

<<尽显厨艺宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<尽显厨艺宴客菜>>

13位ISBN编号：9787546343983

10位ISBN编号：7546343984

出版时间：2010-12

出版单位：吉林出版集团有限公司

作者：王其胜 编

页数：191

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>

<<尽显厨艺宴客菜>>

前言

亲朋好友围坐一团，吃一顿香喷喷的团圆菜，共进佳肴、把酒言欢，说不出的喜悦，说不出的满足，几道拿手菜亮相餐桌，朋友们拍手叫绝、一抢而光，说不出的欣喜，说不出的幸福。然而说来容易做着难，一大桌子菜，凉菜、热菜、主食、汤羹……一样都不可少，没点本事还真拿不下来！

不过，说难也不难，只要掌握宴客技巧，所有难题都能迎刃而解。

首先要确定人数、控制好食材用量，菜式的设定也要多种多样，煎、炒、烹、炸合理搭配，此外男女老少的口味也都要满足，食材上要兼顾肉类、蛋类、水产、菌蕈等各方面，尽量做到品种多样、营养均衡。

让美味快速上桌还有一个小窍门，那就是做好菜品统筹，需要腌渍和泡发的要提前准备，时间长的菜品要先做，好做易熟的放在最后，有些食材可以提前用微波炉处理……总之窍门多多，书中都会一一讲解。

<<尽显厨艺宴客菜>>

内容概要

宴客时既要让宾客们吃到美味，也要让他们吃到新意，这样他们才能对你的手艺大加赞赏，所以餐桌上有几道拿手招牌菜是必不可少的。

本书在详细讲解了菜品做法的同时，还总结了大厨们多年的经验和私房窍门，让你不用费力，轻轻松松创新！

<<尽显厨艺宴客菜>>

作者简介

王其胜，中国烹饪大师（全军系统状元获得者），中国药膳大师，中国十佳营养膳食烹饪大师，国家高级烹饪技师，现任“国家卫生部健康中国万里行”组委会副秘书长，“中国营养膳食推广工程”委员会常务秘书长，国家劳动部营养讲师，国家职业技能竞赛裁判员，国家职业技能鉴定高

