

<<宴客菜谱>>

图书基本信息

书名：<<宴客菜谱>>

13位ISBN编号：9787563417704

10位ISBN编号：7563417702

出版时间：2003-9

出版时间：延边大学出版社

作者：张力强

页数：90

字数：1350000

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>

<<宴客菜谱>>

内容概要

随着人们生活水平的不断提高，各种蔬菜、肉食等已难以满足大众的胃口，饮食作为生活的第一需要，变化尤为明显。

人们现在注重营养，注重口感，味道甜香、浓郁的西餐，为我们的饮食注入了一股清流。

美满幸福的家庭生活，需要在家里自己动手烹饪的那份成功的喜悦。

我们在现有的条件下，即能丰富和改善家庭饮食生活，使家庭菜肴多样化，又可使菜肴富于营养、经济实惠。

那刚出炉的奶油派、苹果草莓蛋糕散发出的芳香，给家庭带来的甜美和温馨，是人们不可或缺的。

为了满足广大读者的需要我们编写了这本《西式面点》，本书广征博采，涉及的内容非常广泛，语言通俗易懂，易于掌握；操作简单，取材容易。

既可供家庭使用，又可以作为饮食行业的参考。

相信得到这本书的读者，经过学习和操作，一定能做出几手漂亮的糕点。

愿西餐这一美味，融入美满的家庭生活。

<<宴客菜谱>>

书籍目录

一、面包类 硬壳面包 草莓咖啡面包 香蕉面包 酥脆的皮萨 酥底罗宋面包 巧克力道纳司 披索 桂皮卷筒面包 小白脱周力克 咸方面包 法式短棍 油余可可面包 英式烤饼 印度式烧饼与恰派带 芝麻小红肠面包 吐司 日本奶油土司 罌粟风味面包 奶油卷 英式松饼 日本式主食面包 德式小面包 澳式小面包 面包小饼干 桧木面包 犹太式面包 花结面包 芝麻面包圈 不倒翁面包 法式餐包 法式面包 法式乡村面包 芝麻餐包 面包棒二、蛋糕类三、三明治类四、戟类五、挞类六、批类七、其他面点类八、炒饭、面条类

<<宴客菜谱>>

章节摘录

滑炒豆腐 主料豆腐5块。

辅料胡萝卜、青椒各30克，湿淀粉30克，熟油750克（约耗25克），花椒油10克，精盐、味精、酱油、醋各适量。

制法 将豆腐投入沸水中煮透，捞出冲凉，切成3厘米长、1.5厘米宽的片，装入碗内，用湿淀粉上浆，抓匀待用。

将胡萝卜、青椒均切成象眼片，分别投入沸水中焯一下，捞出冲凉。

炒勺入油，待油烧至四五成热时，投入豆腐片迅速划散，倒入漏勺，控净余油。

原勺留少许底油，放入胡萝卜片和青椒片煸炒，炒出香味后，投入豆腐片，加入精盐、味精、酱油和醋，颠翻两下，然后用湿淀粉勾芡，点花椒油，出勺装盘。

炸豆腐托 主料豆腐4块。

辅料馒头1.5个，香油10克，熟油750克（约耗75克），精盐、味精各适量。

制法 将豆腐削去硬皮，并加工成泥，然后，放入碗里，加入香油、精盐、味精，拌匀。

将馒头切成4厘米长、3厘米宽、半厘米厚的片；将喂制好的豆腐泥抹在馒头片上，即为豆腐托生坯。

炒勺放置旺火上，放入油，待油烧至七成热时，将豆腐托投入油里炸，炸至呈金黄色，捞出控净余油，装盘即可。

特点色泽美观，鲜香质嫩。

云雾豆腐 主料豆腐400克（8块左右）。

辅料胡萝卜15克，青椒15克，笋15克，茶叶15克，饭锅巴100克，红糖15克，香油15克，熟油750克，酱油50克，醋25克，精盐3克，大料2克，小茴香2克，花椒2克，鲜汤适量。

制法 将胡萝卜、青椒、笋均切成2.5厘米长的丝，放入开水中浸一下，然后过凉，控去水分备用。

将豆腐从中间切一刀，上屉用旺火蒸10分钟左右取出，放入八成热油中，炸至金黄色时捞出，去油。

将汤勺置于火上，放入鲜汤，再加入炸好的豆腐、精盐，装有大料、小茴香、花椒的布袋和酱油。待烧开后，撇去浮沫，移慢火上炖，然后将豆腐捞出，去汤。

把饭锅巴捣碎，放入铁锅内，再加入茶叶、红糖，上面放一个铁算子，把热豆腐抹上香油，放在算子上，盖上盖，放至旺火上，待锅里冒出浓烟，熏出香味时，把锅离火，将豆腐取出切成0.5厘米厚的片，整齐地码在盘子里。

撒上事先浸好的胡萝卜丝、青椒丝和冬笋丝，浇上酱油、醋，淋上香油即成。

特点鲜美可口。

尤适老年人。

麻酱豆腐片 主料豆腐250克（约5块左右）。

辅料黄瓜40克，芝麻酱75克，香油35克，精盐2克，料酒3克，味精3克，白糖适量。

制法 将豆腐煮透，捞出投凉，再切成3厘米长、1厘米宽、0.5厘米厚的片。

把黄瓜洗净，切成2.5厘米长、1厘米宽、0.3厘米厚的象眼片。

把芝麻酱用香油调好，加入精盐、味精和白糖，然后向一个方向搅拌均匀。

豆腐、黄瓜片码入盘内，然后浇上调好的芝麻酱即成。

特点质地软嫩，味道鲜美。

木耳拌豆腐 主料豆腐250克。

辅料水发木耳150克，香菜末25克。

香油25克，酱油、醋、精盐、味精、辣椒油、麻酱、芥末各适量。

制法 将豆腐放入开水中煮透，捞出过凉，切成1.5厘米长、1.2厘米宽、0.5厘米厚的片。

将木耳洗干净。

<<宴客菜谱>>

将豆腐片、木耳和香菜末装入大汤盘中，加入香油和酱油等调料，拌均匀即成。

特点香嫩可口。

焖豆腐 主料嫩豆腐250克。

辅料香油少许，花生油20克，精盐、味精、胡椒粉适量。

制法 把豆腐切成长方形小块。

在锅中加油，油热后加水适量，倒入豆腐、精盐、味精、胡椒粉等，小火焖煮至透即成。

特点豆腐香嫩，汤汁香白。

淋香豆腐 主料豆腐3块。

辅料冬菇15克，冬笋15克，香菜10克。

味精2.5克，鲜汤、面粉、粉盐适量，香油少许，豆油。

1000克（约耗100克）。

翻法 将豆腐切成3.3厘米、1厘米宽、1厘米厚的大条备用。

炒勺放火上，倒入油烧至七成热时，将豆腐条下油中炸，炸至金黄色时捞出。

用刀切去豆腐条的一头，将里面的豆腐掏出。

将冬菇用温水泡好。

除去杂质用水洗干净。

· · ·

<<宴客菜谱>>

编辑推荐

您是不是在为肥胖的身材而苦恼？
您是不是还在为偏高的血脂而担忧呢？
21世纪我们都在关注一个话题，那就是——健康！
怎样才能健康呢？
首先要吃得健康！

《快乐家庭丛书 全素食谱》就是这样一本书，它借鉴寺院、道观中斋菜做法，让您简简单单用全素材料做出一桌丰盛菜肴，轻轻松松让您既享受与荤菜相似的口感，又解除后顾之忧——不再为您的饮食健康提心吊胆！

<<宴客菜谱>>

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>