

## <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

### 图书基本信息

书名：<<大厨教你做水产海鲜6800例>>

13位ISBN编号：9787535649232

10位ISBN编号：7535649238

出版时间：2012-3

出版时间：湖南美术出版社

作者：陈志田 编

页数：336

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>

## <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

### 内容概要

鲜甜的水产海鲜常常让人过口难忘，其汁鲜味美、花样多变、多吃不胖的特色更增加了大众对水产海鲜的喜爱。

其实，在家做水产海鲜一点都不难，由于水产海鲜本身就是适合短时间烹饪、简单调味的食材，所以只要在烹饪方式上稍做变化，再搭配鲜美的应季蔬菜，就能做出营养又美味的水产海鲜了。

本书由中华名厨陈志田主编，精选1000道拿手的水产海鲜菜，放送水产海鲜的千种解馋灵感，本书荟萃了水产海鲜菜的经典做法，一书在手，拌炒烧蒸煎烤各种技法随想随用。

本书除介绍经典菜肴之外，更奉送4800条烹饪常识与1000条健康饮食知识，不但能让您亲自体验做水产海鲜的乐趣，更能吃得营养、获得健康。

## <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

### 作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

## <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

### 书籍目录

#### part1 烹饪方法介绍

拌/腌/卤

炒/熘

烧/焖

蒸/烤

煎/炸

炖/煮

煲/烩

#### part2 凉拌篇

胡萝卜丝拌鱼皮/胡萝卜脆鱼皮/芥味鱼皮

凉拌鱼皮/酸辣鱼皮丝/爽口鱼皮

鱼皮花生/三色鱼皮/双色鱼皮

芹香鱼皮/香拌鱼皮/花生米拌鱼皮

爽口鱼鳞冻/醉鱼拌西芹/青葱拌银鱼

葱拌小银鱼/香菜银鱼干/小鱼花生

水晶鱼冻/五香鱼块/扁豆木耳拌墨

鱼片

纯鲜墨鱼仔/韭菜拌虾仁/四色虾仁

小虾拌香葱/虾皮老虎菜/虾干大拌菜

西芹拌虾干/潮式腌虾/拌虾米

芦笋拌蟹柳/蟹柳拌滑菇/烧椒拌扇

贝肉

蹄香紫蓉拌极贝/芥蓝干贝唇/拌干贝唇

西芹北极贝/老醋黄瓜拌蛤蜊/菠菜

毛蛤

菜心拌海蜇皮/陈醋蜇头/白菜拌蜇丝

萝卜丝蜇头/白菜心蜇皮/炆拌蜇丝贡菜

豆瓣海蜇头/老醋蜇头/港式海蜇头

酸味海蜇/凉拌海蜇丝/青丝蜇皮拌

黄花菜

过桥蜇头/黄花菜拌海蜇/蜇头土豆丝

葱油蜇头/老醋拌蜇头/醋香蜇头

芝麻老醋蜇头/酸味海蜇丝/特色拌

海蜇

中华海蜇/素拌海蜇头/香麻蜇皮

极品海蜇头/脆耳西芹拌海蜇/蒜味

海蜇头

老醋红蜇头/食醋蜇头/酸辣蜇头

老虎菜拌蜇头/蜀香蜇头/蜇头小白菜

白菜蜇皮丝/蜇头拌白菜心/蜇头白

菜心

香麻海蜇/苦菊蜇头拌花生/老醋海

蜇丝

凉拌蔬菜海蜇皮/炆拌海蜇皮/娃娃

## <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

### 菜拌海蜇

醋香蜇头/鱿鱼丝拌粉皮/鱿鱼三丝

