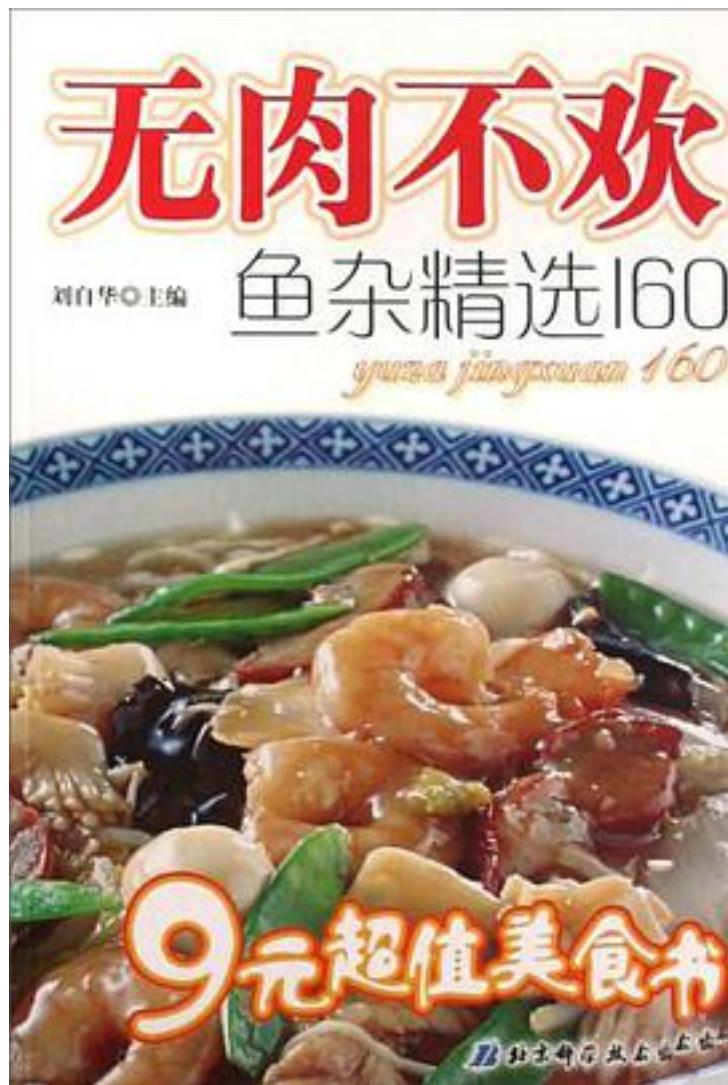


美味鱼杂160例



[美味鱼杂160例 下载链接1](#)

著者:刘自华

出版者:北京科学技术出版社

出版时间:2006-1

装帧:

isbn:9787530433003

“鱼肉味鲜香在鱼头”，以往只是流传于美食家们和业内的“食鱼秘笈”中，如今它已成为人们所共识的“时尚之语”。鱼一上席，鱼头往往会被人们抢先食用，而且这种现象也反映了当今的饮食观念。

现在“大鱼大肉”早已不是人们餐桌上的主打菜品了，而且从原料的分档角度来讲，无疑更是适应了这种个性化菜肴为食用目的饮食需要。现在的鱼肉市场也是菜肴为食用目的饮食需要。现在的鱼肉市场也是可以分档而售了，特别是那些较大的鱼品，更是可以分为鱼头、鱼皮、鱼尾、鱼腩、鱼唇、鱼肚、鱼子、鱼须如此种种。

本书创意，就是显露名厨大师之技艺家庭厨房。作者编写了160种既选购方便，而且又买得起的鱼材，更显风味风格独特的非鱼之大肉的佳肴，集鱼之鲜味、香味于一菜，如您仿制，定会使您及家人有口福一新之感。

为方便读者操作，文中采用“汤匙、茶匙”等为计量单位。书中的1茶匙约为2克，1汤匙约为5克，1杯约为200ml。

作者介绍:

目录:

[美味鱼杂160例](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[美味鱼杂160例](#) [下载链接1](#)

书评

[美味鱼杂160例 下载链接1](#)