

<<鱼鲜忒重要>>

图书基本信息

书名：<<鱼鲜忒重要>>

13位ISBN编号：9787533527525

10位ISBN编号：7533527526

出版时间：2006-1

出版时间：福建科技出版社

作者：聂阳

页数：70

字数：50000

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>

<<鱼鲜忒重要>>

内容概要

河鱼指生活在江河湖塘中的各种类鱼鲜。

河鱼内质细嫩，选购时应优先考虑活鱼，若选购死鱼，也应选鳃部鲜红，鱼鳞完整，肌肉有弹性，无明显异味者。

<<鱼鲜忒重要>>

作者简介

聂阳，党员，大学本科，江苏扬州生活科技学校教务科长、中式烹调高级技师、国家级高级考评员，兼任扬州烹饪协会理事、中国电教协会理事；曾荣获江苏省第四届烹饪大赛个人金牌、全国首届技工学校教案大赛一等奖以及中国烹饪名师、江苏省烹饪技术大师、淮扬菜烹饪大师、扬州市

<<鱼鲜忒重要>>

书籍目录

河鱼 麦穗鱼 脆龙馓子 爽口鳗卷 清炒软兜 臭大元烧鱼头 红烧鲃鱼 水煮鱼片 泉水鱼（鱼回）鱼两吃 香酥鲃鱼 美味鳝段 菌香鳊鱼 芋仔风鱼 百花鱼卷 拆烩鲢鱼头 橄榄鱼果 薄饼鳝粒卷 松鼠鳊鱼 脆香鳝片 葱烧（鱼回）鱼 葡萄鳊鱼 锅仔牡丹鱼 烟花醉江鲈 蟹黄鱼肚 沙河鱼头 酱豆鱼冻 滑溜鱼片 茄汁鳗块 熟炒甲鱼 郊外鱼头 松子鱼脯 海鱼 菊花墨鱼 泡椒鲜鱿 酥（火靠）鲳鱼 美极多宝鱼 茄汁鱿鱼 玫瑰鱼鲜

<<鱼鲜忒重要>>

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>