

<<你不可不知的100个家宴美食菜单>>

图书基本信息

书名：<<你不可不知的100个家宴美食菜单>>

13位ISBN编号：9787534576829

10位ISBN编号：7534576822

出版时间：2011-1

出版时间：江苏科技

作者：端尧生 编

页数：199

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>

<<你不可不知的100个家宴美食菜单>>

内容概要

《你不可不知的100个家宴美食菜单》根据中国的传统节日家宴、亲朋欢聚家宴、特色家宴和保健养生家宴四个部分，介绍100个家宴美食菜单，在编写形式上突破了传统菜单注重菜谱编写的模式，摒弃冗长的菜谱文字介绍，融技艺性、知识性和趣味性于一体，方便读者阅读。

该书收集了大量目前餐饮业流行的菜式，菜式的风味多样，兼顾东、西、南、北、中各地域人群的口味，菜肴的原材料既有高档的山珍海味，也有寻常百姓居家过日子的普通原料，适应性广，可满足不同类型家庭宴请的需求。

在烹饪工艺上，其制作手法采用符合家庭烹饪的特点。

全书从菜单到菜例，从小贴士到大厨提醒，均通俗易懂。

既可作为人们外出就餐点菜的参考，又可作为闲暇居家做菜的参谋。

该书不仅教会你如何做菜，而且能教会你如何吃出美味，吃出营养，吃出和谐……

《你不可不知的100个家宴美食菜单》由南京旅游职业学院烹饪与营养系端尧生拟定体例框架和提纲。

<<你不可不知的100个家宴美食菜单>>

书籍目录

传统节日家宴菜单

- 001 三口之家春节家宴菜单(1)
- 002 三口之家春节家宴菜单(2)
- 003 三口之家春节家宴菜单(3)
- 004 三口之家春节家宴菜单(4)
- 005 六口之家春节家宴菜单(1)
- 006 六口之家春节家宴菜单(2)
- 007 六口之家春节家宴菜单(3)
- 008 六口之家春节家宴菜单(4)
- 009 大家庭春节家宴菜单(1)
- 010 大家庭春节家宴菜单(2)
- 011 大家庭春节家宴菜单(3)
- 012 大家庭春节家宴菜单(4)
- 013 元宵节家宴菜单(1)
- 014 元宵节家宴菜单(2)
- 015 元宵节家宴菜单(3)
- 016 元宵节家宴菜单(4)
- 017 端午节家宴菜单(1)
- 018 端午节家宴菜单(2)
- 019 端午节家宴菜单(3)
- 020 端午节家宴菜单(4)
- 021 中秋节家宴菜单(1)
- 022 中秋节家宴菜单(2)
- 023 中秋节家宴菜单(3)
- 024 中秋节家宴菜单(4)
- 025 重阳节家宴菜单(1)
- 026 重阳节家宴菜单(2)
- 027 重阳节家宴菜单(3)
- 028 重阳节家宴菜单(4)

亲朋欢聚家宴菜单

- 029 祝寿家宴菜单(1)
- 030 祝寿家宴菜单(2)
- 031 祝寿家宴菜单(3)
- 032 祝寿家宴菜单(4)
- 033 谢师家宴菜单(1)
- 034 谢师家宴菜单(2)
- 035 谢师家宴菜单(3)
- 036 谢师家宴菜单(4)
- 037 乔迁家宴菜单(1)
- 038 乔迁家宴菜单(2)
- 039 乔迁家宴菜单(3)
- 040 乔迁家宴菜单(4)
- 041 婚庆家宴菜单(1)
- 042 婚庆家宴菜单(2)
- 043 婚庆家宴菜单(3)

