

<<美味鲍翅燕>>

图书基本信息

书名：<<美味鲍翅燕>>

13位ISBN编号：9787537529457

10位ISBN编号：7537529450

出版时间：2004-3

出版时间：梁诚威、程汝明、朱永松、张仁庆 河北科学技术出版社 (2004-03出版)

作者：朱永松，张仁庆 编

页数：74

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>

## <<美味鲍翅燕>>

### 内容概要

《美味鲍翅燕》由鲍鱼篇、鱼翅篇、燕窝篇三部分组成，分别介绍了鲍鱼、鱼翅、燕窝的常识和选料、配料、原料初加工、烹调技巧、菜例等相关内容。

书中配有彩色照片70余幅，内容丰富，图文并茂，适合于饭店、宾馆的中式烹调师、相关专业在校生以及烹饪爱好者珍藏和阅读，也可以用作烹饪教学的辅助教材

## &lt;&lt;美味鲍翅燕&gt;&gt;

## 书籍目录

鲍鱼篇一、鲍鱼的常识及食用方法1.鲍鱼的营养2.鲍鱼的种类3.鲍鱼的贩售形式4.鲍鱼的选购5.鲍鱼的保存6.鲍鱼的加工与烹调7.品尝鲍鱼注意事项二、鲍鱼菜谱1.蚝皇原只网鲍2.南非干鲍配辽参3.蚝皇特大青边鲍4.红烧原只鲍5.水晶兰花鲍6.蚝皇鹅掌辽参7.银盏鲍鱼粒8.蚝皇南非干鲍配鹅掌9.原只吉品鲍10.蚝皇原只干鲍11.鲍鱼扒海参12.珍珠澳鲍13.浪花鲍鱼14.华山鲍翅15.金龙鲍翅16.四海会17.双色鲍鱼18.双味鲍鱼19.蚝皇菜胆扒网鲍20.明珠鸭舌鲍鱼21.蟹黄鲍鱼22.一品鲍鱼23.花胶极品鲍24.凤凰鲍鱼25.焗鲍鱼26.孔雀鲜鲍27.鱼翅花盆鲍28.鲍脯芭蕉扇29.鲍汁扒鹅掌30.鲍汁白灵菇31.鲍汁花菇辽参

鱼翅篇一、鱼翅的常识及食用方法1.鱼翅的营养2.鱼翅的分类3.鱼翅真假辨别4.鱼翅的加工5.鱼翅的烹调6.鱼翅的食法7.鱼翅捞饭二、鱼翅菜谱1.高汤海虎翅2.黄焖鱼翅3.浓汤天九翅4.瓜皇炖金山勾翅5.南瓜飞龙炖翅6.珊瑚海虎翅7.金汤蚧肉翅8.红烧金山勾翅9.红烧大鲍翅10.锦绣大鲍翅11.红烧鸡丝翅12.红烧海虎大鲍翅13.荷包鱼翅14.明月牡丹翅15.葵花宝典翅16.翅针羹17.春白酸辣鱼翅羹18.红扒鱼翅19.蟹盏鱼翅20.金钱鹰翅21.红云吉祥鱼翅22.一品海鲜23.杞红鱼翅24.养生鱼翅25.蟹黄扒鱼翅26.熊猫鱼翅27.锦绣大鲍翅28.神仙大鲍翅29.上汤煲仔翅30.牡丹扒鱼翅31.皇牌浓汤翅32.红醋鱼翅33.蟹黄干丝翅34.八珍燕窝鱼翅35.莲藕鱼翅36.红烧碗仔翅37.浓汤鸡煲翅38.至尊金山勾翅39.金鱼牡丹群翅40.高汤鲜参云吞翅41.牡丹大包翅42.白玉藏金针43.金银炒生翅44.香煎琵琶翅45.龙虾蟹黄烧鲍翅46.翠荷大群翅47.翡翠珊瑚大群翅48.牡丹大群翅49.纱窗艳影燕窝

燕窝篇一、燕窝的常识及食用方法1.燕窝的营养2.燕窝的产地3.燕窝的真假识别4.燕窝的涨发5.燕窝的烹制技巧二、燕窝菜谱1.杏汁官燕2.红烧一品官燕3.干捞官燕4.紫荆双燕5.龙皇夜燕6.金龟送宝7.清汤芙蓉燕菜8.珍珠烩官燕9.冰花太极燕菜10.凤凰杏汁官燕11.椰子云腿炖官燕12.燕窝蟹肉冬茸羹13.南瓜官燕羹14.官燕鱼茸粥15.燕窝鸡茸羹16.淮杞炖官燕17.莲子炖官燕18.官燕炖秋梨

## &lt;&lt;美味鲍翅燕&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：43.金银炒生翅原料：银芽600克，涨发金山勾翅500克，火腿丝40克。

调料：上汤、色拉油、二汤各适量。

制法：将银芽焯水，然后下油锅炒一下（银芽不要炒得太老），勾翅用上汤煨过滤去水分，火腿丝上汤煨好，起油锅，下鱼翅、火腿丝和银芽同炒均匀，即可上盘。

特点：鱼翅糯滑，银芽香脆。

44.香煎琵琶翅原料：涨发的高茶勾翅、蟹钳肉各150克，鸡蛋6个，火腿茸适量。

调料：色拉油适量，上汤少许。

制法：将蟹钳肉蒸熟与高茶勾翅用上汤煨好，拆散。

鸡蛋打均匀加入蟹黄和鱼翅调味拌匀候用，汤勺刷上熟油然后逐个加上鱼翅，蛋液面上撒上火腿茸放入笼蒸熟，取出蒸好的琵琶翅，用小火油锅煎至双面金黄色即可。

特点：色泽金黄，口味鲜香。

45.龙虾蟹黄烧鲍翅原料：龙虾1个（1500克），涨发鱼翅750克，熟蟹黄150克，火腿片、涨发冬菇各100克，鲜橙片、红绿樱桃适量。

调料：猪油适量，上汤、盐、味精、鸡粉、火腿汁各少许。

制法：将龙虾宰杀好，拆肉起球，用调味料腌好，用切成小块的猪网油包好蒸熟，龙虾头与龙虾脚加上汤适量，放入鱼翅扣至入味，冬菇用上汤煨至入味切片分别与火腿相叠，将龙虾头尾分别放入碟中，鱼翅排在龙虾的两侧，中间放上熟蟹黄成龙虾状，网油龙虾球围在碟周，用冬瓜片、火腿片作装饰。

特点：造型新颖，富有营养。

46.翠荷大群翅原料：冬瓜750克，涨发群翅750克，猪肘子100克，鲜荷叶1块。

调料：上汤、淀粉等。

<<美味鲍翅燕>>

编辑推荐

《美味鲍翅燕》是由河北科学技术出版社出版的。

<<美味鲍翅燕>>

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>