

我最爱吃的海鲜



[我最爱吃的海鲜_下载链接1](#)

著者:加贝

出版者:译林出版社

出版时间:

装帧:平装

isbn:9787544753845



全国首创“傻瓜式”菜谱书，不用换算克数，大勺小勺调味做菜，让厨房新手也能做出好菜！

◇ 详尽图解、精美图片，厨盲男女下厨最佳宝典，全世界99%吃货都想学！

◇ 贺师傅教你严选食材做好菜，广受欢迎的各种食材料理！

◇ 台湾知名权威营养师推荐的海鲜料理，花样百变，令人垂涎欲滴！

★ 清蒸鲈鱼、红烧带鱼、酥炸黄花鱼……蒸、烧、煮、炸，烹出一鲜到底的鱼料理！

★ 油焖大虾、腰果虾仁、蛋黄炒蟹……酸、甜、咸、辣，品尝鲜嫩入味的虾蟹料理！

★ 粉丝蒸蒜蓉扇贝、辣炒花蛤、蚵仔煎……牡蛎、花蛤、扇贝，享用香滑美味的贝类料理！

一鲜到底的鱼料理、细嫩入味的虾蟹料理、鲜滑入味的软体贝壳料理、清香爽口的海藻料理……本书是一本介绍各类海鲜料理的菜谱书，详细讲解了海鲜的处理方法，以及适合海鲜的各种烹饪方式，用最家常的技法做出大众最爱吃的海鲜料理，图片精美，操作简单一学，绝对是厨盲男女必备的下厨宝典。

“贺师傅幸福厨房”丛书，是以“详尽图解做菜步骤”为主要卖点的烹饪类图文书，真正为读者指导，将每一道菜的操作步骤、烹饪诀窍，都详尽地以精美的图片和详细的文字表现出来，目的就是让读者“一看就懂，一学就会”，让读者不仅能欣赏精美的美食图片，重要的是还能亲手实际做出好吃的菜。

“贺师傅幸福厨房”系列独具匠心，贴近百姓生活，注重读者的阅读体验，是不可多得的详尽图解菜谱书。

作者介绍:

加贝

本名贺鹏飞，国家特三级厨师，现任北京凤凰壹力文化发展有限公司董事长，为字里行间连锁书店创始人。1972年生于内蒙古，15岁时从师学习厨艺，擅长川、湘、鲁、粤等多种菜系。年轻时背着两把菜刀走南闯北，用心寻觅中华饮食最原本的味道，在实践中提升自己的烹饪技艺。

贺师傅怀着草原人广阔的胸怀和淳朴的性格，体味平常百姓家最原始、最简单、最美味的家常菜式，秉持“少油、少盐、无味精”的原生态原则，希望将健康与美味带给每一个有缘人。

目录: 01 各类海鲜保存大讲堂

02 各类海鲜处理全攻略

Part1 一鲜到底的鱼类料理

06 红烧带鱼

08 清蒸鲈鱼

10 蒜子烧鲈鱼

12 豆瓣黄鱼

14 醋烧黄鱼

16 酥炸黄花鱼

18贴饼子熬鱼
20干烧鲳鱼
22五香熏鲑鱼
24红烧鲑鱼
26清汤鱼圆
28烤鳕鱼片
30日式蒲烧鲷鱼饭
32生滚鱼片粥
Part2 细嫩入味的虾蟹料理
36蛋黄炒蟹
38香辣蟹粉丝煲
40椒盐皮皮虾
42黄金虾仁
44油焖大虾
46蒜蓉银丝蒸虾
48腰果虾仁
50清炒虾仁
52油蒜炆虾
54滑蛋虾仁
56芝士虾球
58韭菜炒爬虾肉
60青萝卜鲜虾汤
62虾仁烩饭
64海味鲜虾烩饭
66虾仁伊府面
68干贝鲜虾面
Part3 鲜滑入味的软体贝壳料理
72蛤蜊清汤
74丝瓜炒蛤蜊
76辣炒花蛤
78粉丝蒸蒜蓉扇贝
80葱烧蛏子
82蚵仔煎
84奶酪焗牡蛎
86油焖鲍鱼春笋
88鲍鱼粥
90日式牡蛎味噌汤
92胡萝卜拌蜆丝
94酱焖墨鱼仔
96铁板鱿鱼
98泡椒鲜鱿
100炸鱿鱼圈
102韭苔炒鱿鱼
104鲜鱿鱼筒饭
106日式海鲜饭
108翡翠海鲜炒面
Part4 清香爽口的海藻料理
112金针拌裙带菜
114海白菜炒肉片
116海带魔芋丝
118海带焖黄豆
120海带排骨汤
122花蛤紫菜汤

• • • • • [\(收起\)](#)

[我最爱吃的海鲜_下载链接1](#)

标签

贺师傅

美食料理

美食

海鲜

我想读这本书

幸福厨房

加贝

凤凰壹力

评论

[我最爱吃的海鲜_下载链接1](#)

书评

我最爱吃的海鲜 下载链接1