<<你不可不知的100个家宴美食菜单>>

- 044 婚庆家宴菜单(4)
- 045 满月家宴菜单(1)
- 046 满月家宴菜单(2)
- 047 满月家宴菜单(3)
- 048 满月家宴菜单(4)
- 049 春季抓周家宴菜单(1)
- 050 夏季抓周家宴菜单(2)
- 051 秋季抓周家宴菜单(3)
- 052 冬季抓周家宴菜单(4)
- 053 生日家宴菜单(1)
- 054 生日家宴菜单(2)
- 055 生日家宴菜单(3)
- 056 生日家宴菜单(4)
- 特色家宴菜单
- 057 江鲜家宴菜单(1)
- 058 江鲜家宴菜单(2)
- 059 江鲜家宴菜单(3)
- 060 江鲜家宴菜单(4)
- 061 全鸭家宴菜单(1)
- 062 全鸭家宴菜单(2)
- 063 全鸭家宴菜单(3)
- 064 全鸭家宴菜单(4)
- 065 全素家宴菜单(1)
- 066 全素家宴菜单(2)
- 067 全素家宴菜单(3)
- 068 全素家宴菜单(4)
- 069 情人节家宴菜单(1)
- 070 情人节家宴菜单(2)
- 071 情人节家宴菜单(3)
- 072 情人节家宴菜单(4)
- 073 圣诞家宴菜单(1)
- 074 圣诞家宴菜单(2)
- 075 圣诞家宴菜单(3)
- 076 圣诞家宴菜单(4)
- 保健养生家宴菜单
- 077 养肝家宴菜单(1)
- 078 养肝家宴菜单(2)
- 079 养肝家宴菜单(3)
- 080 养肝家宴菜单(4)
- 081 养颜家宴菜单(1)
- 082 养颜家宴菜单(2)
- 083 养颜家宴菜单(3)
- 084 养颜家宴菜单(4)
- 085 养肾家宴菜单(1)
- 086 养肾家宴菜单(2)
- 087 养肾家宴菜单(3)
- 088 养肾家宴菜单(4)

<<你不可不知的100个家宴美食菜单>>

- 089 降压家宴菜单(1)
- 090 降压家宴菜单(2)
- 091 降压家宴菜单(3)
- 092 降压家宴菜单(4)
- 093 瘦身家宴菜单(1)
- 094 瘦身家宴菜单(2)
- 095 瘦身家宴菜单(3)
- 096 瘦身家宴菜单(4)
- 097 降血糖家宴菜单(1)
- 098 降血糖家宴菜单(2)
- 099 降血糖家宴菜单(3)
- 100 降血糖家宴菜单(4)

<<你不可不知的100个家宴美食菜单>>

章节摘录

版权页：三口之家春节家宴菜单冷菜 麻酱腰片 特色西芹 酱牛肉 金针木耳拌胡萝卜热菜 脆皮乳鸽 盐水河虾 酸菜鱼 咕咾肉 丝瓜炒毛豆 荠菜炒冬笋汤 枸杞子炖甲鱼点心 黑芝麻汤圆这份菜单虽然没有大鱼大肉，但缩小版的荤素搭配一应俱全。

