

<<大连海鲜美味食谱>>

图书基本信息

书名：<<大连海鲜美味食谱>>

13位ISBN编号：9787550501690

10位ISBN编号：7550501696

出版时间：2011-10

出版时间：大连出版社

作者：王金杰

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>

## <<大连海鲜美味食谱>>

### 内容概要

大连海鲜餐馆经营菜肴600余种,《大连海鲜美味食谱》集纳300余种。

书中的这些菜谱的来源是广泛的,它不仅是归纳记录,更是一种传承借鉴,或许也是比照探索。

《大连海鲜美味食谱》主要内容包括:红丁蜃头、水晶海螺、炆拌海红、生吃菊花赤贝、龙须菜拌蚬肉、冰海参蘸酱、海皇聚仙、鲍参翅肚羹、双龙会等。

## <<大连海鲜美味食谱>>

### 作者简介

王金杰，大连金州人，1962年11月出生，辽宁省作家协会会员。近年来致力于地域文化采掘推广，先后出版《永远的前锋郝海东》《大连海鲜趣谈》《大连记忆》等。曾参与主创大连市连菜研究会，策划编撰面向达沃斯的《大连餐饮指南》。

## &lt;&lt;大连海鲜美味食谱&gt;&gt;

## 书籍目录

红丁蜃头 水晶海螺 炆拌海红 生吃菊花赤贝 龙须菜拌蚬肉 生吃海胆 冰海参蘸酱 海皇聚仙 鲍参翅肚羹  
 双龙会 蟹黄扒金钩翅 彩椒虾球 串烧大虾 富贵水果虾 金凤戏宝 菜胆扒虾蛄肉 椒盐虾怪腿 盐爆海蛭 双  
 吃蚝宝 铁板鲜贝串 金玉圆贝 鲜鲍拜龙虾 韩式烧汁大鲍 泰式香螺 烤海螺串 西汁烧乌鱼 酱汁鲑鱼尾 干  
 烧牙片鱼 炸香椿鱼卷 干炸棒鱼 御膳黄花鱼 蝶恋花 海味全家福 海兔炖茄子 八仙过海 石锅三鲜 挂霜丸  
 子 三鲜水饺 凉菜 金鸡报晓 虾趣 什锦生辉 老醋六样 牡丹双脆 菜心拌三鲜 珊瑚螺片 温拌螺片 香葱拌赤  
 贝 蒜香虾夷贝 什锦拌蜃皮 蒜蓉毛蛤 香葱蟹肉卷 风味醉蟹 盐腌小花盖蟹子 生拌桃花虾（嘎巴虾） 酒  
 醉虾蛄 凉拌鸟贝 菠菜拌毛蚶子 龙须菜拌海蜇 大蒜菠菜拌蛤仁 莴笋炆海螺 黄瓜老醋海螺 净拌老板鱼  
 莴笋双鲜 拌捞双鲜 芥蓝炆海肠 海参沙拉 生拌活海参 百味活海参 热菜 红烧活海参 香葱烧活海参 葱爆  
 海参 灯笼海参 鸡捶海参 家常海参 串烤活海参 太极银杏活海参 绣球海参 莲花烧海参 菊花海参 挖糕海  
 参 御桃海参 花开富贵 海参烧虾仁 参秋傲菊 海参烧蹄筋 海参烧翅中 十面埋伏 清蒸原壳鲍 葱油原壳鲍  
 上汤焗活鲍 红烧鲍鱼 酱烧活鲍鱼 蒜蓉烧鲍鱼 石锅鲍鱼 芙蓉鲍鱼 海带焗鲍 秘制清烧鲍 鲜鲍烧白果 鲍  
 脯乌龙 紫鲍鲜贝 绣球金钱鲍 国色天香 紫鲍银彩虹 双花争艳 芳香吐脯 福寿冬瓜鲍 麒麟一品鲍 金珠丰  
 收鲍 田园秋色 香扇鱼翅 御笔麒麟 三鲜底扒鱼翅 翡翠加酱鱼唇 鱼唇烧海参 兰花鱼唇 高升鱼肚 全家福  
 （海岛做法） 仙桃吐脯 炒三鲜 乌龙恋花 祥龙闹海 招财进宝 桃色满园 银花牡丹 盐水大虾 油焖大虾（  
 火靠） 大虾 山枣蜜酒（火靠） 大虾 清炸凤尾虾 炸虾仁 清炒虾仁 炸烹虾段 煎虾卤 芙蓉虾仁 白玉无瑕  
 腰果虾仁 玉扇虾腰 夷贝虾腰 虾仁辣白菜 纸锅水晶虾 翡翠白玉虾 锅塌虾盒 香炸海鲜串 双笋虾球 一品  
 灌汤虾丸 美味青瓜虾饼 菠萝爆虾丁 香豆美人鲜 群龙游春 苦里含香 玉鸟送信 渔村虾篓 桃花明虾 牡丹  
 桃花酥 群虾戏鲍 海参虾饼 鸽蛋 虾籽烧海参 桃花赤菊 富贵豆腐 四宝豆腐 山水豆腐 宫代三品 三鲜焖子  
 蒜蓉蒸虾夷贝 软炸鲜贝 鲜贝玉珠 双花争艳 国色金秋 喜气洋洋 鸡蓉干贝 花椒油小扇贝 石榴鲜贝 清蒸  
 梭子蟹 姜葱炒梭蟹 剁椒炒飞蟹 鲜奶烤蟹斗 桑拿飞蟹 麦子香辣蟹 姜汁海螺 酱烧香螺 葱油海螺 爆炒海  
 螺 鲍汁焗海螺 翠螺 双菇烧螺片 盐爆双脆 凉瓜木耳爆螺片 虎皮老板爆双鲜 红油小香螺 蜜瓜海鲜船 青  
 瓜百合爆双脆 海龙肉片 地瓜条炒海蜇 大头菜爆螺片 白玉螺花 金螺献宝 酒浇海螺串 芙蓉海胆 蛋黄焗  
 虾蛄 炸蛎黄 煎塌蛎子 金裹蛎子 铁板蛎子 清炒蛎子 竹香牡蛎 锦上添花 海肠炒韭菜 蒜爆海肠 茶树菇炒  
 海肠 上汤蜈蚣海肠 水蛋海肠 肚条烧海兔 葱油海鲜 木樨蛎子 剁椒原壳大蛤 辣炒蚬子 雪龙蚬蛸 牛蛤顶  
 顶鲜 高朋满座 双陆天鹅蛋 香辣海红 油爆乌鱼花 青笋爆乌鱼花 银杏烧乌鱼花 炸鱿鱼圈 西式煎鲜鱿 干  
 煸鱿鱼丝 清炒鱿鱼卷 鲜鱿肘子 酱烧八爪鱼 玉竹海鲜烩饼子 爆双花 鸡丝烹蜃头 海带土豆红焖肉 海带  
 炖排骨 清蒸加吉鱼 熘鱼片 红焖偏口鱼 鸿运有鱼 清烧银鲳 红烧带鱼 家常炖带鱼 带鱼烧排骨 家常炖鳎  
 板鱼（牛舌头鱼） 老板鱼炖豆腐 针良鱼炖萝卜 红烧海鳗 龙腾闹海 蒜香鱼丁 糖醋黄花鱼 五香黄花鱼  
 盐卤黄花鱼 松鼠黄鱼 鲜奶皮刀鱼 葡萄鱼 鱼炖海参 一锅焖（炖杂拌鱼） 棱角鱼段 豆豉鲛鱼油麦菜 雪  
 菜扣活鱼 椒盐船丁鱼 黄鱼炖萝卜条 小鲛鱼炖地瓜梗 鲜炒鱼片 咸鱼炒饼子 蒸咸鲛鱼 清蒸咸鳝鱼 锅塌  
 银鱼（棒鱼） 菜胆鱼圆 大杂烩 炒鲜边 虾酱韭菜炒鸡蛋 自制虾酱 炸鲛鱼丸子 海麻线丸子 三鲜肉煲蛋  
 拌什锦瓦糕 汤类 海参牛尾汤 银丝海参煲 海胆银丝羹 蛎子羹汤 海紫菜汤 氽鲛鱼丸子 浓汤黑鱼锅 醋椒  
 黑鱼汤 萝卜丝虾汤 吊锅浓汤 萝卜丝 酸辣汤 氽鱼腐 汗火锅 主食 海参捞饭 三鲜韭菜盒 海麻线饼子 虾仁  
 水饺 鲛鱼水饺 鱼卤小面 金州海参锅贴 金汤水芹虾饼 山麻楂包子 小白菜菜饼子 鲛鱼瓜包子 打包吃（  
 又称生财包） 鱼粥 鱼叶面 紫菜面 疙瘩汤

