

<<在家从容做宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<在家从容做宴客菜>>

13位ISBN编号：9787501950300

10位ISBN编号：750195030X

出版时间：2005-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：程安琪

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>

<<在家从容做宴客菜>>

内容概要

在家中请客有很多好处，可以不受餐厅营业时间限制；大伙儿可以更轻松自在、无拘无束；同时也可以吃得更好、更安心。

还有很重要的一点就是通常餐厅的食物成本只有三成左右，现在自己挑选新鲜食材来烹调，既可做出喜欢的口味，又是最经济实惠的。

请客之前比较要费些心思的，就是拟定菜单，其实这也不是很困难，基本上只要根据三个“不重复”的原则就可以了，那就是：主材料、烹调方法和口味三方面最好都不要重复。

主材料可以从禽类、畜肉类、各类海鲜（包括虾、蟹、贝类、鲜鱿）、鱼类、蛋、豆腐和蔬菜中去挑选，再用煎、煮、炒、炸、蒸、烩、烧、烤等不同烹调方法，并调配上糖醋、咖喱、麻辣、红烧、茄汁、芥末等不同的味型，就可以搭配出一张很好的菜单啦！

<<在家从容做宴客菜>>

书籍目录

鸡肉类香菇蒸鸡球 椒麻鸡 柠檬熘鸡片 红油鸡片 海蜇炒鸡丝 栗子烧鸡腿 洋菇鸡腿排 香辣凤翼 牛肉类蚝油牛肉 葱爆牛肉 红酒番茄炖牛肉 水煮牛肉 香蒜肋眼牛排 猪肉类珍珠丸子 香卤肉排 甜酸咕咾肉 鲜笋红烧肉 腐皮肉卷 肚条带粉香菇烧蹄筋 麻辣腰花 葱烧肋排 排骨双味 清炖狮子头 百叶东坡肉 肠头炖鲜笋 海鲜类脆皮虾筒 西炸虾排 百叶鲜虾 鲜虾腐皮酥 百合虾球 黄油烤螃蟹 蟹肉烩竹荪 芙蓉蟹面 拖蟹虾子 锅煽鲜贝 XO 酱炒鲜鱿 芦笋葱烧虾子 海参韭香蚬肉 松菠萝双鲜鱼类 广式清蒸鱼 金沙鳕鱼 红烧鱼 软熘鲜鱼 鲑鱼烧豆腐 雪笋蒸平鱼 橙汁熘鱼排 鲜蔬烩鱼片 剁椒鱼 蔬菜类椰香鲜蔬 莲白素卷 雪笋炒豆瓣 四季鲜菇包 葡汁四蔬 奶油干贝烤白菜 培根黄瓜排 葱开银萝 鲜虾笋衣干煸 四季豆 蛋及豆腐类三鲜煮干丝 芙蓉三鲜 脆皮嫩豆腐 响铃豆腐 百花豆腐 麻婆豆腐 主食类三鲜炒面 番薯菜饭 海蟹米糕 三鲜春卷 雪菜炒年糕

<<在家从容做宴客菜>>

章节摘录

插图

<<在家从容做宴客菜>>

媒体关注与评论

书评教你在家请客的诀窍；有效控制做菜和上菜的时间；让你游走在客厅与厨房之间；谈笑风生，宾主尽欢。

<<在家从容做宴客菜>>

编辑推荐

在家中请客有很多好处，可以不受餐厅营业时间限制；大伙儿可以更轻松自在、无拘无束；同时也可以吃得更好、更安心。

还有很重要的一点就是通常餐厅的食物成本只有三成左右，现在自己挑选新鲜食材来烹调，既可做出喜欢的口味，又是最经济实惠的。

请客之前比较要费些习思的，就是拟定菜单，其实这也不是很困难，基本上只要根据三个“不重复”的原则就可以了，那就是：主材料、烹调方法和口味三方面最好都不要重复。

主材料可以从禽类、畜肉类、各类海鲜（包括虾、蟹、贝类、鲜鱿）、鱼类、蛋、豆腐和蔬菜中去挑选，再用煎、煮、炒、炸、蒸、烩、烧、烤等不同烹调方法，并调配上糖醋、咖喱、麻辣、红烧、茄汁、芥末等不同的味型，就可以搭配出一张很好的菜单啦！

<<在家从容做宴客菜>>

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>