

<<美味水产菜>>

图书基本信息

书名：<<美味水产菜>>

13位ISBN编号：9787537529198

10位ISBN编号：7537529191

出版时间：2004-1

出版时间：刘自华、解丽娟 河北科学技术出版社 (2004-01出版)

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>

<<美味水产菜>>

内容概要

《美味水产菜》内容主要包括：司厨小常识、三文鱼刺身、活鲈鱼刺身、活鲤鱼刺身、红鲟鱼刺身、生鱼片刺身、加季鱼刺身、花雕竹节虾、龙虾生刺身、椒盐炒龙虾、鱼香龙虾头、鲜味龙虾粥、鱼香酥鱼片、茄汁酥鱼片、糖醋酥鱼片、孜然酥鱼片、茄汁熘鱼米等等。

<<美味水产菜>>

书籍目录

司厨小常识[1]三文鱼刺身[6]活鲈鱼刺身[7]活鲤鱼刺身[8]红鲟鱼刺身[9]生鱼片刺身[10]加季鱼刺身[11]花雕竹节虾[12]龙虾生刺身[13]椒盐炒龙虾[14]鱼香龙虾头[15]鲜味龙虾粥[16]鱼香酥鱼片[17]茄汁酥鱼片[18]糖醋酥鱼片[20]孜然酥鱼片[21]茄汁熘鱼米[22]松仁熘鱼米[24]鱼香炒鱼米[25]尖椒熘鱼米[26]芦笋熘鱼米[27]鱼香熘鱼片[28]泡椒熘鱼片[29]百合熘鱼片[30]红椒熘鱼丝[31]黄花熘鱼丝[32]蟹柳熘鱼丝[33]宫保炒鱼丁[34]腰果炒鱼丁[135]桃仁炸鱼方[36]清蒸三夹鱼[38]苦瓜酿三文鱼[40]泡椒炒鱼[142]烧三文鱼头[43]淮杞三文鱼头[44]鱼香烧鱼头[46]软烧豆瓣鱼[48]干烧黄花鱼[49]红烧鲤鱼[50]糖醋瓦块鱼[52]茄汁菊花鱼[53]糖醋脆皮鱼[54]鱼香松酥鱼[55]雪菜烧鲜鲫[56]冬菜绍子鱼[57]葱姜蒸鲢鱼[58]豉椒鲜鲢鱼[59]芹黄烧鲜鲫[60]姜汁蒸鲜鲫[61]辣味姜汁鱼[62]萝卜丝半汤鱼[64]鱼头泡大饼[65]家常酸菜鱼[66]糖醋五柳鱼[68]鲜菊生鱼丝[69]鲫鱼汆豆腐[70]家常豆腐鱼[71]沙茶鲜带鱼[72]鱼香炸带鱼[73]金橘烧带鱼[74]家常烧带鱼[75]成鱼豆腐煲[76]咸鱼茄子煲[77]蒜籽烧鳝段[78]芹黄炒鳝丝[79]干煸鳝鱼丝[80]麻辣炒脆鳝[82]蚝油烧平鱼[83]锅巴烩鱼片[84]油焖海明虾[85]鱼香焖明虾[86]茄汁油焖虾[87]鱼香熘虾仁[88]茄汁熘虾仁[90]面包熘虾仁[92]尖椒熘虾仁[94]孜然炒虾仁[95]杞子熘虾仁[96]白灼竹节虾[97]椒盐竹节虾[98]蒜茸开边虾[99]软炸凤尾虾[100]鱼香网油虾卷[102]孜然小龙虾[104]麻辣小龙虾[105]蘸汁小龙虾[106]孜然皮皮虾[107]川椒皮皮虾[108]清蒸皮皮虾[109]葱姜炒切蟹[110]香辣炒切蟹[111]蚝油焖切蟹[112]鱼香蟹肉丸[113]茄汁蟹肉丸[114]兰花蟹肉丸[115]姜汁蒸糕蟹[116]浙醋蒸糕蟹[117]多味蒸肉蟹[118]盖菜蟹肉煲[119]清蒸大闸蟹[120]清蒸红花蟹[121]爽口冻花蟹[122]鱼香炸蟹钳[123]虾饼生菜包[124]茄汁炸虾饼[125]干烧鳗鱼片[126]鲜熘生鱼片[127]三丝炒蟹柳[128]宫保炒牛蛙[129]鲜菊炒蟹柳[130]清蒸红鲟鱼[132]葱姜蒸红鲟[133]清蒸鲜鲈鱼[134]蚝汁焖鲜鲈[135]姜汁蒸鳊鱼[136]葱姜桂花鱼[137]蚝油焖河鳗[138]豉汁蒸河鳗[139]鱼香鳗鱼煲[140]鱼香生鱼片[141]杞子蒸加力[142]孜然小黄鱼[143]陈皮烧鱼头[144]大蒜烧水鱼[145]清汤炖水鱼[146]家常烧划水[147]砂锅炖头尾[148]蒸西湖醋鱼[149]宋嫂鱼羹面[150]豆瓣烧鱼皮[151]尖椒鲜鱿卷[152]锅巴烩鲜鱿[154]家常烧海参[156]

<<美味水产菜>>

章节摘录

版权页：插图：味精历来被视为中餐菜肴“增鲜”之佳品，但它的使用却大有讲究：切勿受热时间过长，特别是高温，反之，不仅鲜味全无，而且还会生成有毒性的谷氨酸钠。

所以，应是菜熟调入、拌匀出锅。

巧拌凉菜，味汁后放正宗的凉菜调味，调味品是应先对汁而用的，不仅有助于相互溶解，而且易使菜肴着味均匀。

但味汁也不宜过早调入原料中，随调随食才好，反之，原料在“腌渍”的作用下，极易出汤，时令蔬鲜更是如此。

鱼菜制作，未烧先炸，已成习惯，其实活鱼应是除外的。

因为鲜活之鱼所含氨基酸在高油温的作用下极易受到破坏，这正是我们在食用炸过的活鱼菜肴时感觉不到“极鲜之味”的原因所在。

活鱼直接烧制，不但营养丰富，且鲜味甚佳，口感更嫩。

家庭制菜，同样少不了“黄酒”（料酒），但通常我们多是直接往汤汁里放。

其实这是不科学的，因为构成黄酒香味的主要成分“乙醇”不经过挥发是不会形成“香气香味”的，也是很难起到“增鲜解腻”之功效的。

正确的方法是：只要是条件允许，要“烹人”热锅中，随着酒气的挥发，才可达到“增鲜”之效果。

<<美味水产菜>>

编辑推荐

《美味水产菜》：时尚美食系列。

<<美味水产菜>>

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>