私房秘诀280招·海鲜篇>>

书籍目录

Part 1 正确购买 选购 1 什么是海鲜?

什么是海产?

2 食用海鲜、海产的基本条件 3 如何选择海产? 鱼类 4 鱼分为哪些种类? 5 海水鱼的三大分类 6 什么是海水鱼所谓的活鱼? 应用菜肴——豉椒白鲳 7 如何挑选鲜鱼? 8 如何挑选活鱼?

9 什么是海水鱼所谓的鲜鱼? 10 什么是海水鱼所谓的急冻鱼? 11 如何挑选鲜急冻鱼? 12 各种海水鱼的选购 应用菜肴——鲑鱼拌饭 应用菜肴——树子蒸鱼 13 各种淡水鱼的选购 应用菜肴——豉汁蒸鱼 14 鱼肉的优劣 15 如何挑选优良肉质的鱼? 16 选鱼6大要点

17 鱼不新鲜的特征 虾类 18 虾类小档案 19 选购新鲜虾的4大重点 20 选购好虾的4大诀窍 21 虾不宜购买的3大重点 22 泰国虾如何选购?

应用菜肴——梅酱蒸虾 23 龙虾小档案 24 如何分辨雌雄龙虾, 7 25 从虾蟹的色泽看鲜度 头足类 26 鱿鱼小档案 27 枪乌贼科(锁管科)小档案 28 小卷小档案 29 透抽小档案

30 软丝小档案 31 花枝/墨鱼小档案 32 章鱼/墨斗小档案 33 花枝/墨鱼/乌贼的选购 34 鱿鱼、章鱼、墨鱼的选购3诀窍 35 墨、章鱼变红色=不新鲜 应用菜肴——姜丝中卷

贝螺类 36 海瓜子小档案 37 如何选购鲜干贝(带子)? 38 新鲜干贝(带子)小档案 39 扇贝如何选购? 40 鲍鱼小档案 41 选购鲍鱼的7大诀窍 42 九孔小档案 43 如何选购九孔?

44 生蚝小档案 应用菜肴——蒜泥牡蛎 45 选购新鲜生蚝5大重点 46 牡蛎小档案

47 花蛤小档案 48 蛤类的选购重点 49 文蛤小档案 应用菜肴——蛤蜊镶肉 50 蚬小档案 51 6种选蚬法 52 贝螺类选购必读 53 螺的分类 54 蝾螺小档案 55 新鲜蝾螺的选购

56 淡水螺类选购法 蟹类 57 螃蟹可分三大类 58 螃蟹的美妙滋味 59 如何分辨蟹的雌雄? 60 什么是处女蟹? 61 何时尝螃蟹最鲜美? 62 判断人造蟹肉的方法 63 活蟹怎么选?

64 大闸蟹——蟹中之王 应用菜肴——炒蟹脚 65 选购顶级大闸蟹3要点 66 花蟹选购4秘诀 67 青蟹选购3秘诀 68 三点蟹的选购秘诀 69 海蟹选购法 70 膏蟹的代表 71 膏蟹

如何选? 72 肉蟹两大选购法 73 重壳黄油蟹是海蟹上品 其他类 74 田鸡(牛蛙)小档案 75 田鸡的选购 应用菜肴——麻辣田鸡Part2 轻松处理Part3 烹调美味Part4 吃出健康

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>