

食品配方与制作丛书

海水鱼类制品(下)

658 例

● 赵宝丰等 编



科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书

海水鱼类制品(下)

658 例

赵宝丰等 编

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

图书在版编目(CIP)数据

海水鱼类制品(下)658例/赵宝丰等编.-北京:科学技术文献出版社,2004.10

(食品配方与制作丛书)

ISBN 7-5023-4774-7

I.海… II.赵… III.海产鱼类-食品加工 IV.TS254.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 097802 号

出 版 者 科学技术文献出版社

地 址 北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图书编辑部电话 (010)68514027,(010)68537104(传真)

图书发行部电话 (010)68514035(传真),(010)68514009

邮购部电话 (010)68515381,(010)58882952

网 址 <http://www.stdph.com>

E-mail: stdph@istic.ac.cn

策 划 编 辑 陈家显

责 任 编 辑 陈家显

责 任 校 对 唐 炜

责 任 出 版 王芳妮

发 行 者 科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者 北京国马印刷厂

版 (印) 次 2004 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

开 本 850×1168 32 开

字 数 328 千

印 张 13.375

印 数 1~5000 册

定 价 20.00 元(上下册 40 元)

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

海水鱼类制品分上、下两册出版。

本书收集了海水鱼类制品共计 658 个品种,每种食品都以原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主,同时还介绍一些食用方法等。是一本通俗、实用性强的技术操作工具书。内容包括:鲐鲅鱼,马面鲀,鲱鱼、鳓鱼,海鳗,鲔鱼,鲈鱼,银鱼,鲑鱼、大马哈鱼,凤尾鱼,鲷鱼,梭鱼,鳕鱼,河豚,其他海鱼等 14 部分的食物。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作人员参考,也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

科学技术文献出版社是国家科学技术部系统唯一一家中央级综合性科技出版机构,我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干。

前 言

我国是具有 5 000 多年文明历史的农业大国,农业和农副产品加工历来在国民经济中占有重要地位。农副产品又是食品工业的原材料,因此,大力发展食品工业不仅可提高城乡人民的生活水平,而且可促进农副业的发展,增加广大农民的收入。

食品工业是农副业的继续和发展。我国目前食品工业产值不仅远远落后于发达国家食品工业产值,也远远落后于农业产值。发达国家食品工业产值是农业产值的 2~3 倍,而我国食品工业产值仅为农业产值的 30%,这说明我国食品工业尚有相当大的发展空间。

食品加工工业有许多适合在农村发展,如粮食加工、蔬菜加工、水果加工、肉禽蛋加工、水产品加工以及酿造业、饮料、罐头、糕点、糖果等。利用当地丰富的原料资源和农村富余的劳动力

资源,实现农产品就地取材,就地加工,生产出人民生活必需的各类食品,既能满足城乡人民生活的需要,又是实现了农产品就地加工增值,延长产业化链条,加快广大农民脱贫致富奔小康的步伐的重要途径。

同时,我国又有着历史悠久、丰富多彩的饮食文化。随着我国的经济飞跃发展,城乡人民生活水平不断地提高,人们更加需要各类安全食品、绿色食品和保健食品。因此,改善饮食质量,提高饮食业水平,在当前,不仅具有重要现实意义,也给食品业的发展带来极好的前景。

鉴于上述,我们重新分门别类地收集、整理了国内外的传统食品、风味食品和名、特、优食品,以及食品新品种的大量资料,汇编成《食品配方与制作丛书》,以方便广大读者阅读、使用。该套丛书共约 50 个分册,几乎包括了食品工业的各个领域。这套丛书信息量大,通俗易懂,可操作性强。不仅可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,而且也为广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供了宝贵的技术资料。

