

<<四川美味鱼肴200例>>

图书基本信息

书名：<<四川美味鱼肴200例>>

13位ISBN编号：9787536447752

10位ISBN编号：7536447752

出版时间：2001-8

出版时间：四川科学技术出版社

作者：王启武

页数：241

字数：160000

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>

<<四川美味鱼肴200例>>

内容概要

本书分为创新篇、传统篇和药膳篇，各篇分别介绍了淡水鱼川式美味佳肴200例，每例均详细地介绍了所用原料（主、辅、调料）、烹调技法、工艺过程、成菜特点。

本书最大限度地收集了川菜烹鱼的各种技法、味型以最新创制流行的一些菜式。

笔者在介绍工艺过程时，往往点出关键之处，使读者能免走或少走弯路，烹制出满意的鱼肴。

此外，本书附录中还介绍了四川淡水鱼的特征、营养成分、质量鉴别以及初步加工的要点等基本知识。

本书适合专业烹饪人员，烹饪业余爱好者以及广大家庭消费阅读，并可作为各类烹饪学校，短训班的教材使用。

<<四川美味鱼肴200例>>

书籍目录

传统篇 四上鱼片 椿蕺鱼丝 椒麻鱼丝 五香熏鱼 豆豉鱼 糟醉鱼条 冰糖鱼丁 花椒鱼丁 芝麻鱼丝 陈皮鱼块 椒盐酥鱼 葱酥鲫鱼 糖醋渍鱼 酥鱼 五香鳝片 椒盐鳅鱼 宫保鱼丁 金银玉米鱼 醋熘鱼丁 香花鱼丝 芹黄鱼丝 菊花鱼丝 辣子鱼丁 鲜熘鱼片 糖醋酥鱼片 茄汁鱼条 茄汁鱼肉卷 酥桃鱼 豆芽鱼饼 蚕豆鱼糕 叉烧鱼 脆皮鱼卷 酥炸鱼排 软炸鱼糕 高丽鱼片 炸熘鱼丸 鞭炮鱼 葡萄鲜鱼 糖醋脆皮鱼 松鼠鱼 松籽鱼 菊花鱼 锅巴鱼片 锅贴鱼片 富贵鱼 吉庆鱼珠 双色鱼丸 乡球鱼圆 雪花鱼淖 芙蓉鱼片 蛋饺鱼脯 鸭掌鱼丸 层层菜鱼 白菜鱼肉卷 麒麟鱼 白汁鲜鱼 白汁五柳鱼 干烧岩鲤 干烧子鱼 炆锅鱼

<<四川美味鱼肴200例>>

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>