

<<吃鲍鱼>>

图书基本信息

书名：<<吃鲍鱼>>

13位ISBN编号：9787543635241

10位ISBN编号：7543635240

出版时间：2007-3

出版时间：青岛出版社

作者：青岛良友餐饮管理有限公司

页数：108

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>

<<吃鲍鱼>>

内容概要

鲍鱼，一种营养价值极高的饮食。

但是，它价格昂贵，普通老百姓极少吃它。

但是，随着生活水平的提高，人们生活观念的提升，鲍鱼这类食品也偶尔能见之于餐桌了。

可是，初次入厨烧这菜，你一定有些丈二和尚，摸不着头脑。

该怎么做？

烹调时有什么宜忌没有？

.....通过本书，你不仅能知道这些普通疑问，而且还能获得一系列烹调菜谱，让你以后做这份菜时，不再茫然无措。

<<吃鲍鱼>>

书籍目录

关于鲍鱼 鲍鱼的种类 鲍鱼的营养成分与功效 鲍鱼的原料处理 鲍鱼的烹调方法 鲍鱼的食用宜忌
鲍鱼菜品 桑拿鲍鱼仔 翡翠鲍鱼片 香煎禾麻仔 牛拌鲍鱼 鹅掌扣鲍鱼 椰皇鲍鱼煲老鸡 过桥澳鲍
迷你佛跳墙 煎焗鲍鱼 虫草炖花胶大连鲍 什菌煮鲍鱼 瓦罐南非干鲍 大头菜炒鲍片 老坛子鲍鱼
土豆海带炖鲜鲍 家常凤爪鲍鱼 韭菜拌鲍鱼裙边 小白菜鲍鱼面片汤 极品拌二鲜 麻婆鲍喜
蔬菜汁金瓜鲍龟 三杯嗜鲍鱼仔 龙凤炒鲍丝 卤水冻鲍 贵妃浓汤澳鲍 顶汤大连鲍 番茄煮鲜鲍仔
金蒜烤鲜鲍 芝士红粉焗鲜鲍 清酒大连鲍 翅丝蒸鲜鲍 茶树菇炒鲍鱼 日和式焗澳鲍
沙律南非鲍 茶香盐焗鲍鱼 香葱拌鲍鱼 沸腾澳鲍片 澳鲍刺身 鲍鱼百合粥 钵酒焗鲍鱼
砂锅鲍鱼 粥底灼澳鲍 剁椒蒸鲍鱼 萝卜炖鲍鱼 原汁吉品鲍 酥炸九孔鲍附：中国烹饪大师鲍鱼作品
一品鲍鱼 煎封鲍鱼盒 翠绿白玉鲍 冰花风味鲍鱼 皇宫香瓜鲍 油爆灯笼鲍鱼 吉祥寿桃鲍
敬贤一品鲍 雪饺鲜鲍 紫鲍鲜贝 兰花极品鲍 生爆蓑衣鲜鲍 鸡汁透味鲍鱼 金菇鲍片 浮水鲍鱼

<<吃鲍鱼>>

章节摘录

鲍鱼的种类 世界各海区已发现的鲍鱼约有100种。

各大洋中，以太平洋沿岸及其部分岛屿周围分布的种类与数量最多，印度洋次之，大西洋最少，北冰洋沿岸无分布。

太平洋东岸，北起阿拉斯加，向南沿加拿大、美国、墨西哥的西海岸均有鲍鱼分布；太平洋西岸，北起堪察加半岛，沿日本、朝鲜半岛、中国、菲律宾、马来半岛、印度尼西亚，至澳大利亚、新西兰，再向南沿至新西兰以南一千余公里，地处亚南极的马奇岛，均有鲍鱼分布。

印度洋周围，沿孟加拉湾、阿拉伯海、波斯湾，向南沿非洲东海岸的坦桑尼亚、马达加斯加，直至好望角，也有鲍鱼分布。

其中，以非洲南端海区的产量为多。

大西洋仅在东部沿岸，即沿非洲西海岸、地中海，向北至英吉利海峡南部有鲍鱼分布，但产量不大。

全世界鲍鱼的种类虽然不少，但能够形成规模产量的经济种类仅20种左右，主要分布在以下4个区域：太平洋西北部、太平洋东北部、太平洋西南部和非洲南部。

鲍鱼种类以产地分，有日本鲍、中东鲍、南非鲍、澳洲鲍、南美鲍、纽西兰鲍、中国大连皱纹盘鲍、中国台湾九孔鲜鲍及菲律宾苏洛干鲍等。

以产品形式可分为活鲍、鲜鲍、冷冻鲍、罐头鲍、干鲍。

其中，罐头鲍以墨西哥的车轮鲍为最好；干鲍以日本的网鲍、吉品鲍、禾麻鲍为上上品。

网鲍，外形呈椭圆形，为深咖啡色，边细，枕底起珠，底边宽阔平坦，尾部较尖，肉质大而肥厚，用刀切后，其截面有网状纹路，故名网鲍。

中国和澳大利亚也产网鲍，外形与日本所产的相似，但枕边珠形不规则，且澳洲网鲍要浸水多日才发得起来，口感较韧，有“木质”感。

日本千叶县出产的网鲍原来最为有名，现在则以日本清森县所产的质量最佳。

吉品鲍，又名吉滨鲍，我国青岛、海南和台湾也有出产，但目前公认以日本岩手县所产的为最佳。

吉品鲍外高内低，形如元宝，中间有一条明显的线痕，且质硬、枕高，体形小于网鲍。

在鲍鱼市场中，网鲍因个大而价格昂贵，寻常食客无法消费，所以在市场上吉品鲍更受偏爱。

吉品鲍味道浓郁，色泽美观，有嚼劲，口感佳。

在选购时以鲍身能够隆起，且色泽金黄者为上品。

在日本，以平田王郎家族鲍的吉品鲍干品质量最佳。

<<吃鲍鱼>>

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>