

<<高手宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<高手宴客菜>>

13位ISBN编号：9787543662124

10位ISBN编号：7543662124

出版时间：2012-3

出版时间：青岛

作者：天天饮食栏目组丛书编委会 编

页数：157

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>

<<高手宴客菜>>

内容概要

《高手宴客菜》是中央电视台1999年2月22日推出的一个以介绍做菜方法、畅谈做菜体会为主要内容的，集知识性、趣味性、服务性为一体的栏目，节目播出十年来，本着服务大众的原则，栏目组为了适应观众的需求不断摸索，在节目的表现形式上不断尝试和创新。

<<高手宴客菜>>

书籍目录

1	3条宴客秘笈	YANKE MIJI	轻松宴客有诀窍	如何准备宴客菜	宴客菜单推荐	2	26道镇桌主菜	
	喜报三元	吉列菠萝猪扒	啤酒熏肉卷	南瓜盅蒸肉	无锡肉排		木耳金针焖兔肉	
	菜胆芙蓉鸡	粉蒸鸡	春柳香液热窝鸡	柠香酥鸡翅	贵妃鸡翅		烤鸡翅 炖鸡	
翅	蚝皇凤爪	节庆绿芽岩江鱼	翠包赛螃蟹	爆竹鱼	花开富贵		烟熏三文鱼	
合家团圆	蚕茧葡萄虾	鲜虾蘑菇塔	翡翠虾仁	海胆全家福	凉拌活海参		干锅乌鱼	
仔	迎春花开	金瓜木耳白菜卷	美味白菜包	木鱼度僧	松仁玉米仙人掌		奶油烤	
菠萝什锦	冬瓜排	海米冬瓜	酒炖白灵菇	合和鸿禧四宝蔬	滑溜三鲜		碧螺春	
水烧豆腐	相思莲子糊	金银蛋浸番杏	玉月汤	黄豆肉丝汤			奶油番茄培根蘑	
菇汤	火腿肉三丝汤	鸡蓉凤尾玉米羹	意大利通心粉	意式烩饭			吉祥富贵饭	
道添香辅菜	4	14道开胃汤羹	5	17道花样主食	6	28道可口小吃	7	6道爽口饮品

<<高手宴客菜>>

章节摘录

1 3条宴客秘笈轻松宴客有诀窍将亲朋好友请到家中，坐在精心布置的温馨家里，品尝自己亲手烹制的饭菜，既干净卫生又经济实惠，也能更好地联络感情。

来几道拿手的凉菜、热菜、汤羹和主食，再加上两三道招牌菜，一桌丰盛的家宴就做好了!以下诀窍是成为宴客高手必须要知道的。

菜单制订有讲究宴请客人，在制定菜单时要灵活多变。

菜单一经制定，原料的选购、器皿的配合等都要围绕它展开进行。

此项工作应该在制作家宴前1-2天完成。

通常，菜单的制订应在以下几方面重点考虑：1．适当考虑自己的经济情况，购买原料花钱要恰当。

2确定好参加宴会的人数。

一般每桌8～10人为宜，这样能对每道菜的定量和品种提供根据。

3．应充分了解客人的民族、职业、年龄、性别以及喜好和忌讳，安排适当的菜品。

原材料的采买技巧在原材料的选择上，要根据已经制订的菜单有计划地购买，一般家庭宴客，鸡、鸭、鱼、肉、海鲜等都是主菜，在制作上比较容易操作。

但要保证质量，无论是蔬菜还是肉类，一定要采购新鲜的。

切记，不要为了节约，而选择质量没有保证的材料。

<<高手宴客菜>>

媒体关注与评论

十年之前，一群电视人怀着对生活的热爱，开始了对饮食服务类节目的探索。

于是，在央视的屏幕上，多了一个叫《天天饮食》的节目。

十年之间，《天天饮食》就像一个蹒跚学步的孩子，经过不断地尝试和努力，终于找到了一条自己的道路——做家常菜，聊家常事，寻厨艺乐趣，品生活真味。

——中央电视台社教节目中心副主任 《天天饮食》栏目总监制

<<高手宴客菜>>

编辑推荐

《高手宴客菜》赠大容量DVD光盘，逐菜演示烹饪过程。
主菜，汤羹，主食，小吃，饮品，宴客必备佳肴。
经典菜品汇聚，名厨现场献技。
天天饮食，十年珍珍藏。
传授美味营养窍门。

<<高手宴客菜>>

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>