五彩银针鱿鱼丝/青红椒鱿鱼丝/大

连香辣鱿鱼

鱼子水果沙拉盏/潮式腌黄沙蚬/姜

葱蚬子

黄瓜蛤蜊肉/蛤蜊菠菜/炆拌海螺

香葱拌螺片/芥味螺片/温拌海螺

醋拌海参/拌海兔/香葱拌海肠

### PART3 热炒篇

荷兰豆炒鱼肉/雪里蕻炒鱼松/特色

炒鲢鱼球

滑炒鳊鱼片/滑子菇鱼丝/川香乌冬

婆辣鱼

鲜椒鱼柳/百合西芹木耳炒鱼滑/四

方炒鱼丁

香辣火焙鱼/酸豆角煸鲫鱼/黄鱼年糕

回锅小黄鱼/滑蛋鲢鱼炒尖椒/方鱼

炒芥蓝

宫爆鲳鱼/小鱼干炒茄丝/香芹炒鳗

鱼干

蒜苗咸肉炒鳊鱼/西芹腰果银鳊鱼/

芥蓝XO酱炒鳊鱼

银鱼虎皮杭椒/福一处小炒/海鲜炒

满天星

周记小炒皇/一品小炒皇/新龙小炒

台湾小炒/桂花炒鱼肚/干贝炒鱼肚

椒盐鱼下巴/合川鱼子/白辣椒炒鱼子

干椒明太鱼/干炒刁子鱼/泡豆角煸

鲫鱼

银杏鱼珠/蛋黄炒鳊鱼/江南鱼末

鲜百合嫩鱼丁/中山芥蓝爆鱼饼/木

瓜鱼片

香辣鱼排/豆豉炒咸鱼/豆豉鲳鱼

豉香耗儿鱼/湘江刁子鱼/湘江火焙鱼

翡翠虾仁/菜心炒虾仁/翡翠虾球

黄金白菜炒鲜虾/辣白菜虾仁/腰果

虾仁

豌豆银杏炒虾仁/鲜蔬炒虾仁/银杏

翡翠炒虾仁

南旺银杏炒河虾/土司银杏鲜虾球/

花菜炒虾仁

鲜芦红豆炒虾球/木瓜银杏炒虾球/

哈密瓜炒虾仁

银杏明虾球/虾干荷兰豆/虾干炒双脆

虾仁西葫芦/黄瓜炒虾仁/虾仁黄瓜

芦笋虾球/果蔬奇妙泰河虾/荷兰豆

# <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

百合炒虾球  
 南瓜百合鲜虾球/豌豆萝卜炒虾/清  
 炒泰河虾仁  
 大葱炒虾腰/腰果炒鲜虾仁/水果虾球  
 松仁爆虾球/核桃仁虾球/双椒炒虾仁  
 蕨菜炒虾仁/小上海青炒虾仁/百合  
 银杏炒虾仁  
 荔枝虾球/水果虾仁/菠萝炒虾球  
 青豆百合虾仁/香翠虾球/脆瓜水晶  
 虾仁  
 冰糖玻璃虾/鲜蚕豆炒虾仁/蒜苗基  
 围虾  
 风味香辣虾/泡椒基围虾/凤尾桃花虾  
 核桃仁炒虾球/琥珀露笋炒虾球/黄  
 豆芥蓝炒虾仁  
 嫩玉米炒虾仁/清炒野生河虾仁/滑  
 蛋炒虾仁  
 靛饼炒虾仁/香辣虾/金盏白雪虾球  
 橄榄菜炒虾丁/鸿运港虾/回锅港虾  
 水晶虾仁/翡翠木瓜爆虾球/翡翠爆虾  
 龙豆炒虾球/豌豆炒虾丁/西芹腰果  
 虾仁  
 春色虾仁/韭菜银芽炒河虾/福寿四  
 宝虾球  
 荔枝百合虾仁/西兰花带子炒虾仁/  
 火腿虾仁炒笋  
 年糕虾仁/番茄酱虾仁锅巴/夏果芥  
 蓝虾球  
 鲜人参宝果炒虾仁/鲜马蹄炒虾仁/  
 油爆虾球  
 青菜虾仁爆豆腐/乡村芽菜肉末炒  
 河虾/潇湘小河虾  
 香味小河虾/农家小河虾/香炒河虾  
 油爆虾仁/清炒虾仁/清炒大虾肉  
 青豆炒河虾/五彩炒虾仁/白玉炒蟹黄  
 百味小炒皇/清炒虾丝/飘香虾仁  
 潮式小炒皇/虾子芙蓉炒海鲜/抓炒  
 虾仁  
 香橙辣子蟹/香炒府花蟹/姜葱香辣蟹  
 川椒霸王蟹/花蟹炒年糕/姜葱炒肉蟹  
 咖喱炒蟹/川式霸王蟹/香锅蟹  
 姜葱肉蟹/泰国炒蟹/香橙蟹粉  
 芙蓉白玉蟹/上海青蟹黄粉/蟹柳上  
 海青  
 蟹黄扒灵菇珊瑚/虾米粉丝蟹柳煲/  
 蟹脚炒芦笋  
 银杏爆贝丁/荷兰豆炒北极贝/尖椒

