第一图书网, tushu007.com

<<精选家宴菜谱>>

图书基本信息

书名：<<精选家宴菜谱>>

13位ISBN编号：9787121180774

10位ISBN编号：7121180774

出版时间：2013-1

出版时间：电子工业出版社

作者：高杰 编

页数：160

字数：237000

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：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

前言

生活中的快乐就是和家人朋友一起分享，而家宴就是最好的方式。
有了家宴，家的空间才总是飘着温馨的欢笑；为了家宴，普通的食材才常常被倾注特别的心意。
家宴菜的准备和制作过程，充满了亲情和乐趣，是非常令人高兴的事。
但家庭宴客谈何容易！
准备得过于简单，恐怕失了礼数，体现不出主人对朋友及客人的热情；而准备得丰盛些吧，又苦于手艺不佳，让客人笑话。
打开这本书，这些都不再是问题。
全书共分七部分，按家宴的上菜顺序，开胃凉菜、镇桌头菜、喷香热菜、可口汤羹、花样主食，还有自制的美味甜点和爽口饮品。
家宴菜式，一应俱全，大师教你怎样将美味又多彩的菜肴端到自家的餐桌上，菜谱设有营养盘点和美味小妙招小栏目，告诉你一些贴心的营养知识和菜肴烹制的小窍门，帮你做出好吃解馋菜。
让你和家人、朋友一起，品尝美食，共享喜悦的味蕾之旅。
此外，《精选家宴菜谱》还特别介绍了家宴的常识和基本礼仪，并附加节日、喜事、聚会等套餐推荐，一目了然，让你轻松搞定家宴菜单。
可以说，它将是你举办成功家宴必不可少的得力助手。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

中国有句古话叫“民以食为天”，而国人又尤其喜欢聚餐。
去酒店吃又贵又不安全，而且享受不到家中的温馨氛围。
在家里吃吧，又不会做。
这的确是个两难的选择。
如何才能在短时间内做出一桌子大家都喜欢吃的菜，这让很多人都很头疼。
本书的问世将让读者彻底摆脱这些烦恼。
书中不仅列举了众多经典家宴套餐，还有许多倍受欢迎的菜谱单品供读者自由选择。
拥有了本书就如同把酒店大厨请到家，在家也能轻松做出高档菜肴，丰盛、体面地家宴制作将不再成为难题。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

高杰，西式烹调技师，中西餐皆有所长。
擅长法式西餐和粤菜，善于利用食物自身的营养和美味烹调菜肴。
现任郑州大浪淘沙时尚酒店行政总厨，任河南省餐饮行业协会西餐专业委员会秘书长。
先后在多家高星级饭店担任厨师长。
发表文章20余篇，曾多次担任中央电视台《天天饮食》、河南电视台《香香美食》等专业美食节目嘉宾。
《中国食品报》曾对其做过专题报道。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

快乐家宴有绝招
烹调前的准备
餐桌摆放有讲究
家宴菜品搭配技巧及上菜顺序
第1章 开胃凉菜
凉菜的基本技法
凉菜的制作要点
调味汁让凉菜更美味
素菜
蓑衣黄瓜/ 口感爽脆
香椿拌黄豆/ 风味独特
生拌紫甘蓝/ 色泽美观，鲜嫩适口
花生菠菜/ 红绿相映，软嫩鲜香
大拌菜/ 颜色鲜艳，营养丰富
蜜汁糖藕/ 香甜可口
香椿拌豆腐/ 清香香嫩
香辣苦瓜/ 嫩爽清香
皮蛋豆腐/ 细嫩适口
香菇茄条/ 绵软鲜香
老虎菜/ 嫩脆爽口
香芹腐竹/ 清淡适口
豆芽椒丝/ 质地脆嫩，咸鲜味美
老醋花生米/ 绵软酸爽
卤煮豆皮/ 咸香味美
金针菇拌黄瓜/ 清脆爽口
爽口木耳/ 口感细嫩，风味特殊
麻辣海带/ 香辣脆嫩
黄瓜海蜇丝/ 脆嫩清香
三油海蜇/ 香辣可口
荤菜
蒜泥白肉/ 咸鲜微辣，酸香味甜
鸡丝凉粉/ 细嫩爽滑
棒棒鸡丝/ 咸鲜麻辣，鸡丝滑嫩
口水鸡/ 香辣爽口
白斩鸡/ 鸡肉细嫩，葱香浓郁
老醋拌鸭掌/ 鸭掌脆嫩，风味别具
水晶蹄膀/ 晶莹透明，清爽可口
夫妻肺片/ 色泽红亮，麻辣醇香
盐水猪肝/ 口感清爽，越嚼越香
葱拌猪头肉/ 嫩爽红亮，葱香味浓
香卤猪耳/ 清爽咸鲜，嫩脆爽口
红油肚丝/ 香辣适口
三色羊肉/ 脆嫩软滑，鲜香味浓
辣味羊肉/ 咸鲜香辣，味道鲜美
酱牛肉/ 酥软鲜香

