

# 《鱼虾蟹贝这样吃》

## 图书基本信息

书名：《鱼虾蟹贝这样吃》

13位ISBN编号：9787538436136

10位ISBN编号：7538436138

出版时间：2009-1

出版社：吉林科技

作者：张奔腾,张恩来

页数：287

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《鱼虾蟹贝这样吃》

## 内容概要

《鱼虾蟹贝这样吃》旨在成为您的“超市生活细节指南”，告诉您“鱼虾蟹贝这样吃”。书中以47种生鲜超市常见的水产原料为例，在讲解原料营养价值、食疗功效、安全选购、放心贮存、烹调应用、烹调提示、实用偏方及饮食安全的同时，按照原料的不同特性，推荐了1000余款不同口味、不同技法的家庭实用菜例，将营养、科学的膳食理念融入其中。本套图书共5册，推荐了5000余款菜例，图文并茂、讲解详实、南北皆宜，您可按需寻料、按料索菜、按菜选做，方便实用。

# 《鱼虾蟹贝这样吃》

## 作者简介

张奔腾，中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国管理科学研究院特约研究员、辽宁创新菜联盟主席。1987年起参与和主编图书150余部，并在杂志和报刊上发表论文及创新菜品200余篇。2002年11月分别被国际饭店与餐馆协会和中国饭店协会授予“国际烹饪艺术大师”、“国际美食评委”荣誉称号；2003年成为“国际印证行政总厨”；2004年被评为“中国饭店优秀职业经理人”；2005年7月被授予“博士学位”；2006年3月被选为中国餐饮业专家；2007年2月获中国饭店经理人网颁发的“特别荣誉奖”；2008年1月被评为“辽宁省十佳饭店职业经理人”。

张恩来，20世纪80年代正式进入餐饮行业，在多家星级酒店如喜来登大酒店、水晶宫饭店、中华御膳集团工作，并陆续在多家报刊杂志上发表了数十篇关于中国烹饪研究的论文。1996年在北京成立张恩来美食工作室，对中国的传统烹饪文化进行深入挖掘、整理和研究，并开始出版关于中国烹饪方面的书籍。2006年回到天津，成立厨艺斋工作室，继续从事中国烹饪文化的研究及培训教研工作，至今已参与和主编烹饪类图书100余种。

# 《鱼虾蟹贝这样吃》

## 书籍目录

水产品面面观如何烹鱼最好吃虾·蟹·贝类怎么吃海味干制品的选购与发制第1章 鱼类 鲤鱼 酱焖鲤鱼 白汁鲤鱼 干蒸鲤鱼 粉皮辣鱼 鱼头豆腐汤 拌菜生鱼 红烧开片鱼 滑炒鱼片 烩酸辣鱼丝 豆瓣鲤鱼 鲤鱼炖冬瓜 酱汁鲜鱼汤 炸芝麻鱼片 蒸糟鱼 鲫鱼 五香酥鲫鱼 醋烹鲫鱼 氽鲫鱼汤 木瓜莲子煲鲫鱼 五香熏鱼 葱酥鲫鱼 鲫鱼炖豆腐 白汁鲫鱼 豆瓣鲫鱼 荷包鲫鱼 淡菜鲫鱼汤 鲫鱼莼菜汤 鲫鱼豆芽汤 豆蔻陈皮鲫鱼羹 草鱼 酱汁鱼条 果味鱼丝 红烧头尾 松子鱼 酸辣鱼肉羹 茄汁鱼块 锅仔鱼咬羊 家乡酿全鱼 西湖醋鱼 双味盘龙鱼 豉椒蒸草鱼 啤酒鱼 鲜菌浸鱼脯 焦炒鱼片 鳊鱼 煎转鳊鱼 银丝鳊鱼 人参鳊鱼 卷筒鳊鱼 椒香鳊鱼 五香炸鱼条 珊瑚鱼 红烧鳊鱼 醋溜鳊鱼 龙舟鳊鱼 .....第2章 虾蟹贝类第3章 干制品第4章 其他

# 《鱼虾蟹贝这样吃》

## 章节摘录

插图：

# 《鱼虾蟹贝这样吃》

## 编辑推荐

《鱼虾蟹贝这样吃》告诉你如何制作美味的鱼虾蟹贝。

# 《鱼虾蟹贝这样吃》

## 精彩短评

- 1、彩图的，呵呵呵，比较实用
- 2、内容很丰富，只是不太详细。
- 3、我接到这本书后，很多同事都认为是旧书，封书线已经部分断开了！质量很次！

# 《鱼虾蟹贝这样吃》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)