目 录

一、鲈鱼食品

1. 冻、腌、干制品	粉蒸鲈鱼	(8)
..... (1)	清蒸鲈鱼	(8)
冷冻鲈鱼片	荷花鱼	(9)
(1)	醋拌鲈鱼	(9)
腌渍鲈鱼(一)	鲈鱼布丁	(10)
(2)	3. 煮制品	(10)
腌渍鲈鱼(二)	沙锅鲈鱼头	(10)
(3)	灌蟹鱼圆	(11)
盐藏鲈鱼	清汤鱼腐丸子	(11)
(4)	鸡汤鱼卷	(12)
咸干竹筴鱼、秋刀鱼、鲈鱼	鱼汤	(12)
..... (5)	咸酸鱼片汤	(13)
2. 蒸制品		
(6)		
蒸鲈鱼		
(6)		
豆豉蒸鲈鱼		
(7)		
鲈鱼蒸蛋		
(7)		

鲰肝汤(江苏苏州)	(13)	蒜子鲰鱼	(28)
4. 烧制品	(14)	东坡鱼段	(28)
红烧鲑鱼(一)	(14)	葱烧鱼条	(29)
红烧鲑鱼(二)	(15)	葱辣鱼条	(29)
红烧鲑鱼(三)	(15)	红油鱼条	(30)
红烧鲑鲰鱼	(16)	辣子青鲑鱼块	(30)
红烧青鲑鱼	(16)	五香鲑鲰鱼块	(31)
红烧鲰鱼	(17)	芙蓉鲑鲰鱼丁	(31)
干烧鲰鱼	(17)	白菜鱼丸子	(32)
香椿烧鲑鲰鱼	(18)	一鱼三味(辽宁大连)	(33)
红烧鲰鱼段	(18)	5. 焖、炖、熬、烩制品	(34)
红烧鲰鱼块	(19)	酱焖鲑鱼	(34)
红烧鲰尾	(19)	家常焖鲰鱼	(35)
红烧鲰鱼尾段	(20)	煎焖鲑鱼	(35)
老烧鱼	(21)	红焖鲰鱼块	(35)
叉烧鱼皮角	(21)	酱焖鲰鱼块	(36)
五香鲰鱼	(22)	黄焖鱼丸子	(36)
五香鲑鱼块	(22)	酥鲑鱼	(37)
鲜香鲑鱼	(23)	鲑鱼香椿头	(38)
香辣鲑鲰鱼	(23)	鲑鱼甩水	(38)
糖醋鲑鱼	(24)	炖鲑鲰鱼	(38)
酱汁鲑鱼	(25)	白菜炖鲑鱼	(39)
酱汁鲰鱼	(25)	菠菜炖鲑鱼	(39)
三味鲰鱼	(26)	青萝卜炖鲑鱼	(40)
萝卜鲰鱼	(27)		

熬鲑鱼	(40)	鲑鱼温熏制品	(54)
家庭熬鲑鱼	(41)	8. 煎、贴制品	(55)
兰片烩鲑鱼丁	(41)	煎鲑鲱鱼	(55)
6. 焗制品	(42)	软煎鲑鱼	(55)
软焗鲑鱼	(42)	煎青鲑鱼	(56)
软焗鲑鱼	(43)	香煎鲑鱼	(56)
酱汁鲑鱼	(43)	白酱汁马鲛鱼	(57)
辣子鲑鱼块	(43)	煎烹鱼饼	(57)
焦焗鲑鲱鱼块	(44)	锅贴鱼盒	(58)
滑焗鲑鱼片	(45)	9. 烤制品	(59)
滑焗鲑鱼片	(45)	烟炉烤鲑鱼(印尼)	(59)
浇汁鲑鱼	(46)	烤鲑鱼配菜(摩鹿加风味)	
糖醋鲑鱼	(46)		(60)
糖醋酥鱼	(47)	铁耙鲑鱼	(62)
糖醋鱼条	(47)	焗马鲛鱼	(62)
葱香鲑鱼条	(48)	10. 炸制品	(63)
葱香鲑鱼条	(48)	酥炸鲑鱼	(63)
樱桃鲑鱼丁	(49)	酥炸鲑鱼(一)	(63)
芙蓉口蘑鲑鱼丁	(50)	酥炸鲑鱼(二)	(64)
7. 糟、熏制品	(50)	香酥鲑鱼	(64)
煎糟鱼	(50)	蛋白鲑鱼条	(65)
火夹糟鲑鱼	(51)	炸蛋清鲑鱼条	(65)
熏鱼	(52)	干炸鲑鱼片(韩国)	(66)
五香熏鱼(山东)	(52)	鲑鲱鱼托	(66)
鲑鱼冷熏制品	(53)	鲑鱼坨	(67)

