

<<领鲜滋味>>

图书基本信息

书名：<<领鲜滋味>>

13位ISBN编号：9787504851727

10位ISBN编号：7504851728

出版时间：2009-1

出版时间：农村读物

作者：双福

页数：79

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>

## <<领鲜滋味>>

### 内容概要

新鲜、乐趣、快捷，美食也可以！

传说中，有一种味道，每个尝过的人都会久久回味、终身难忘。

于是很多人苦苦追寻它、研究它，有一天，大家给这种味道起了一个美妙的名字：“鲜香”。

鲜有百味，其秘诀不只于原料本身，还有烹饪手法带来的鲜感觉，是从嗅觉到触觉的多重享受。如果说鲜是夏夜海边那凉爽的风，香则是丝丝凉意中手里那杯温暖浓郁的卡布其诺，从触感上的美好到精神上的享受，一样都不能少。

鱼、虾、蟹、螺、贝、参……本书中，各类家常河海鲜食材齐上阵，由大厨将其烹制成一道道中外鲜味美食：菜肴、寿司、匹萨、意大利面、汤饮……您想要的鲜美滋味一次囊括。

同时，书中不仅教授如何利用容易购买到的原料、简单快捷的方法，烹制出漂亮、味鲜、安全卫生的菜品，更传达出一种理念，让您体会新鲜的生活态度，用滋味来“领鲜”生活！

动员自己的视觉、嗅觉、味觉，齐齐获得享受，并且方法简单，不耗费多少时间，这样的菜品怎样获得？

就让《领“鲜”滋味》帮你实现！

当你亲手做成了一道鲜美菜品，别忘了精心布置一下享受它的环境，用新鲜的方式享受新鲜的食物，一定能体会到生活不一样的惊喜！

## &lt;&lt;领鲜滋味&gt;&gt;

## 书籍目录

写在前面鲜味总动员无虾无蟹不成鲜油爆虾家常炒青虾腐乳虾酸奶虾串乳酪蒸虾仁水晶虾仁椒盐虾梅菜大虾姜汁虾虎啤酒虾海鲜豆腐盒白灼基围虾萝卜丝炖青虾虾酱肉末芸豆虾酱猪排蒜茸蒸夏贝蚝油扇贝油泼毛鲜大酱炖海鲜哈蜊炒冬瓜干辣蛤蜊开箱寻宝微波烤蛤蜊萝卜炖海蟹姜汁活蟹清蒸大闸蟹上海醉蟹炒芙蓉蟹油酱毛蟹黑米蒸毛蟹葱拌八带蛸白灼鲜鱿鱼酥炸鱿鱼圈凉拌海蜇头糖醋蛰头菜心拌蛰丝翡翠海鲜盏酱爆泥螺糖醋海参椰盅海皇炒蚬黄原汁蛤蜊泡菜鲜蛤鸡无鱼不成鲜西湖醋鱼松仁鱼丁三鲜熘鱼片红烧带鱼豆瓣酱烧肥鱼麒麟鲈鱼锦绣鱼球油炸带鱼清蒸鲳鱼辣烧鲑鱼茄子银鱼炒鸡蛋柠檬蒸鲩鱼沙锅鱼头清炒双银韭菜炒银鱼铁板浇汁鱼老妈子带鱼鱼头炖豆腐凉拌鱼丝红扒鱼肚豆浆鱼片氽鲑鱼丸子北极贝刺身金枪鱼刺身三文鱼子刺身, 飞鱼子刺身鲍鱼刺身盐烤鲑鱼加吉鱼料理虾虎寿司八爪鱼寿司墨鱼鸣门卷三文鱼寿司北极贝握寿司蟹棒寿司, 虾仁色拉寿司鱼肉蜜瓜寿司蛋饼卷飞鱼子寿司火腿虾仁饭团三文鱼翻卷梅花寿司蟹子手卷亲子海鲜盖饭铁火手卷鳗鱼手卷海鲜石锅拌饭鲑鱼饺子蛤肉合饼香蒜蛤蜊意粉韩式海鲜盖饭番茄海鲜炒饭烟熏三文鱼意粉海鲜意粉时蔬螺旋面色拉蛤蜊宽面鱿鱼虾仁意粉意大利菠菜宽面什锦杂果意粉蛋黄虾仁匹萨鳗鱼匹萨番茄金枪鱼匹萨清炖鱼头汤莼菜银鱼羹蛤蜊味噌汤白身鱼清汤蛤蜊冬瓜排骨汤蛤蜊疙瘩汤美味河海鲜怎么选

<<领鲜滋味>>

章节摘录

插图：

<<领鲜滋味>>

编辑推荐

《领“鲜”滋味》引领新“食”尚，逛“街”选美味。

<<领鲜滋味>>

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>