

<<中映良品 美味水产>>

图书基本信息

书名：<<中映良品 美味水产>>

13位ISBN编号：9787546403069

10位ISBN编号：7546403065

出版时间：2010-12

出版时间：成都时代出版社

作者：良品

页数：89

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>

## <<中映良品 美味水产>>

### 内容概要

由良品出版的《美味水产(大众最喜爱家常菜)》精选了269道中华经典水产名菜,包含淡水鱼类、海产鱼类、虾蟹贝类、龟蛙螺类;荟萃炒、拌、炆、煸、焖、蒸、炸……各类烹调技艺……

剁椒鱼头、水煮鱼片、豆瓣鲫鱼、西湖醋鱼、鱼皮花生、清蒸鳗鱼、南京熏鱼、爆炒血鳝、龙泉泥鳅煲……

百合开胃鲈鱼、香煎沙丁鱼、花雕黄鱼、宫爆银鳕鱼、醋香带鱼、三文鱼海蜇刺身、烧汁鱿鱼筒、鲍鱼扣辽参……

香辣虾、白灼基围虾、湘式脆皮虾、潮式腌虾、阳澄湖大闸蟹、膏蟹蒸蛋、蒜蓉烤生蚝……

灵芝土茯苓炖龙龟、乌鸡甲鱼汤、剁椒田鸡、腊八豆炒田螺……

在《美味水产(大众最喜爱家常菜)》中,大厨放送烹调技艺,道道都有详细烹调步骤提示;教会留住水产品营养及鲜香、爽脆、滑嫩口感的秘诀;教你使用各式调味料做出丰富口感与别具一格的新滋味;详解四大类水产食材挑选窍门,教你甄别新鲜与有毒食材,细致提示水产品杀法、去鳞、去腥、烹调防焦等各类秘诀,提示干货解冻、泡发、清洗、制作的特殊处理方法,让你食得安全放心,做出超群滋味。

<<中映良品 美味水产>>

书籍目录

淡水鱼类

- 一、常见鱼类简介
- 二、挑鱼绝技有一套
- 三、杀鱼绝活跟我学
- 四、快速去鱼鳞的小诀窍
- 五、去鱼腥味的小妙招
- 六、煎鱼防焦小窍门

鱼冻

鱼皮花生

芥末鱼皮

红焖鲢鱼

鸳鸯鱼头

开胃鱼头王

剁椒鱼头

包封鲫鱼

沙锅生啖大鱼头

沙锅鱼头炖鱼丸

鱼头炖豆腐

麻辣草鱼

嗜嗜鱼头煲

青木瓜鱼头汤

红烧鲈鱼头

拆冻鲫鱼

水煮乌江鱼

豆花鱼片

萝卜丝煮鲫鱼

红烧鲤鱼

鲢鱼沙锅

豆瓣鲫鱼

糖醋黄河鲤鱼

鲫鱼蒸水蛋

米豆煮鳗鱼

葱香鲫鱼

烤鲟鱼

烤鲫鱼

功夫炖鱼

.....

海产鱼类

虾蟹贝类

龟蛙螺类

<<中映良品 美味水产>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<中映良品 美味水产>>

### 编辑推荐

精彩影视教学，数十款家喻户晓水产名菜，烹调技艺全示范，大众最喜爱家常菜。

烹调出味道鲜美、溶质细嫩、营养绝佳的膳食佳肴，滋补强身、益气养血、醒脑明目、润泽肌肤  
..... 水产是预防现代“富贵命”及癌症的最好“良药”居家必备烹调百科，厨师厨艺提升宝典

<<中映良品 美味水产>>

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>