

《中华河豚控毒烹饪技艺》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2012年03月01日

开本：16开

纸张：铜版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787538173307

内容简介

河豚鱼是一条神奇的鱼，世界上没有任何一种鱼能像它那样久负盛名，并形成一种文化——河豚文化。

中国人食用河豚有着悠久的历史，尤以长江中下游地区最为普遍。长江河豚因其肉质鲜嫩、味美绝伦，自古就有“鱼中之王”的美名。据传早在距今4000多年前的大禹治水时代，人们就品尝过河豚。到了宋代，无论达官贵人还是平民百姓，皆大谈河豚美味。

河豚虽然是一种美味佳肴，但其体内含有毒素，数千年来人们对如何烹制河豚、解河豚毒作了长期探索，留下了宝贵经验。据《本草纲目》记载，严有翼这个人在《艺苑雌黄》中说：“河豚是水产品中的奇味食物，人们都传说它能毒死人。我(指严有翼)在丹阳·宣城(指现在的马鞍山地区当涂县)任太守的时候，见当地人每家都吃河豚，只要是加入菘菜、菱蒿、荻芽三物一同煮，就没见到因吃了中毒而死的……”《雨航杂录》中记载：

“海上人得之，去其头尾，用橄榄、甘蔗煮之。”皆讲述了在烹调过程中如何去毒。

有些古籍记载河豚去毒更为详尽。如《养鱼经》记载了剖杀要点：“河豚出江海，有大毒，能杀人，凡烹调者，腹之子、目之精、脊之血，必尽弃之。”明朝宋诩《宋氏养生部》则有更为详细的介绍：“二月用河豚，剖治，去眼，去子，去尾、血等，务涤其洁。切为轩(片子)，先入少水，投鱼烹过熟。次以甘蔗、芦根制其毒，荔枝壳制其刺软。续水，又同烹过熟。胡椒、川椒、葱白、酱、醋调和。忌埃尘荆芥”。

[显示全部信息](#)

目录

序

第一章 河豚鱼饮食文化

一 我国河豚饮食文化概述

二 日本河豚饮食文化概述

第二章 河豚鱼资源分布

一 主要河豚鱼种类及分布

二 我国河豚鱼的渔场和渔期

第三章 河豚鱼的分类、分布及鉴别

一 河豚鱼生物学分类

二 河豚鱼的生物学结构及生态习性

三 常见东方豚的种类及特征

四 野生暗纹东方豚与人工养殖的区别

五 不常见东方豚的种类分布及可食部位

第四章 河豚毒素、中毒症状及安全管理

[显示全部信息](#)

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)