

<<香港海味事典>>

图书基本信息

书名：<<香港海味事典>>

13位ISBN编号：9789866890932

10位ISBN编号：9866890937

出版时间：橘子文化事業有限公司

作者：鄺裕棠 著

页数：136

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>

<<香港海味事典>>

内容概要

選鮑魚、挑海參、辨魚翅，海味達人選購秘訣大公開。

《香港海味事典》作者自小在海味街長大，對海味乾貨有深入的認識。

行內人教你選購靚海味。

數十種海味乾貨新品種的專業介紹，走訪現場揭示海味原生態和製作過程。

40多種海鮮乾貨詳盡知識，從品種、產地、特徵、營養成份、處理方式及選購方式，以及十多道海味食譜，全部以全彩圖片說明。

讓你吃好料、做好菜，從饕客變專家。

<<香港海味事典>>

作者簡介

鄺裕棠 生於魚翅世家，其父自1969年成立德祥號，專營魚翅生意；作者年輕時已隨父親經營業務，走遍大江南北。

及後業務擴展至包括鮑魚、海參、花膠等高級食材的貿易和作為食肆供應商，香港許多有名的酒樓皆是其客戶。

作者子承父業，目前事業版圖已拓展到中國內地，在江門設立了江門榮興海產食品廠有限公司，從事海味加工。

除了經營業務外，作者還致力推動海味行業，擔任全國鮑翅燕肚參專家委員會委員、香港魚翅行商會執委。

近年，他以個人的專業知識，多次協助傳媒製作食材尋源的電視節目和雜誌專輯，介紹海味食材。

<<香港海味事典>>

书籍目录

海味街的故事梅芳街：香港鹹魚欄鹹魚欄變身海味街海味街成為旅遊景點餐桌上的滋味：海味鮑魚
Abalone響螺 Giant Conch, Conch江瑤柱 Dried Japanese Scallop日月魚 Asia Moon Scallop 蝦乾
Dried Shrimp蠔豉 Dried Oyster淡菜 Dried Mussel蜆 Dried Cclm海參 Dried Cucumber章魚
Dried Octopus魷魚 Dried Squid墨魚 Dried Cuttle Fish海蜇 Jelly Fish沙蟲乾 Clamworm海龍海馬海
雀海星舐蛇 Sea Snake鱷魚肉 Crocodile Meat山瑞裙 Wattle-necked Softshell Turtle花膠 Fish Maw魚
翅 Shark Fin鹹魚與魚乾 Salty and Dried Fish海藻 Seaweed

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>