

# 学做中国菜.水产类



[学做中国菜.水产类\\_下载链接1](#)

著者:委会

出版者:外文出版社

出版时间:1999-01

装帧:精装

isbn:9787119011301

《学做中国菜》系列丛书共九册，包括水产类、肉菜类、菜蔬类、豆品类、汤菜类、冷菜类、面点类、禽蛋类和家宴类。本册为《学做中国菜》系列丛书之一，汇集了烹调水产类的菜肴四十种。

水产类包括鱼、虾、蟹、贝类等。鱼虾、蟹又有淡水产和海水产之分。

水产类的烹饪因物料而异，一般对海鲜、鱼形不大的，以及虾类都应取其鲜嫩，烹饪就要用急火清蒸，或油温溜、炒。如清蒸鱼、炒虾仁、溜虾仁即是。鱼形较大，取其头或尾，或整条制作的，尤需要烹制时间较长。如红烧鱼等需要稍长的烧煮时间。

至于虾类，除带壳烹饪以外，更有出壳而成虾仁，然后挂蛋清、淀粉，用油温以快速清炒。而取其鲜嫩。否则，越烧越老。

水产类都有腥味，因而调料中必须有去腥味的酒、葱、姜之类。

对于骨刺较细而多的鱼，可以制成汤菜，使其鲜味入汤，且易出骨剔刺；鱼形小的可炸煮，使骨刺酥脆酥软可食，无须出骨。对于肉质厚实的鱼，可切块、切条、切丝、切排、切末，甚至作成鱼卷、鱼茸而烹成菜肴。这样也有利于原汁入味。

鱼类在烹调之前要宰杀、刮鳞、斩鳍、挖腮，然后从胸部或背脊开膛，取出内脏，除出腹壁的黑膜。如果是用作鱼丝、鱼条、鱼卷这类菜式的还须剔除骨、刺，其方法是先切

下鱼头，然后用刀从颈部紧贴鱼背骨横切至鱼尾，在尾部斩断鱼骨。半片鱼肉即随之脱落，再用刀沿肋骨的侧线割下鱼肋骨。另半片鱼肉也用同样的方法取下。虾类在烹制之前也应剪去须脚，抽出背筋，剔去泥肠。

作者介绍:

目录: 目录

名词解释

菊花鱼段

三丝鱼卷

芝麻鱼条

青椒鱼丝

松仁鱼米

炸鱼排

龙井鱼片

三丝鱼条

油淋鱼（瓦块）

凤尾鱼

清蒸鱼

椒盐鱼

煎封鱼

干煎鱼

椒盐虾

葱姜肉蟹

清炒虾仁

香炸虾球

滑炒鱼片

翡翠虾仁

番茄汁虾球

糖醋鱼

松鼠鱼

红烧鱼段

果汁鱼块

红烧肉蟹

蚝油鱼球

龙井虾仁

鱼炖蛋

瓜姜鱼丝

清炒三虾

干烧鱼

炒虾丁

家常鱼

脆皮虾

脆皮鱼

铁排鱼

鱼肉双米

葡萄明虾

炒鲜贝

计量换算表

• • • • • •

(收起)

[学做中国菜.水产类\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[学做中国菜.水产类\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[学做中国菜.水产类\\_下载链接1](#)