

<<鱼类药用与美食制作>>

图书基本信息

书名：<<鱼类药用与美食制作>>

13位ISBN编号：9787508278827

10位ISBN编号：7508278828

出版时间：2013-2

出版时间：金盾出版社

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>

## <<鱼类药用与美食制作>>

### 内容概要

《鱼类药用与美食制作》分为两部分，第一部分介绍了我国常用鱼类的名称、别名、营养素、性味归经、功效及药用验方等内容；第二部分介绍了常用鱼类美食制作方法，包括主料、配料、调料、烹制方法、操作要点，适合从事相关研究工作的人员参考阅读。



## &lt;&lt;鱼类药用与美食制作&gt;&gt;

盐东坡鱼 蒜香东坡鱼 红烧东坡鱼 蒜烧石爬鮠鱼 葱油石爬鮠鱼 麻辣石爬鮠鱼 茶煮石爬鮠鱼 排骨烧红尾马梢鱼块 红焖红尾马梢鱼块 酸辣红尾马梢鱼块 烤红眼鱼 焖红眼鱼 油淋蒜蓉红眼鱼 三丝酸辣红眼鱼 酸辣红眼鱼块 红油蚝豉红眼鱼头 葱椒油菜红眼鱼丸 荷香江鳙鱼块 醋烹江鳙鱼 酥炸刨花鱼 腹中藏宝 醋烹刨花鱼 香炸花石鲫 蒜仔花石鲫 奶汤花石鲫 香辣花石鲫 香辣青鱼条 龙井青鱼片 鱼羊白菜卷 馋嘴青鱼 生吃狗鱼片 酱焖狗鱼块 塌蒸狗鱼片 清蒸刺鲃鱼丸 五花肉烧刺鲃鱼 细鳞鱼烧茄子 清炖细鳞鱼块 蚝油细鳞鱼盒 红油香辣罗非鱼 炸罗非鱼 奶汤罗非鱼 海参煨烧罗非鱼 烧煨武昌鱼 清蒸武昌鱼 鸡蓉菜胆武昌鱼 软煎武昌鱼 龙入白宫 酸辣泥鳅 豉椒泥鳅 干煸泥鳅 鸡汤汆松江鲈鱼 清烩鲈鱼片 红烧松江鲈鱼 清炖松江鲈鱼 虾子茴鱼山药条 椒油茴鱼片 三丝虾油茴鱼块 须鲫炖豆腐 凉粉拌须鲫鱼片 余哲罗鱼片 香辣哲罗鱼条 鲍汁哲罗鱼卷 软煎狮子鱼 沙茶狮子鱼 鲜香春韭草鱼丝 款冬花焗草鱼丝 鲲鹏展翅 百合煨草鱼 生虹鳊鱼片 虹鳊鱼献宝珠 老醋虹鳊鱼片 葱油虹鳊鱼 石鱼滑蛋 凉拌石鱼 石鱼蒸水蛋 香煎栉缎虎鱼 酸辣胡子鲇 胡子鲇炖豆腐 豆瓣胭脂鱼 胭脂鱼丁嫩豆腐 豌豆苗炒胭脂鱼条 香炸赤鳞鱼 清汆赤鳞鱼 葱香赤鳞鱼 酸辣赤鳞鱼 清蒸鸽子鱼 糟熘鸽子鱼片 干烧鸽子鱼 红焖鸽子鱼 葱烧雅鱼 珍珠雅鱼 茄汁雅罗鱼 蒜香雅罗鱼 琉璃雅罗鱼条 沙锅野鲮鱼 菠萝野鲮鱼片 香炸野鲮鱼球 雪菜野鲮鱼丁小炒 参芪湟鱼块 蚝油葱白湟鱼卷 酱蒸湟鱼干 干烧湟鱼 滑炒黄瓜鱼丁 红焖黄瓜鱼 麻辣黄瓜鱼 椒油鳊鱼丝 蚝油鳊鱼片 歌乐山鳊鱼段 川香回锅鳊鱼背 龙戏八珠 炒黑鱼片 芙蓉黑鱼丁 椒盐黑鱼 凉拌黑鱼丝 蚝豉嘉鱼 清蒸嘉鱼 酱汁香茅草鲈鲤 红焖鲈鲤 蒜香鲈鲤鱼片 香辣鲈鲤鱼 熘塘鳊鱼片 豉油塘鳊鱼 春韭炒塘鳊鱼丝 鲍汁塘鳊鱼片 小米炖鲇鱼 红焖鲇鱼 香辣鲇鱼 抓炒鲇鱼条 香酥鲇鱼块 酸菜鲇鱼 醋烹鳊鱼片 红焖鳊鱼 枸杞山药炖鳊鱼块 丰收玉米鱼 酥骨鲢鱼头 香酥龙袍 瓜姜鲢鱼丁小炒 酸菜煨鲟龙鱼 葱香鲟龙鱼 葱爆鲟龙鱼球 乌龙茶煮鲤鱼 葱香活鲤鱼 糖醋鲤鱼片 红煨黄河鲤鱼 香辣鲫鱼卷薄饼 奶汤鲜鲫鱼 香辣酱鲫鱼 萝卜丝煮鲫鱼 粉葛煲鲮鱼 酱香蒸鲮鱼 茶香鲮鱼 香辣鲜骨鱼 奶汤三鲜骨鱼 红焖鲤鱼块 狮头鲤鱼丸 豉油鲤鱼肚 什味黑鱼子酱 姜醋汁鳊鱼 鳊鱼烩三鲜 椒麻双菇鳊鱼条 清蒸鳊鱼 白汁鮰鱼 红油麻辣鮰鱼条 葱焖鮰鱼肚 醋烹鲟鱼 蒜薹小炒鲟鱼 奶汤鲟鱼 沙锅花鲢鱼头 红花汁花鲢鱼线 麻辣花鲢鱼片 剁椒花鲢鱼头 五柳鳊鱼丝 桂花鳊鱼饼 滑溜综鱼片 蒜薹鳊鱼丁小炒 鱼羊狮子头 三丁鳊鱼丸 核桃仁爆鳊鱼片 鱼腹藏鲜 五彩鳊鱼丝 鳊鱼戏珠 麒麟鳊鱼 捶熘鳊鱼片 沙锅鳊鱼糕 新京酱鳊鱼丝 小白菜熘鳊鱼脯 酸辣鳊鱼片豆腐羹 芥辣鳊鱼丝 葱椒油淋鳊鱼丝 雪丽鳊鱼球 京酱鳊鱼丝 鲍汁刀鱼 枸杞刀鱼豆腐羹 椒盐刀鱼 醋烹刀鱼 生吃大马哈鱼 蒜蓉马哈鱼 豆瓣烧大马哈鱼 豉油马哈鱼子 五香凤尾鱼 酱焖凤尾鱼 香炸凤尾鱼 煎烹凤尾鱼 清蒸香鱼 红烧香鱼 香鱼炖冻豆腐 油蒸香鱼干 韭香银鱼 脆皮银鱼 温拌银鱼干 银鱼蒸水蛋 美极鲜鲟鱼 荷香鲟鱼 清蒸鲟鱼 烤河鳗鱼 油爆河鳗鱼球 山芹炒河鳗鱼片 椒盐河鳗鱼片

