

<<宴客巧配家常菜>>

图书基本信息

书名：<<宴客巧配家常菜>>

13位ISBN编号：9787538449648

10位ISBN编号：7538449647

出版时间：2010-10

出版时间：吉林科技

作者：《学做家常菜》编委会 编

页数：192

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>

## <<宴客巧配家常菜>>

### 前言

自古以来，中国人都是好客的，也有在家宴请客人的习惯。

请三两好友亲朋在家小聚，几杯薄酒，几盘小菜，最能加深彼此间的情意。

到了现在，请客吃饭更成了社会交际的一部分，成为联络感情的纽带。

而在饭店请客，总是缺少了在家宴客的自由和温暖，所以对于大多数人来说，家宴仍然是联系彼此的重要手段。

虽然家宴作用重要，但是很多人却很怕在家请客。

原因无他，无非是厨艺不精，或者不了解宴客的玄机，不知道请客人吃什么好。

其实，置办一桌家宴并不复杂，不外乎有冷有热、有荤有素、有菜有汤。

可是如何让客人满意，让主人体面，这里面大有讲究。

如果为这些烦恼的话，这本《宴客巧配家常菜》或许会提供一些帮助。

在本书中，您可以找到为客人量身设计宴席的窍门，还有食材原料的功效和提示，更少不了近500道好学易做的家常饭菜。

本书还特别设计了烹饪种类索引，帮助读者方便找到理想的菜肴。

希望这本书可以成为应对家宴的秘笈，使主人无忧无虑地与亲朋好友共度轻松愉快的美好时光！

## <<宴客巧配家常菜>>

### 内容概要

在本书中，您可以找到为客人量身设计宴席的窍门，还有食材原料的功效和提示，更少不了近500道好学易做的家常饭菜。

本书还特别设计了烹饪种类索引，帮助读者方便找到理想的菜肴。

希望这本书可以成为应对家宴的秘笈，使主人无忧无虑地与亲朋好友共度轻松愉快的美好时光！

## &lt;&lt;宴客巧配家常菜&gt;&gt;

## 书籍目录

蔬菜类 白菜 五鲜泡菜 牛肉汤泡菜 扒栗子白菜 扒肥肠白菜 白菜干贝炖鲜虾  
 焖煮火腿白菜 白菜地瓜豆皮汤 菠菜 多宝菠菜 菠菜拌豆腐皮 菠菜番茄拌肉丝 羊  
 肝桃仁拌菠菜 甜杏仁菠菜 菠菜炒粉丝 生爆菠菜 芦笋菠菜汤 冬瓜 泡橙汁冬瓜  
 爽口瓜条 芙蓉冬瓜 水晶冬瓜卷 芽菜扣冬瓜 香橙冬瓜汤 冬瓜八宝汤 冬瓜红  
 枣汤 豆角 椒麻扁豆 腌芸豆角 香烧腐竹扁豆 干煸香菇扁豆 豆角香芋煮海兔  
 干豆角炖排骨 红焖豆角 姜汁豆角 番茄 多味小番茄 橄榄油拌生菜沙拉 锅番茄  
 素炒三丁 酿番茄 番茄草菇汤 番茄蛋清汤 苦瓜番茄汤 黄瓜 腌多味什锦菜  
 拌三丝 红绿双片 黄瓜爆肉丁 黄瓜虾仁 青炒黄瓜片 黄瓜木耳汤 香菜黄瓜汤  
 莲藕 瓜条拌藕片 枸杞鲜藕 一品香酥莲藕 家常醋溜藕 莲藕炒肉片 茄子 剁椒  
 鲜茄条 酱茄子干 三丁茄子 鲜香味美茄 鱼香茄子汤 笋 葱油青笋 抓拌莴笋  
 鸡汁焖冬笋 三色蔬菜奶汤 鱿鱼芦笋汤 土豆 红油拌土豆丝 风味土豆泥 红焖小  
 土豆 青椒土豆丝 肉末小土豆汤 油菜 炆油菜 松仁拌油菜 栗子冬菇扒油菜 油  
