

游动的精灵



[游动的精灵_下载链接1](#)

著者:谢宇 编

出版者:百花洲文艺

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9787807428428

《游动的精灵(水产世界)》内容丰富、文字流畅，并配有大量精美图画，适合广大青少年朋友阅读，也可作为中小学教师的参考资料。每当我们在岸边捡着浪潮送来的贝壳，

望着一望无际，时而波涛汹涌，时而风平浪静海洋的时候，总是会幻想蔚蓝色的海水下，到底生活着哪些生物？看着香喷喷的油焖大虾。你是否想过它该如何饲养？是否知道它的习性？

作者介绍:

目录: 第一章 了解水产 中国鱼类资源 水产产卵场 鱼类存亡程度的标志
鱼类最适宜生存的地方 捕捞时不能 “一网打尽” 水产资源的管理第二章 海洋鱼类 带鱼
鲈鱼 鳕鱼 鲱鱼 河豚 鲑鱼 鲟鱼 鲻鱼 鲱鱼 弹涂鱼 斗架鱼 放电鱼 翻车鱼 金枪鱼 黄鳍鲷
石斑鱼 蝴蝶鱼 尖吻鲈 比目鱼 矛尾鱼 大眼鲷类 蓝点马鲛 美国红鱼 大眼金枪鱼
绿鳍马面鲷 大黄鱼和小黄鱼第三章 虾蟹类 龙虾 南极磷虾 对虾 沼虾 海蟹 青蟹
中华绒螯蟹 三疣梭子蟹第四章 贝类 扇贝 贻贝 牡蛎 中国圆田螺 七彩海贝第五章
藻类资源 海带 江蓠 裙带菜 紫菜第六章 海洋生物 墨鱼 章鱼 鱿鱼 鱼龙 海星 海蜇
中华白海豚 海象 海狮 海绵 海参 海葵 儒艮 海龟第七章 水产养殖 池塘养殖 网箱养殖
鱼类畸形病 正确使用渔药 我国人工蟹养殖的种类 养蟹场选址的具备条件
蟹苗培育的常用方式 河蟹池的日常管理 河蟹的最佳捕捞季节 影响虾生长的环境因素
对虾白斑综合征病毒 引起虾病发生的主要原因 新的养殖方式——健康养殖第八章
水产加工技术 我国水产加工现状 现代检测技术 真空干燥技术 速冻保鲜技术
真空包装技术 超低温冷冻技术 冷藏保鲜技术 气调保鲜 脱脂鱼 水产品冷藏链
高压处理技术 鱼类镀膜保鲜技术第九章 水产品及其包装 水产食品的原料特点 膳食纤维
鱼翅 鱼肚 干贝 虾皮 海米 墨鱼干 乌鱼蛋 虾青素 水产品的质量安全 水产品中存在的危害
水产品安全与卫生 水产品的质量标准体系 水产食品的包装原则 包装环境卫生
水产食品的包装材料 新鲜水产品的包装 冷冻水产品的包装 蟹的包装
活体淡水水产品的活性包装 活体海产品的活性包装 第十章 海鲜 海鲜的营养及功效
海鲜的种类 烹饪海鲜 海水鱼和淡水鱼的价值 选购海鲜的学问第十一章 水产食用妙方
鲢鱼肉丸汤 茯苓胖头鱼 鱼头豆腐 梅干菜烧鳊鱼 荷包鳊鱼 党参青鱼汤 清蒸武昌鱼
清蒸刀鱼 鲳鱼血汤 孔府烤花椒鲑鱼 白术陈皮鳊鱼汤 三文鱼煨萝卜 芦笋鲍鱼
金针菇炖鳗鱼 香菇鱿鱼汤 章鱼炖猪蹄 番茄墨鱼汤 宋五嫂鱼羹 红烧金枪鱼
海马红枣炖羊肉 清蒸甲鱼 冰糖龟肉 河虾汤 螃蟹糯米粥 白玉山药蛤蜊汤
..... (收起)

[游动的精灵_下载链接1](#)

标签

评论

[游动的精灵_下载链接1](#)

书评

[游动的精灵_下载链接1](#)