网油鲢鱼卷 (67) |

二、马面鲈食品

冷冻马面鲈鱼片 (69)	烧橡皮鱼 (79)
马面鲈鱼干 (70)	干烧橡皮鱼 (80)
马面鲈鱼米 (71)	干煸橡皮鱼 (80)
调味生鱼片干 (72)	家常橡皮鱼 (81)
调味烘熟鱼片干 (72)	家常熬绿翅鱼 (81)
烤鱼片 (73)	果汁橡皮鱼块 (82)
马面鲈烤鱼片 (75)	醋熘橡皮鱼块 (83)
“可得兼”鱼脯 (77)	炸蛋白鱼条 (83)
凉拌橡皮鱼丝 (78)	炸橡皮鱼片 (84)
赛蟹肉 (79)	川味橡皮鱼丁 (84)
豉汁蒸剥皮鱼 (79)	鱼松 (85)

三、鲱鱼、鲷鱼食品

1. 腌渍品 (86)	俄式沙丁鱼 (98)
腌渍鲱鱼 (86)	2. 蒸制品 (98)
盐渍鲱鱼子(一) (87)	清蒸鲷鱼 (98)
盐渍鲱鱼子(二) (91)	清蒸鲱鱼 (99)
腌鲷鱼 (93)	清蒸快鱼(一) (99)
咸鲑鱼 (93)	清蒸快鱼(二) (100)
酶香鲷鱼 (96)	白汁鲱鱼 (100)

糖醋鲈鱼·····	(101)	熬鲈鱼·····	(112)
酸辣快鱼·····	(101)	侉炖鲱鱼·····	(112)
鲈鱼肉丸汤·····	(102)	萝卜炖鲱鱼·····	(113)
鲈鱼冻·····	(102)	奶油炖鲈鱼·····	(114)
虾子鲞·····	(103)	煎转鲈鱼·····	(114)
3. 煮制品 ·····	(104)	酥鲱鱼·····	(115)
黄豆煮咸鲈鱼·····	(104)	酱渍鲈鱼·····	(116)
氽鱼丸·····	(104)	6. 煨制品 ·····	(116)
煎煮快鱼·····	(105)	脆煨鲱鱼·····	(116)
奶汤鲈鱼·····	(105)	糖煨鲈鱼·····	(117)
奶汤快鱼·····	(106)	糖煨鲈鱼·····	(117)
白扒快鱼丸·····	(106)	奶油鲱鱼球·····	(118)
清汤鲈鱼丸·····	(106)	炸煨鲈鱼饼·····	(119)
三色鲈鱼丸·····	(107)	7. 糟、熏制品 ·····	(120)
4. 烧制品 ·····	(108)	糟鲈鱼(一)·····	(120)
红烧鲈鱼·····	(108)	糟鲈鱼(二)·····	(121)
干烧鲈鱼·····	(108)	炸糟快鱼·····	(122)
红烧鲱鱼头尾·····	(109)	温熏整条鲱鱼·····	(122)
咸菜烧鲈鱼·····	(109)	温熏背开鲱鱼·····	(123)
酱包鲱鱼·····	(110)	冷熏鲱鱼·····	(124)
金蒜鲈鱼·····	(110)	8. 煎、烤制品 ·····	(125)
5. 焖、熬、炖、煨制品 ·····	(111)	干煎快鱼·····	(125)
·····	(111)	煎烹鲈鱼饼·····	(125)
焖鲱鱼·····	(111)	煎火腿鲱鱼片·····	(126)
豆瓣鲱鱼·····	(111)	炉烤鲱鱼·····	(127)