 菜香菇汤 肉片油菜汤 萝卜 酱萝卜拌肉丝 胡萝卜拌青笋 酸辣萝卜 胡萝卜炒肉丝  
 素炒胡萝卜 韭菜 韭菜炒鸡蛋 韭菜炒虾仁禽肉类 鹌鹑 鹌鹑莲藕汤 虫草鹌鹑  
 人参枸杞炖鹌鹑 竹笙鹌鹑汤 鹌鹑煲海带 鸽 鸽肉萝卜汤 杏仁银耳炖乳鸽 鹿蓉  
 片老鸽汤 参须天麻乳鸽汤 人参枸杞煲家鸽 鸡肉 橘皮鸡丝 江南醉鸡 青苹果鸡肉  
 沙拉 美味鸡丝 鸡丝拌干丝 鸡丝粉丝拌韭黄 鸡丝炒蕨菜 椒丝腐乳蒸滑鸡 香蒜  
 焖鸡肉 金针鸡肉汤 生熟地煲竹丝鸡 鸡胸 柳叶黄瓜鸡 鸡丁拌青豌豆 宫保鸡丁  
 油爆鸡丁 炒生鸡丝 鸡脯竹笋汤 蝶瓜鸡肉汤 西葫芦鸡片汤 鸡心 五香鸡心  
 串熏鸡心 铁板鸡心 草菇鸡心 炒烤鸡心 鸡翅 广味香卤鸡中翅 豉香鸡翅 栗子  
 鸡翅 卤焗鸡翅 生煎鸡翅 番茄翅根汤 白梨红枣煲鸡翅 术苓鸡翅汤 鸡肝 卤鸡  
 肝 葱油鸡肝 鸡肝炒什锦 香炸鸡肝 鱼香鸡肝 鸡腿 熏鸡腿 嫩芽爆鸡丁 冬  
 笋辣鸡球 家常鸡腿豆腐 可乐焖鸡腿 鸡胗 酱鸡胗 麻辣鸡胗 香葱拌鸡胗 春笋  
 炒鸡胗 油爆双脆 鸡爪 盐焗鸡爪 辣椒泡鸡爪 豉豆焖鸡爪 核桃花生煲鸡爪 鸡  
 爪冬瓜汤 鸭肉 菠萝拌鸭块 扒鸭 葵花鸭子 梅子鸭 姜母鸭 鸭脯肉 水晶鸭丝  
 卷 鸭丝烹掐菜 酱爆核桃鸭脯丁 鸭蓉白菜 煎鸭脯 鸭肝 酒醉鸭肝 盐水鸭肝水  
 产类 贝 贝尖拌双瓜 芥末北极贝 三色拌乌贝 鱼香鲜贝 淮山炒鲜贝 西芹芒果  
 炒鲜贝 木耳炒扇贝 翡翠仙桃扇贝 韭菜花炒扇贝 鲜贝丸汤 百合扇贝蘑菇汤 草鱼  
 拌鱼片 五香瓦块鱼 泡菜鱼片 熏草鱼 葱烧草鱼 葱椒鲜鱼条 鱼肉豆腐汤  
 板鸭草鱼煲 带鱼 香煎带鱼 雪里蕻烧带鱼 家常焖带鱼 干烧带鱼 腊八蒜烧带鱼  
 带鱼煮南瓜 家常带鱼煲 带鱼萝卜煲 鳊鱼 彩色鱼夹 醋爆鱼丁 白汁番茄鳊鱼  
 蛋黄鱼片 鳊鱼丝油菜 奶汤萝卜鳊鱼 乳奶鱼卷 西洋菜煲生鱼 海带 海带拌粉  
 丝 芝麻海带结 五香海带丝 肉片海带烧白菜 海带焖木耳 炒肉海带 海带干贝瘦  
 肉汤 豆芽海带豆腐汤 海参 海参拌凤尾 蒜泥海参 三鲜烩海参 香葱煨参筋 八  
 宝海参 双宝海参汤 玉枣海参 海参枸杞鸽蛋煲 鲫鱼 清蒸茶鲫鱼 香辣酥鲫鱼  
 葱黄烧鲫鱼 家常鲫鱼 泡菜烧鲫鱼 贴心鲫鱼汤 鲫鱼氽豆腐 鲫鱼炖萝卜丝汤 鲤鱼  
 醋焖鲤鱼 红烧鲤鱼 番茄烧鱼 鲤鱼煲冬瓜 鲤鱼苦瓜汤 鲈鱼 木瓜鲈鱼球  
 香水鱼 红枣北芪炖鲈鱼 番茄鱼汤 老姜鲈鱼汤 鳝鱼 青蒜炒鳝段 脆皮爆鳝鱼  
 豆豉鳝鱼 麻辣鳝段 陈皮蒸白鳝 蒿杆炒鳝鱼 黄鳝茄子煲 胡萝卜露笋煮鳝鱼 虾  
 醉基围虾 芥香杂拌 炆虾片 虾仁豆腐 青瓜腰果虾仁 班脂虾仁 酸甜虾 鲜  
 虾粉丝煲 明虾白菜蘑菇汤 冬瓜鲜虾豌豆汤 虾尾梅干菜汤 蟹 红焖花蟹 辣汁炒花  
 蟹 鱿鱼 酱鱿鱼 青笋拌鱿鱼丝 红烧鱿鱼 爆炒鱿鱼 炒鱿鱼丝 鳕鱼 辣汁银鳕  
 鱼 糖醋鳕鱼豆制品类 豆腐 玛瑙豆腐 肉末拌豆腐 香椿拌豆腐 麻婆豆腐 巧蒸  
 香辣豆腐 四宝豆腐 什锦豆腐汤 豆腐什锦煲 豆腐干 八宝辣酱豆腐干 豆腐干拌贡  
 菜 韭黄干丝 卤豆干 豆干蕨菜 毛豆炒豆干 荷兰豆煮豆腐干 鲜虾煮干丝 腐竹