# <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

韭菜炒贝尖  
 雀巢美果鲜贝/玉树腰果北极贝/象牙贝爆双脆  
 百合扇贝王/特色扇贝/腰果鲍贝  
 野山菌炒鲜贝/西兰花北极贝/海贝  
 培根炒虾干  
 清炒蛤蜊/辣椒炒花蛤/辣炒花蛤  
 双椒炒蛭子/辣炒蛭子/姜葱蛭子  
 姜葱炒蛭子/XO酱爆蛭子王/酱汁蛭子  
 爆炒蛭子/泰椒蛭子夹馍/小炒蛭子  
 腊味炆海蜇/彩虹炒蜇头/合味海蜇  
 爆炒鲜蜇皮/椒香泥鳅/麻辣泥鳅  
 川西小炒牛蛙/酱爆牛蛙/小炒牛蛙  
 蒜香牛蛙/榨菜爆牛蛙/宫保牛蛙  
 辣炒牛蛙/鲜椒豆豉爆美蛙/飘香牛蛙  
 丝瓜牛蛙仔/奶芋牛蛙/风味牛蛙  
 飘香鱿鱼花/黄瓜爆鱿鱼/银杏鲜鱿  
 芥辣芹鲜鱿/西芹鱿鱼花/荷兰豆炒鲜鱿  
 鲜鱿小炒皇/火爆鱿鱼/碧绿炒双鱿  
 油爆鱿鱼卷/韭黄炒鲜鱿/鲜鱿丝炒芽白  
 豉油皇鲜鱿筒/炒鱿鱼/宽粉韭菜炒鱿鱼头  
 鲜鱿鱼炒荷兰豆/酱爆鲜鱿卷/香辣鱿鱼卷  
 游龙四宝/五彩鱿鱼/干煸鱿鱼须  
 豉椒鱿鱼筒/干煸鲜鱿/双椒鱿鱼  
 香辣鱿鱼须/辣味鱿鱼须/芹菜爆鱿鱼须  
 阿香婆鱿须/香芹鱿鱼须/辣炒鱿鱼须  
 避风塘炒鱿鱼须/笋干鱿鱼肉丝/生姜烧鱿鱼  
 双椒炒鲜鱿/木耳炒鲜鱿/辣爆鱿鱼丁  
 干煸豆角炒鱿鱼/顶上炒鲜鱿/炒墨鱼  
 韭菜墨鱼花/火爆墨鱼花/酱爆鱿鱼须  
 脆椒墨鱼丸/辣白菜炒墨鱼仔/火爆墨鱼仔  
 墨鱼炒鸡片/黑椒墨鱼片/泡椒墨鱼  
 蒜蓉烧墨鱼仔/木瓜炒墨鱼片/金针菇炒墨鱼丝  
 蒜香墨鱼皇/西芹百合炒墨鱼粒/荷兰豆炒墨鱼  
 富贵双味甲鱼/蒜苗甲鱼/炒甲鱼  
 双椒富贵螺/杭椒爆螺肉/泡椒田螺  
 竹笋福寿螺/仔鸡田螺/紫苏田螺肉

