第一图书网, tushu007.com

<<海鲜菜谱>>

图书基本信息

书名：<<海鲜菜谱>>

13位ISBN编号：9787800225529

10位ISBN编号：7800225526

出版时间：1992-11

出版时间：金盾出版社

作者：北京大三元酒家

页数：87

字数：51000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

海鲜菜肴营养丰富，味美可口。
粤味海鲜不仅注重营养，更讲究鲜活和口感，历来为美食家所推崇。
本书本着科学、实用和便于掌握的原则，介绍了烹饪海鲜菜肴的基本知识，具体传授了120余种粤味海鲜菜的烹制方法。
对广大读者，特别是对家庭主妇和餐饮工作者掌握粤味海鲜烹饪技艺，具有重要的指导、参考作用。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

一、常海鲜产品（一）石斑鱼（二）老虎鱼（三）*鱼（四）油*（五）鲨鱼（六）真鲷鱼（七）真鲷鱼（八）牙鲆鱼（九）墨鱼（十）鲈鱼（十一）响螺（十二）带子（十三）文蛤（十四）蛏子（十五）贻贝（十六）蚝（十七）鲍鱼（十八）海蟹（十九）龙虾（十二）明虾（二十一）斑节虾二、海鲜产品烹前准备（一）鉴别原料鲜活度（二）宰杀、洗涤和整理（三）配制料头（四）原料的初处理三、海鲜粤菜烹调方法（一）海洋粤菜的烹的制作（二）海鲜粤菜的烹调方法四、海鲜粤菜菜肴的制作（一）鱼类菜肴 清蒸石斑鱼 油浸石斑鱼 石上鸣秋蝉 吉列石斑块 煎封*鱼 香滑鲈鱼球 菜远鲈鱼球 红焖鲈鱼 脆炸鲈鱼条 窝贴鲈鱼 茄汁鲈鱼块 油浸鲈鱼腩……（二）贝类菜肴（三）蟹、虾类菜肴（四）海味干货类菜肴附：粤菜烹调的一些习惯用语

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