

<<家庭实用冷菜>>

图书基本信息

书名：<<家庭实用冷菜>>

13位ISBN编号：9787536911963

10位ISBN编号：7536911963

出版时间：1992-10

出版时间：陕西科学技术出版社

作者：张学顺 编著

页数：92

字数：63000

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>

## <<家庭实用冷菜>>

### 内容概要

《家庭实用冷菜——鱼虾海鲜类100例》共分三个部分进行了介绍：第一部分主要讲述了鱼是海鲜类冷菜中常用的原料名称及所含的营养成分，以鱼类为主，对海鲜类、小海鲜类及海藻类也作了简单介绍；第二部分讲述了本书中常用至的烹调技法，使广大读者了解拌、炆、炸、熏、卷、酱、煮、冻、酥、卤、糟、松等技法的一般要领，以助读者在实际操作中得心应手；第三部分为本书的重点，介绍了100例鱼虾海鲜类冷菜，从使用原料、制作方法到风味特点，逐一作了系统讲解。书中菜例选料普通，方法简单，一般家庭都能制作。

生活中有智慧，厨房中有科学，厨房中的小知识会给您的生活带来无限的乐趣。本书的附录部分，主要讲述了原料涨发及加工、贮藏、保鲜、增香40则厨房小知识，以供大家参考选用。

## &lt;&lt;家庭实用冷菜&gt;&gt;

## 书籍目录

一、原料名称及营养成分二、冷菜烹调调技法拌—炆—炸—熏—蒸—卷—酱—煮—冻—酥—醉—卤—糟—松……三、家庭实用冷菜——鱼虾鲜类100例 1. 香糟鲤鱼 2. 茄汁瓦块鱼 3. 糖醋鲤鱼 4. 辣味松子鱼 5. 椒盐鱼条 6. 线油鱼片 7. 芝麻鱼条 8. 炆全片 9. 葱椒鱼条 10. 三丝鱼卷 11. 草鱼冻 12. 麻辣鱼片 13. 拌鱼丝 14. 红油鱼丁 15. 芥茉鱼丝 16. 高丽鱼条 17. 芝麻鱼排 18. 双味鱼片 19. 美味鱼松 20. 酥鲫鱼 21. 五香栈鱼 22. 脆皮鲫鱼 23. 酸辣鱼冻 24. 葱油鲫鱼 25. 麻辣鲫鱼 26. 香酥鱼 27. 糟卤头尾 28. 双酱鱼块 29. 油发白鲢 30. 薰五香白鲢 31. 五采鳝丝 32. 炸五香鳝鱼夹 33. 麻辣鳝丝 34. 炸鳝鱼排 35. 麻辣鳝片 36. 卤酥鳝背 37. 炆蝴蝶鳝片 38. 卤酥桂鱼 39. 炆桂鱼丝 40. 荷花鱼冻 41. 葱椒银鱼 42. 软炸银鱼 43. 蘸汁鱼 44. 油辣鱼片 45. 姜汗鱼鳞冻 46. 酒醉河蟹 47. 盐水河虾 48. 过油青虾 49. 炆虾片 50. 软炸虾条 51. 炸虾卷 52. 芝麻虾仁 53. 怪味鱼 54. 陈皮鱼块 55. 糟渍马面鱼 56. 软酥小黄鱼 57. 炸五香鱼 58. 辣味黄鱼 59. 脆麻鱼片 60. 姜汁鱼条 61. 糖醋带鱼 62. 脆皮鱼方 63. 红油鱼块 64. 炆鱿鱼花 65. 麻辣鱿鱼丝 66. 葱油海参 67. 糖醋渍鱼 68. 椒香鱼条 69. 姜汁墨鱼丝 70. 炆辣味海螺 71. 椒盐蛎黄 72. 炆酸辣蛤肉 73. 炆海红片 74. 姜汁拌虾片 75. 虾皮拌油辣 76. 金钩玉牌 77. 金钩黄瓜 78. 金钩拌莴笋 79. 海米炆木耳 80. 海米炆腐竹 81. 海米他油菜 82. 海米炆青椒 83. 海米炆豆角 84. 海米炆菜花 85. 海米炆菠菜 86. 海米炆芹菜 87. 海米炆菜帮 88. 虾籽炆茭白 89. 虾籽炆泣折菜 90. 虾籽炆莴笋 91. 虾籽炆瓜白 92. 虾籽戏悲翠 93. 三角蜇皮 94. 芹拌蜇头 95. 白菜拌蜇皮 96. 姜汁佛手海蜇 97. 葱油炆海蜇 98. 三丝海带 99. 美味海带松 100. 菜心拦海带 附录 豆腐小知识

<<家庭实用冷菜>>

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>