# <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

霸王福寿螺/辣子田螺/香辣脆螺肉  
 香芹螺片/西芹爆螺片/西芹百合炒  
 海螺片  
 苦瓜百合螺片/芥蓝炒螺片/芦笋炒  
 螺片  
 夏果百合香螺片/西芹百合炒鲜螺  
 片/鲜芦笋炒螺片  
 葱油海螺片/烧汁腿菇炒螺片/洞庭  
 湖响螺片  
 酱爆海螺片/竹篱爆螺花/豆豉双椒  
 炒海螺头  
 四季豆爆螺片/XO酱鲜笋炒海螺片  
 /椒香海螺花  
 海参过油肉/双椒爆海参/蒜薹炒海参  
 海参炒茶树菇/什锦辽参/桂花炒鱼翅  
 银杏鲜虾炒鲍角/鲜笋银杏炒鲍片/  
 鲍鱼木耳炒小土豆  
 PART4 焖烧篇  
 乡村烧鲫鱼/川西钵钵鱼/香辣乌江鱼  
 软烧鱼尾/烧鲶鱼/窝窝头焖黄鱼  
 酱烧黄鱼/肉末烧黄鱼/干烧大黄鱼  
 鲜花椒鲈鱼/泡椒烧鲈鱼/香菇烧平鱼  
 干烧平鱼/红烧平鱼/竹笋烧平鱼  
 蒜烧平鱼/醋焖多宝鱼/红烧左口鱼  
 腐竹麻辣虾/红焖虾/开胃汁烹虾段  
 宫保大明虾/红烧虾仁/口蘑鲜虾爆  
 茄丁  
 干烧东海火明虾/干烧草虾/干锅烧  
 大虾  
 草菇白虾球/口味龙虾/盆盆虾  
 乌龙茶王燻虾/蜜汁元宝虾/泰汁琥  
 珀虾球  
 巴蜀泡椒蟹/农家酱蟹/巴蜀香辣蟹  
 蟹扒麻婆豆腐/蟹岛全家福/香辣口  
 味蟹  
 秘制香辣蟹/蟹柳烧香干/蟹粉狮子头  
 蟹黄豆腐/蟹黄扒鱼肚/蟹黄鲍片  
 蟹黄虾仁豆腐/蟹柳西兰花/纸锅蟹  
 粉豆腐  
 鲍鱼烧干贝/上海青虾仁烧干贝/铁  
 板蛭子  
 嘎巴锅大泥鳅/蒜焖泥鳅/石锅泥鳅  
 干锅泡椒牛蛙/麻辣牛蛙仔/麻辣丝  
 瓜牛蛙  
 啤酒牛蛙/酒香牛蛙/紫苏焖牛蛙  
 铁板知味鲜鱿/干锅鲜鱿茶树菇/鲜  
 蘑墨鱼仔



# <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

墨鱼烧排骨/干锅墨鱼仔/墨鱼红烧肉  
 红烧墨鱼仔/酱烧墨鱼仔/酱焖墨鱼仔  
 五香甲鱼/蜀味甲鱼/红烧甲鱼  
 石鸡烧甲鱼/木桶甲鱼/洞庭湖煨甲鱼  
 香辣螺烧土豆/泡椒富贵螺/香辣螺  
 螺香  
 渔家焖海螺/鲍汁烧螺片/葱烧海参  
 葱熘海参/葱烧蹄筋海参/珍珠菌烧  
 海参  
 凉粉烧海参/腊八豆海参/香芋海参  
 碧绿翡翠扒鲜鲍/南非干鲍/百灵菇  
 扒鲍脯  
 鲍汁扣香鱿/鲍仔五花肉/碧绿扒鲍片  
 碧绿蚝皇珍珠鲍/干烧鲜鲍仔/俄国  
 鱼子酱捞翅  
 宫廷黄焖翅/红烧金钩翅/红烧海虎翅  
 鲍汁鱼翅绣球/海鲜嫩豆腐/铁板海  
 鲜豆腐  
 海兔肉碎烧茄子/海兔烧茄子/酱焖  
 海兔子

## PART5 蒸煮篇

功夫活鱼/阿俊香口鱼/特色鱼丸  
 白马江全鱼/川江号子鱼/乡村泼辣鱼  
 宜宾活水鱼/剁椒鱼尾/老碗鱼  
 凉粉鲫鱼/美椒鲫鱼/农家窝头烧鲫鱼  
 紫苏蒸鲫鱼/砂锅鲫鱼/水煮财鱼  
 野山椒蒸草鱼/麒麟福寿鱼/氽花鲢  
 鸿运鳊鱼/酒糟焖黄鱼/大汤黄鱼  
 腊八豆煮鲈鱼/香辣鲈鱼/豆腐鲈鱼  
 姜丝蒸鲈鱼/河塘鲈鱼/开胃鲈鱼  
 酱醋鲈鱼/冬菜蒸鲈鱼/煮平鱼  
 腊八豆蒸黄骨鱼/水煮黄骨鱼/冬菜  
 蒸鳊鱼  
 水晶酿鳊鱼/酸菜煮银鱼/炖扁口鱼  
 蒜蓉虾干蒸娃娃菜/蒜蓉开边虾/虾  
 爬蒸水蛋  
 五彩虾仁蒸蛋/宫廷黄金虾/虾胶日  
 本豆腐  
 干捞粉丝虾煲/盐水虾/隔水蒸九节虾  
 水晶虾仁/夏日清烩/虾胶酿豆角  
 虾仁瓜条/水煮虾/油爆大虾  
 豆花虾仁/浓汤荷塘豆腐/出水芙蓉虾  
 虾米粉丝时菜/川渝香辣虾/雪里蕻  
 豆瓣煮河虾  
 藕烧开边虾/醋浸脆虾/鲜虾煮萝卜丝  
 油淋大虾/香辣土龙虾/豆芽盆盆虾  
 麻婆参虾/水煮凤尾虾/飘香钵钵虾

