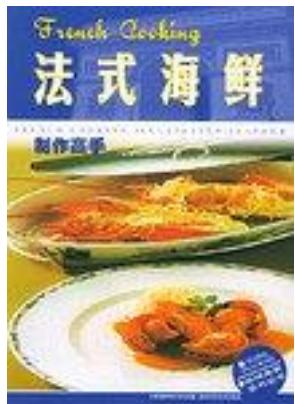


# 法式海鲜制作高手



[法式海鲜制作高手 下载链接1](#)

著者:大阪厨师专科学校

出版者:吉林科学技术出版社

出版时间:2004-1

装帧:

isbn:9787538416848

本书四大特色：  
图解详尽 实用性强  
图像记号 一望而知  
烹调术语  
解释透彻  
作者专业  
内容全面  
本书主要是介绍法国菜中鱼、虾和贝类的基本烹调方法，此外也旁及法国菜广泛使用的各种调味汁。在日本，制作法国菜时都大量地使用日本的材料，为此，本书也将这些材料的准备列为讲解的重点。  
我们长期从事培

作者介绍:

目录: 出版说明

序

前言

本书的使用方法

彩色照片

法国菜——鱼、虾和贝类的制法

烟大比目鱼香风味

羊肚菌大比目鱼卷 两种调味汁  
焗酿箬鳎鱼  
箬鳎鱼卷配淡水大头吓  
酥炸鳎鱼番茄汁  
烤千层酥海鲈鱼 配肖龙汁  
油煎面包悄海鲈鱼片配白葡萄  
海鲈鱼面条棋盘  
油炸木叶鲽鱼 考伯特风味  
· · · · · (收起)

[法式海鲜制作高手](#) [下载链接1](#)

## 标签

菜谱

美食

法国

日本

寫飲記食

外国

## 评论

2009年9月23日

上海图书馆。扇贝和蛏子上市季节：春季和夏季。金枪鱼（吞拿鱼）、大比目鱼和蚝是冬季。鲍鱼和田鸡是夏季。海鲈是六至九月。三文鱼是夏秋二季（选择鱼鳃鲜红，鱼鳞银白的鲑鱼）。龙虾是五月和六月，体长20CM左右最鲜美。

P5~P20彩页欣赏P21~P158法国菜鱼虾贝类的菜谱，配有简笔画图描述很详细。

[法式海鲜制作高手 下载链接1](#)

书评

[法式海鲜制作高手 下载链接1](#)