

<<海蛰鲍鱼贝类>>

图书基本信息

书名：<<海蛰鲍鱼贝类>>

13位ISBN编号：9787536434547

10位ISBN编号：7536434545

出版时间：2003-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：瞿鸿彬，吴济美 编著

页数：217

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>

## <<海蛰鲍鱼贝类>>

### 内容概要

随着海洋养殖业的发展和人们生活水平的提高，海蛰、鲍鱼、干贝、牡蛎等海味越来越成为家庭、饭店、宾馆餐桌上的美味菜肴。

本书集日常实用的海蛰、鲍鱼等海味菜谱230余种（包括少数名菜），介绍了每一种海味制作的主料、调料和烹饪技术。

同时，根据我国中医食疗药物知识和现代卫生保健知识，介绍了每一种海菜的保健作用，提出了适用的对象，以及应注意的问题。

简述了每一种海产品的名称、特征、产地、质量优劣、主要营养成分、保健功效等。

是一本融海蛰、鲍鱼等海味烹饪、营养、保健为一体的科普读物，适用于家庭及中小餐馆、饭店使用。

。

<<海蛰鲍鱼贝类>>

书籍目录

第一章 海蛰 拌海蛰头 木耳拌蛰头 蛰皮拌萝卜丝 芥末拌海蛰头 糖醋蛰头 海米炒蛰头 葱油蛰皮丝  
海椒丝拌蛰皮 海米拌蛰丝 荸荠海蛰汤 淡菜拌蛰头丝 小海米拌蛰片 炆肉丝蛰皮 鸡片拌蛰头 炆葱油  
蛰块 蛰片炒里脊 氽鸡片海蛰 鸡丝炒蛰皮 芙蓉蛰皮 蟹粉烧珊瑚第二章 鲍鱼 清蒸原壳鲍鱼 软炸鲍鱼  
油爆鲍鱼丁 发菜鲍鱼 炒鲍鱼片 鲍鱼烧萝卜 鸡茸鲍鱼 滑溜鲍鱼球 笋尖烩鲍鱼 青红椒熘鲜鲍 两吃  
鲍鱼 龙须鲍鱼 凤冠鲍脯 炆鲜鲍鱼 百花鲍鱼 绣球鲍鱼 鸡汁鲍鱼 .....第三章 贝类

<<海蛰鲍鱼贝类>>

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>