# <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

盆盆虾/香辣盆盆虾/水煮虾仁  
 盆盆蟹/金福城香辣蟹/蟹扒包菜丝  
 清蒸花蟹/清蒸大闸蟹/油酱肉蟹  
 吉祥扒红蟹/潮式冻红蟹/芙蓉蟹钳  
 豆浆蟹柳蒸水蛋/蟹柳白菜卷/蟹柳  
 豆腐卷  
 滑蛋鲜贝/香橙北极贝/芥蓝北极贝  
 蒜蓉蒸扇贝/蒜蓉粉丝蒸扇贝/木瓜  
 炖雪蛤  
 水蛋爆蛤仁/翡翠蛰皮卷/豉汁蛰子王  
 凉粉泥鳅/面条烧泥鳅/干锅泥鳅豆腐  
 丝瓜泥鳅煲/老黄瓜炖泥鳅/麻辣水  
 饺泥鳅  
 豆豉蒸牛蛙/香辣牛蛙仔/灯笼椒煮  
 牛蛙  
 麻辣馋嘴蛙/鲜椒牛蛙/农家秧盆蛙  
 芦笋煮牛蛙/叫花牛蛙/香辣盆盆蛙  
 口味牛蛙/腊八豆蒸牛蛙/荷香蒸牛蛙  
 美味鱿鱼/香水鱿鱼/蒜蓉蒸墨鱼仔  
 泰汁墨鱼仔/碧绿墨鱼片/南乳墨鱼花  
 鲜芦笋蒸墨鱼片/湘味霸王别姬/钵  
 子甲鱼  
 川味土豆烧甲鱼/芋儿烧甲鱼/酱椒  
 蒸甲鱼  
 小煎甲鱼/泡椒福寿螺/煮泥螺  
 福寿螺酸菜煲/鸿运福寿螺/风味田螺  
 香糟田螺/辣酒煮花螺/水煮海中鲜  
 山东海参/菜胆扒海参/蒜蓉粉丝蒸  
 海参  
 冰镇关东海参/锅仔培根珍珠鲍/蒜  
 蓉粉丝蒸鲍仔  
 PART6 汤煲篇  
 草菇鱼头汤/红枣鱼头汤/冬瓜鱼头汤  
 山药鱼头汤/白芷鱼头汤/豆腐鱼头汤  
 黄花菜鱼头汤/天麻鱼头汤/老妈煲  
 鱼头  
 鲢鱼家常汤/火腿鱼头汤/他乡煲鱼头  
 鱼头豆腐菜心煲/药膳鱼头汤/香菜  
 豆腐鱼头汤  
 鱼头枸杞汤/鱼头蒜子豆腐汤/西兰  
 花鱼头煲  
 上海青鱼尾汤/皮蛋豆腐鱼尾汤/冬  
 笋鱼块煲  
 润肺鱼片汤/冬瓜鱼片汤/果味鱼片汤  
 葛菜鱼片汤/苹果草鱼汤/皮蛋鱼片汤  
 酸菜豆腐鱼块煲/香菜鱼块煲/猪肝  
 鱼肉汤

