

<<经典家常鱼虾鲜>>

图书基本信息

书名：<<经典家常鱼虾鲜>>

13位ISBN编号：9787501978403

10位ISBN编号：7501978409

出版时间：2011-1

出版时间：轻工

作者：本书编写组

页数：96

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>

## <<经典家常鱼虾鲜>>

### 内容概要

本书共分两章，第一章“说说鱼虾”，内容包括：常见的鱼；鱼的营养；鱼的选购；鱼的处理；常见的虾；虾的营养；虾的选购；虾的处理；鱼虾的保鲜；鱼虾的烹调；最佳烹饪法；常用烹饪法；调味料。

第二章“鱼虾美味”，78道左右鱼虾类菜肴。

<<经典家常鱼虾鲜>>

作者简介

爱美食，会做菜的人自己写的菜谱。

## &lt;&lt;经典家常鱼虾鲜&gt;&gt;

## 书籍目录

PART 16 说说鱼虾7 常见的鱼13 常见的虾15 鱼虾的保鲜16 鱼虾的烹调PART 218 鱼虾美味78道19 淡水鱼1 苦瓜鲈鱼煲20 清蒸鲈鱼21 豆瓣鱼22 糖醋鲤鱼23 酸菜鱼24 红烧鱼块25 豆豉鲤鱼段26 芪烧活鱼2 鲤鱼汤2 葱油鱼2 啤酒鱼30 西湖醋鱼31 菊花鱼32 油浸鱼33 松子鱼34 鲫鱼豆腐汤35 干烧鲫鱼36 家常焖鲫鱼3 干炸小鲫鱼3 原汁白鲢3 酥鱼40 砂锅鱼头41 清蒸武昌鱼42 宋嫂鱼羹43 松鼠鳜鱼44 豆瓣乌江鱼45 剁椒鱼头46 蒜香黄辣丁4 葡萄鱼4 炒鳝糊49 海水鱼4 糖醋带鱼50 红烧带鱼51 干炸带鱼52 带鱼南瓜汤53 萝卜干炖带鱼54 红烧平鱼55 干烧平鱼56 雪笋平鱼5 热窝鱼5 鳕鱼排5 三文鱼沙拉60 干炸小黄鱼61 家常烧黄鱼62 侉炖黄鱼63 焦熘黄鱼64 虾64 番茄焖虾65 油焖大虾66 米酒炒大虾6 花样蒜香虾6 干煎蒜子大虾6 龙井茶香虾 0 炸河虾 1 蝴蝶虾 2 水晶虾仁 3 西兰花炒虾仁 4 腰果虾仁 5 清炒虾仁 6 香辣基围虾 白灼基围虾 家常炒虾 蒜香皮皮虾80 其他海鲜 0 蛤蜊豆腐汤 1 爆炒蛤蜊 2 素爆鱿鱼 3 青椒爆鱿鱼 4 豆豉鱿鱼 5 鱿鱼炒豆角 6 缤纷鱿鱼丝 凉拌海蜇 萝卜丝海蜇头 葱烧海参 0 海参木耳小豆 1 凉拌海带 2 冬瓜海带汤 3 玉米海带排骨 4 干贝扒菜胆 5 干贝冬瓜 6 海鲜全家福

## <<经典家常鱼虾鲜>>

### 编辑推荐

常吃的常做的美食佳肴，不求多，但求实。

<<经典家常鱼虾鲜>>

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>