突出的特点是精致，无论荤菜素菜，都是精工细作。

菜单中的枸杞子炖甲鱼是一个亮点，营养丰富，冬令佳节食之健身强体。

但在制作中甲鱼的脂肪要去净，否则腥味重。

酱牛肉原料：牛腱肉、芹菜。

调料：酱油、精盐、白糖、桂皮、八角、花椒、丁香、香叶、葱、姜、料酒、味精。

制作：1.将盐与花椒、桂皮、八角放在一起炒热后，趁热将牛肉反复揉擦，放入缸中腌渍(夏季需1天，冬季需2天)。

2.将腌好的牛肉，用清水冲洗干净后，放入沸水锅中烫5~6分钟，洗净血污，取出。

3.将牛肉放入冷水锅中，加酱油、白糖、料酒、葱、姜、芹菜及香料包。

4.旺火烧开，撇去浮沫，改成小火，使卤保持沸而不腾，煮2小时左右，待牛肉酥烂时，加入适量味精，收浓汤汁，出锅冷透，再切片装盘食用。

特点：色泽酱褐，五香味浓，软烂可口。

脆皮乳鸽原料：净乳鸽。

调料：桂皮、甘草、八角、料酒、葱、姜、白酱油、精盐、鸡汤、饴糖、白醋、丁香等。

制作：1.将各种香料装入香料袋中，放入鸡汤内，上火慢煮一小时左右，即成白卤水。

2.把洗净的乳鸽放入白卤水中，停火浸1小时取出。

3.将白醋、饴糖调匀，涂在乳鸽皮上，挂在通风处晾干表皮，即入油锅炸至金黄色。

4.改刀装盘，跟上椒盐味碟即食。

特点：色泽金黄，皮脆肉嫩。

温馨小贴士：乳鸽肉性平、无毒，一般人群都可食用。

它具有滋补肝肾的作用，可以补气血，治疗恶疮，久病虚弱，常吃可使身体强健，清肺顺气。

对于肾虚体弱、心神不宁、儿童成长、体力透支者均有功效。

酸菜鱼原料：青鱼、酸菜、野山椒、姜片、蒜泥、葱段。

调料：精盐、料酒、淀粉、鸡蛋清、白糖、鸡精、胡椒粉、色拉油等。

制作：1.将鱼洗净，去鱼腹内的黑膜，剥去鱼鳍，切下鱼头。

2.紧贴鱼骨将鱼身上的肉片下，斜片成厚约0.5厘米的鱼片，鱼骨剥成长5厘米的块，鱼头砍成两半。

3.鱼片、鱼骨和鱼头分别用料酒、精盐、鸡蛋清、淀粉上浆腌渍15分钟。

4.炒锅上火烧热，放入色拉油，下姜片、葱段、蒜泥炒香，再放入切碎的酸菜和野山椒。

5.加入适量的清汤或开水烧开，放入鱼头和鱼骨煮10分钟，将鲜味熬出来。

6.依次放入上浆的鱼片，待鱼片变成白色，用精盐、白糖、鸡精、胡椒粉调味，盛装在碗中，淋少量辣油即可。

特点：鱼肉滑嫩，味鲜酸辣。

大厨提醒：酸菜鱼是四川知名度相当高的一道口味酸辣的美味，制作酸菜鱼要挑选正宗四川老酸菜，鱼要选用刺大而少的青鱼、草鱼、黑鱼、鲈鱼、鳊鱼等，鱼加工成片状，要用淀粉上浆，保持鱼肉的鲜滑光亮。

咕咾肉原料：猪瘦肉300克，鸡蛋2只，葱段、菠萝、红辣椒、蒜泥、生姜末适量。

制作：调料：精盐、白糖、白醋、番茄沙司、麻油、料酒、干淀粉、水淀粉、色拉油。

1.将猪肉、菠萝、红辣椒切成菱形块。

肉块用精盐、料酒拌匀，腌渍20分钟，加鸡蛋液搅匀，逐块拍上干淀粉，用手捏成团。

2.油烧至五成热，放入肉块炸3分钟后端离火口，再炸2分钟左右捞出，将油温升至六七成热时，再将肉块复炸至呈金黄色，捞出沥尽油。

3.炒锅中留少许底油，烧热放入葱段、蒜泥、生姜末爆香，倒入番茄沙司炒匀，加白糖、白醋、精盐

<<你不可不知的100个家宴美食菜单>>

烧至微沸，用水淀粉勾芡，加入炸熟的肉块、红辣椒、菠萝块翻炒，再淋适量麻油即可出锅装盘。

<<你不可不知的100个家宴美食菜单>>

编辑推荐

《你不可不知的100个家宴美食菜单(畅销双色版)》：美食是家中一道亮丽的风景线，和谐的舒心宴，传统节日+亲朋欢聚，特色美食+保健养生 = 1300道菜品倾情介绍，教会你怎样搭配菜肴，怎样开出顶级家宴菜单。

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>