

<<粤菜海鲜大全>>

图书基本信息

书名：<<粤菜海鲜大全>>

13位ISBN编号：9787506270823

10位ISBN编号：750627082X

出版时间：2005-1

出版时间：上海世界图书出版公司

作者：张文

页数：256

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>

<<粤菜海鲜大全>>

内容概要

目前的粤菜食肆，已进入无“酒家”不“海鲜”时代。

这时代是前人梦想不到的。

渔客这本《粤菜海鲜大全》，不但使读者对上述各点有所知，还要进一步告诉读者不少关于海鲜的有趣知识。

这是一本踏实而富魅力的书。

书中不侈言学术，却有学术的根据；不侈言厨艺的要旨。

每一种“海鲜”都从它的地方名，原名、学名说起，然后说到烹、宰方面。

全部实而不华，富有参考价值。

食家得此书，吃海鲜会吃得特别有意思，以后更“懂得”吃；业内人士得此书，会自觉常识顿增，对工作更充满兴趣。

时下偶言饮食者如陈潞之流，也往往谈到海鲜，却只能“凭空落墨”，与此书岂可同日而语哉！

本书特色：全书图文并茂，以超过269幅照片介绍了150种海鲜的生态，常见货色和稀有品种兼备

。深入剖析各种鱼虾蟹贝的选购、蓄养、鉴别、处理和烹饪，言之有物。

全面阐释有关海鲜的各种疑问，容易查阅，对一般消费者和饮食业行内人士均极富参考价值。

主要海鲜附有身体结构图解，各种鱼虾蟹均列明其地方名、学名和英文名，具见编写的严谨性。

<<粤菜海鲜大全>>

作者简介

张文（渔客）广东省宝安县人，1944年出生。

在香港流浮山经营海鲜酒家二十余年，对海鲜有深切认识。

多年来除以渔客笔名在各大报章杂志发表文章外，亦曾担任香港旅游协会（即香港旅游发展局的前身）专业训练部“海鲜研究班”的首席讲师，并曾应邀在粤港多个地方作有关海鲜的专

<<粤菜海鲜大全>>

书籍目录

出版说明序自序鱼类 鱼类 老鼠斑 红斑 青斑 星斑 油斑 芝麻斑 杉斑
虎斑 鬼头斑 瓜子斑 花头梅 梭罗斑 乌丝斑 黄汀 红汀 花尾趸 鲈鱼
细鳞鱼 青衣 绿衣 牙衣 红头 须眉 棘蚌 石蚌 红鸡鱼 火点
画眉鱼 连米 连尖 木棉鱼 黄皮鱼 黄鱼 三黎鱼(鲘鱼) 白花鱼 黄花鱼
斩三刀 老虎鱼 石头鱼 金鼓鱼 花金鼓 河豚 箱豚.....虾·龙虾·蟹贝介类
海鲜问答附录部分海鲜的主要营养素及胆固醇含量表部分海鲜与淡水鱼营养成分分析表

<<粤菜海鲜大全>>

章节摘录

插图

<<粤菜海鲜大全>>

编辑推荐

本套丛书由专家撰写，分为“专业系列”和“物料系列”两大类，前者包括烹饪技艺、饮食业经营管理等内容，后者则集中在饮食物料的介绍。

有关内容分册出版，每册一专题，力求深入浅出，图文并茂，是饮食行业从业人员作为借鉴，提高专业水平的必备参考读物；饮食爱好者也可藉此丰富有关知识，了解具体窍门，增添情趣和提高生活品位。

<<粤菜海鲜大全>>

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>