

<<我家的第一次宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<我家的第一次宴客菜>>

13位ISBN编号：9787512705791

10位ISBN编号：7512705794

出版时间：2013-1

出版时间：中国妇女出版社

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>

## <<我家的第一次宴客菜>>

### 作者简介

居然，高级公共营养师，现居广州的南方女子。

喜欢美食，舞蹈，正在用文字与摄影记录与美食有关的时间印记。

除了不怎么热爱洗碗以外，爱厨房的一切，爱柴米油盐酱醋茶，爱锅碗瓢盆，甚至爱厨房的油烟味。

## &lt;&lt;我家的第一次宴客菜&gt;&gt;

## 书籍目录

可口开胃前菜：盛宴前奏口水鸡 / 002舌尖上的立体三重奏葱油酥金针菇 / 004无法抵挡的葱油美食盐水鸭肝 / 006名副其实物美价廉香辣酱拌牛腱 / 008超简易的凉拌万能酱酥梨鲜蔬酸奶沙拉 / 010五颜六色甜蜜蜜豇豆茄子卷 / 012用心用感觉做菜绿豆酿藕 / 014消暑安神的静心养颜藕凉拌木耳 / 016爱它，就占有它无敌镇桌主菜：开启饕餮盛宴 蜜汁烤肥叉烧 / 020不可不试的粤式经典菜鱼香肉丝 / 022辣得最温醇有如邻家女儿心豉香排骨 / 02420年不变的豆豉情缘高升排骨 / 026带着美好祝愿的佳肴浓情烧猪蹄 / 028蹄子控的心思有谁懂麻辣泼猪肚 / 030 啦一声，美味听得见杭州小排骨 / 032总有一种属于你的酸酸甜甜 飘香骨 / 034江南风韵，肉骨飘香回锅肉 / 036米饭杀手，堪称一流水煮肉片 / 038华丽丽的视觉味觉盛宴香辣牙签肉 / 040一根牙签带来的小江湖滋味蒲烧秋刀鱼 / 064传说中的“秋之王”番茄鳕鱼盅 / 066美貌与美味并存油焖虾 / 068做一份色香味俱全的美食犒劳自己豉酱马鲛鱼 / 070重口味是下饭的必杀技紫苏爆蛭子 / 072消夜必备下酒菜糯米香烤鱿鱼筒 / 074烤一条倾国倾城的鱿鱼丰收锦囊 / 076天天都是好心情东坡茄子 / 078先炸后蒸的茄子好吃不油腻三色蛋卷肉 / 080鲜爽弹牙得令人叫绝干锅茶树菇 / 082明火厨房里的骄傲胡萝卜滑蛋 / 084鸡蛋也要入口丝滑的感觉钢琴豆腐 / 086别瞧不起我的貌不惊人秋葵百合 / 088谁是你的幸运星烧汁豆腐 / 090最好吃的豆腐美味肉末茄子 / 092这个茄子很销魂山药熘肝片 / 094黑白分明的美味手撕包菜 / 096简单的东西也是技术活椒盐小土豆 / 098土豆下酒又下饭的小秘方虎皮尖椒 / 100最佳配角的潇洒转身干煸四季豆 / 102红遍大江南北的菜很容易双味杏鲍菇 / 104入得厨房出得厅堂培根蛋黄酱意粉 / 106会接力的面条金汤戏珠 / 108用3元钱抢尽风头滋补香浓靓汤：最佳配角党参大枣老鸡汤 / 112怎能不回家喝汤无花果雪梨炖瘦肉 / 114润燥生津的妙汤冬瓜薏米水鸭汤 / 116夏日祛湿解暑汤丝瓜海鲜汤 / 118消暑补水的汤中之王南瓜奶油浓汤 / 120浓情蜜意化不开鲜菇鲜鸡汤 / 122鲜掉眉毛的“鲜上鲜”汤珍菌老鸡排骨汤 / 124闲下来，啖一口“有功夫”的汤虫草花椰子老鸡汤 / 126对付秋老虎要软不要硬胡椒猪肚汤 / 128入冬必不可少的一款养胃汤小吃甜点：不谢幕的浓情蜜意舒芙蕾 / 132时空交错的缥缈轻盈原壳蛋奶布丁 / 34大胆尝试美食高端“科技”杨枝甘露 / 136高温下舌尖的小资享受樱桃山药塔 / 138女人要会给自己施魔法芒果班戟 / 140慢生活，是一种态度柚子酱戚风蛋糕 / 142超易上手的小资风情甜点榴莲豆腐冻 / 144当榴莲变成当之无愧的“臭”豆腐榴莲糯米糍 / 146“原滋原味”的精致小点椰香黑芝麻糊 / 148上天赐予我们的润物冰镇水果乐 / 150午后解暑良品 姜枣活血茶 / 152体寒MM的亲密良方雪梨雪耳盅 / 154清润降燥的甜蜜糖水时令水果盘 / 156简单也可以很大方糖烤栗子 / 158挑栗子关键是那一捏炸菇鲜虾肠粉 / 160粤式肠粉这样征服吃货浪漫樱花玫瑰酥 / 162清香甘甜一口酥紫薯芝心丸子 / 164乡土食材的高贵气质意式薯仔粉团 / 166绵软香醇的华丽土豆百香果热茶饮 / 168热带“丛林百香”带来浓茶蜜语

