

《海味鮮吃》

图书基本信息

书名：《海味鮮吃》

13位ISBN编号：9789575659219

10位ISBN编号：957565921X

出版社：台視文化

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

《海味鮮吃》

內容概要

“明明知道會被船家和魚販唸到臭頭，但還是把該說的與不該說的秘訣，都老老實實地告訴你了。” 作者是一位堅持使用一本釣鮮魚料理的海鮮料理人，趁著吃海鮮最肥美的季節，要帶大家前往漁港，跟船家們博感情學知識，與魚販們聰明交易買新鮮，更把魚鮮帶回家做成不一樣的料理。

漁港裡，有最受歡迎、最特別、少見的時鮮，但是，你知道 最有人氣的TOP27.海鮮是哪些？有什麼密招，才能買到又便宜又好的海鮮？ 少見或不曾見過的海鮮要怎麼料理？ 蒸、煮、煎、烤的家常料理方式，有什麼秘訣不浪費鮮味又好吃？ 漁港裡的海鮮如何變身成料理店級的海鮮料理？ 第一美味的釣客魚鮮，哪裡才可以買得到？ 《海味鮮吃：27種海鮮72道菜》是第一次海鮮料理新手的最佳參考，對於老饕們或會做菜的好手來說，更是一本滿足口欲與充滿驚奇的海味之旅，讓你一次飽嚙海鮮肥美的滋味。

《海味鮮吃》

作者簡介

陳昭璋（J.J.-CHEN） 職場上大家都叫他J.J.，個性風趣，熱愛做菜，堅持使用一本釣野生鮮魚，喜歡參加料理競賽。經歷過幾家飯店的磨練，也在廚藝教室當過講師，有時候會上些烹飪節目。現在的他認為那些只是廚藝修行之路的過程，重點是能做出什麼樣的料理，而料理是否能感動人心，那才是現在最想做的。

《海味鮮吃》

书籍目录

推薦序礁溪老爺大酒店總經理 沈方正御神創藝料理味覺總監 陳明昌（阿昌師）宜蘭渡小月餐廳負責人 陳兆麟美食家 梁幼祥作者序Chapter1.鮮不鮮有關係1-1 TOP27.超人氣漁港海鮮1-2漁港海鮮的選購、處理與保存1-3料理海鮮必備工具1-4秋冬季節海鮮說1-5內行人的料理之道Chapter2.超人氣漁港海味2-1 海菜類茶葉海菜1.和風茶葉菜2.塔香茶葉菜3.脆脆蛋黃醋海髮絲黃金髮絲餅髮絲酸辣羹髮絲棒棒糖石花菜黑糖石花麵窈窕美人飲石花涼粉腸2-2 貝類鋼盔貝海盜鋼盔貝大蒜鋼盔貝瑰寶藏雪澎湖石蚵石蚵醋石蚵蛋捲石蚵土司2-3 蟹類花市仔秋意柚香花市仔醋汁花市仔三點蟹清蒸三點蟹鹽焗三點蟹蟹肉地瓜可樂餅牛蟹牛蟹小火鍋番茄炒牛蟹2-4 蝦類蝦母蝦母天婦螺蝦母紫蘇卷蝦母飯團甜蝦鮮蔬甜蝦烘蛋甜蝦大（土反）燒甜蝦灌雞翅2-5 魚類土魷魚紅麴土魷魚土魷泡菜鍋青花魚青魚鬆炒飯茄汁青花魚鹹冬瓜魚湯肉鯽魚香煎肉鯽魚蔥燒肉鯽魚荷葉蒸鮮魚煙仔虎鯉魚敲敲燒柴魚鯉魚燒蘿蔔煙仔虎（魚安）康魚涼拌（魚安）康魚皮（魚安）康魚肝醋（魚安）康魚火鍋石頭斑（大頭仔）蕃茄莎莎大頭斑大頭仔薑絲清湯三味石頭斑紅目鯽醬煮紅目鯽乾煎紅目鯽剝皮魚辣椒蒸剝皮魚2-6 軟足類軟絲軟絲黃瓜醋軟絲海膽燒蒜香軟絲花枝芹菜炒花枝百香果花枝細麵味噌漬烤花枝Chapter3.行家必吃：稀有釣客時鮮3-1 釣客魚鮮的種類3-2釣客時鮮採買的秘密的基地3-3海釣第一好味的品嘗手則石狗公清蒸石狗公石狗公焚燒黑毛（瓜子）黑毛刺身黑毛菇菌燒馬頭魚香煎馬頭魚馬頭磯邊揚大白帶古早味白帶米粉湯山椒芽烤白帶黑鯛（黑格）香草黑雕魚排黑雕炊飯Chapter4.嘗鮮再升級：特殊海鮮料理特殊一：鹹中有鮮，鮮中有鹹鹹鴨蛋明蝦特殊二：海是甜的 香菜麥片蝦特殊三：清涼補品 當歸紅目鯽特殊四：辣火中燒 土魷魚南蠻漬特殊五：先苦後甜苦茶油蔥香石蟳特殊六：海中的果香葡萄赤嘴蛤特殊七：你泥中有我，我泥中有你 剝皮魚口香糖特殊八：人生的滋味海菜雜炊

《海味鮮吃》

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