

<<招牌宴客菜600例>>

图书基本信息

书名：<<招牌宴客菜600例>>

13位ISBN编号：9787542742872

10位ISBN编号：7542742876

出版时间：2009-3

出版时间：陈绪荣、《天天家常菜》编委会 上海科学普及出版社 (2009-03出版)

作者：《天天家常菜》编委会 编

页数：189

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>

<<招牌宴客菜600例>>

前言

在自己温馨舒适的小家中简单宴客，或是三五好友欢乐小聚时，亦或是一家老小围炉而坐，共进佳肴把酒言欢时，都是人生一大乐事，那份尽享的惬意与舒适，是在任何一个高档酒楼都无法体会到的。只要掌握要领，充满信心，您一定可以轻松在家大宴宾客！

而所得到的赞扬更是不绝于耳，令您心花怒放！

未雨绸缪，轻松备战家宴宴客菜品的数量要根据来宾人数来决定，一般至少要达到一人一菜的标准，但还要考虑到来宾的男女、老人和孩子的比例，菜式的设定要注意变化，口味上要注意酸、甜、辣、咸的搭配，烹调方法上可以拌、煎、炒、蒸、煮兼具，食材选择要兼顾蔬菜、肉类、水产、禽蛋、菌菇等各方面，尽量做到食材多样、营养均衡。

另外，不可忽略的就是，除了正餐之外，还要有适合来宾的零食、水果及饮料等。

购买清单要列清购买前一定要先计划好具体的菜式，然后根据菜式列出一张详细的采买清单。

每种食材的数量也要详细标明，以免造成不必要的浪费，比如用来作装饰的食材就可以少买些。

买完一样就在清单上的食材后面标个记号，这样可以有效避免漏买或重买，也不会浪费时间，使采购过程变得轻松而有条不紊。

准备越充分，上菜越快捷宴客菜要事先准备充分，需要泡发的干货要提前浸泡，需要时间长的汤煲要事先煲上。

汤煲放在火上炖煮后，就可以把需要的其他食材统一择洗干净。

需要腌渍的肉类等则先用调味料腌渍好，葱、姜、蒜等调味品也可先洗好、切好。

宴客的乐趣不只是吃饭，更在于亲朋相聚。吃完饭，可以再吃点水果、甜品等，聊天、唱歌、玩纸牌和麻将等娱乐活动也会令宴会更加丰富多彩，这样的聚会一定能成为幸福生活的又一个温暖记忆！

<<招牌宴客菜600例>>

内容概要

在自己温馨舒适的小家中简单宴客，或是三五好友欢乐小聚时，亦或是一家老小围炉而坐，共进佳肴把酒言欢时，都是人生一大乐事，那份尽享的惬意与舒适，是在任何一个高档酒楼都无法体会到的。

只要掌握要领，充满信心，您一定可以轻松在家大宴宾客！

而所得到的赞扬更是不绝于耳，令您心花怒放！

<<招牌宴客菜600例>>

书籍目录

Part01 最受欢迎的开胃凉菜
 凉菜
 凉拌牛肉什锦合菜
 柠檬三文鱼沙拉
 夫妻肺片
 红油耳片
 凉拌海蜇头
 怪味兔肉
 麻辣鸡丝
 爽口毛肚
 五彩水晶冻
 山椒凤爪
 香椿鲜虾海味什锦菜
 香辣牛肉拌双丝
 牛肉卤味干层耳
 川味口条
 红油肝花
 白切小肘
 凉拌羊肉丝
 青豆肉皮冻
 五彩鸡肉粒
 七彩鸡丝
 四彩鸡丁
 椒麻鸡
 葱拌鸡丁
 泰式凤爪
 鸡丝凉粉
 豉汁凤爪
 酸辣瓜条
 拌鸡胗
 蒜苗鸭丝
 姜汁鸭掌
 凉拌鹅掌
 姜汁海螺
 黄瓜海蜇丝
 什锦拉皮
 蒜泥白肉
 三文鱼片
 虾仁拌芹菜
 茭白虾冻
 凉拌鱼片
 清凉什锦
 丝素菜
 桂花糖藕
 酒酿玉米
 草莓黄瓜
 白果拌苦瓜
 蒜香蚕豆
 浇汁鲜藕
 花生芹菜
 三丝芹菜
 什锦番茄
 酸梅冬瓜
 球糖醋萝卜
 丝腐竹
 拌菠菜
 蒜泥木耳
 菜核桃拌芹菜
 金钩翠芹
 果蔬沙拉
 西芹百合
 番茄生菜沙拉
 麻酱拌菠菜
 芝麻双丝
 海带粉汁
 银芽番茄
 豆腐脆爽
 双丝双色
 菜花椒炆芥蓝
 酸辣瓜片
 什锦黄豆
 青椒皮蛋
 香椿拌黄豆
 蒜泥蚕豆
 酸辣嫩瓜
 条千岛百合
 盏炆圆白卷
 瓜条拌藕片
 酸辣莲藕
 什锦玉米
 芝麻菠菜
 麻酱拌豆角
 麻辣萝卜丝
 芝麻土豆丝
 桂花梨丝
 枸杞拌山药
 什锦果蔬冻
 胡萝卜拌香菇
 杏仁拌三丁
 二色萝卜丝
 凉拌三彩丝
 黄瓜拌粉皮
 豉苦瓜
 香辣苦瓜
 拌海带丝
 日月沙拉
 土豆什锦沙拉
 蜜汁鲜果
 玫瑰水果
 锦笔架沙拉
 川北凉粉
 草莓沙拉
 拌生菜
 琥珀核桃
 挂霜花生仁
 老醋花生
 甜酒芸豆
 醋黑豆香椿拌豆腐
 麻香豆腐
 凉拌豆腐
 冰南瓜豆腐
 香芹腐竹
 清爽梨丝
 红绿豆腐皮
 香辣豆腐干
 美味调味汁
 自己做

