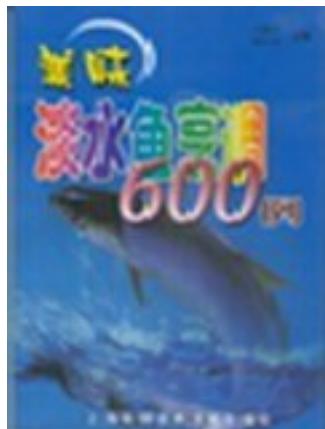


美味淡水鱼烹调600例



[美味淡水鱼烹调600例_下载链接1](#)

著者:王振宇等编

出版者:上海科学技术文献出版社

出版时间:2004-4

装帧:平装

isbn:9787543922945

多吃鱼，少吃肉，健康美丽又长寿。

本书是一部系统介绍如何做好淡水鱼菜肴的专著，详细介绍了22种淡水鱼的基本情况，包括外形特征、生活习性、产地、产季、营养成分、保健作用、加工方法、烹调技术、菜肴特点等内容；还介绍了有关鱼的史料、诗歌、谚语、故事等知识。内容丰富，资料新颖，文字简练，通俗易懂；集科学性、技术性、趣味性、可读性于一体，是一部既有实用价值，又有保存价值的科普书。适合千百万家庭主妇及广大烹饪爱好者阅读。

作者介绍:

目录: 概述

鳜鱼

鱈鱼

鳖（甲鱼）

鲤鱼

草鱼
青鱼
鲫鱼
鲢鱼
鳙鱼
鳊鱼
鱿鱼
鲂鱼
(武昌鱼)
白鱼
鲮鱼
鲳鱼
(鱠鲳鱼)
黑鱼
鲥鱼
鲍鱼
鲶鱼
泥鳅
烹调鱼的绝招
后记
· · · · · (收起)

[美味淡水鱼烹调600例](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[美味淡水鱼烹调600例](#) [下载链接1](#)

书评

[美味淡水鱼烹调600例](#) [下载链接1](#)