

<<美味海鲜-家庭烹饪教室>>

图书基本信息

书名：<<美味海鲜-家庭烹饪教室>>

13位ISBN编号：9787538146363

10位ISBN编号：7538146369

出版时间：2006-9

出版时间：辽宁科技出版社

作者：张奔腾 编

页数：40

字数：140000

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>

<<美味海鲜-家庭烹饪教室>>

内容概要

“家庭烹饪教室”系列丛书包括《爽口凉菜》、《营养素菜》、《鲜香肉菜》、《美味海鲜》、《滋补靓汤》、《家常主食》等六个分册。

整个系列力求通俗易懂，南北皆宜，操作简便，适宜家庭。

为了便于学习掌握，每册开篇均依据原料性质和制作技巧附以相关的烹调基础知识，并配有精美菜点图片供您对照检验自己的学习成果。

“清中求鲜，淡中求美”，美食的真正内涵在于食材普通和大众认同。

本书的特点之一就是选择普通食材为大众服务：特点之二是将传统烹饪与现代科技相结合。

推陈出新，以适应现代家庭生活的需求。

本书是烹饪名师们集体创作的结晶，旨在让餐馆里的美食走进家庭，教您做好一日三餐。

<<美味海鲜-家庭烹饪教室>>

作者简介

张奔腾，1974年入厨学艺。

师从著名烹饪大师刘敬贤。

精通辽菜，旁通川、粤、鲁、淮扬等菜系。

参与研制“速冻家宴”、“鹿鸣宴”、“大帅府宴”、“满汉全席精选筵”等68种佳宴，获“筵席设计一等奖”。

主编《中式烹调师》、《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、

<<美味海鲜-家庭烹饪教室>>

书籍目录

上篇 基础知识 1. 如何辨别鱼的品种？

不同的鱼适宜哪些烹调方法？

2. 常见虾类有哪些，如何辨别？
3. 常见蟹类有哪些，如何辨别？
4. 贝类有哪些，如何辨别？
5. 如何辨别海产品的品质？
6. 清理海产品的技巧有哪些？
7. 如何泡发海参和鱼翅？
8. 烹调时，如何判定油温？
9. 怎样鉴别不同的火力？
10. 调味有哪些技巧？
11. 浆糊有哪些种？

都有什么作用？

12. 挂糊如何操作？
13. 进食海鲜时，需注意哪些常识？

下篇 精品菜肴 奇妙卷筒黄鱼 脆珠香鳝 青瓜鱼片炒双耳 茉莉茶香鱼 白灼牙片鱼 橙香菊花鱼
香辣酥银鱼 煎焗沙丁鱼 金蒜鲜鱼卷 豆酱焖剥皮鱼 焦熘鱼片 落地飘香 家常焖刀鱼 烤鳗
鱼 尖椒盘龙武昌鱼 荷包蛋炖鲶鱼 麻辣鳝鱼丝 香辣黄花鱼 腰鼓鱼卷 美极小银鱼花生 老干
妈蒸桂鱼 脆皮黄鱼 咖喱鱼片 火龙鳕鱼盏 生炒鲈鱼球 吉列石斑鱼块 铁锅酒香鱼头 泉水鱼
椒盐九兔鱼 松鼠桂花鱼 鱼子扒豆腐 香酥鱼排 椒葱鲈鱼头 家炖鲁子鱼 干炸大头宝 香辣
酥鳝片 竹挞鲈鱼 黄鱼炖宽粉 麻辣小干鱼 泡椒辣鱼丁 香煎踏板鱼 剁椒鲈鱼头 银鱼翡翠羹
新派酸菜鱼 泡椒带鱼 带鱼焖茼蒿 小黄花焖白菜海带 渔翁豆腐 豉油皇煎鲑鱼 小镜鱼炒尖
椒 麦香银雪鱼 飘香小刀鱼 煸炒鳝鱼丝 橙香腐皮虾 沙司面包虾 脆皮虾球 金沙焗虾丸 啤
酒大虾 瑶柱芙蓉虾 滑溜青虾肉 锅巴酸辣鲜虾 鲜虾爆韭薹 炒海虾腰 薄荷脆皮虾 海虾爆蚕
蛹 吞辣芝麻虾 香烹对虾 煎蒸大虾 干烧大海虾 芥末软炸虾.....

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>