Part02 经典人气喷香热菜
 荤菜
 芦笋炒肉片
 火爆荔枝腰花
 菠萝咕咾肉
 干煸肉丝
 姜汁烧财蹄
 家酿苦瓜
 豆腐鳊鱼
 清蒸鲳鱼
 洁炒虾仁
 丝瓜鲜干贝
 小笋炒里脊
 生爆盐煎肉
 椒盐排骨
 蒜蓉排骨
 冰糖花生猪蹄
 葱香烤排骨
 京都排骨
 红枣扣猪肘
 芥蓝牛肉香煎牛小排
 扒烧牛蹄筋
 牛肉炒绿笋
 百合莲子炒牛肉
 富贵牛腩煲
 红烧牛筋
 小煎鸡
 米焖烧鸡心
 纽约辣鸡翅
 翠梅炒鸡柳
 酱烧鸭块
 南北杏水梨炖乳鸽
 莼菜鲜鲤
 泡菜鲫鱼
 红辣椒爆炒鳝片
 糖醋鱼干炸小黄鱼
 香炒鱿鱼卷
 清蒸鱿鱼
 雪菜鲜鱿
 银丝水晶虾仁
 龙井虾仁
 豌豆炒虾仁
 腰果虾仁
 彩色虾仁
 豆腐番茄大虾
 香辣基围虾
 五彩墨鱼鸡
 汤氽牡蛎豆腐
 鲜贝素菜
 素烩竹荪
 妍油烤白菜
 冬笋烩鲜菇
 果蔬沙拉
 蒸蛋油焖豇豆
 清炒魔芋丝
 苦瓜摊鸡蛋
 洋葱土豆片
 栗子烧白菜
 三色炒百合
 妍汁白菜爆炒圆白菜
 酱汁油菜香菇
 油菜心海米拌油菜
 核桃蚝油生菜
 什锦素菜煲
 椰汁四蔬素炒
 新西兰菠菜香菇
 山药辣蛋菜花
 双椒猪肚菇菜心炒双菇
 素炒三丁粉蒸四季豆
 咸蛋黄炒苦瓜甜椒炒丝瓜
 咸鸭蛋炒南瓜鲜菇炒豌豆
 笋尖芽菜甜酸素鳗多味茄泥
 酸甜洋葱菊花蒸茄子
 鱼香茄子香椿烘蛋
 樱桃香菇酱爆魔芋豆腐
 蒜蓉蒿子杆
 红烧日本豆腐
 绝色双薯什锦
 酿苹果荔枝爆丝瓜
 拔丝苹果挂霜荸荠
 缤纷青果干贝球
 热菜烹饪技巧入门

Part03 拿手招牌宴客菜
 碧玉菜卷
 香酥肉团圆
 豉汁蒸排骨
 椒盐八宝鸡
 五彩锦翅
 美味鲜肉串
 馋嘴肉丁
 烈香寸排骨
 照烧猪肋排
 南瓜牛腩盅
 白果蒸椒鸭糯米凤翅
 黑椒牛排板栗黄焖鸭
 自家招牌鸭
 人参炖老鹅
 剁椒欢喜鱼
 香酥鲫鱼辣子鱿鱼干烧大虾
 清蒸鲜贝
 虾侗烤扇贝
 油炳大虾
 香浓起酥鱼卷
 鲍汁三文鱼翅
 岭南鳊鱼卷
 酥虾松玉米清蒸鳗鱼
 风味炒蛤蜊
 烤香鸡腿葱油淋鸡
 鸡柳串烧
 东坡绣球粉蒸肉
 香辣文蛤牛肉酿鲜鱿
 油爆鲜贝文蛤蒸蛋
 龙戏珠烩海参干贝甜椒铁板串双福
 玉米笋清炒芥蓝
 双心芦笋玉竹荪鲜贝香瓜盅
 毛血旺清炖蟹粉狮子头
 翡翠蒸白玉菠萝鸡胗
 红酒醉翅中
 红酒浸雪梨酱牛肉
 熘肥肠梅菜扣肉飘香肉串泡椒四季豆
 蒜蓉粉丝蒸扇贝
 土豆烧牛肉五香酱鸭
 西湖醋鱼十二种晋级烹饪技法一点通