<<宴客巧配家常菜>>

葱油腐竹 芹菜拌腐竹 炒腐竹 爆素肉丝 肉末烧腐竹 酸辣腐竹汤 腐竹羊肉  
 煲 白果腐竹猪肚汤 油豆腐 油豆腐镶肉 翡翠油豆腐 南豆腐 咸鸭蛋拌南豆腐 小  
 辣椒拌南豆腐 香菇豆腐 黄金豆腐 肉末鱼豆腐 冻豆腐 皮蛋冻豆腐汤 海米炖冻豆  
 腐 豆腐皮 肉丝拌豆腐皮 家常腐竹丝 炒豆腐皮 京酱素卷肉丝 豆皮炖鸡块 酸  
 辣豆皮汤 菜青腐皮鸡蛋汤 双冬豆皮汤 干豆腐 海米拌干豆腐 菇椒拌腐丝 莲花肉  
 丝 十香大煮干丝 老汤豆腐丝 嫩豆腐 肉碎麻辣烫 蚝油豆腐 畜肉类 猪肉 滑炆  
 里脊丝 五香肉 酱萝卜拌肉丝 家常小炒肉 豆酱腩肉烧冬瓜 猪五花肉 红糟五花肉  
 酱肉 东坡肉 菜心狮子头 家常烧脯肉 芋头粉蒸肉 蓝花香锅肉 五花肉萝卜  
 花生汤 东北汆白肉 糊辣猪肉煲 沙锅三鲜 猪排骨 果味排骨 酥炸排骨 醋烧肉  
 排 酱烧小排骨 豆腐蒸小排 生炒排骨 芋头烧排骨 时菜紫金骨 冬瓜红豆排骨汤  
 蜜枣莲藕炖排骨 杞菊排骨汤 猪肘 川味卤肘子 水晶肘子 家常酱汁肘子 鲜山  
 药焖猪肘 红焖肘子 姜葱热肘 回锅肘片 猪蹄 广味白卤猪蹄 酱汁猪蹄 笋干蹄  
 鱼香红酥手 扒猪蹄 锅焖黑椒猪蹄 清心润肺汤 灵芝炖猪蹄 猪肝 卤浸猪肝  
 炆猪肝 卤味香肝 椒麻猪肝 炒猪肝 黄瓜炒猪肝 .....五谷类菌蛋类

<<宴客巧配家常菜>>

章节摘录

插图：

## <<宴客巧配家常菜>>

### 编辑推荐

《宴客巧配家常菜》：秘笈公开宴客秘笈大公开，烹饪大师配菜秘笈，主客共度美好时光。酒店档次轻松学做凉菜、热菜、汤菜，在家设宴也有酒店的档次宴客套餐精心为宴客新手准备了40个日常宴客套餐、节日宴客套餐，同时可根据宴请人数选择方案。营养加倍500道不同档次家常菜，满足宴客的各种需要经济实惠100种常见食材的营养成分，营养功效，饮食宜忌介绍，根据客人的营养需求合理搭配菜肴。

<<宴客巧配家常菜>>

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>