炭烧快鱼·····	(127)	糖醋鲱鱼·····	(128)
铁耙快鱼·····	(128)	浇汁鲱鱼·····	(129)
9. 炸制品·····	(128)	干炸鳎鱼丸子·····	(129)

四、海鳗食品

1. 冻、干制品·····	(131)	柱侯金华百花酿大鳔·····	(143)
冷冻海鳗片·····	(131)	3. 煮制品·····	(144)
鳗鱼干·····	(132)	生汆七星片·····	(144)
鳗鲞(一)·····	(133)	沙锅鳗块·····	(144)
鳗鲞(二)·····	(135)	三丝鱼面·····	(145)
鳗鱼鲞·····	(136)	水发鱼圆(一)·····	(145)
鳗鱼鲞(咸)·····	(137)	水发鱼圆(二)·····	(146)
鳗筒·····	(138)	川汤鱼圆·····	(149)
2. 蒸制品·····	(139)	鳗鱼丸·····	(150)
蒸海鳗·····	(139)	永海鳗鱼丸·····	(150)
清蒸鳗鱼·····	(139)	鱼丸汤·····	(151)
清蒸海鳗鱼·····	(139)	七星鱼丸汤·····	(152)
蒸风鳗·····	(140)	4. 烧制品·····	(152)
蒸鳗鲞·····	(140)	红烧鳗鱼·····	(152)
新风鳗鲞·····	(141)	串烧海鳗·····	(153)
新风鳗鲞(浙江宁波)·····	(141)	红糟烧鳗·····	(153)
日式蒸鱼·····	(142)	香麻鳗鱼条·····	(154)
豉汁蟠龙·····	(142)	麻辣海鳗鱼条·····	(154)
柱侯蒜子蟠龙鳔·····	(142)	辣椒鳗鱼条·····	(155)

5. 焖、炖、煨制品	煎鳗鱼 (162)
..... (155)	烤海鳗 (162)
黄焖鳗鱼 (155)	烤鳗鱼 (163)
黄焖海鳗 (156)	红酒少司海鳗(西式菜)
红焖鳗鱼堆 (156)	 (163)
豉油焖海鳗 (157)	鞣鞣少司海鳗(西式菜)
清炖海鳗 (157)	 (164)
酒炖海鳗鱼 (158)	7. 炸制品 (165)
醋椒海鳗 (158)	炸海鳗 (165)
家常鳗段 (159)	炸风鳗 (165)
家常鳗块 (159)	注油鳗鱼 (166)
家常海鳗鱼块 (160)	夹烧鳗鱼 (166)
柱侯抽皮大鳗 (160)	爆腌鳗鱼 (167)
爆煨鳗鱼 (161)	鸳鸯鳗鱼 (167)
翡翠鱼珠 (161)	炸鳗鱼夹肉 (168)
鱼皮糕 (162)	芝麻鳗鱼条 (169)
6. 煎、烤制品 (162)	面拖双色鱼条 (169)

五、鲥鱼食品

清蒸鲥鱼(一) (171)	清蒸鲥鱼(六) (174)
清蒸鲥鱼(二) (171)	清蒸鲥鱼(七) (174)
清蒸鲥鱼(三) (172)	镇江清蒸鲥鱼(江苏) (175)
清蒸鲥鱼(四) (172)	清蒸网油鲥鱼 (175)
清蒸鲥鱼(五) (173)	南蒸鲥鱼 (176)

