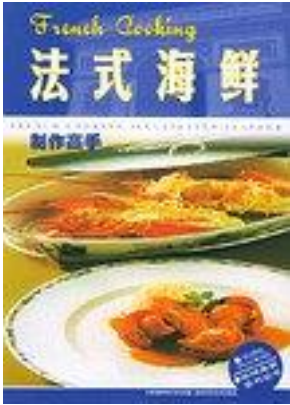


# 法式海鲜制作高手



[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：<br> 图解详尽 实用性强 <br> 图像记号 一望而知<br> 烹调术语  
解释透彻<br> 作者专业  
内容全面<br><br><br><br><br>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。 <br> 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  
焖大比目鱼香风味

羊肚菌大比目鱼卷 两种调味汁  
焖酿箬鳎鱼  
箬鳎鱼卷配淡水大头虾  
酥炸鳎鱼番茄汁  
烤千层酥海鲈鱼 配肖龙汁  
油煎面包梢海鲈鱼片配白葡萄  
海鲈鱼面条棋盘  
油炸木叶鲈鱼 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](#)