

# 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

鳊鱼

鳙鱼

鳖（甲鱼）

鲤鱼

草鱼

青鱼

鲫鱼

鲢鱼

鳙鱼

鳊鱼

鲑鱼

鲂鱼 (武昌鱼)

白鱼

鲮鱼

鳊鱼 (鳊鱼)

黑鱼

鲈鱼

鮑鱼 (鮑鱼)

鳊鱼

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\\_](#)