

<<海鲜制作>>

图书基本信息

书名：<<海鲜制作>>

13位ISBN编号：9787806198315

10位ISBN编号：7806198318

出版时间：1999-10

出版时间：广西科学技术出版社

作者：秦一洲（阿二）编

页数：132

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>

<<海鲜制作>>

内容概要

《海鲜制作》内容有：怎样煎酿鲮鱼、百花酿苦瓜与煎酿明虾、生煎咸鱼肉饼、海鲜保鲜方法、虾胶泡制方法、蒸乌头鱼记住鱼身要抹盐、劏桂花鱼的方法、梅子蒸鲮鱼与豉汁蒸鱼云、浸鱼的方法等。
希望它能成为你厨房里的好帮手。

<<海鲜制作>>

书籍目录

怎样煎酿鲮鱼百花酿苦瓜与煎酿明虾生煎咸鱼肉饼海鲜保鲜方法虾胶泡制方法蒸乌头鱼记住鱼身要抹盐刹桂花鱼的方法梅子蒸鲮鱼与豉汁蒸鱼云浸鱼的方法用榄角蒸鱼·应用蒜茸起锅虾仁扒豆苗咖喱鱼的制作方法黄鳝苦瓜汤蒸金钱片榄仁什锦虾仁北菇鱼唇煲芥兰炒鱼条冬菇焖水鱼什锦炒鱼丝脆炸香蕉鱼青丸南瓜蒸鱼西湖鲩鱼酥鲷鱼绍茶焖酿鲮鱼荷叶汁煮塘角鱼嫩鸡水鱼汤虾米苦瓜皮拌海蜇沙锅鲤鱼虾胶蒸酿土鱿河蚌多样烹制法姜葱焗鲩鱼黄花鱼制作法鲭鱼制作法鳝鱼去骨方法清蒸龙虾怎样煮蟹都美味·但以原只蒸最好红烧带鱼勿加味精·热水煮会较腥色红墨鱼质欠佳·干品忌潮要干爽鲩鱼腥味重·烹煮时要多放姜葱对虾大只肉多·可以一虾三吃香煎文蛤饼文蛤即捕即煮·炒时要火猛油热炸鲮鱼球·加腊肉·炸好趁热吃尝一口便停不了烟熏鲮鱼韭王冬菇瑶柱羹葱爆蛤蜊前先放水中养1天.....

<<海鲜制作>>

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>