

<<东北风味菜 鱼类菜60种>>

图书基本信息

书名：<<东北风味菜 鱼类菜60种>>

13位ISBN编号：9787538835342

10位ISBN编号：7538835342

出版时间：2001-12

出版时间：李骞、王惠珍 黑龙江科学技术出版社 (2001-12出版)

作者：李骞，王惠珍 著

页数：60

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>

<<东北风味菜 鱼类菜60种>>

内容概要

《鱼类菜60种》内容包括生拌银鱼、拌生鱼、红油鱼片、芥菜鱼条、蒜泥鱼片、酥小鲫鱼、五香鱼、椒麻鱼条、熏鱼、美丽鱼条、白鱼土司、金果马哈鱼、芝麻鱼排、奶油鱼卷、炸芝麻鱼饼、吉利鱼球、椒盐小黄鱼、锅煽鱼卷。

<<东北风味菜 鱼类菜60种>>

书籍目录

1. 生拌银鱼3. 拌生鱼红油鱼片5. 芥菜鱼条蒜泥鱼片7. 酥小鲫鱼五香鱼9. 椒麻鱼条熏鱼11. 美丽鱼条白鱼土司13. 金果马哈鱼芝麻鱼排15. 奶油鱼卷炸芝麻鱼饼17. 吉利鱼球椒盐小黄鱼19. 锅煽鱼卷炸烹鲫鱼21. 京烧马哈鱼条木须鱼条23. 五彩炒鱼丝炒龙凤片25. 麻辣鱼丁花生鱼米27. 松鼠鱼赛螃蟹29. 糖醋带鱼糖醋鲤鱼31. 糖醋瓦块鱼普酥鱼33. 菊花全鱼松仁鱼条35. 葡萄鱼溜鱼片37. 锅煽马哈鱼盒煎焖晶鱼39. 白扒鱼扇荷包鲫鱼41. 酱焖鲫鱼大蒜鲶鱼43. 红烧鲤鱼干烧鲤鱼45. 豆腐鲫鱼豆瓣鲤鱼47. 葱烧马哈鱼清蒸全鱼卷49. 清蒸鳊花葱油鲜鱼51. 绣球全鱼清蒸盘龙鳗53. 清蒸三夹鱼油浸桂鱼55. 氽鱼腹宫门献鱼57. 一尾双身鱼银龙白果59. 豆花鱼片芙蓉鱼片60. 鲫鱼炖蛋

<<东北风味菜 鱼类菜60种>>

章节摘录

插图：原料：鲜鲤鱼1条，约1500克。

水黄瓜500克，干淀粉50克，湿淀粉20克。

调料：熟豆油1500克，蕃茄酱50克，白糖50克，醋20克，精盐5克，胡椒粉2克，葱、姜、蒜各5克。

操作方法：（1）将鲜鲤鱼去鳞、去鳃、去内脏，洗净血污，将鱼头、鱼尾拿下另做它用。

（2）将鱼骨去掉形成两片带皮的鱼肉，用清水洗一下。

（3）将鱼肉一面剖深而不透的十字花刀，先斜刀剖到鱼皮间距1厘米，再交叉直刀剖间距同样为1厘米的花刀。

将两片肉都剖同样的花刀。

然后用胡椒粉、精盐腌制后在剖花刀的一面粘上湿淀粉，再粘上干淀粉将花瓣抖开，形如葡萄粒。

（4）勺内放熟豆油将鱼肉翻起向鱼皮方向卷成葡萄串形，油温到八成热时下油内炸，要一片一片炸，呈金黄色时取出装盘。

（5）勺内放汤150克，加蕃茄酱、白糖、精盐、醋、葱、姜、蒜烧开后去掉葱、姜、蒜，用淀粉勾芡，点明油浇在鱼上。

（6）用水黄瓜皮刻成葡萄叶和藤码在两串葡萄边加以装饰。

特点：造形美观，形似两串葡萄，口感焦脆，口味酸甜适度。

注：用鳊鱼、白鱼制作此菜效果更佳。

<<东北风味菜 鱼类菜60种>>

编辑推荐

《鱼类菜60种》：美食书屋

<<东北风味菜 鱼类菜60种>>

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>