

<<精选鱼虾蟹贝家常菜1688>>

图书基本信息

书名：<<精选鱼虾蟹贝家常菜1688>>

13位ISBN编号：9787544240987

10位ISBN编号：7544240983

出版时间：2009-8

出版时间：南海

作者：深圳市金版文化发展有限公司 编

页数：256

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>

<<精选鱼虾蟹贝家常菜1688>>

内容概要

本书是一本非常实用的家常菜谱，全书由鱼、虾、蟹、贝4大部分组成，为你精选1000例美味营养的水产佳肴。

所选菜例做法详细、简单易学。

同时还全面提供了烹饪小窍门、营养的黄金组合和饮食的搭配误区解读。

内容丰富，价格实惠，一书在手，用家常的水产做出你每天都想吃的美味佳肴！

## 作者简介

本书专家简介：胡维勤，著名医学科学家，国家领导人专职保健医生，中国人民解放军总参警卫局保健处主任医师1961年毕业于上海第二医科大学医疗系，曾师从于上海第一人民医院著名内科医师乐文照教授，协和医院著名老中医祝谌予教授。

1971年调至北京中南海门诊部做专职医疗保健医生，曾先后担任过朱德总司令、华国锋主席的专职保健医生，受命参加谷牧、姚依林、李先念、李富春、胡耀邦等同志的会诊和保健工作，积累了丰富的保健经验，被国务院评为“有突出贡献的医学科学家”，1990年被中央保健委员会授予荣誉证书和荣誉奖状，享受国务院特殊津贴。

曾参与编写的著作有《保健学词典》、《老年心血管病》等。

## &lt;&lt;精选鱼虾蟹贝家常菜1688&gt;&gt;

## 书籍目录

Part 1 鲜美鱼肉 得莫利大鱼头 满堂红 六叩首 剁椒大鱼头 豉汁蒸鱼头 顺德焗鱼头 面根鱼头 功夫鱼头 酱炖水库大鱼头 豆豉陈皮蒸鱼头 洞庭湖煮鱼头 双椒蒸鱼头 川烧鲮鱼头 清蒸鲮鱼头 鲮鱼头泡饼 至尊鱼头 塘坝鱼 香辣鱼片 家乡鱼 馋嘴鱼 香锅豆花鱼 麻婆鱼 风味鱼串 烤仔鱼 菊花酥 家乡咖喱鱼 宫保鱼丁 棒棒鱼 葱竹烤鲜鱼 功夫活鱼 阿俊香口鱼 老碗鱼 香辣鱼排 鲜椒浸鱼片 西辣鱼块 豆豉辣椒炒嫩仔鱼 鲜百合嫩鱼丁 木瓜鱼片 果酱鱼丝 橙汁菊花鱼 中山芥兰爆鱼饼 鲜熘乌鱼片 七彩鲍鱼丝 川江号子鱼 白马江全鱼 西兰花果味鱼 翡翠鱼丁 江南鱼末 酥炸小河鱼 鱼米之乡 什锦蒸鱼腩 醉鱼烩西芹 珊瑚泼辣鱼 西湖醋鱼 糖醋鱼 老人头熘鱼丝 糖醋鱼块 干炸小鱼 豉汁小河鱼 糟辣鱼 清蒸江团 傣味椒盐鱼 傣味香茅草捆鱼 万泉河醉鱼 剁椒鱼尾 红烧鱼尾 乡村泼辣鱼 剁椒白玉 宜宾活水鱼 香辣乌江鱼 川西钵钵鱼 香菇火腿焖鱼 铁板鲜果鱼 蜀香鱼片 软烧鱼尾 滑菇鱼米 银杏鱼珠 风味鱼清丸 海参烩鱼丸 特色鱼丸 花生米拌小鱼 秘制香辣鱼干 豆豉炒成鱼 尖椒咸鱼 咸鱼蒸腊肉 万泉河醉鱼 剁椒鱼尾 红烧鱼尾 乡村泼辣鱼 剁椒白玉 宜宾活水鱼 香辣乌江鱼 川西钵钵鱼 香菇火腿焖鱼 铁板鲜果鱼 蜀香鱼片 软烧鱼尾 滑菇鱼米 银杏鱼珠 风味鱼清丸 海参烩鱼丸 特色鱼丸 花生米拌小鱼 秘制香辣鱼干 豆豉炒成鱼 尖椒成鱼 咸鱼蒸腊肉 老虎菜拌鱼干 凉粉鲫鱼 美椒鲫鱼 酱焖小鱼 双味鲫鱼 香辣豆豉鲫鱼 泡豉豆煨鲫鱼 豆腐烧鲫鱼 家常鲫鱼 姑妈大酥鱼 紫苏蒸鲫鱼 香菜烤鲫鱼 姑苏鲫鱼 乡村烧鲫鱼 梅干菜烧野生鲫鱼 农家窝头烧鲫鱼 香葱烤鲫鱼 鲫鱼蒸水蛋 松仁鱼米 豉香鲫鱼 湘婆烧鲫鱼 锅仔萝卜鲫鱼 银丝鲫鱼 锅仔 折耳根蒸鲫鱼 砂锅鲫鱼 棒子鱼 干烧草鱼 热炆草鱼 河香蒸草鱼 野山椒蒸草鱼 豆豉辣椒蒸草鱼 老家炖鱼 侗烧草鱼 麒麟福寿鱼 坛子菜焖鲢鱼 伞花鲢 伞花鲢泡饼 炖鲤鱼 炆锅鱼 鲢鱼炖黄豆 船夫醉鲢鱼 烤鲢鱼 鲢鱼烩饼子 豉汁蒸鲮鱼 雪里蕻蒸鲮鱼 酱椒鲮鱼 乡村鲮鱼 财鱼焖藕 水煮财鱼 天门辣椒炸烧财鱼 烧鲢鱼 川霸王烧鲢鱼 红袍鲢鱼 渔溪鲢鱼 馋嘴江鲢 枣蒜烧鲢鱼 鲢鱼烧豆腐 豉汁蒸鲢鱼 水煮黑鱼 葵花武昌鱼 清蒸葵花武昌鱼 干烧武昌鱼 潇湘武昌鱼 外婆家武昌鱼 开屏武昌鱼 糍粑武昌鱼 豆豉风干武昌鱼 酱烧黄鱼 家常炖黄鱼 小黄鱼烧豆腐 雪里蕻豆瓣炖黄鱼 香辣小黄鱼 啤梨焖黄鱼 馋嘴小黄鱼 窝窝头焖黄鱼 烧烤东海小黄鱼 腰缠小黄鱼 双椒小黄鱼 原汁烧汁焖黄鱼 焦熘小黄鱼 黄鱼焖粉皮 腌黄鱼煮芋头 小黄鱼焖豆腐 煎焖鲜黄鱼 青豆焖黄鱼 豆皮黄鱼卷 浓汤黄鱼 葱烤小黄鱼 杭椒黄鱼脯.....Part 2 滋补虾肉Part 3 美味蟹肉Part 4 爽滑贝肉附录

<<精选鱼虾蟹贝家常菜1688>>

章节摘录

插图：

<<精选鱼虾蟹贝家常菜1688>>

编辑推荐

《精选鸡鸭鹅家常菜1688》编辑推荐：1000道美味家常菜 + 360种常见食材 + 200个烹饪小窍门 + 128种食物搭配宜忌。

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>