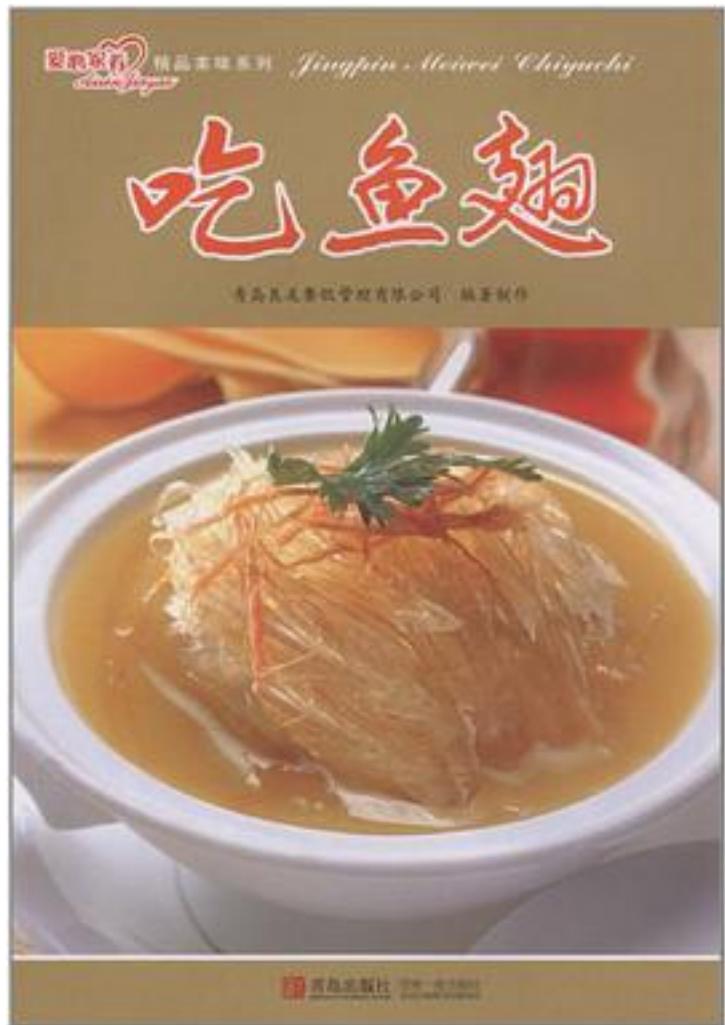


吃鱼翅



[吃鱼翅 下载链接1](#)

著者:青岛良友餐饮管理有限公司

出版者:青岛出版社

出版时间:2007-3

装帧:

isbn:9787543635234

《吃鱼翅(第3版)》内容简介：鱼翅，又称金丝菜，是由软骨鱼类中的鲨类和鳐类，以

及银鲛鱼等鳍中的软骨制成的，包括背鳍、胸鳍、腹鳍、臀鳍、尾鳍等，因为可供制鱼翅的鱼种较多，所以鱼翅的种类也甚多。对鱼翅食用的历史，最早可追溯到周代，民间传说认为，鱼鳍之食用始于渔民，旧时得鲨鳐等大鱼，肉体为鱼商购去，割弃的鱼鳍为渔民所烹煮自食。后来鱼商发现，这些鳍中的软骨味倍于肉，遂视之为珍品，转而居为奇货，鱼翅便逐渐成为海中珍品。

作者介绍:

目录:

[吃鱼翅](#) [下载链接1](#)

标签

评论

抵制吃鱼翅！

[吃鱼翅](#) [下载链接1](#)

书评

[吃鱼翅](#) [下载链接1](#)