

<<名厨鱼头菜>>

图书基本信息

书名：<<名厨鱼头菜>>

13位ISBN编号：9787503836855

10位ISBN编号：7503836857

出版时间：2004-1

出版时间：中国林业出版社

作者：刘自华 编

页数：193

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>

<<名厨鱼头菜>>

前言

随着人们饮食观念的更新和充实，已往深得人们喜食的大鱼大肉已失去了昔日的诱惑（在大多数人的心目中是这样的），人们的饮食观念发生了很大转变，在经意不经意中开始对那些以前少有人问津的被视作“另类”的食品产生了浓郁的情趣。

鱼，不再挑肉厚的地方吃，而是择食鱼的“边边角角”。

如鱼头、划水、鱼白、鱼子及鱼肚都成了人们喜爱的美食。

因为此时的鱼肉已不再是人们解馋充饥之物了。

鱼头以它那固有的醇鲜口味，独到的细嫩口感，丰厚的补益之功，越来越为人们所青睐，无论在酒店、餐厅，还是在一般家庭，无不为其美味美感所吸引。

笔者在漫长的司厨实践中，曾做红了两款鱼头菜肴，是南味的拆烩鲢鱼头和北方的沙锅鲢鱼头。

在充分认识到人们饮食观念的新变化，结合笔者30余年的实践经验的基础上，总结编写了以家庭司厨为主要读者对象的《名厨鱼头菜》一书。

本书就鱼头菜的用料、制作、特点和名厨心得做了详细的介绍，文字简练，层次分明，实用性强，是百姓家庭的好帮手。

<<名厨鱼头菜>>

内容概要

鱼头以它那固有的醇鲜口味，独到的细嫩口感，丰厚的补益之功，越来越为人们所青睐，无论在酒店、餐厅，还是在一般家庭，无不为其美味美感所吸引。笔者在漫长的司厨实践中，曾做红了两款鱼头菜肴，是南味的拆烩鲢鱼头和北方的沙锅鲢鱼头。在充分认识到人们饮食观念的新变化，结合笔者30余年的实践经验的基础上，总结编写了以家庭司厨为主要读者对象的《名厨鱼头菜》一书。

<<名厨鱼头菜>>

书籍目录

前言鱼头菜的制作
 红枣煨鱼头 板栗煨鱼头 泡椒烧鱼头 酸菜焖鱼头 烧东坡鱼头 榨菜焖鱼头 百合烧鱼头 豆角烧鱼头 臊子焖鱼头 冬菜烧鱼头 芽菜烧鱼头 泡菜焖鱼头 白菇烧鱼头 血旺烧鱼头 宫保烧鱼头 鱼香烧鱼头 鱼头素腰花 鱼头黑豆腐回锅烧鱼头 黑椒烧鱼头 鱼头涮时蔬 鱼汁泡馒头 啤酒煨鱼头 黄酒煨鱼头 红酒煨鱼头 山椒焖鱼头 豆豉焖鱼头 豉椒焖鱼头 豉椒蒸鱼头 陈皮焖鱼头 爽口蒸鱼头 川椒辣鱼头 孜然炒鱼头 茄汁熘鱼头 鱼香熘鱼头 番茄烧鱼头 南瓜煨鱼头 凉瓜烩鱼头 金菇烩鱼头 香菇烩鱼头 家常焖鱼头 酸辣烩鱼头 菊花烩鱼头 拆烩鲢鱼头 素鸡焖鱼头 鱼头干豆腐豆花烩鱼头 干丝焖鱼头 冻豆腐鱼头 豆花煮鱼头 鱼头油豆腐黄焖豆腐鱼 麻辣豆腐鱼 季豆焖鱼头 粉条辣鱼头 剁椒蒸鱼头 酥焖鲢鱼头 红烧鲢鱼头 豆瓣鲢鱼头 干烧鲢鱼头 葱烧鲢鱼头 肉片鲢鱼头 姜汁蒸鱼头 姜汁烧鱼头 糊辣姜汁鱼头 泡丝面椒麻蒸鱼头 红油蒸鱼头 腌香椿鱼头 姜芽焖鱼头 荷叶蒸鱼头 红苕蒸鱼头 平菇炖鱼头 菜心炖鱼头 粉丝炖鱼头 连锅炖鱼头 虫草炖鱼头 乌龙焖鱼头 龙井焖鱼头 滑菇炖鱼头 萝卜1、丝鱼头 醋椒炖鱼头 酸菜炖鱼头 百合炖鱼头 枸杞炖鱼头 桂圆炖鱼头 红枣炖鱼头 山药炖鱼头 党参炖鱼头 人参炖鱼头 鱼头泡花卷 淮山炖鱼头 洋参炖鱼头 当归炖鱼头 大蒜焖鱼头 蚝油焖鱼头 腊肉炖鱼头 梅菜烧鱼头 侉炖鲢鱼头 魔芋烧鱼头 冬瓜炖鱼头 滋利、炖鱼头 尖椒焖鱼头 辣子炒鱼头 醋焖鲢鱼头 菊花炖鱼头 香芋鱼头 煲沙锅炖鱼头 中虾炖鱼头 山椒酸菜鱼 过江蒸鱼头 鱼头涮百叶 鱼头涮泥鳅 鱼头涮黄鳝 葱酥鲢鱼头 麻酱鲢鱼头 椒蓉鲢鱼头 怪味鲢鱼头 五柳鲜鱼头 糖醋鲢鱼头 西湖醋鱼头 杏仁鲢鱼头 粉皮焖鱼头 什锦烧鱼头 豉汁蒸鱼头 花仁烧鱼头 鱼头涮黄喉 银杏烧鱼头 芹黄烧鱼头 黄豆烧鱼头 蒜泥蒸鱼头 青菜炖鱼头 花椒烧鱼头 酱汁烧鱼头 红根焖鱼头 榨菜炖鱼头 蚝汁鱼头 煲粉皮辣鱼头 拉皮麻辣鱼 豆片辣鱼头 粉丝辣鱼头 豆芽辣鱼头 米酒烧鱼头 水煮鲢鱼头 鱼头打边炉 牛肚辣鱼头 滋补鱼头 锅鱼头 猫耳朵鱼头 龙口粉鱼头 麻辣面鱼头 乌冬面鱼头 绿豆面 西芹鱼头 面鱼头 臊子面鱼头 酸辣粉鱼头 泡豆花鱼头 泡面片鱼头 泡米饭鱼头 玉米饼鱼头 泡大饼鱼头 泡窝头 辣味汁鱼头 鱼头辣素丸 文蛤鲢鱼头 肉末萝卜鱼 萝卜辣鱼头 豉椒萝卜鱼 豉汁萝卜鱼 萝卜干鱼头 奶汤炖鱼头 咖喱蒸鱼头 咖喱鲢鱼头 蒸虾酱鱼头 虾球酱鱼头 鱼丁酱鱼头 鱼酱蒸鱼头 糟辣烧鱼头 糟辣蒸鱼头 酸辣酱鱼头 酸辣蒸鱼头 蒜蓉酱鱼头 蒜酱蒸鱼头 豉油烧鱼头 豉油蒸鱼头 罐焖鲢鱼头 花雕辣鱼头 二冬焖鱼头 三鲜烧鱼头 多味鲢鱼头 三杯焖鱼头 鱼皮焖鱼头 香辣焖鱼头 尾豉椒焖鱼头 尾干烧焖鱼头 尾成菜焖鱼头 雪菜烧鱼头 豆瓣烧鱼头 尾海白菜鱼头 茄皮鲢鱼头 三丝炖鱼头 冬瓜炖鱼头 大烩鲢鱼头 清蒸鲢鱼头 洋葱烧鱼头 附：绿色厨小常识