<<尽显厨艺宴客菜>>

书籍目录

大厨支招做凉菜 / 凉菜围盘有诀窍 / Part 1 胃口大开的美味凉菜 荤菜 / 爽口毛肚 / 红油耳片 / 五彩水晶冻 / 红油肝花 / 川味口条 / 青豆肉皮冻 / 白切小肘 / 卤味干层耳 / 什锦拉皮 / 蒜泥白肉 / 香辣牛肉 / 拌双丝牛肉 / 凉拌牛肉 / 夫妻肺片 / 凉拌羊肉丝 / 七彩鸡丝 / 鸡丝凉粉 / 麻辣鸡丝 / 五彩鸡肉粒 / 清凉什锦丝 / 四彩鸡丁 / 椒麻鸡 / 酸辣瓜条拌鸡胗 / 泰式凤爪 / 山椒凤爪 / 豉汁凤爪 / 蒜苗鸭丝 / 姜汁鸭掌 / 凉拌海蜇头 / 黄瓜海蜇丝 / 柠檬三文鱼沙拉 / 香椿鲜虾 / 茭白虾冻 / 虾仁拌芹菜 / 凉拌鱼片 / 三文鱼片 / 海味什锦菜 / 什锦合菜 / 姜汁海螺 / 素菜 / 胡萝卜拌香菇 / 双色菜花 / 枸杞拌山药 / 川北凉粉 / 老醋花生 / 杏仁拌三丁 / 什锦番茄 / 蒜香蚕豆 / 花生芹菜 / 腐竹拌菠菜 / 酸梅冬瓜球 / 蒜泥木耳菜 / 金钩翠芹 / 百合炒苦瓜 / 瓜条拌藕片 / 拌海带丝 / 芝麻双丝海带 / 芝麻土豆丝 / 芝麻菠菜 / 麻酱拌菠菜 / 蒜泥蚕豆 / 香椿拌黄豆 / 香椿拌豆腐 / 香芹腐竹 / 红绿豆腐皮 / 香辣豆腐干 / 椒炆芥蓝 / 酸辣嫩瓜条 / 麻辣萝卜丝 / 糖醋萝卜丝 / 桂花糖藕 / 酒酿玉米 / 草莓沙拉拌生菜 / 果蔬沙拉 / 草莓黄瓜 / 日月沙拉 / 土豆什锦沙拉 / 玫瑰水果锦 / 甜酒芸豆 / 番茄生菜沙拉 / 拿手私房菜烹饪绝招 / Part 2 赞不绝口的镇桌主菜 东坡私家肉 / 粉蒸肉 / 锅巴肉片 / 冬菜扣肉 / 虎皮蛋烧肉 / 红枣煨肘子 / 糖醋排骨 / 无锡酱排骨 / 茄汁焖排骨 / 清香爆百叶 / 火爆荔枝腰花 / 冰糖花生猪蹄 / 椒盐牛里脊 / 萝卜牛腱煲 / 红酒炖牛肉 / 水煮牛肉 / 牛腩胡萝卜烧土豆 / 坚果煲牛腩 / 咖喱牛腩 / 蚝汁烧牛肚 / 金针菇烧肥牛 / 滑溜牛里脊 / 干煸牛肉丝 / 蒜香羊排 / 青椒牛柳丝 / 清汁炖羊肉 / 羊肉蒸丝瓜 / 芙蓉羊肉 / 葱爆羊肉 / 山楂萝卜羊肉煲 / 滑溜莴笋羊肉片 / 孜然羊肉 / 栗子焖羊肉 / 美味禽蛋 嫩笋三黄鸡 / 辣子鸡 / 宫保鸡丁 / 红焖笋鸡块 / 照烧鸡腿 / 孜然鸡翅 / 茄香鸡片 / 红酒醉翅中 / 葡萄干烩鸡丁 / 腰果彩色鸡丁 / 洋葱芦笋爆鸡心 / 百合鸡球 / 牙签孜然鸡心 / 泡椒鸡杂 / 酱烧鸭块 / 板栗黄焖鸭 / 糟溜鸭肝 / 银鱼鸡蛋角 / 肉臊蒸滑蛋 / 鲜香水产 / 剁椒鱼头 / 酸菜煮草鱼 / 红烧鲫鱼 / 蒜烧鲢鱼 / 白煮葱油鲫鱼 / 糖醋鲤鱼 / 干煎黄花鱼 / 彩椒啤酒鱼 / 清蒸带鱼 / 红辣椒爆炒鳝片 / 清蒸鲈鱼 / 麻辣酥鱼 / 番茄三文鱼 / 滑炒鱼片 / 辣子鱿鱼 / 火爆鱿鱼卷 / 三色鱼丸 / 清蒸蟹 / 韭菜炒蛭子 / 韭菜炒墨鱼仔 / 番茄大虾 / 干烧大虾 / 蒜蓉虾 / 胡椒虾 / 兰花大虾 / 葱姜虾 / 腰果虾仁 / 奶油焖虾仁 / 水晶虾仁 / 龙井虾仁 / 清新时蔬菜 / 咸蛋黄南瓜 / 松仁玉米 / 素烩竹荪 / 鲜香牛肝菌 / 鸡腿菇炒莴笋 / 干煸豆角 / 蚂蚁上树 / 大厨亲传烹饪晋级技法 / Part 3 拍手叫好的拿手招牌菜 Part 4 喝不够放不下的营养汤羹 Part 5 好看又好吃的花样主食 Part 6 年节讨彩宴客菜

<<尽显厨艺宴客菜>>

章节摘录

插图：

<<尽显厨艺宴客菜>>

编辑推荐

《尽显厨艺宴客菜》：七彩生活

<<尽显厨艺宴客菜>>

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>