

<<学做虾蟹贝128例>>

图书基本信息

书名：<<学做虾蟹贝128例>>

13位ISBN编号：9787543676497

10位ISBN编号：7543676494

出版时间：2011-12

出版时间：青岛出版社

作者：美食生活工作室 编

页数：71

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>

<<学做虾蟹贝128例>>

内容概要

简单·易学·易做

讲解详细，步步分解，人人都会做

营养·美味·健康

科学配膳，口味多样，味道不一般

<<学做虾蟹贝128例>>

书籍目录

关于虾蟹贝

如何选购河虾和海虾?

巧辨养殖虾与海捕虾

虾的预处理

如何选购虾米、虾皮?

巧选贝类

如何挑选螃蟹?

巧辨雌、雄蟹

螃蟹预处理

学做虾

虾仁拌黄瓜丁

虾仁拌三鲜

卤水青虾

虾仁拌苦瓜

莴笋炆虾仁

铁板串烧虾

糖醋红袍虾

黑胡椒蒜蓉烤虾

翡翠炸虾球

煎封大虾

美极焗鲜虾

蒜泥蒸虾

椒盐虾

夏日三杯虾

茄汁虾仁

北极虾炒菜花

干烧虾仁

滑蛋虾仁

翡翠虾仁滑蛋

什锦藕丁炒虾

葱爆虾球

红袍如意虾

软炸虾仁

宫保虾仁

荷兰豆炒虾球

鲜虾烩冬蓉

.....

学做蟹

学做贝类

<<学做虾蟹贝128例>>

章节摘录

版权页：插图：如何选购河虾和海虾？

河虾：应该挑选活蹦乱跳、色泽青灰、外壳清晰呈透明状的河虾。

虾头与虾体连接紧密，虾肉致密有弹性，尾节伸屈自如。

质量差的河虾，色泽灰白，不透明，头体连接松散，甚至脱落，虾肉缺乏弹性。

海虾：应该挑选眼球突出饱满、虾壳清晰、头体连接紧密、虾肉有韧性的。

质量差的海虾，头体连接松散，甚至脱落。

巧辨养殖虾与海捕虾 海捕虾与养殖虾相同大小、同样鲜度时，海捕虾的价格都要远远高于养殖虾。

养殖虾：须很长，虾头部虾枪长，齿锐，质地较软。

海捕虾：虾须短，虾头部虾枪短，齿钝，质地坚硬。

虾的预处理 去虾线 虾线是虾的消化道，在虾的背部。

有的很黑，有的则颜色很淡，几乎看不出来，颜色深浅与其中脏东西的成分和数量有关。

虾线会影响虾的口感，尤其白灼时会掩盖虾的清甜味，故一定要去除虾线后再烹制。

虾仁菜肴因为清淡爽口，易于消化，老幼皆宜，而深受食客欢迎。

市场上出售的虾仁，大多是速冻制品，口感比不上新鲜虾仁，而且如果解冻方法不当，就会使鲜味尽失。

因此如果有条件，用鲜虾来剥虾仁是最好的选择。

剥虾仁看似复杂，其实一点儿也不难。

如何选购虾米、虾皮？

虾米：应该挑选表面清洁，大小均匀，色泽红黄，有光泽，味略咸，有虾米固有的鲜味，无搭壳，无杂质，肉质紧密坚硬的。

变质的虾米，表面潮湿发黏，色泽暗淡无光，肉质松软，有哈喇味和氨水味。

虾皮：应该挑选外表清洁干燥，色泽淡黄，体形完整，头体连接紧密，尾部弯曲呈钩状的。

变质的虾皮，外表污秽，潮湿发黏，有哈喇味和氨水味。

巧选贝类 蛤蜊：蛤蜊要选活的。

活蛤蜊双壳紧闭，用手掰不开，壳开时触之会合拢；用两蛤蜊相撞击时会发出清脆的响声。

扇贝：新鲜扇贝其壳的颜色比较鲜艳，闻之有清新的海味。

牡蛎：宜选牡蛎肉有色泽、略呈鲜灰色或淡黄色且饱满有弹性、边缘褶皱处颜色深黑的牡蛎。

<<学做虾蟹贝128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>