<<名厨鱼头菜>>

章节摘录

插图：制菜时，大蒜的量要够，稍炸，要烧扒，切勿有硬心，否则会有生蒜味；鱼头要洗干净，用热油稍炸。

1.花鲢鱼头1只（750克左右），大蒜瓣40只，葱姜共30克。

2.黄酒1/3杯，酱油1茶匙，白糖1茶匙，鸡精1茶匙，精盐1/2茶匙，胡椒粉1/2茶匙，水淀粉1汤匙。

1.鱼头收拾干净，从中间切开，放入热油中稍炸，捞出。

2.大蒜剥净表皮；葱姜剥净表皮，切片。

3.锅烧热，放入烹调油适量，葱姜下锅，炸出香味出不用，蒜瓣下锅，小火炸至稍有浅黄色，烹入黄酒、酱油，添入开水2/3杯，放入鱼头、白糖、鸡精、精盐、胡椒粉，小火烧扒，勾入水淀粉，汤汁收稠即可。

此菜以鲜活的花鲢鱼头为主要原料，佐以蒜籽合制而成；色泽红亮，汁浓味厚，肉质酥烂。

威鲜回甜，蒜香浓郁，食之不腻，为家庭佐餐之美味佳肴。

<<名厨鱼头菜>>

媒体关注与评论

前言随着人们饮食观念的更新和充实，已往深得人们喜食的大鱼大肉已失去了昔日的诱惑(在大多数人的心目中是这样的)，人们的饮食观念发生了很大转变，在经意不经意中开始对那些以前少有人问津的被视作“另类”的食品产生了浓郁的情趣。

鱼，不再挑肉厚的地方吃，而是择食鱼的“边边角角”。

如鱼头、划水、鱼白、鱼子及鱼肚都成了人们喜爱的美食。

因为此时的鱼肉已不再是人们解馋充饥之物了。

鱼头以它那固有的醇鲜口味，独到的细嫩口感，丰厚的补益之功，越来越为人们所青睐，无论在酒店、餐厅，还是在一般家庭，无不为其美味美感所吸引。

笔者在漫长的司厨实践中，曾做红了两款鱼头菜肴，是南味的拆烩鲢鱼头和北方的沙锅鲢鱼头。

在充分认识到人们饮食观念的新变化，结合笔者30余年的实践经验的基础上，总结编写了以家庭司厨为主要读者对象的《名厨鱼头菜》一书。

本书就鱼头菜的用料、制作、特点和名厨心得做了详细的介绍，文字简练，层次分明，实用性强，是百姓家庭的好帮手。

编者

2003年11月

<<名厨鱼头菜>>

编辑推荐

《名厨鱼头菜》：名厨打理绿色厨房系列。

<<名厨鱼头菜>>

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>