

<<经典宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<经典宴客菜>>

13位ISBN编号：9787543669109

10位ISBN编号：7543669102

出版时间：2011-1

出版时间：美食生活工作室 青岛出版社 (2011-01出版)

作者：美食生活工作室 编

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>

## <<经典宴客菜>>

### 内容概要

《经典宴客菜》介绍了红薯排骨、豆豉蒸鱼、椒盐玉米、营养甜汤、营养水产汤等的实例做法，讲解详细，步步分解，简单容易学，人人都会做，而且科学搭配，口味多种多样，味道不一般，味道美味又营养，书中还给我们介绍了做饭的小窍门，可以边学边做，方便又实用。

## &lt;&lt;经典宴客菜&gt;&gt;

## 书籍目录

01 宴客秘籍 轻松宴客有诀窍 掌握菜肴搭配的秘诀 家宴配餐有什么讲头 在家宴客需要注意什么问题 02 镇桌主菜 怎样使菜肴更鲜香 香梗爆里脊 红薯排骨 粉蒸排骨 四喜丸子 干煸牛肉丝 特色牛肚 山里叶来香 风味羊排 蛋花羊肉 香酥鸡 辣子鸡 蛤蜊鸡 苦瓜熘鸡片 香芒鸡片 开开心心 芹菜拌烤鸭丝 麻辣兔块 浇汁鳊鱼 剁椒鱼头 豆豉蒸鱼 香辣基围虾 烩海参 03 添香辅菜 合理布置主菜辅菜 如何调味更鲜美 果汁白菜心 生拌菜篮子 芹菜卷 金果西芹 翡翠人生 菊花茄子 豆豉炒青椒 豆豉苦瓜 南瓜米笋 栗子丝瓜 瓜香柿子 芸豆鲜蘑 菊花鸡腿菇 辣子拌豆腐 爽口腐皮 彩椒炒木耳 双耳珍珠 椒盐玉米 五彩百合 甜甜美美 果味双色 番茄仙人掌 豆沙香蕉 果蔬沙拉 相聚花果山 蒜泥拌白肉 卤水花腩 田园冬景 花生仁拌肚丁 八宝肝炖 香肠炒荷兰豆 彩椒牛肚 五味蹄筋 心心相印 牙签孜然鸡心 西芹鸡胗 飘香鸭脯 凉拌橘子鸭 七彩鳝鱼丝 彩椒啤酒鱼 豆瓣青鱼 红烧平鱼 椒盐黄花鱼 叉烧鱼 鱼片蒸水蛋 纸包带鱼 锅巴虾仁 山椒墨鱼仔 剁椒比管鱼 海味拌黑耳 川式墨斗鱼 西蓝鱿鱼 瓜香扇贝 百子千孙 04 美味汤羹 煲出一锅美味好汤 煲汤时应煲多长时间 红颜汤 番茄圆白菜汤 南瓜蔬菜汤 珍珠南瓜汤 大麦土豆汤 豆苗豆腐丝羹 豌豆肥肠汤 生菜豆皮汤 杏仁猪肝芋头汤 花生牛腱汤 牛肉鸡蛋汤 牛筋花生汤 三色牛肉清汤 菠萝鸡片汤 五彩蛋汤 山药鸭脯汤 什锦鸭脯汤 鸭血粉丝汤 鱼片香汤 蛤蜊疙瘩汤 鸽蛋蓝花扇贝汤 杏仁螺片汤 健美汤 米汤鲍鱼 雪梨百合响螺汤 水果椰汁西米露 鸡蛋牛奶香蕉汁 05 花样主食 主食制作要领 蛋包饭 栗子焖饭 五彩玉米饭 八宝油饭 山楂番茄粥 牛奶菊花粥 大麦土豆粥 肉末打卤面 三丝拌面 蹄髈寿面 寿桃包 广式腊肠卷 水晶饺 鸡蛋灌饼 墨鱼香菇饼 葱香养麦饼 椰香糯米糍 香酥花生饼 香芋卷 苹果蛋饼 鸡蛋派 苹果酥派 德式苹果派 06 开心甜点 制作甜品的常用原料 琥珀番茄 拔丝番茄 素樱桃丸子 芝士土豆盒 蜜汁糯米南瓜 欢乐拔丝薯 拔丝马蹄 拔丝奶皮子 蜂巢玉米酥 金豆糕 花生酥泥 香煎芋丝糕 红薯绿豆卷 绿豆冰沙 紫苏红豆卷 红豆沙 龙须饼 水果仙人掌锅巴 百花香蕉卷 果仁苹果杯 银耳脐橙盅 琥珀核桃仁 07 创意饮品 营养果蔬汁 美味奶茶 芝麻核桃露 芝麻糊 芹菜红枣水 芹菜洋葱鲜汁 金橘白菜鲜汁 菠萝油菜鲜汁 火龙果胡萝卜汁 秋梨藕汁 木瓜奶茶 玫瑰奶茶 薰衣草奶茶 橙汁酸奶 草莓柚汁 葡萄梨汁 萝卜果汁 猕猴桃杏汁 西瓜柠檬汁 鲜橘子汁 甘蔗梨汁 烩香蕉汤 菠萝茶 龙眼蜜茶 茯苓酒 马颈 爱心小贴士 如何选购排骨 剁猪肉 馅宜选夹心肉 选购牛肚注意事项 如何给羊肉去腥味 巧放花椒不溢油 猪肝巧烹制 如何炒鳝鱼 如何保存南瓜 如何选购土豆 烧牛肉时宜放花椒 巧煮牛肉 巧辨老鸭和嫩鸭 巧选木耳 炒鸡蛋不宜放味精 巧选虾米 关于面条 巧煮面条 如何选购面粉 煮饺子的窍门 醒发面团的注意事项 贮存荸荠的方法 怎样煮出甘甜的红薯？

## <<经典宴客菜>>

### 章节摘录

版权页：插图：3 宴客礼仪不可少 有序安排桌次：在家庭宴客时，如果来宾较多，需要安排两桌或两桌以上时，则要遵照定位原则。

具体原则：要以右边为大，左边为小，如场地安排有三桌，则以中间为大，右边次之，左边为小。

席次安排的讲究：在席次的安排上，要注意以右为尊，左为卑。

长者或地位高者为尊，应遵守长幼有序、师生有别的原则。

尊长爱幼：主人要对长辈和幼小的客人倍加呵护，体现出热情和关爱。

学会敬酒：喝酒是家宴中调剂氛围、增进情感必不可少的部分。

敬酒可以随时在饮酒的过程中进行。

敬酒时，要充分考虑到敬酒的次序，分清主次。

一般以年龄大小、职位高低、宾主身份为先后顺序。

祝酒词可以在宾主入座后、用餐开始前进行，也可以在吃过主菜后进行。

在祝酒、敬酒时，需要主人或客人中的任何一个提议。

提议干杯者应该起身站立，右手端起酒杯，或右手拿起酒杯，再用左手托住杯底，说着祝福的话。

如因为生活习惯或健康原因不适合饮酒，应该向众宾客说明。

礼貌送别：在客人准备告辞时，要真诚挽留。

当客人离开时，要热情相送，不要一出门，就关上门不再送了。

<<经典宴客菜>>

编辑推荐

《经典宴客菜》由青岛出版社出版。

<<经典宴客菜>>

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>