

<<海鲜料理大全-选购/保存/料理>>

图书基本信息

书名：<<海鲜料理大全-选购/保存/料理>>

13位ISBN编号：9787811200263

10位ISBN编号：7811200260

出版时间：2006-11

出版时间：汕头大学出版社

作者：新凤凰工作室

页数：159

字数：100000

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>

<<海鲜料理大全-选购/保存/料理>>

内容概要

这是一本真正的海鲜料理大全，鳕鱼，草鱼，鲤鱼，牡蛎，鲍鱼，龙虾，海参，鱿鱼，章鱼……本书教你如何对它们进行选购、保存以及制作相应的配对料理，助你轻松尝鲜……

书籍目录

第一篇 鱼 将好鱼带回家 好鱼配好料 鱼料理必备锅具, 炉具 比目鱼意大利面 香草煎比目鱼 蒜煎皇帝鱼 烤秋刀鱼 日式香煎沙丁鱼 奶酪沙丁鱼 萝卜丝鱼汤 蒲烧秋刀鱼 肉片鱼卷 炸黄鱼球 清蒸黄鱼 红烧黄鱼 香煎黄鱼 干煎黄鱼 老咸菜烧黄鱼 松鼠黄鱼 鲔鱼凉面 山药鲔鱼 紫苏鲔鱼 梅香鲔鱼沙拉 安神鲔鱼粥 笋蒸鲔鱼 鲔鱼生菜汤 糖醋鱼片 子姜红鲔 茄汁鱼片 酒酿鲔鱼 豆豉蒸鲔鱼 味哩煎鲔鱼 鳕鱼粥 番茄鳕鱼 香辣麻婆鱼片 豆酥鳕鱼 烟熏鳕鱼 奶汁鳕鱼 酱淋白带鱼 清烧白带鱼 蒲瓜干白带鱼炖汤 糖醋白带鱼 瓜绵虱目鱼 蒲烧鱼肚 豆豉虱目鱼 酱烧虱目鱼 姜丝鱼肚 破朴子蒸鱼 梅子蒸鱼 鱼跃龙门 杏鲍菇烤鲈鱼 香蒸鲈鱼 牛奶烧鱼片 清蒸鲈鱼 纸包鲈鱼 泰式柠檬鱼 香草烤鲈鱼 清炖鲈鱼 芙蓉鱼卷第二篇 虾 鲜虾购买料理情报第三篇 蟹 螃蟹购买料理情报第四篇 贝 贝类购买料理情报第五篇 软体 软体购买料理情报

章节摘录

插图

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>