## <<大连海鲜美味食谱>>

### 章节摘录

版权页：插图：十面埋伏（主料）水发海参500克，净牙片鱼肉200克，海胆肉100克。

（调料）葱50克，姜50克，油125克，料酒25克，美极鲜酱油20克，老抽10克，上汤100克，盐5克，味精8克，糖10克，胡椒粉3克，湿生粉25克，蛋清1个，明油适量。

（做法）1.鱼肉剁细，加葱姜水、调味料，制成鱼蓉。

2.将鱼蓉酿入海胆肉内，加工成琵琶形，上屉蒸熟，取出，浇白汁，围摆盘边。

3.海参顺长改刀，加汤、料酒，煨透捞出。

4.勺内加油，放入海参，烹料酒，加上汤、调味料，烧至入味，勾芡，淋入明油，盛入盘中。

（特点）咸鲜软糯，营养丰富，造型典雅。

（营养）富含蛋白质、维生素及钙、铁、碘等微量元素。

清蒸原壳鲍（主料）带壳鲍鱼20个（长6厘米左右）。

（调料）料酒15克，精盐1.5克，酱油10克，醋50克，味精5克，葱花、姜末各10克，麻油15克，清汤适量。

（做法）1.鲍鱼洗净挖出鲍鱼肉，去杂洗净，鲍鱼壳洗刷干净，鲍鱼肉两面剞上斜直花刀，从中间切开，放原壳内。

2.装壳的鲍鱼摆在盘内，加入少量料酒、盐、味精、葱花、姜末、清汤，上笼蒸15分钟取出。

3.将酱油、醋、姜末、麻油、盐放碗内，调成姜味汁，随鲍鱼一同上桌蘸食。

（特点）原汁原味，清淡不腻。

（营养）富含蛋白质、鲍灵素、鲜灵素等营养成分，具有滋阴补阳、增强免疫力、强身健体等食疗作用。

## <<大连海鲜美味食谱>>

### 编辑推荐

大连海鲜名扬四海，海鲜美味令人闻鲜而来。

《大连海鲜美味食谱》是作者为了弘扬大连海鲜美食文化，频频进出海鲜酒店、海鲜市场，与烹饪厨师、海鲜商贩交往，所积累的一定量的食谱记录。

<<大连海鲜美味食谱>>

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>