酒酿蒸鲥鱼·····	(176)	青椒鲥鱼·····	(181)
豉汁蒸鲥鱼·····	(177)	豆豉烧鲥鱼·····	(182)
清炖鲥鱼·····	(177)	干煸鲥鱼·····	(182)
全盘玉箸·····	(178)	西芹炒鲥鱼·····	(183)
蒸鲥鱼卷·····	(178)	毛峰熏鲥鱼(安徽)·····	(183)
清汤泡菜鱼卷·····	(179)	锅贴鲥鱼·····	(184)
沙锅鲥鱼·····	(179)	铁耙鲥鱼·····	(185)
红烧鲥鱼(一)·····	(179)	烤鲥鱼·····	(185)
红烧鲥鱼(二)·····	(180)	生烤鲥鱼·····	(186)
红烧鲥鱼(三)·····	(181)		

六、鲈鱼食品

1. 蒸制品 ·····	(187)	朴素鲈子鱼·····	(192)
清蒸鲈鱼(一)·····	(187)	啤酒全鱼·····	(192)
清蒸鲈鱼(二)·····	(187)	蟹黄双拼鲈·····	(193)
清蒸鲈鱼(三)·····	(188)	莲蓬鱼蓉·····	(193)
香蒸鲈鱼·····	(188)	美味鲈鱼卷·····	(194)
清蒸麒麟鱼·····	(189)	鲈鱼文武蛋·····	(194)
麒麟鲈鱼·····	(189)	2. 煮制品 ·····	(195)
油浸鲈鱼·····	(190)	氽鲈鱼·····	(195)
豉汁鲈鱼·····	(190)	氽鱼花·····	(195)
浇汁蒸鲈鱼·····	(191)	姜汁鱼片·····	(195)
葱油鲈鱼·····	(191)	赛蟹羹·····	(196)
姜丝炖鲈鱼·····	(191)	莼菜鲈鱼羹·····	(197)

菊花鲈鱼羹(一).....	(197)	白汤鲈鱼(二).....	(208)
菊花鲈鱼羹(二).....	(198)	酱汁鲈鱼.....	(208)
鲈鱼汤(一).....	(198)	豉汁鲈鱼.....	(209)
鲈鱼汤(二).....	(199)	侉炖鱼.....	(209)
三鱼鲜汤.....	(199)	清炖鲈鱼.....	(210)
苦瓜鲈鱼汤.....	(200)	清炖鲈鱼块.....	(210)
芪桂鲈鱼汤.....	(200)	奶汤炖鲈鱼.....	(211)
三鲜鲈鱼丸汤.....	(200)	红烩鲈鱼.....	(211)
3. 烧制品.....	(201)	鱼蓉什锦.....	(212)
烧鲈鱼.....	(201)	鱼蓉五丁.....	(212)
红烧鲈鱼.....	(201)	萝卜鲈鱼.....	(213)
干烧鲈块.....	(202)	番茄煨鲈鱼.....	(213)
豆豉烧鲈鱼.....	(202)	菜远鲈鱼球.....	(214)
红烧鲈鱼头尾.....	(203)	5. 炒、熘制品.....	(214)
香菇鲈鱼.....	(203)	抓炒鲈鱼.....	(214)
酱汁瓦块鱼(山东).....	(204)	焦炒鱼条.....	(215)
鱼香鲈鱼球.....	(204)	茄汁鲈鱼片.....	(215)
香滑鲈鱼球.....	(205)	子姜鱼片.....	(216)
菊花鲈鱼卷.....	(205)	锦绣鱼丝(一).....	(216)
大汤鲈子鱼.....	(206)	锦绣鱼丝(二).....	(217)
4. 焖、炖、烩、煨制品.....	(207)	鲈鱼松.....	(218)
焖鲈鱼.....	(207)	溜鲈鱼.....	(218)
红焖鲈鱼.....	(207)	软溜鲈鱼.....	(219)
白汤鲈鱼(一).....	(208)	茄汁鲈鱼.....	(219)
		浇汁鲈鱼.....	(220)

