

<<家庭小海鲜/名厨打理绿色厨房系>>

图书基本信息

书名：<<家庭小海鲜/名厨打理绿色厨房系列(平装)>>

13位ISBN编号：9787503836862

10位ISBN编号：7503836865

出版时间：2004-01-01

出版时间：中国林业出版社

作者：刘自华 编

页数：196

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>

<<家庭小海鲜/名厨打理绿色厨房系>>

内容概要

海鲜实际上就是人们对海产品（也包括淡水产品）的一种时尚称谓。

它的品种繁多，有皇帝蟹、珍宝蟹、澳龙虾、鲍鱼、石斑鱼、响螺、三文鱼、志板鱼等名贵珍品，还有中低档的基围虾、甲鱼、大闸蟹、鳗鱼、生鱼、鲶鱼和海蛭、文蛤、贝尖、贻贝、蜗牛肉、鸭嘴鱼、带子、扇贝、海瓜子、海虹贝等一大批贝壳类产品。

我们习惯把中低档的小海鲜称为经济小海鲜，因为它们价格适中，鲜活程度高，而且制作的技术要求并不高，非常适合一般家庭制作。

实事求是地讲，海鲜身价的高低并不是它们鲜味程度的显示，如基围虾的口味口感并不亚于澳龙虾。

它们的价值主要体现在体积、形态和菜肴的制作方法上。

所以，海鲜并非全要高档的，吃海鲜也并非一定要到宾馆、酒楼。

在我们自己的厨房里，在您的手中，同样可以制作出鲜美的海鲜菜肴。

正是基于这一点，笔者结合30余年的司厨经验，编写了以家庭司厨为主要读者对象的《家庭小海鲜》一书。

《名厨打理绿色厨房系列：家庭小海鲜》所介绍的小海鲜取材方便，经济实惠，制作简便，实用性强。

若感兴趣，不妨试试，此书就是您的好帮手。

书籍目录

前言经济小海鲜的制作贻贝熘鲍片鱼皮烩鲍片蜗牛烩芽豆鲜贝烩芽豆贝尖熘芽豆海蛭熘芽豆鲜贝熘蚕豆黑椒墨鱼仔干烧墨鱼仔豆瓣墨鱼仔沙茶墨鱼仔芥末墨鱼仔豉椒墨鱼仔凉瓜墨鱼仔西芹墨鱼仔奶汤墨鱼仔泡椒墨鱼仔香菇墨鱼仔番茄墨鱼仔椒麻墨鱼仔陈皮墨鱼仔鱼香墨鱼仔鱼香竹节虾尖椒墨鱼仔蚝油墨鱼煲椒蓉墨鱼仔红油墨鱼仔糖姜墨鱼仔宫保墨鱼仔姜芽墨鱼仔蒜烧墨鱼仔川椒墨鱼仔蒜蓉拌鱼皮家常烧鱼皮豉椒烧鱼皮椒蓉拌鱼皮椒麻拌鱼皮麻辣拌鱼皮沙茶烧鱼皮.....

章节摘录

书摘

媒体关注与评论

前言随着人们生活水准的日渐提高，吃海鲜成了一种时尚。

因为海鲜味美，所以喜食的人越来越多。

但海鲜毕竟不能像猪肉炖粉条那样，人人都能吃得起。

其实，吃起吃不起只是一个过程，就像当初白灼基围虾只出现在饭店里，后来不也慢慢地进入了我们的家庭?还有那身价高贵的三文鱼，不也时不时地端上了我们自己的餐桌。

海鲜实际上就是人们对海产品(也包括淡水产品)的一种时尚称谓。

它的品种繁多，有皇帝蟹、珍宝蟹、澳龙虾、鲍鱼、石斑鱼、响螺、三文鱼、志板鱼等名贵珍品，还有中低档的基围虾、甲鱼、大闸蟹、鳗鱼、生鱼、鲶鱼和海蛭、文蛤、贝尖、贻贝、蜗牛肉、鸭嘴鱼、带子、扇贝、海瓜子、海虹贝等一大批贝壳类产品。

我们习惯把中低档的小海鲜称为经济小海鲜，因为它们价格适中，鲜活程度高，而且制作的技术要求并不高，非常适合一般家庭制作。

实事求是地讲，海鲜身价的高低并不是它们鲜味程度的显示，如基围虾的口味口感并不亚于澳龙虾。

它们的价值主要体现在体积、形态和菜肴的制作方法上。

所以，海鲜并非全要高档的，吃海鲜也并非一定要到宾馆、酒楼。

在我们自己的厨房里，在您的手中，同样可以制作出鲜美的海鲜菜肴。

正是基于这一点，笔者结合30余年的司厨经验，编写了以家庭司厨为主要读者对象的《家庭小海鲜》一书。

本书所介绍的小海鲜取材方便，经济实惠，制作简便，实用性强。

若感兴趣，不妨试试，此书就是您的好帮手。

编者

2003年11月

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>