第一图书网, tushu007.com

<<家庭宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<家庭宴客菜>>

13位ISBN编号：9787508271538

10位ISBN编号：750827153X

出版时间：2011-11

出版时间：金盾出版社

作者：吴杰　等主编

页数：74

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

吴杰和吴昊天主编的《家庭宴客菜(南方)》是一本专门介绍在家制作宴客菜的菜谱书。
本书精选了200余款适合南方人口味的精品宴客菜肴，其内容包括：畜肉类、禽蛋类、水产类、豆制品类、蔬菜类5大系列，其中有些是传统名菜和地方风味特色菜。
各款菜均以南方菜为基础，适合南方人的V1味。
《家庭宴客菜(南方)》中介绍了每款菜的用料配比、制作方法和成菜特点，并配有彩色图谱，内容丰富，通俗易懂，技术可靠，科学实用。

作者简介

吴杰，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员（国家评委），烹饪讲师，高级营养师。
曾在全国烹饪大赛中获金牌。
多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，创新设计了数百例风味菜肴及面点。
先后编著出版了《中国著名菜系精选教材》、《著名菜系常用菜谱精选》、《中国典故名菜精选》、《中国典故名点精选》、《北方美味家常菜》、《东北名菜精华》、《川鲁名菜谱》、《海鲜名菜谱》、《民族特色菜点50种》、《酱制美味30种》、《临考学生科学配餐》、《新编精品川菜》、《新编精品鲁菜》、《新编精品湘菜》、《新编精品粤菜》等150余部著作。
吴昊天，国家特级烹饪师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师、著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。
多年来编著或参与编著出版了《中国著名八大菜系精选教材》、《东北菜精华》、《清真名菜谱》、《北方美味家常菜》、《宫廷菜美味30种》、《图解家庭微波炉食品制作》、《新编精品川菜》、《新编精品鲁菜》、《新编精品湘菜》、《新编精品粤菜》等烹饪图书，并有许多摄影作品被书中采用。

第一图书网, tushu007.com

<<家庭宴客菜>>

书籍目录

一、畜肉类
东坡肉
生煎肉
一品南乳肉
绍式小扣肉
香辣猪肘
双冬扣猪肘
拉糟排骨
香酥排骨
葱头排骨
糖醋排骨
芸豆里脊
鱼香肉丝
什锦肉丁
双香爆肉丁
沙茶牛肉
香辣牛肉
翡翠滑香牛肉
蚝油芦笋牛柳
双蔬羊肉
碧菠扒羊肉
一品酱羊肉
仔姜鹿肉
荷香蒸肉
萝卜炖鹿肉
香酥兔肉
豉椒兔肉
山药炖兔肉
香酥肉卷
珍珠圆子
菇柳煲猪蹄
赤豆炖猪蹄
红烧圈子
南乳猪肚
椒盐猪肚
兰花炒肚
莲烧肚丁
蒜泥肚丝
鲜辣腰花
芦笋爆腰肚
香辣肺片
山药炒猪肺
二、禽蛋类
葡汁鸡
白斩鸡

香酥鸡
双味鸡
贵妃鸡
炸仔鸡
豉油鸡
油泼全鸡
酱油嫩鸡
脆皮仔鸡
霸王别姬
符离集烧鸡
双耳杞子鸡
海马香菇鸡
红酒沙锅鸡
生炒辣子鸡
鲜笋凤翅
菇枣烧鸡块
翡翠红花鸡块
双鲜炒鸡片
泡椒鸡丁
白果鸡丁
蚝油鸡丁
花生鸡丁
月季鸡丁
麻辣鸡排
清香鸡糕
蒜泥凤爪
三色鸡丸
熘翡翠鸡丸
银耳鸡丸汤
葱香百合鸡杂
八宝鸭
沙茶焖鸭
桂花鸭子
花菇沙锅鸭块
熟炒鹅丝
双冬煲鹅块
珍珠乳鸽
葱油乳鸽
沙锅山药乳鸽
银耳虫草鹌鹑
莲子红枣煲鹌鹑
淡菜萝卜炖鹌鹑
换心蛋
兰花鹑蛋
鸡蓉酿蛋
三、水产类
兰花龙虾

第一图书网, tushu007.com

翡翠龙虾
双味龙虾
清蒸龙虾
白扒鱼翅
蟹粉鱼翅
虾仁鱼翅
鲍鱼扒鱼翅
虾球鲍鱼
蚝油网鲍鱼
滑鲳鱼
红烧鳜鱼
松鼠鳜鱼
双味鳜鱼
清蒸鳜鱼
酸辣鳜鱼
西湖醋鱼
清蒸鲩鱼
四宝鳗鱼
珍珠鳗鱼
野菜鲶鱼
翠豆银鱼
明珠甲鱼
酥熄鲫鱼
米香蒸带鱼
三彩沙锅鱼
茄椒烧鳅鱼
山药炖鲈鱼
金瓜黄花鱼
蛋花烩黄鱼
雪菜大汤黄鱼
菜胆山药黄鱼
红杞贝母煲水鱼
红烧鱼块
烧划水
松仁鱼米
芽姜鳝丝
瓜姜鱼丝
红杞鱼丝
玫瑰鱼丝
香辣鱼花
菜胆双花
爆鱿鱼花
茉莉鱿鱼卷
凤翅扒鳝段
双龙戏凤
蒸拌鳗干
双色鱼丸

