

<<河鲜海鲜王>>

图书基本信息

书名：<<河鲜海鲜王>>

13位ISBN编号：9787538871609

10位ISBN编号：7538871608

出版时间：2012-10

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：陈志田

页数：383

字数：150000

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>

<<河鲜海鲜王>>

内容概要

美食王中王，美味又健康。

饕餮舌尖盛宴，赏心烹饪乐事。

进入居家烹饪世界的最佳选择，最想吃、最爱吃的河鲜海鲜都在这里。

《河鲜海鲜王》精心挑选最受国人喜爱的600道鱼虾蟹贝经典家常菜，拌炒焖烧蒸煮煎烤经典做法全面收录，汁鲜肉嫩，鲜美妙不可言，做得超顺手，吃得超过瘾。

水产海鲜，这样做最美味。

易学易做、营养丰富、鲜香适口，最鲜美水产海鲜滋味尽在其中。

国际烹饪大师精挑细选600道鱼虾蟹贝经典菜肴，精心传授拌、炒、焖、烧、蒸、煮等水产海鲜经典做法，精湛的厨艺，让原本肉质细嫩、味道鲜美的水产海鲜味道更出众、营养更全面。

<<河鲜海鲜王>>

作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

<<河鲜海鲜王>>

书籍目录

水产海鲜常识 鱼类的选购、保鲜、处理和烹饪技巧 虾的种类及选购 螃蟹的选购、存养、清洗与烹饪
海蜇的选购、处理及营养功效 凉拌篇 老虎菜拌蜇头 酸辣蜇头 酷香蜇头 老醋红蜇头 老醋蜇头 陈醋蜇
头 凉拌蔬菜海蜇皮 老醋黄瓜蜇头 老醋拌蜇头 黄花菜拌海蜇 凉拌海蜇丝 白菜拌蜇丝 酸味海蜇丝 拌海
蜇皮 苦菊蜇头拌花生 蜇头小白菜 三色鱼皮 芥味鱼皮 爽口鱼皮 胡萝卜脆鱼皮 鱼皮菜心 酸辣鱼皮丝 萝
卜丝拌鱼皮 花生米拌鱼皮 纯鲜墨鱼仔 扁豆木耳拌墨鱼片 荷兰豆墨鱼片 五彩银针鱿鱼丝 水晶鱼冻 青
红椒鱿鱼丝 五香鱼块 拌粉皮鲫鱼 翅汤堂灼鱼 胡椒咸柠檬浸九肚鱼 鱼子水果沙拉盏 鲜虾出水芙蓉 白
菜拌虾干 川汁大虾 爽口虾 盐水皮皮虾 潮式腌虾 醉虾 虾干大拌菜 拌虾米 苦瓜虾仁 韭菜拌虾仁 蛤蜊菠
菜 黄瓜蛤蜊肉 醉蟹 潮式腌膏蟹 温式炆膏蟹 海螺粉皮 葱姜大海螺 香葱拌螺片 芥味螺片 炆拌海螺 凉拌
响螺 冰镇花螺 豉油海螺 红椒响螺片 酸辣鲜螺肉 富贵螺片 凉拌海螺 潮式腌黄沙蚬 姜葱蚬子 香醉银蚬
白灼毛蚶 蹄香紫蓉拌极贝 雀巢美果鲜贝 烧椒拌扇贝肉 蒜香鳝蛭 芥面鳝丝 凉拌什锦鱿鱼 醋章鱼 热炒
篇 焖、烧篇 蒸、煮篇 汤、煲篇 煎、炸、烤篇

<<河鲜海鲜王>>

章节摘录

版权页：插图：辣子泥鳅 材料 泥鳅300克，干椒20克 调料 盐、葱各10克，味精3克，姜5克 做法、将泥鳅洗净，放入烧沸的油中炸香后，捞出沥油。

洗净锅，加入水，放入盐、味精，下入泥鳅煮至入味。

：{锅中加油烧热，下入干椒炒香后，加入泥鳅炒匀即可。

干煸泥鳅 材料 泥鳅400克 调料 盐4克，味精、鸡精各2克，干椒段20克，花椒、芝麻各10克 做法泥鳅用开水烫死，洗净备用。

锅上火，倒入油烧热，放入泥鳅，炸至焦干，捞出，沥干油分。

：锅内留少许底油，放入干椒段、花椒炒香，放入泥鳅，放入调味料、芝麻，炒匀入味即可。

荷兰豆虾仁 材料 虾仁300克，荷兰豆200克 调料 盐4克，味精2克，料酒、水淀粉各15克 做法，荷兰豆洗净，去老茎；虾仁洗净，加盐、料酒腌渍，以水淀粉上浆，备用。

油锅烧热，入虾滑熟，捞出；另起油锅，放入荷兰豆翻炒均匀，加水、盐、虾焖煮。

煮好，加味精炒匀，装盘即可。

龙豆炒虾球 材料 龙豆150克，虾仁200克 调料 盐4克，料酒、水淀粉、香油各10克 做法：虾仁洗净，加盐、料酒腌渍，再以水淀粉上浆；龙豆洗净，切段。

2油锅烧热，下入虾滑熟，入龙豆同炒片刻。

：加盐翻炒均匀，淋入香油，装盘即可。

<<河鲜海鲜王>>

编辑推荐

《河鲜海鲜王(畅销版)》精心挑选最受国人喜爱的6道鱼虾蟹贝经典家常菜，拌炒焖烧蒸煮煎烤经典做法全面收录，汁鲜肉嫩，鲜美妙不可言，做得超顺手，吃得超过瘾。水产海鲜，这样做最美味。

<<河鲜海鲜王>>

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>