

## <<学做虾蟹贝128例>>

### 图书基本信息

书名：<<学做虾蟹贝128例>>

13位ISBN编号：9787543676497

10位ISBN编号：7543676494

出版时间：2011-12

出版时间：青岛出版社

作者：美食生活工作室 编

页数：71

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>

## <<学做虾蟹贝128例>>

### 内容概要

简单·易学·易做

讲解详细，步步分解，人人都会做

营养·美味·健康

科学配膳，口味多样，味道不一般

## <<学做虾蟹贝128例>>

### 书籍目录

#### 关于虾蟹贝

如何选购河虾和海虾?

巧辨养殖虾与海捕虾

虾的预处理

如何选购虾米、虾皮?

巧选贝类

如何挑选螃蟹?

巧辨雌、雄蟹

螃蟹预处理

#### 学做虾

虾仁拌黄瓜丁

虾仁拌三鲜

卤水青虾

虾仁拌苦瓜

莴笋炆虾仁

铁板串烧虾

糖醋红袍虾

黑胡椒蒜蓉烤虾

翡翠炸虾球

煎封大虾

美极焗鲜虾

蒜泥蒸虾

椒盐虾

夏日三杯虾

茄汁虾仁

北极虾炒菜花

干烧虾仁

滑蛋虾仁

翡翠虾仁滑蛋

什锦藕丁炒虾

葱爆虾球

红袍如意虾

软炸虾仁

宫保虾仁

荷兰豆炒虾球

鲜虾烩冬蓉

.....

#### 学做蟹

#### 学做贝类

## <<学做虾蟹贝128例>>

### 章节摘录

版权页：插图：如何选购河虾和海虾？

河虾：应该挑选活蹦乱跳、色泽青灰、外壳清晰呈透明状的河虾。

虾头与虾体连接紧密，虾肉致密有弹性，尾节伸屈自如。

质量差的河虾，色泽灰白，不透明，头体连接松散，甚至脱落，虾肉缺乏弹性。

海虾：应该挑选眼球突出饱满、虾壳清晰、头体连接紧密、虾肉有韧性的。

质量差的海虾，头体连接松散，甚至脱落。

巧辨养殖虾与海捕虾 海捕虾与养殖虾相同大小、同样鲜度时，海捕虾的价格都要远远高于养殖虾。

养殖虾：须很长，虾头部虾枪长，齿锐，质地较软。

海捕虾：虾须短，虾头部虾枪短，齿钝，质地坚硬。

虾的预处理 去虾线 虾线是虾的消化道，在虾的背部。

有的很黑，有的则颜色很淡，几乎看不出来，颜色深浅与其中脏东西的成分和数量有关。

虾线会影响虾的口感，尤其白灼时会掩盖虾的清甜味，故一定要去除虾线后再烹制。

虾仁菜肴因为清淡爽口，易于消化，老幼皆宜，而深受食客欢迎。

市场上出售的虾仁，大多是速冻制品，口感比不上新鲜虾仁，而且如果解冻方法不当，就会使鲜味尽失。

因此如果有条件，用鲜虾来剥虾仁是最好的选择。

剥虾仁看似复杂，其实一点儿也不难。

如何选购虾米、虾皮？

虾米：应该挑选表面清洁，大小均匀，色泽红黄，有光泽，味略咸，有虾米固有的鲜味，无搭壳，无杂质，肉质紧密坚硬的。

变质的虾米，表面潮湿发黏，色泽暗淡无光，肉质松软，有哈喇味和氨水味。

虾皮：应该挑选外表清洁干燥，色泽淡黄，体形完整，头体连接紧密，尾部弯曲呈钩状的。

变质的虾皮，外表污秽，潮湿发黏，有哈喇味和氨水味。

巧选贝类 蛤蜊：蛤蜊要选活的。

活蛤蜊双壳紧闭，用手掰不开，壳开时触之会合拢；用两蛤蜊相撞击时会发出清脆的响声。

扇贝：新鲜扇贝其壳的颜色比较鲜艳，闻之有清新的海味。

牡蛎：宜选牡蛎肉有色泽、略呈鲜灰色或淡黄色且饱满有弹性、边缘褶皱处颜色深黑的牡蛎。

<<学做虾蟹贝128例>>

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>