

<<宴客小菜>>

图书基本信息

书名：<<宴客小菜>>

13位ISBN编号：9789621433923

10位ISBN编号：9621433924

出版时间：2007-6

出版时间：方苟堯 萬里機構・飲食天地出版社 (2007-06出版)

作者：方苟堯

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>

<<宴客小菜>>

内容概要

《宴客小菜》首先掌握客人資料（個人喜好、對食物有沒有偏好，或對哪種食物敏感）；其次，瞭解受款待親友的組合，例如有沒有老人或小孩子（即年齡層的搭配），因為不同組合需要有不同的安排，有老人家參與的家宴，要選清淡一點的菜式，最好不用吐骨，食物質感臉軟為主；有小朋友做客的話，選菜的原則與長者差不多，不過顏色要亮麗吸引，味道以酸甜和汁多為主，不能太刺激；年輕人則以香口甘脆，款式和賣相趨於時尚，味道複雜一點，肉食為主，份量要多一點；如果宴請物件為青年和中年人，會著重食物的天然真味，味道要層次分明，造工偏向精緻和幼細。

<<宴客小菜>>

作者简介

方芍堯，擁有近十年烹飪導師經驗，擅長甜品、糕點和中菜製作，還是一名手工藝導師，桃李滿門，曾於香港HOFEX2005贏取了國際美食大賽銅獎。

<<宴客小菜>>

书籍目录

前言看圖識材料設宴款客添生活姿采小朋友必吃的美味菜雲腿冬瓜夾素翅炒蛋白珊瑚蚌炒蜜糖豆釀蟹蓋千島沙律醬斑塊薯蓉局青口蟹子炒飯焗鮮魷香芒南瓜焗海鮮飯蟹肉碗仔翅鳳梨咕嚕大蝦炸蝦多士良朋知己開心菜黑椒生蠔日式麻醬沙律雜菌釀紐西蘭大啡菇瑤柱釀瓜脯XO醬炒雜錦香蔥蟹肉脆鍋巴紫蘇葉炸魚卷炸軟殼蟹鼓椒炒蜆香蒜瀨尿蝦上湯浸石斑魚香九孔鮑鮑片扒蘆筍咖喱海鮮煲蒜片神戶牛柳荔芋香鴨煲一家團聚和氣菜素菜黃金袋香芒鮭魚蛋皮卷黃金蝦素菜竹笙扒菜膽螺片扒蘆筍鮮雞雲腿冬菇件炸鮑魚素翅蟹柳卷象拔蚌炒西蘭花海鮮冬蓉羹鮑魚雞湯翅清蒸九孔鮑臘味糯米飯印尼文食譜

<<宴客小菜>>

章节摘录

插图：

<<宴客小菜>>

编辑推荐

《宴客小菜》：輕鬆上桌，充滿創意。

<<宴客小菜>>

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>