# <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

酸菜鱼片汤/西洋菜草鱼汤/青木瓜  
 鱼片汤  
 黄花菜鱼丸汤/豆皮鳊鱼丸汤/鱼丸  
 烩馄饨  
 豆豉鲫鱼汤/菠萝鲤鱼煲/当归白术  
 鲤鱼汤  
 白菜鲤鱼猪肉汤/白芷鲤鱼汤/酸菜  
 煲鲤鱼  
 冬瓜红枣鲤鱼汤/双耳鲤鱼汤/鲤鱼  
 冬瓜煲  
 沙参煲鱼汤/家常生鱼煲/奶汤生鱼煲  
 双鱼枸杞煲/海底椰生鱼汤/香蕉鱼  
 片汤  
 姜丝鲈鱼汤/鲈鱼笋片汤/木瓜鲈鱼汤  
 东海银鱼羹/话梅双鱼汤/银鱼枸杞  
 苦瓜汤  
 菠菜虾米鲮鱼汤/干黄花鱼煲木瓜/  
 带鱼黄芪汤  
 银耳海鲜汤/鲑鱼洋葱汤/鳗鱼豆腐汤  
 鳊鱼豆腐汤/党参鳊鱼汤/山药鳊鱼汤  
 腌黄花鱼煮芋头/双鱼汤/黄花鱼汤  
 鲶鱼煲茄子/冻豆腐鲑鱼汤/腰豆鲮  
 鱼芋头汤  
 虾仁豆花/小河虾苦瓜汤/鲜虾煮莴笋  
 虾仁韭菜鸡蛋汤/萝卜竹笋煲河虾/  
 山药薏米虾丸汤  
 美味西红柿虾煲/明虾鲜汤/虾仁玉  
 米浓汤  
 西红柿虾仁汤/虾米白菜汤/酸笋菜  
 心虾仁汤  
 豆腐韭香虾仁汤/鲜虾白萝卜汤/鲜  
 虾菠菜粉条煲  
 海鲜丸子牛奶汤/冬瓜虾仁草菇汤/  
 茼蒿虾米豆腐汤  
 冬瓜虾皮汤/南瓜虾皮汤/粉丝鲜虾煲  
 虾米茭白粉条汤/鲜虾煲西兰花/河  
 蟹炖南瓜  
 浓汤西红柿梭子蟹/鲜蟹银丝煲/菊  
 花蟹肉羹  
 节瓜扇贝汤/扇贝芥菜汤/扇贝蘑菇  
 粉丝汤  
 清汤北极贝/木瓜枸杞炖雪蛤/蛤蜊  
 煲羊排  
 山药肉片蛤蜊汤/蛤蜊白菜汤/苦瓜  
 炖蛤蜊  
 蛤蜊小白菜汤/莲藕蛤蜊煲/蛤蜊乳  
 鸽汤

# <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

蛤蜊氽水蛋/冬瓜蛤蜊汤/鱿鱼鲜汤  
 白菜牡蛎粉丝汤/牡蛎小白菜火腿  
 汤/牡蛎酸菜汤  
 香菇花生牡蛎汤/强身牡蛎汤/牡蛎  
 豆腐羹  
 木瓜煲墨鱼/木瓜墨鱼红枣/花生沙  
 葛墨鱼汤  
 馋嘴牛蛙仔/薏米煲牛蛙/滋补牛蛙  
 肉汤  
 苦瓜黄豆牛蛙汤/人参牛蛙滋补汤/  
 南瓜牛蛙汤  
 党参煲牛蛙/木耳炖牛蛙/枸杞牛蛙汤  
 香汤牛蛙/白萝卜牛蛙参汤/玉竹百  
 合牛蛙汤  
 阿胶枸杞炖甲鱼/海龙百合甲鱼煲/  
 白菜甲鱼汤  
 虫草红枣炖甲鱼/茯苓甲鱼汤/茯苓  
 枸杞甲鱼汤  
 甲鱼猪骨汤/甲鱼芡实汤/虫草甲鱼煲  
 甲鱼海带汤/滋阴甲鱼汤/乌龟百合  
 红枣汤  
 金针菇甲鱼汤/鸡汤甲鱼/龟肉鱼鳔汤  
 鸡汤泡鲜螺片/海带螺片汤/杂菇螺  
 片汤  
 螺片玉米须黄瓜汤/双瓜响螺汤/海  
 参鲍鱼炖翅  
 海参虫草汤/家常鲍鱼汤/小鲍鱼参  
 杞汤  
 天门冬桂圆参鲍汤/鲍参翅肚羹/鲍  
 汁炖鱼翅  
 翅汤鱼鳔娃娃菜/浓汤烧翅/金牌鸡  
 汤翅  
 PART7 煎、炸、烤  
 香菜烤鲫鱼/姑苏鲫鱼/香葱烤鲫鱼  
 烤鲢鱼/葱烤小黄鱼/煎黄鱼  
 烤平鱼/香酥平鱼/香烤平鱼  
 飘香烤平鱼/游竹烤平鱼/美味烤平鱼  
 烤多春鱼/椒盐多春鱼/煎多春鱼  
 炸针鱼/椒盐九肚鱼/煎多子鱼  
 莲藕鳕鱼/鲜炸鳕鱼/芥蓝煎鳕鱼  
 豉味香煎鳕鱼/蒜苗煎带鱼/酥骨带鱼  
 软炸虾仁/皇牌烤明虾/炸虾球  
 珍珠大虾/香酥鲜虾/烤鲜虾  
 椒盐虾仔/烤北极虾/棒棒虾  
 串烧大虾/双椒爆串虾/海南竹篓虾  
 脆椒辣爆虾/干炸大虾/干炸基围虾  
 黄金粒米虾/红袍香辣虾/酥香虾

