

<<学做海河鱼128例>>

图书基本信息

书名：<<学做海河鱼128例>>

13位ISBN编号：9787543676503

10位ISBN编号：7543676508

出版时间：2011-12

出版时间：青岛出版社

作者：美食生活工作室

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>

<<学做海河鱼128例>>

内容概要

《边学边做系列-学做海河鱼》，“边学边做”系列图书共计20本，内容涵盖小炒、凉拌、汤煲、面点、锅仔、饮品、豆浆、素菜、肉菜、川菜、鱼、虾蟹贝及各种家常菜等，菜品做法讲述详尽，易学易做；图片精美，令人胃口大开；开本精致小巧，便于阅读。一册在手，帮助您的餐桌更加丰富多彩！

<<学做海河鱼128例>>

书籍目录

高手教您巧做鱼

怎样挑选淡水鱼?

怎样挑选海鱼?

河鱼巧剖洗

巧洗带鱼

巧洗黄鱼

怎样烹鱼才解腥又入味?

巧炖鲜鱼

巧做鱼汤

巧做鱼丸

巧存鲜鱼肉

学做淡水鱼

三鲜青鱼片

糖醋鱼花

花椒鱼片

葱椒草鱼条

鱼头炖豆腐

青椒炒鱼片

沙锅鱼头

酸汤鱼腰

豆腐丝瓜鳊鱼头汤

辣香花鲢鱼头

白浇鳊鱼头

拆烩鳊鱼头

糖醋鲤鱼

大干干烧鱼

麻辣毛血旺鱼片火锅

豆瓣鱼

酱汁鱼

香菜皮蛋浸鲤鱼

番柠烧鲫鱼

木耳蒸鲫鱼

黄豆芽炖鲫鱼

鲫鱼番茄汤

山药鲫鱼汤

羊排炖鲫鱼

铁板鲇鱼

鲇鱼炖茄子

.....

学做海水鱼

<<学做海河鱼128例>>

章节摘录

怎样挑选淡水鱼？

常见的淡水鱼有草鱼、青鱼、鲢鱼、白鱼、鲤鱼、鳙鱼、银鱼、鲈鱼、鳊鱼等。

优质新鲜的淡水鱼，眼球突出，角膜透明，鱼鳃色泽鲜红，鳃丝清晰，鱼体鳞片完整有光泽，不易脱落，鱼肉坚实，有弹性。

质量差的淡水鱼，眼球塌陷，角膜混浊，鱼鳃呈暗红或灰白色，体表有腥臭的黏液。

鱼体的鳞片无光泽，不完整，容易脱落。

鱼肉松软，骨骼和肉分离，鱼腹部膨胀。

怎样挑选海鱼？

优质新鲜的海鱼，眼球外突，饱满透明，鳃部呈鲜红色。

鳃丝清晰可见。

鱼的色泽保持活鱼固有的颜色，肌肉组织紧密有弹性，腹部完整，无烂肚。

无异味。

劣质的海鱼，眼球塌陷，角膜混浊，鳃暗红或灰白色。

附有混浊的黏液，有酸臭味和陈腐味，肌肉组织松软。

无弹性，骨肉脱离。

这样的海鱼不可食用。

河鱼巧剖洗 在剖洗各种河鱼时，千万不要弄破鱼胆。

鱼胆如果弄破了，鱼肉会有苦味。

如果不小心弄破了鱼胆，只要立即在鱼肉上涂一些酒或小苏打，再用清水冲洗，就可以去掉鱼肉的苦味。

有些河鱼常带有泥土腥气，可把剖洗好的鱼放在盛有清水的容器中，再放入少量的醋和胡椒浸泡后再烹制，可减少泥土腥气。

巧洗带鱼 一般先刮带鱼身上的鱼鳞。

在刮鱼鳞时，不能用力过大，否则会刮破鱼皮，影响做菜。

鱼鳞刮完后，用剪刀沿着鱼背剪去背鳍。

再用剪刀沿着鱼的口部至脐部剖开，挖去内脏和鱼鳃，切去鱼的尖嘴和细尾，然后用清水把鱼身冲洗干净。

如果带鱼的表面很脏，可用淘米水先擦洗干净，然后再用清水中洗。

.....

<<学做海河鱼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>