

<<新派鱼头菜肴100味>>

图书基本信息

书名：<<新派鱼头菜肴100味>>

13位ISBN编号：9787534545849

10位ISBN编号：7534545846

出版时间：2005-7

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：张继华

页数：67

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>

<<新派鱼头菜肴100味>>

内容概要

鱼头菜之所以能风靡神州大地，究其原因不外科八个字：“味美健康，久食不厌。

”明代大药学家李时珍在《本草纲目》中写道：“鱠之美在头”，又说鱠谟老先生在《天下美食》一书中，把鱠鱼头的好吃部位排序下。

现代诗人郭沫若在广州品尝了“水库鱼头煲”后赋予诗直抒胸意：“平生无此乐，饱吃大鱼头。

”鱼头自古以来深受人们的青睐，其中重要的原因是：它是食疗食补的佳品。

本书作者根据自己多年烹调经验，选编了121道新派鱼头菜肴，教你如何制作鲜美鱼头菜。

全书图文并茂，讲解细致，可操作性强，可供厨师及广大厨艺爱好者参考。

水产品经过烹调成菜，其所含丰富的鲜味物质氨基酸充分溢出，其所含大量水分损失甚少，因而味鲜质嫩，令人不厌。

<<新派鱼头菜肴100味>>

作者简介

张继华，江苏省南通市人，毕业于扬州大学商学院中国烹饪系，大学学历。
现任南通市旅游职业高级中学烹饪专业教师、中国烹饪协会会员、江苏省烹饪协会会员、江苏省烹饪协会培训基地特邀顾问、新淮扬酒店管理有限公司餐饮总监、《江南美食》杂志编委、《东方美食》杂志社兼职记

<<新派鱼头菜肴100味>>

书籍目录

川芎白芷炖鱼头白汁鲜鮰吻桂花鱼头冻咸肉蛤蜊鱼头霸王鱼头鱼肚煲鱼头酸菜鱼头煲纸包鱼云鱼羊鲜仔蟹鱼头天鲜配烧椒墨鱼头天麻鲢鱼头江海明珠铁锅大鱼头鱼子酱、鱼云蒸水蛋红花汁、虫草扒鱼脸鼓姜蒸双鲜铁锅玫瑰鱼头浣花鱼头剁椒白鱼头家常鱼头皇糟香大鱼头干锅鱼头泡椒烧鱼头桑拿煊鱼头渔家一锅鲜香辣鱼头西湖大鱼头鲍汁蝶鱼头可口可乐鱼头黄焖鱼头蟹柳鱼脑沙锅鲢鱼头茄子炖鱼头郊外大鱼头鱼头泡饼锡纸焗鱼头芙蓉鱼鳄么娘花鱼头乡村烧豁水煎焗鱼嘴养身鱼头藿香鱼头鸳鸯鱼头拆烩鲢鱼头清汤珊花鱼云珍珠鱼脑髓茶香鱼头印尼咖喱鱼头汾酒鱼头干烤鱼头蛭仁白扣鱼抄手鱼头大圆鱼头雪里蕻猪尾鱼头三鲜鱼头蒸农家鱼头汤卷天目湖鱼头什锦鱼头血旺鱼头冬菜蹄花鱼头长寿鱼头糟油鱼嘴吉列鱼嘴泡椒俄罗斯鱼头酥炸三文鱼头柠汁煎鱼头咸菜深海鱼头三文鱼头煲沙锅咖喱鱼头烧汁鳕鱼头咖喱三文鱼头普宁鳕鱼头菇香鱼头新派咸双鲜头肚醋鱼红扒鱼唇红枣鳊鱼头红烧鲑鱼头烧白桃菊花鱼魂煲巨无霸鱼头芫荽斑头汤下巴用水黄椒蒸鱼嘴银丝鱼魂羹酸笋蒸鱼嘴刺参鱼头巴戟肉杜仲鲟鱼头酸豆角烧鱼头酸菜鲢鱼头老姜、蛋煮鱼头酒章鱼煲生鱼头酱香鲢鱼头白果大鱼头八珍鱼头剁椒鱼头避风塘鱼嘴酱烧鱼头凉粉鱼头竹蔑鼓香鱼头开胃鱼头王肥肠胖鱼头蟹黄粉皮鱼头龙须鱼头玉液泡鱼嘴鱼头浓汤泰式咖喱鱼头红焖鱼巴霸王千岛鱼头金网锁龙头豉汁蒸鱼嘴生嗜鱼头笼子荷香蒸鱼嘴海参鱼脑羹番茄煨鱼头红汤鱼头辣子鱼头美极鱼头

<<新派鱼头菜肴100味>>

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>