

<<常见食材的128种做法>>

图书基本信息

书名：<<常见食材的128种做法>>

13位ISBN编号：9787535643391

10位ISBN编号：7535643396

出版时间：2011-3

出版时间：湖南美术出版社

作者：犀文图书

页数：139

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>

<<常见食材的128种做法>>

内容概要

《常见食材的128种做法(水产品篇)》针对普通家庭，向您介绍了128例水产类菜肴，每例菜式均配有用料配比、制作方法、菜肴特点、制作技巧。并附有成品图，一看就懂，一学就会。书中还介绍了水产品的相关营养知识。

本书内容科学实用，可供广大家庭、餐馆、烹饪爱好者参考使用。

<<常见食材的128种做法>>

书籍目录

鱼的营养价值
处理鱼的技巧
彩熠黄鱼
白果炒鱼花
白汤鲫鱼
包公鱼
菠菜生姜鱼头汤
参归鲳鱼汤
拆烩鲢鱼头
潮州大鱼丸
潮州蒸鱼
炒鳊鱼冬笋
炒醋鱼块
炒乌鱼球
如何挑选一条好鱼
豉汁蒸鱼头
葱炆草鱼段
葱辣鱼
翠竹粉蒸鱼
大福鱼
大蒜焖鲑鱼
当归鲤鱼汤
党参炖黄鳝
冬菜蒸鳊鱼
冬菇杞子蒸甲鱼
豆腐炖鱼头
豆腐焖泥鳅
豆辣蒸鱼
炖黄鱼
炖奶鲫鱼
炖鳝酥
剁椒蒸鱼头
仔姜田鸡
福寿临门
煎鱼有秘诀
锅熠银鱼
红焖加吉鱼
红烧黄花鱼
红烧鱼块
红小豆焖鲤鱼
红枣北芪炖鲑鱼
烩酸辣鱼丝
家常熬鱼
煎封鲳鱼
煎糟鳗鱼

<<常见食材的128种做法>>

郊外大鱼头
椒盐鱼条
金腿鲫鱼
金针熏鱼
酒焖全鱼
酒香焖鱼
苦中作乐
鲈鱼炖姜丝
罗锅鱼片
蒸鱼的七个秘密
萝卜炖鲤鱼
萝卜氽鲫鱼
梅菜蒸鱼尾
焖黄鱼
木瓜烧带鱼
浓汤裙菜煮鲈鱼
烹刀鱼
平锅福寿鱼
脯酥鱼片
千岛湖红烧鱼头
茄子蒸鱼片
芹菜炒鱼松
清烩鲈鱼片
清蒸黄花鱼
清蒸立鱼
清蒸鲈鱼
清蒸武昌鱼
秋水芙蓉
软熘鲈鱼
烹鱼小技巧
三丝蒸白鳝
砂蔻蒸鱼
石湾鱼腐
水煮鳝鱼
水煮鱼片
松仁百合炒鱼片
宋嫂鱼羹
酥焖鲫鱼
太湖银鱼
陶都鸳鸯鲩鱼
五彩鱼片
五柳鱼
鲜炒鱼片
鲜菇鱼片
咸鱼蒸茄子
香菇鱼球汤
香滑鲈鱼球

<<常见食材的128种做法>>

香辣麻仁鱼条
香糟带鱼
做鱼技巧三则
香糟烧鲤鱼
雪里蕻黄鱼
雪花鱼丝羹
银鱼稀卤豆花
油焖武昌鱼
鱼羊炖时蔬
砸鱼汤
糟熘鱼白
炸熘鳊鱼
榨菜蒸鲈鱼
蒸鳊鱼
蒸鱼豆花
陈皮汤浸鲢鱼
大蒜煮甲鱼
粉蒸泥鳅
山药烩鱼头
锅焖蕨菜鱼卷
胶东酥鱼
龙鱼烧豆腐
鱼肉烹调技巧
红烧鱼尾
西红柿烧鲫鱼
煎封黄鱼
鱼头冻豆腐
我国鱼种分布
枸杞子烧鲫鱼
红烧鲳鱼
红烧带鱼
椒香乌鱼块
鱼鳞的作用和种类
紫玉米烧鱼块
豆瓣焖鳝鱼
红焖鲩鱼
糖醋鲜鱼
河虾烧墨鱼
红烧鱼皮
食鱼误区
红烧鳝片
干烧鲳鱼
干烧黄鱼
大蒜蚝豉
酸辣海参
面筋烧生蚝
蒜苗烧河蚌肉

<<常见食材的128种做法>>

<<常见食材的128种做法>>

章节摘录

版权页：插图：

<<常见食材的128种做法>>

编辑推荐

《常见食材的128种做法:水产品篇》：128例菜+128个营养功效+128个贴心提示。
香气四溢，胃口大开，吃了更聪明。
操作简便，图文并茂，一书在手，烹饪不愁。

<<常见食材的128种做法>>

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>