

# 《海水鱼菜典-100位中国烹饪大师作品集》

## 图书基本信息

书名：《海水鱼菜典-100位中国烹饪大师作品集》

13位ISBN编号：9787543680005

10位ISBN编号：7543680009

出版社：中国烹饪协会名厨专业委员会 青岛出版社 (2013-05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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《海水鱼菜典-100位中国烹饪大师作品集》

## 书籍目录

1 海鱼 三文鱼 滋味三文鱼 三文鱼蟹肉包 薄荷汁三文鱼卷 三文鱼奶油通心粉 综合刺参盘 茅台奶油三文鱼腩 刺身鹅肥肝 酸椒香煎三文鱼 酿皮三文鱼 挪威风情 牛油果三文鱼沙律 春恋 花篮拼盘 花式冷拼 牡丹三文鱼 罗香刺身三文鱼 风生水起 八仙刺身 煎三文鱼排缘椒汁 锦绣刺身龙虾 东星斑 五彩东星斑 麒麟东星斑 堂灼东星斑 松茸菌蒸东星斑 珠帘东星斑 碧绿鱼卷 清蒸东星斑 油泡东星斑 石斑鱼 珍珠红石斑鱼 糟香石斑鱼 白扒大鱼圆 葱焗石斑鱼 黄花鱼 香烤黄鱼 绣球黄鱼 熏封黄鱼 醋熘鱼扇 御膳黄花鱼 茶熏烤黄鱼 五香黄花鱼 跃龙门 ..... 2 鱼的部位 3 洄游鱼类

## 章节摘录

版权页： 插图： 普酥按黄鱼 【主料】黄花鱼700克 【配料】香菜梗、胡萝卜丝、鸡蛋清、淀粉、面粉 【调料】葱丝、姜丝、蒜片、汤、盐、鸡粉、醋、鸡油、料酒、淀粉、糖 【制作步骤】 先将黄鱼去头、尾段，取鱼肉。去骨、刺，片成片。鱼头脑背相连劈开，尾段去骨片开，根部相连，洗净后腌渍入味。待用。 将蛋清搅成蛋泡状。对入干淀粉，搅匀成蛋泡糊。 鱼头、尾段、鱼肉片均匀地蘸上面粉。 锅内入油烧至三成热时，将鱼头、尾、鱼片依次挂匀蛋泡糊，下入油中炸至杏黄色，待鱼熟时捞出，摆在盘内。 锅留底油，放入葱、姜丝、蒜片炒香，加汤、盐、鸡粉、醋、料酒、糖，调味后撒入胡萝卜丝、香菜梗，用水淀粉勾芡，淋鸡油，浇在炸好的鱼上即可。 【制作关键】 鱼肉切片时要薄厚均匀，大小一致。 【特点】 色泽金黄，形态美观。

# 《海水鱼菜典-100位中国烹饪大师作品集》

## 编辑推荐

《100位中国烹饪大师作品集:海水鱼菜典》是中国烹饪协会组织其下属名厨专业委员会100名委员共同编著的一部著作。这是国内迄今为止最具权威性、最有影响力、层次最高的、记录中国烹饪大师的技艺和传记的专著，是中国烹饪协会对中国烹饪事业现时代的工作记录，是历史赋予各位烹饪大师的具有时代意义的使命。

# 《海水鱼菜典-100位中国烹饪大师作品集》

## 精彩短评

1、图书的画面质量都打100分

# 《海水鱼菜典-100位中国烹饪大师作品集》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)