卤瓜鲈鱼片.....	(220)	炸鲈鱼.....	(229)
茄汁鲈鱼片.....	(221)	浇汁鲈鱼.....	(230)
番茄鲈鱼条.....	(221)	油浸鲈鱼.....	(230)
荷花鱼丝.....	(221)	油浸鲈鱼腩.....	(230)
香滑鲈鱼球.....	(222)	糖醋鲈鱼.....	(231)
松仁鱼米.....	(222)	糖醋炸鱼(泰国).....	(231)
菊隐松江.....	(223)	炸烹鲈鱼段.....	(232)
6. 煎制品	(224)	脆炸鲈鱼条.....	(232)
煎云腿鱼夹.....	(224)	脆炸鲈鱼片.....	(233)
锅贴鲈鱼(一).....	(224)	松江鲈鱼夹.....	(233)
锅贴鲈鱼(二).....	(225)	鱼夹火腿.....	(234)
窝贴鲈鱼.....	(226)	两吃鲈鱼.....	(235)
浇汁脱骨鱼.....	(226)	菊花鲈鱼.....	(236)
7. 烤、焗制品	(227)	菊花香酥鱼.....	(237)
烤鲈鱼.....	(227)	蛋白鱼条.....	(237)
酿烤鲈鱼.....	(227)	腰鼓鱼卷.....	(238)
生烤鲈鱼.....	(228)	两吃鱼卷.....	(238)
铁耙鲈鱼.....	(228)	凤凰鲈鱼卷.....	(239)
焗鲈鱼(奥地利).....	(228)	炸龙衣卷.....	(239)
网油洋葱焗鲈鱼.....	(229)	龙舟灯火.....	(240)
8. 炸制品	(229)		

七、银鱼食品

1. 冻、干制品	(242)	冻银鱼.....	(242)
-----------------------	-------	----------	-------

银鱼干·····	(243)	银鱼蛋花汤·····	(255)
玉筋鱼熟干品·····	(244)	银鱼生鸡丝汤·····	(256)
2. 蒸制品·····	(245)	银鱼粥·····	(256)
清蒸酿馅银鱼·····	(245)	4. 烧、焖、熘、烹、糟	
三色椰丝银鱼·····	(245)	制品·····	(257)
蛋羹银鱼·····	(246)	烧银鱼·····	(257)
银鱼鸡蓉蛋脑·····	(246)	马蹄烧银鱼·····	(257)
银鱼钻豆腐·····	(247)	扒银鱼·····	(258)
3. 氽、煮制品·····	(247)	韭芽银鱼·····	(258)
氽银鱼·····	(247)	茄汁银鱼·····	(259)
氽芙蓉银鱼·····	(248)	醋香银鱼·····	(259)
黄瓜拌银鱼·····	(248)	糖醋银鱼·····	(260)
萝卜泥拌银鱼·····	(249)	葱椒银鱼·····	(260)
香辣银鱼·····	(249)	干烹银鱼·····	(261)
莼菜珍珠银鱼·····	(250)	糟香银鱼·····	(262)
银鱼火锅(一)·····	(250)	软兜冰鱼·····	(262)
银鱼火锅(二)·····	(251)	银鱼藕丝·····	(263)
银鱼火锅(三)·····	(251)	椒盐银鱼球·····	(263)
银鱼火锅(湖南)(一)·····	(252)	5. 炒制品·····	(264)
银鱼火锅(湖南)(二)·····	(252)	滑炒银鱼·····	(264)
银鱼仔蟹锅(江苏淮扬地区)		鸡蛋炒银鱼·····	(264)
·····	(253)	碧螺炒银鱼·····	(265)
银鱼羹·····	(254)	银鱼炒蛋(一)·····	(265)
银鱼三丝汤·····	(254)	银鱼炒蛋(二)·····	(265)
三丝银鱼汤·····	(255)	银鱼炒蛋(三)·····	(266)