

<<海鲜菜谱>>

图书基本信息

书名：<<海鲜菜谱>>

13位ISBN编号：9787800225529

10位ISBN编号：7800225526

出版时间：1992-11

出版时间：金盾出版社

作者：北京大三元酒家

页数：87

字数：51000

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>

## <<海鲜菜谱>>

### 内容概要

海鲜菜肴营养丰富，味美可口。

粤味海鲜不仅注重营养，更讲究鲜活和口感，历来为美食家所推崇。

本书本着科学、实用和便于掌握的原则，介绍了烹饪海鲜菜肴的基本知识，具体传授了120余种粤味海鲜菜的烹制方法。

对广大读者，特别是对家庭主妇和餐饮工作者掌握粤味海鲜烹饪技艺，具有重要的指导、参考作用。

<<海鲜菜谱>>

书籍目录

一、常海鲜产品 (一) 石斑鱼 (二) 老虎鱼 (三) \*鱼 (四) 油\* (五) 鲨鱼 (六) 真鲷鱼 (七) 真鲷鱼 (八) 牙鲆鱼 (九) 墨鱼 (十) 鲈鱼 (十一) 响螺 (十二) 带子 (十三) 文蛤 (十四) 蛭子 (十五) 贻贝 (十六) 蚝 (十七) 鲍鱼 (十八) 海蟹 (十九) 龙虾 (二十) 明虾 (二十一) 斑节虾二、海鲜产品烹前准备 (一) 鉴别原料鲜活度 (二) 宰杀、洗涤和整理 (三) 配制料头 (四) 原料的初处理三、海鲜粤菜烹调方法 (一) 海洋粤菜的烹的制作 (二) 海鲜粤菜的烹调方法四、海鲜粤菜菜肴的制作 (一) 鱼类菜肴 清蒸石斑鱼 油浸石斑鱼 石上鸣秋蝉 吉列石斑块 煎封\*鱼 香滑鲈鱼球 菜远鲈鱼球 红焖鲈鱼 脆炸鲈鱼条 窝贴鲈鱼 茄汁鲈鱼块 油浸鲈鱼腩..... (二) 贝类菜肴 (三) 蟹、虾类菜肴 (四) 海味干货类菜肴附：粤菜烹调的一些习惯用语

<<海鲜菜谱>>

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>