Part04 香味四溢滋补汤羹
 文蛤玉兰汤
 排骨芋头汤
 桂圆枸杞鸡汤
 黄瓜竹荪汤
 罗宋汤
 枸杞菠萝银耳汤
 莲藕猪骨汤
 茶树菇排骨汤
 藕炖排骨
 养颜蹄香花生浓汤
 牛筋乱炖汤
 奶味浓香玉米羹
 海带牛肉汤
 牛腩蔬菜汤
 蟹柳牛肉羹
 西湖牛肉羹
 红酒牛腱汤
 山药羊肉汤
 莲生凤爪汤
 羊肉萝卜煲香芋鸡汤
 木瓜凤爪汤
 芋头排骨汤
 意式土豆排骨汤
 牛腱土豆煲
 肝尖玉兰汤
 石竹猪肚汤
 乌鸡首乌煲
 雏鸽菊花煲
 黄芪鲫鱼汤
 凤爪猪骨妍白汤
 南瓜排骨汤
 凤爪养颜汤
 养生乌鸡汤
 冬笋土鸡煲
 妍油南瓜羹
 薏米南瓜煲
 枸杞子炖银耳
 暖栗温鸡汤
 枣香乌鸡汤
 乌鸡白凤汤
 双色老鸡汤
 冬菇凤爪汤
 冬瓜老鸭煲
 风味酸菜鸭肉汤
 青萝卜老鸭汤
 茶树菇老鸭煲
 鸭架豆腐汤
 肉蟹番茄豆腐煲
 鲫鱼莲藕煲
 木瓜鲤鱼煲
 冬笋芥蓝黄鱼汤
 妍白鲫鱼汤
 妍汤鱼头清蒸黄鱼蛋羹
 黄芪鲫鱼汤
 鱼丸翡翠汤
 三色鱼丸汤
 三色珍珠汤
 萝卜丝鲫鱼汤
 姜母老鸭煲
 鲜蘑鸭架汤
 豆苗蛤蜊汤
 花生鱿鱼汤
 文蛤豆腐汤
 酸辣鱿鱼汤
 虾球银耳汤
 一品鲜虾汤
 鲜虾白玉汤
 鲜虾美极羹
 虾游瀑布汤
 百合玫瑰墨鱼仔白嫩鲤鱼羹
 百合扇贝蘑菇汤
 蛤肉豆腐木耳煲
 鸡丝莼菜羹
 豆苗豆腐丝羹
 南瓜美白汤
 百合莲杞汤
 茄汁茭白汤
 鲜虾丝瓜汤
 时蔬五彩羹
 奶油蘑菇汤
 莲藕山药汤
 海味酸辣羹
 银耳鸽蛋汤
 川贝鸭梨汤
 香浓玉米汤
 红点粟米羹
 李子蜂蜜牛奶汤
 香蕉西米羹
 银耳木瓜汤
 鸡蓉玉米羹
 南瓜四喜汤
 鲜鱼羊肉汤
 姜丝鲈鱼汤
 鱼骨豆苗尖椒汤
 苦瓜鲫鱼汤
 鲑鱼冻豆腐煲
 西湖银鱼羹
 鲍鱼海鲜四宝
 虫草甲鱼煲煲汤必懂的六大要点

Part05 花样翻新百变主食
 米饭
 南瓜百合蒸饭
 茄汁豌豆炒饭
 竹筒鲜虾蒸饭
 夏威夷炒饭
 水滴寿司
 小枣粽子
 扬州炒饭
 鸡腿菇虾仁烩米饭
 荷香鸡米饭
 火腿青菜炒饭
 香菇蛋炒饭
 奶香红枣饭
 沙丁鱼五彩饭
 荤蔬四味饭
 黄瓜糙米饭
 生菜包饭
 五色健康饭
 五彩玉米饭
 枸杞糯米饭
 花生面筋

<<招牌宴客菜600例>>

饭蔬果沙拉拌饭莴笋叶饭宫保鸡丁饭.....Part06 喜庆吉祥团圆菜

<<招牌宴客菜600例>>

章节摘录

插图：

<<招牌宴客菜600例>>

编辑推荐

《招牌宴客菜600例》是《天天家常菜》编委会所编的一本好书。
天天家常菜，天天好味，幸福加倍国际烹饪大师，中华御厨，国家高级公共营养师陈绪荣推荐。
大厨居家拿手好菜大公开·最令人垂涎的经典宴客菜·详尽的宴客准备轻松掌握·游刃有余，自信玩转年节大宴

<<招牌宴客菜600例>>

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>