

《我最爱吃的海鲜》

图书基本信息

书名：《我最爱吃的海鲜》

13位ISBN编号：9787544753840

作者：加贝

页数：128

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

《我最爱吃的海鲜》

内容概要

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、蚶仔煎……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。

《我最爱吃的海鲜》

作者简介

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，在不断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。

书籍目录

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 五香熏鲛鱼

24 红烧鲛鱼

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

《我最爱吃的海鲜》

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

《我最爱吃的海鲜》

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