

<<南北特色风味鱼菜>>

图书基本信息

书名：<<南北特色风味鱼菜>>

13位ISBN编号：9787801593672

10位ISBN编号：7801593677

出版时间：2003-1

出版时间：中国建材工业出版社

作者：吴杰 编

页数：83

字数：146000

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>

<<南北特色风味鱼菜>>

内容概要

本书向读者集中介绍了我国南北各地较具特色、实用性较强的鱼产品风味名菜，并以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法及成品特点，作了具体的介绍和展示。

本书图文并茂，科学实用，不仅适合广大专业厨师学习使用，而且适合家庭制作，还可供烹饪学校教学参考。

愿鱼菜这一民族饮食文化珍品，进一步融汇于新世纪的生活中。

<<南北特色风味鱼菜>>

书籍目录

1.吉林丰收鱼2.松仁酿鲫鱼3.翡翠滑菇全鱼球4.酱花鲶鱼5.雪耳生鱼片6.什锦冰糖元鱼7.酒锅辣味鱼块8.鲤鱼跳龙门9.红烧鲳鱼10.茄汁鲫鱼11.川味家常鲤鱼12.滑炒鱼片13.草菇鱼球14.翡翠鳊鱼15.豆瓣鲮鱼16.酱爆鱼丁17.京酱酥鳊鱼18.炸烹带鱼19.红烧鳊鱼20.烧武昌鱼21.葱油武昌鱼22.糖醋红鲤鱼23.蚝油鱼块24.鱼条烧腐竹25.沙锅豆瓣鱼26.香煎鲶鱼27.家常鳊鱼28.蒜油红鲮鱼29.干烧武昌鱼30.椒盐草鱼31.干烧胖头鱼32.双味菊花鱼33.宫保鱼丁34.蒸酿鲫鱼35.菠萝马哈鱼36.红烧鲮鱼37.油淋鲫鱼38.沙锅蚝油鲫鱼39.沙锅甲鱼40.酱汁鱼

<<南北特色风味鱼菜>>

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>