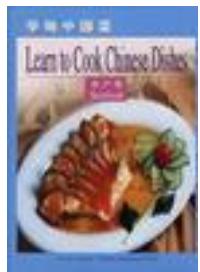


学做中国菜.水产类



[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，使骨刺松脆酥软可食，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，除去腹壁的黑膜。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](#)