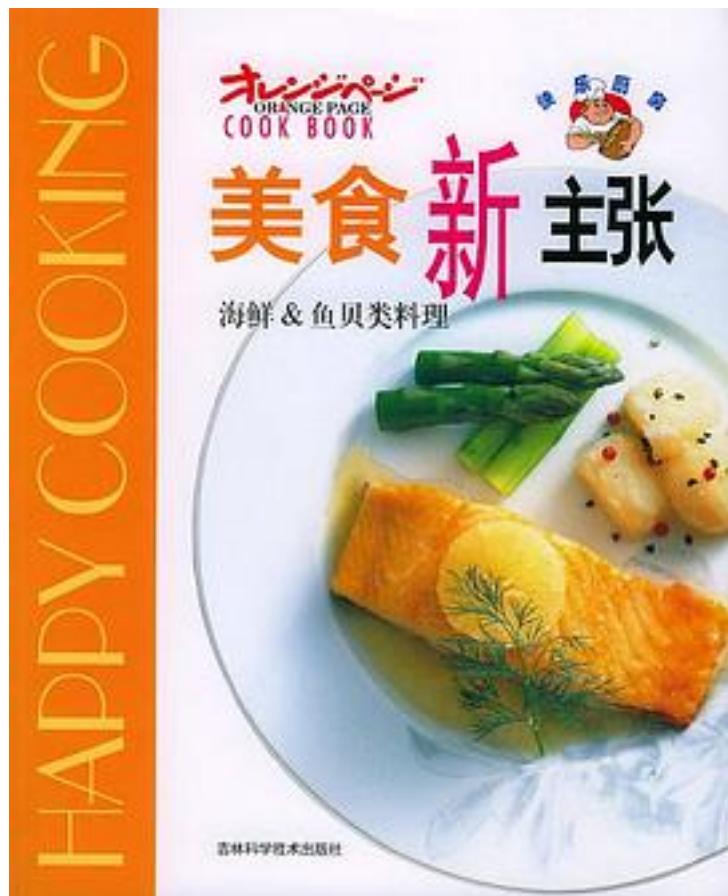


美食新主张--海鲜&鱼贝类料理



[美食新主张--海鲜&鱼贝类料理 下载链接1](#)

著者:车强 责任编辑

出版者:吉林科学技术出版社

出版时间:2003-1-1

装帧:

isbn:9787753842088

家常菜的基本条件就是做法简单又美味。这一系列的《快乐厨房》，便是将这些基本的食谱，按照食材、种类，分门别类地收集在一起。正在烦恼每天该煮什么菜的读者，或者想要涉猎更多的领域的读者，请把这些食谱放在随手可及之处，随时助您一臂之力吧！本书为您介绍海鲜料理，内容包括保证一学就会的整尾鱼调理法、轻松简单的鱼片活

用法，还有热门的虾类、乌贼、章鱼等丰富料理。烹调海鲜料理，一书在手，完全搞定！

作者介绍：

目录: 基本鱼类料理

竹荚鱼

盐烤竹荚鱼

竹荚鱼丁

南蛮渍腌酥炸小竹荚鱼

炸竹荚鱼萝卡泥淋酸橘醋

沙丁鱼

姜汁沙丁鱼

煎煮沙丁鱼串

梅干紫苏沙丁鱼天妇罗

山椒嫩果煮沙丁鱼

面包粉烤沙丁鱼

酥炸牛蒡沙丁鱼丸

.....

青花鱼

鲽鱼

鰤鱼

鲔鱼

秋刀鱼

鱼肉切片料理

鲑鱼

旗鱼

鳕鱼

金眼鲷

银鳕

生鱼片

其他海洋料理

虾

乌贼

扇贝

牡蛎

章鱼

海瓜子

带鱼

虹鳟

香鱼

鳍鱼

若鷺鱼

星鳗

鱼类的基本处理方式

..... (收起)

[美食新主张--海鲜&鱼贝类料理](#) [下载链接1](#)

标签

生活

品味

PDF

评论

收

[美食新主张--海鲜&鱼贝类料理](#) [下载链接1](#)

书评

[美食新主张--海鲜&鱼贝类料理](#) [下载链接1](#)