

<<学做海河鱼128例>>

图书基本信息

书名：<<学做海河鱼128例>>

13位ISBN编号：9787543676503

10位ISBN编号：7543676508

出版时间：2011-12

出版时间：青岛出版社

作者：美食生活工作室

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>

## <<学做海河鱼128例>>

### 内容概要

《边学边做系列-学做海河鱼》，“边学边做”系列图书共计20本，内容涵盖小炒、凉拌、汤煲、面点、锅仔、饮品、豆浆、素菜、肉菜、川菜、鱼、虾蟹贝及各种家常菜等，菜品做法讲述详尽，易学易做；图片精美，令人胃口大开；开本精致小巧，便于阅读。一册在手，帮助您的餐桌更加丰富多彩！

## <<学做海河鱼128例>>

### 书籍目录

#### 高手教您巧做鱼

怎样挑选淡水鱼?

怎样挑选海鱼?

河鱼巧剖洗

巧洗带鱼

巧洗黄鱼

怎样烹鱼才解腥又入味?

巧炖鲜鱼

巧做鱼汤

巧做鱼丸

巧存鲜鱼肉

#### 学做淡水鱼

三鲜青鱼片

糖醋鱼花

花椒鱼片

葱椒草鱼条

鱼头炖豆腐

青椒炒鱼片

沙锅鱼头

酸汤鱼腰

豆腐丝瓜鳊鱼头汤

辣香花鲢鱼头

白浇鳊鱼头

拆烩鳊鱼头

糖醋鲤鱼

大干干烧鱼

麻辣毛血旺鱼片火锅

豆瓣鱼

酱汁鱼

香菜皮蛋浸鲤鱼

番柠烧鲫鱼

木耳蒸鲫鱼

黄豆芽炖鲫鱼

鲫鱼番茄汤

山药鲫鱼汤

羊排炖鲫鱼

铁板鲇鱼

鲇鱼炖茄子

.....

#### 学做海水鱼

## <<学做海河鱼128例>>

### 章节摘录

怎样挑选淡水鱼？

常见的淡水鱼有草鱼、青鱼、鲢鱼、白鱼、鲤鱼、鳙鱼、银鱼、鲈鱼、鳊鱼等。

优质新鲜的淡水鱼，眼球突出，角膜透明，鱼鳃色泽鲜红，鳃丝清晰，鱼体鳞片完整有光泽，不易脱落，鱼肉坚实，有弹性。

质量差的淡水鱼，眼球塌陷，角膜混浊，鱼鳃呈暗红或灰白色，体表有腥臭的黏液。

鱼体的鳞片无光泽，不完整，容易脱落。

鱼肉松软，骨骼和肉分离，鱼腹部膨胀。

怎样挑选海鱼？

优质新鲜的海鱼，眼球外突，饱满透明，鳃部呈鲜红色。

鳃丝清晰可见。

鱼的色泽保持活鱼固有的颜色，肌肉组织紧密有弹性，腹部完整，无烂肚。

无异味。

劣质的海鱼，眼球塌陷，角膜混浊，鳃暗红或灰白色。

附有混浊的黏液，有酸臭味和陈腐味，肌肉组织松软。

无弹性，骨肉脱离。

这样的海鱼不可食用。

河鱼巧剖洗 在剖洗各种河鱼时，千万不要弄破鱼胆。

鱼胆如果弄破了，鱼肉会有苦味。

如果不小心弄破了鱼胆，只要立即在鱼肉上涂一些酒或小苏打，再用清水冲洗，就可以去掉鱼肉的苦味。

有些河鱼常带有泥土腥气，可把剖洗好的鱼放在盛有清水的容器中，再放入少量的醋和胡椒浸泡后再烹制，可减少泥土腥气。

巧洗带鱼 一般先刮带鱼身上的鱼鳞。

在刮鱼鳞时，不能用力过大，否则会刮破鱼皮，影响做菜。

鱼鳞刮完后，用剪刀沿着鱼背剪去背鳍。

再用剪刀沿着鱼的口部至脐部剖开，挖去内脏和鱼鳃，切去鱼的尖嘴和细尾，然后用清水把鱼身冲洗干净。

如果带鱼的表面很脏，可用淘米水先擦洗干净，然后再用清水中洗。

.....

<<学做海河鱼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>