## <<鱼类药用与美食制作>>

### 章节摘录

版权页：（别名）王余，白小，脍残鱼，银条，面条鱼，冰鲜，水精，龙头，冰鲜，黄瓜鱼，面杖鱼，面鱼，棉长鱼，西施鱼，瓜鱼，白饭鱼，小白鱼，燕窝鱼。

（基原）为脊椎动物门鱼纲鲑形目银鱼科银鱼亚科的银鱼。

（产地）栖息于近海，河口或江湖淡水中上层，有多种。

许多湖泊为银鱼重要产区，在太湖与白鱼、白虾并称“太湖三白”，在洞庭湖，又称岳阳银鱼，与中华鲟、白鲟、鲢鱼并称“洞庭湖四大名鱼”。

在天津，有紫蟹、银鱼、刀鱼“天津有三宝”之说；又以之与紫蟹、韭黄、铁雀并称为冬令“年菜四珍”。

按产地知名的还有淀山湖银鱼、洪泽湖银鱼、高邮瓜鱼、鄱阳湖银鱼、瓦埠湖银鱼、蚌埠冰鱼等。

云南滇池、抚仙湖、星云湖一带也产此鱼。

（营养素）银鱼鲜品可食部分每100克含蛋白质17.2克，脂肪5.6克，维生素E 1.86克，钾246毫克。

世界营养学界认为，银鱼不去鳍、骨，属于“整体性食物”，营养完全，利于增强免疫功能和长寿。

（性味归经）性平，味甘，无毒。

（功效）补虚，健胃，益肺，利水。

民间验方用之与葱熬汤，喝汤吃鱼，可作为结肠癌的辅助治疗。

小银鱼滋阴，补肾，健胃，补肾，益肺，利水。

适用于消化不良、营养缺乏等症。

（食用方法）银鱼体形纤细，肉质细嫩，头骨细软，五脏俱小，初加工时，或摘除内脏，或剥去鱼头，挤出肠脏，成菜不仅毫无鱼腥，而且清香扑鼻，有些品种具有黄瓜香。

最具特色者莫过于炸、炒、煎、蒸和做汤羹；还可制成银鱼干。

每餐摄入量200克。

（药用验方）（1）寒痰阻肺：银鱼肉200克，小米100克，远志5克，煮粥服食，坚持数日。

## <<鱼类药用与美食制作>>

### 编辑推荐

《鱼类药用与美食制作》由金盾出版社出版。  
其内容通俗易懂，科学实用，操作简便，适合广大群众阅读参考。

<<鱼类药用与美食制作>>

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>