

# 《家庭川味鱼菜谱》

## 图书基本信息

书名：《家庭川味鱼菜谱》

13位ISBN编号：9787503215391

10位ISBN编号：7503215399

出版时间：1992-04

出版社：中国旅游出版社

作者：李乐清

页数：77

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)

## 书籍目录

### 目录

鱼的营养及药用

川菜中的鱼类及烹制

鱼类的初步加工方法

鱼菜谱

一、酥鱼

二、叉烧鱼

三、清蒸鱼

四、炆锅鱼

五、干烧鱼

六、葱酥鱼

七、蛋酥鱼

八、泡菜鱼

九、荔枝鱼

十、松鼠鱼

十一、松子鱼

十二、凉拌鱼

十三、半汤鱼

十四、菜鱼汤

十五、粉蒸鲜鱼

十六、砂锅鲜鱼

十七、五溜全鱼

十八、脆皮全鱼

十九、金丝全鱼

二十、五香熏鱼

二十一、椒盐酥鱼

二十二、糖醋酥鱼

二十三、酱糟酥鱼

二十四、萝卜丝鱼

二十五、醋烧鲜鱼

二十六、清蒸乌鱼

二十七、大蒜鲤鱼

二十八、清蒸大鲩

二十九、红烧大鲩

三十、鸡烧团鱼

三十一、红烧团鱼

三十二、干烧岩鲤

三十三、清蒸工团

三十四、清蒸鳊鱼

三十五、红烧鱼唇

三十六、肉丝鲢鱼

三十七、大蒜烧鲢鱼

三十八、软烧大蒜鲢鱼

三十九、葱烧鲫鱼

四十、凉粉鲫鱼

四十一、香干鲫鱼

四十二、豆瓣鲫鱼

## 《家庭川味鱼菜谱》

- 四十三、家常鲫鱼
- 四十四、豆腐鲫鱼
- 四十五、麻辣鲫鱼
- 四十六、茄汁鲫鱼
- 四十七、怪味鲫鱼
- 四十八、干烧绍子鲫鱼
- 四十九、豆瓣石巴鱼
- 五十、清蒸脑花鱼
- 五十一、清蒸瓦块鱼
- 五十二、软烧糖醋鱼
- 五十三、糖醋脆皮鱼
- 五十四、豆腐燕子鱼
- 五十五、糖醋菠萝鱼
- 五十六、捶鱼片
- 五十七、芙蓉鱼片
- 五十八、家常鱼片
- 五十九、三鲜鱼片
- 六十、鲜熘鱼片
- 六十一、锅巴鱼片
- 六十二、锅贴鱼片
- 六十三、糖醋鱼片
- 六十四、京溜鱼片
- 六十五、茄汁鱼片
- 六十六、花椒鱼条
- 六十七、软炸鱼条
- 六十八、酸辣鱼条
- 六十九、糖醋鱼条
- 七十、豆瓣鱼条
- 七十一、黄焖鱼块
- 七十二、红烧鱼块
- 七十三、脆皮鱼块
- 七十四、碎米鱼丁
- 七十五、酸辣鱼丁
- 七十六、芹菜鱼丝
- 七十七、三鲜鱼牌
- 七十八、三鲜鱼冻
- 七十九、砂锅雅鱼
- 八十、砂锅鱼头
- 八十一、溜鱼卷
- 八十二、鲜溜鱼卷
- 八十三、大蒜缠丝鱼卷
- 八十四、清汤酸菜鱼卷
- 八十五、参烧鳝鱼
- 八十六、竹筒鳝鱼
- 八十七、干煽鳝丝
- 八十八、家常鳝丝
- 八十九、麻辣鳝丝
- 九十、怪味鳝丝
- 九十一、青椒鳝丝

## 《家庭川味鱼菜谱》

- 九十二、家常鳊片
- 九十三、糊辣鳊片
- 九十四、红烧鳊片
- 九十五、青笋拌鳊片
- 九十六、佛珠鳊段
- 九十七、花椒鳊段
- 九十八、玉珠鳊段
- 九十九、椿芽鳊段
- 一百、冷汁鳊段

# 《家庭川味鱼菜谱》

## 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)