第一图书网, tushu007.com

五香牛肉/软烂鲜香
银鱼苦瓜/清爽滑嫩
椒香炝鱼片/风味独特，椒香味浓
姜汁鱿鱼丝/清爽脆嫩
盐水虾/原汁原味，虾味鲜香
老醋蜇头/清爽滑嫩
醉泡海蟹/风味独特，椒香味浓
第2章 镇桌头菜
怎样为头菜“增香”
畜肉类
家常红烧肉/肥而不腻，软烂可口
菠萝咕噜肉/外脆里软，酸甜适口
回锅肉/口味独特，肥而不腻
叉烧肉/色泽红亮，咸甜味美
红烧狮子头/咸香适口，肉香浓郁
豆豉蒸排骨/红润鲜亮，软烂咸香
排骨炖干豆角/肉烂菜香
酱香蒸羊排/酱香扑鼻，咸香适口
毛血旺/麻辣鲜香、味浓味厚
香辣蹄花/香辣味醇、皮糯不腻
禽肉类
辣子鸡丁/色泽红亮，香辣味浓
黄焖鸡/香嫩可口，不肥腻
香菇蒸鸡/鲜嫩爽口，风味独特
豆豉蒸鸡/肥糯适口，豆豉味浓
姜母鸭/滋而不腻，温而不燥
醪糟鸭/咸甜适口，微露酒香
水产类
水煮鱼/肉鲜味美
红烧鱼/香嫩酥软
干烧鲫鱼/口味香辣，鲫鱼肥嫩
酸菜鱼/鲜嫩爽口，开胃健脾
西湖醋鱼/肉质细嫩似蟹肉
清蒸草鱼/鱼肉嫩滑，汤汁鲜美
松鼠鳜鱼/外脆里嫩，酸甜可口
蒜烧鲶鱼/蒜香浓郁
家常炖鲤鱼/清淡咸鲜
糯米蒸鲤鱼/鱼肉细嫩，糯米香浓
番茄焖虾/鲜辣味浓
油焖大虾/大虾红亮，鲜嫩可口
第3章 喷香热菜
第4章 可口汤羹
第5章 花样主食
第6章 美味甜点
第7章 爽口饮品
附录

章节摘录

版权页： 插图： 鱼香肉丝 香浓微辣 主料：猪瘦肉250克、笋50克、红椒丝20克、木耳5克。
调料：葱花、姜末、蒜泥、泡红椒、料酒、水淀粉、酱油、醋、白糖、鸡精、植物油各适量。
做法：1.木耳用清水泡发，洗净，去蒂，切丝；猪瘦肉洗净，切丝，加料酒、水淀粉抓匀，腌渍10～15分钟；笋削去老皮，洗净，切丝；泡红椒切末。
2.取小碗，加葱花、姜末、蒜泥、酱油、醋、白糖、料酒、鸡精、水淀粉拌匀，制成芡汁。
3.锅置火上烧热，倒入植物油，下入腌渍好的肉丝滑熟，盛出；原锅倒油烧热，炒香泡红椒末，放人笋丝煸熟，投入木耳丝、红椒丝稍炒，将滑熟的肉丝倒入翻炒，淋入芡汁翻炒均匀即可。
干豆角烧五花肉 成香味美，肥而不腻 主料：干豆角100克、五花肉100克。
调料：葱丝、姜丝、干红辣椒段、酱油、大料、白糖、胡椒粉、盐、味精、植物油各适量。
做法：1.干豆角用清水泡发，洗净；五花肉洗净，切小块，放人沸水中焯去血水。
2.锅置火上烧热，倒入植物油，炒香葱丝、姜丝、干红辣椒段，放入五花肉煸出油。
加酱油、大料、白糖、胡椒粉和适量清水烧至五花肉七成熟。
3.下入干豆角一同烧至熟透，加盐和味精调味，待锅中留有少量汤汁时离火，美味的干豆角炖五花肉就做好了！

编辑推荐

《精选家宴菜谱》教你巧妙搭配菜肴，开出顶级家宴菜单；精心采买原料，快乐家宴，尽早准备；轻松宴客之行，无敌家宴，主客尽欢。

第一图书网, tushu007.com

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:http://www.tushu007.com