

《鮮味蝦蟹》

书籍信息

版次：1

页数：88

字数：

印刷时间：2010年02月01日

开本：32开

纸张：铜版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9789621442468

內容簡介

所謂靠山吃山、靠水吃水，香港人住海邊，自然好吃海鮮，對吃海鮮也很有心得，例如何時該吃魚、何時該吃蝦、怎樣搭配才好吃、怎樣煮才有營養，相信都不會難倒香港人。而當中大受歡迎的，要數蝦蟹。

蝦蟹種類很多，烹煮容易，尤其是蝦，無論作為主菜還是配菜，都很討好，於是蝦成了飯桌上的常菜。蟹的種類雖不如蝦多，但卻很受愛好美食的朋友重視。

作為一個國際都會，香港人的飲食也大受五湖四海的影響，以至於吃蝦蟹，也吃得五花八門、琳琅滿目：中式的煎炒，西式的涼拌、泰式湯煮、日式油炸……等等數之不盡。

目录

前言

炒

蒜茸辣椒炒蟹

金沙紅袍

金盞明蝦

黃金蝦

蒜茸玉簪蝦

蘆筍炒蝦球

咖喱炒蟹

蒸、燴、煲

古法蒸蟹鉶

雞油蒸醃仔蟹

鮮蝦油豆腐

釀蟹蓋

香葱蟹肉脆鍋巴

雜錦海鮮煲

蟹肉燴素翅

炸、焗、燒

蒜香燒大蝦

芝士侷龍蝦尾

鹽焗蟹

乾燒大蝦

天婦羅蝦

麥皮蝦

金黃蟹筍

椒鹽蝦

鮮蝦墨魚卷

油炸軟殼蟹

菠蘿咕嚕大蝦

錦綉蝦球

香蒜瀨尿蝦

小食

蔗蝦

大蝦蘋果沙律

酸甜雲吞

錦鹵蛋散

麵、飯

蝦麵

燒大蝦撈麵

喇沙、

奶油龍蝦烏冬

蟹粥

湯羹

冬蔭公海鮮湯

番茄蟹海鮮湯

蟹肉碗仔翅

海鮮冬茸羹

材料選購與處理

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)