<<大厨教你做水产海鲜6800例>>

椒盐基围虾/酥炸小河虾/鲜炸小河虾  
香橙虾排/香辣串烧虾/蛋黄酥香虾  
两江风味虾/芝麻南瓜虾/嘉陵香酥虾  
椒盐酥虾/油淋烤虾/酥玉米焗凤尾虾  
黄金脆皮虾/沙漠竹篓虾/湘辣竹篓虾  
沙滩蟹/百花炸蟹钳/咸蛋黄肉蟹  
黄金蟹柳卷/炸蟹棒/炸小蟹  
香炸螃蟹/竹篓香酥蟹/酱香蟹  
酥香泥鳅/红油牛蛙/霸王牛蛙  
麻香牛蛙/椒盐牛蛙/茶香牛蛙  
椒盐鲜鱿/盐烤鱿鱼/辣烤鱿鱼须  
炸鱿鱼/生煎鱿鱼/香辣墨鱼丸  
墨鱼大烤/大烤墨鱼花/椒盐墨鱼仔  
酥脆墨鱼仔/海鲜拼盘/蒜香烤墨鱼  
避风塘墨鱼仔/炭烤海螺/铁板海鲜串

## <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

### 章节摘录

版权页： 插图： 拌是一种冷菜的烹饪方法，操作时把生的原料或晾凉的熟料切成小型的丝、条、片、丁、块等形状，再加上各种调味料，拌匀即可。

1 将原材料洗净，根据其属性切成丝、条、片、丁或块，放入盘中。

2 原材料放入沸水中焯烫一下捞出，再放入凉开水中凉透，控净水，入盘。

3 将蒜、葱等治净，并添加盐、醋、香油等调味料，浇在盘内菜上，拌匀即成。

腌是一种冷菜烹饪方法，是指将原材料放在调味卤汁中浸渍，或者用调味品涂抹、拌和原材料，使其部分水分排出，从而使味汁渗入其中。

1 将原材料洗净，控干水分，根据其属性切成丝、条、片、丁或块。

2 锅中加卤汁调味料煮开，凉后倒入容器中。

将原料放容器中密封，腌7~10天即可。

3 食用时可依个人口味加入辣椒油、白糖、味精等调味料。

卤是一种冷菜烹饪方法，指经加工处理的大块或完整原料，放入调好的卤汁中加热煮熟，使卤汁的鲜滋味渗透进原材料的烹饪方法。

调好的卤汁可长期使用，而且越用越香。

1 将原材料治净，入沸水中氽烫以排污除味，捞出后控干水分。

2 将原材料放入卤水中，小火慢卤，使其充分入味，卤好后取出，晾凉。

3 将卤好晾凉的原材料放入容器中，加入蒜蓉、味精、酱油等调味料拌匀，装盘即可。

## <<大厨教你做水产海鲜6800例>>

### 编辑推荐

《大厨教你做家常菜6800例》讲述了新手下厨，有问必答，下厨绝招，手到擒来。

千款大厨私房菜快手上手学。

600道下厨难题+1000道美味家常菜+5200条烹饪常识，门类齐全、图文并茂、新手必备、烹饪必选。

<<大厨教你做水产海鲜6800例>>

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>