养汤鱼丸
清汤鱼圆
包心鱼圆
白烧鱼唇
翡翠鱼唇
口蘑鱼肚
虾仁鱼肚
鱼虾争艳
凤尾龙珠
龙井虾仁
水晶虾仁
清炒虾仁
青豆虾仁
什锦虾球
兰花扒皮虾
番茄虾仁锅巴
三鲜汤
虾仁鱼丸汤
五味煎蟹
清蒸大闸蟹
海鲜明珠
白玉海参
皮虾炒海参
虾籽大乌参
仙人掌炒海参
鸡丝海参羹
紫菜海参汤
兰花茎拌海蜇
三色蚌肉
四、豆制品类
四喜豆腐
酿烧豆腐
五福豆腐
腊肠烧豆腐
高汤藏珠豆腐
翡翠珍珠豆腐
煎豆腐饼
蒸扒豆腐盒
浇汁豆皮包
虾贝豆腐丝
鱼丸烧豆泡
辣子豆干
麻辣豆腐干
蚬尖烧豆干
五、蔬菜类
冬菇盒子
冬菇菜心

第一图书网, tushu007.com

鸡油菜心
炒素蟹粉
三鲜芦笋
玫瑰鸡片
里脊双花
煎酿辣椒
肉炒双丝
八宝南瓜
双脆锅巴
鸡丝豆苗
蛰皮拌瓜条
虾仁炒韭菜
鹅肉炒双蔬
猪肝炒菜心
皮虾炒翠芹
鸡片木耳菜
火腿炒鲜笋
香辣春笋
白烧笋尖
茄汁芦笋
鳝丝三宝
双色西兰花
鱼丁炒兰花
肉丝金针兰花
柠香番茄藕
黑耳炖嫩藕
鸡丝拌海带
酸辣海带丝
虾球荷兰豆
荷兰豆炒肉片
玉米翠芹炒鲜贝
苦瓜炖兔肉
鸡胗玫瑰苦瓜
双鲜烧冬瓜
龙凤冬瓜汤
鹅血双蔬汤

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页： 插图： 葱头排骨 【原料】猪排骨700克，葱头150克，番茄酱30克，料酒、酱油、白糖、湿淀粉各10克，精盐、味精各2克，鲜汤500克，油、猪油各50克。
【制法】 ①将葱头切成块。
猪排骨斩成段。
②锅放油50克，下入排骨煸炒，烹入料酒、精盐、白糖、鲜汤大火烧开，改用小火焖至排骨软烂。
③另将锅放猪油15克，下入葱头块炒熟。
④将排骨及炖排骨的原汁一起倒入盛有葱头的锅内，加入番茄酱，用大火收浓汤汁，加味精，用湿淀粉勾芡，淋入余下的猪油翻匀，装盘即成。
【提示】 排骨段要切的长度相等。
炒制排骨时要用中火。
糖醋排骨 【原料】 猪排骨700克，黄酒、酱油各15克，白糖60克，米醋40克，葱段、姜片各20克，香油10克，油500克。
【制法】 ①将猪排骨剁成4厘米长的段。
②猪排骨下入七成热的油中炸至上色捞出。
③锅留油20克，下入葱段、姜片炝香，下入排骨、黄酒、酱油、热水、白糖、米醋烧熟，收浓汤汁，淋入香油，装盘即成。
【提示】 排骨大火炸，小火烧，根据排骨的老嫩程度灵活掌握加水量。
芸豆里脊 【原料】 猪里脊肉、净芸豆各200克，葱末、姜末、白糖各5克，蒜米、蚝油各10克，料酒、湿淀粉各15克，精盐3克，味精1.5克，肉汤75克，油500克。
【制法】 ①将猪里脊肉切成片，用料酒5克、精盐1克、湿淀粉7克拌匀上浆。
②里脊肉下四成热油中滑熟捞出。
芸豆下七成热油中炸透捞出。
③锅留油20克，下入蒜米、葱末、姜末炝香，加入肉汤、料酒、精盐、白糖、蚝油、芸豆烧熟，下入里脊肉片炒匀，加入味精，用湿淀粉勾芡，装盘即成。
【提示】 肉片用小火滑。
芸豆用大火炸，掌握好炸制时间。

编辑推荐

《家庭宴客菜(南方)》为您设计了科学合理的、集色、香、味、形于一体的美味食谱，只要认真阅读，如法制作，就不难成功做出色香味形形俱佳的体面宴客菜。
《家庭宴客菜(南方)》各款菜以适合南方人的口味为基础，也可供北方人参考使用。

第一图书网, tushu007.com

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