## <<我家的第一次宴客菜>>

### 章节摘录

版权页：插图：步骤 1.五花肉用除了蜂蜜以外的所有配料腌制，盐酌情放一点点就好，别太咸，同时切取1/3个洋葱一起腌制，放入冰箱冷藏24小时或者2天都可以，中间偶尔取出翻面。

2.腌制好的五花肉取出，预热烤箱230℃，剩下的洋葱切小块，铺在烤盘上，在上面铺上五花肉，放入烤箱230℃烤15分钟，再把叉烧翻过来烤10分钟。

3.1汤匙蜂蜜用少许水稀释，制成刷在叉烧表面的蜂蜜水。

4.烤箱温度改为210℃，取出叉烧，刷一层蜂蜜水，把叉烧换到烤架上入烤箱烤10分钟左右（这一步能使吸收洋葱香味后的叉烧两面入味均匀，同时能使叉烧整体着色均匀，更好看，缺点是较麻烦，嫌麻烦的朋友可以不换，直接在烤盘上完成）。

5.再次取出，在两面涂一层腌制五花肉的酱汁，再涂一层蜂蜜水，继续烤10分钟。

6.叉烧继续入烤箱烤15分钟，中间取出3次只刷蜂蜜水，烤至自己喜欢的颜色即可取出切片享用。

切片时要放凉一点，别烫伤手。

摆盘的时候按照自己的喜好摆即可。

图中胡萝卜花的制作方法：1.胡萝卜切十几片薄片。

2.放入水中，加入少许盐。

3.搓揉胡萝卜至软。

4.一片片不规则地卷起，用牙签串好。

5.每串好一片以后，继续在外面加下一片胡萝卜片，不规则地重叠，就能做成一朵漂亮的胡萝卜玫瑰花。

6.摆盘的时候，还可以切入黄瓜薄片点缀。

7.最后盘饰如图。

## <<我家的第一次宴客菜>>

### 编辑推荐

《我家的第一次宴客菜》编辑推荐：新浪博客百万人气新锐博主首部烹饪秘籍，高级公共营养师的温暖私家宴客菜单全揭秘，最美型、最暖心的家宴是最高待客之道。

## <<我家的第一次宴客菜>>

### 名人推荐

家常菜和酒楼菜各有特色，家居生活，在家请客，更适合具有人情味的家常菜，做好家常菜不容易，让我们跟着居然，走进居然的厨房，学习制作会令味蕾跳动的居家菜。

——国家高级烹调师，世界餐饮联合会会员，世界餐饮联合会国际评委 朱皓居然，精致的南方女子，周身总是散发出一种温暖和煦的力量，也许这就是家的味道。

不管你去过多少个国家吃过多少美食，其实想想实际上还依旧是自家餐桌上的美食最贴心，居然用她的细心贴心，帮你打理你的餐桌，温暖你的胃。

——美食栏目策划人，旅游及美食节目主持人，美食专栏撰稿人 食尚小米初见居然，犹如一朵夏日清新的荷花般恬静、雅致。

看她的博客，发现原来她是如此精致的一个女孩，她总能化腐朽为神奇，把一些简单的食材搭配出让你惊艳的味道。

——美食作家，美食节目嘉宾主持，美食杂志专栏撰稿人 月亮晶晶

<<我家的第一次宴客菜>>

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>