第一图书网, tushu007.com

<<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

内容概要

随着海洋养殖业的发展和人们生活水平的提高，海蜇、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蜇、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。
是一本融海蜇、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。

第一图书网, tushu007.com

<<海蛰鲍鱼贝类>>

书籍目录

第一章 海蜇 拌海蜇头 木耳拌蜇头 蜇皮拌萝卜丝 芥末拌海蜇头 糖醋蜇头 海米炒蜇头 葱油蜇皮丝 海椒丝拌蜇皮 海米拌蜇丝 荸荠海蜇汤 淡菜拌蜇头丝 小海米拌蜇片 炝肉丝蜇皮 鸡片拌蜇头 炝葱油蜇块 蜇片炒里脊 氽鸡片海蜇 鸡丝炒蜇皮 芙蓉蜇皮 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 滑熘鲍鱼球 笋尖烩鲍鱼 青红椒熘鲜鲍 两吃鲍鱼 龙须鲍鱼 凤冠鲍脯 炝鲜鲍鱼 百花鲍鱼 绣球鲍鱼 鸡汁鲍鱼 ……第三章 贝类

第一图书网, tushu007.com

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