

<<招牌宴客菜600例>>

图书基本信息

书名：<<招牌宴客菜600例>>

13位ISBN编号：9787542742872

10位ISBN编号：7542742876

出版时间：2009-3

出版时间：陈绪荣、《天天家常菜》编委会 上海科学普及出版社 (2009-03出版)

作者：《天天家常菜》编委会 编

页数：189

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>

## <<招牌宴客菜600例>>

### 前言

在自己温馨舒适的小家中简单宴客，或是三五好友欢乐小聚时，亦或是一家老小围炉而坐，共进佳肴把酒言欢时，都是人生一大乐事，那份尽享的惬意与舒适，是在任何一个高档酒楼都无法体会到的。只要掌握要领，充满信心，您一定可以轻松在家大宴宾客！

而所得到的赞扬更是不绝于耳，令您心花怒放！

未雨绸缪，轻松备战家宴宴客菜品的数量要根据来宾人数来决定，一般至少要达到一人一菜的标准，但还要考虑到来宾的男女、老人和孩子的比例，菜式的设定要注意变化，口味上要注意酸、甜、辣、咸的搭配，烹调方法上可以拌、煎、炒、蒸、煮兼具，食材选择要兼顾蔬菜、肉类、水产、禽蛋、菌菇等各方面，尽量做到食材多样、营养均衡。

另外，不可忽略的就是，除了正餐之外，还要有适合来宾的零食、水果及饮料等。

购买清单要列清购买前一定要先计划好具体的菜式，然后根据菜式列出一张详细的采买清单。

每种食材的数量也要详细标明，以免造成不必要的浪费，比如用来作装饰的食材就可以少买些。

买完一样就在清单上的食材后面标个记号，这样可以有效避免漏买或重买，也不会浪费时间，使采购过程变得轻松而有条不紊。

准备越充分，上菜越快捷宴客菜要事先准备充分，需要泡发的干货要提前浸泡，需要时间长的汤煲要事先煲上。

汤煲放在火上炖煮后，就可以把需要的其他食材统一择洗干净。

需要腌渍的肉类等则先用调味料腌渍好，葱、姜、蒜等调味品也可先洗好、切好。

宴客的乐趣不只是吃饭，更在于亲朋相聚。吃完饭，可以再吃点水果、甜品等，聊天、唱歌、玩纸牌和麻将等娱乐活动也会令宴会更加丰富多彩，这样的聚会一定能成为幸福生活的又一个温暖记忆！

## <<招牌宴客菜600例>>

### 内容概要

在自己温馨舒适的小家中简单宴客，或是三五好友欢乐小聚时，亦或是一家老小围炉而坐，共进佳肴把酒言欢时，都是人生一大乐事，那份尽享的惬意与舒适，是在任何一个高档酒楼都无法体会到的。

只要掌握要领，充满信心，您一定可以轻松在家大宴宾客！  
而所得到的赞扬更是不绝于耳，令您心花怒放！

## &lt;&lt;招牌宴客菜600例&gt;&gt;

## 书籍目录

Part01 最受欢迎的开胃凉菜  
 凉菜  
 凉拌牛肉什锦合菜  
 柠檬三文鱼沙拉  
 夫妻肺片  
 红油耳片  
 凉拌海蜇头  
 怪味兔肉  
 麻辣鸡丝  
 爽口毛肚  
 五彩水晶冻  
 山椒凤爪  
 香椿鲜虾海味什锦菜  
 香辣牛肉拌双丝  
 牛肉卤味干层耳  
 川味口条  
 红油肝花  
 白切小肘  
 凉拌羊肉丝  
 青豆肉皮冻  
 五彩鸡肉粒  
 七彩鸡丝  
 四彩鸡丁  
 椒麻鸡  
 葱拌鸡丁  
 泰式凤爪  
 鸡丝凉粉  
 豉汁凤爪  
 酸辣瓜条  
 拌鸡胗  
 蒜苗鸭丝  
 姜汁鸭掌  
 凉拌鹅掌  
 姜汁海螺  
 黄瓜海蜇丝  
 什锦拉皮  
 蒜泥白肉  
 三文鱼片  
 虾仁拌芹菜  
 茭白虾冻  
 凉拌鱼片  
 清凉什锦  
 丝素菜  
 桂花糖藕  
 酒酿玉米  
 草莓黄瓜  
 白果拌苦瓜  
 蒜香蚕豆  
 浇汁鲜藕  
 花生芹菜  
 三丝芹菜  
 什锦番茄  
 酸梅冬瓜  
 球糖醋萝卜  
 丝腐竹  
 拌菠菜  
 蒜泥木耳  
 菜核桃拌芹菜  
 金钩翠芹  
 果蔬沙拉  
 西芹百合  
 番茄生菜沙拉  
 麻酱拌菠菜  
 芝麻双丝  
 海带粉汁  
 银芽番茄  
 豆腐脆爽  
 双丝双色  
 菜花  
 炆芥蓝  
 酸辣瓜片  
 什锦黄豆  
 青椒皮蛋  
 香椿拌黄豆  
 蒜泥蚕豆  
 酸辣嫩瓜  
 条千岛百合  
 盏炆圆白卷  
 瓜条拌藕片  
 酸辣莲藕  
 什锦玉米  
 芝麻菠菜  
 麻酱拌豆角  
 麻辣萝卜  
 丝芝麻土豆  
 丝桂花梨  
 丝枸杞拌山药  
 什锦果蔬  
 冻胡萝卜  
 拌香菇  
 杏仁拌三丁  
 二色萝卜  
 丝凉拌三彩  
 丝黄瓜拌粉皮  
 豉苦瓜  
 香辣苦瓜  
 拌海带  
 丝日月沙拉  
 土豆什锦沙拉  
 蜜汁鲜果  
 玫瑰水果  
 锦笔架沙拉  
 川北凉粉  
 草莓沙拉  
 拌生菜  
 琥珀核桃  
 挂霜花生  
 仁老醋花生  
 甜酒芸豆  
 醋黑豆  
 香椿拌豆腐  
 麻香豆腐  
 凉拌豆腐  
 冰南瓜豆腐  
 香芹腐竹  
 清爽梨丝  
 红绿豆腐  
 皮香辣豆腐  
 干美味调味汁  
 自己做

Part02 经典人气喷香热菜  
 荤菜  
 芦笋炒肉片  
 火爆荔枝腰花  
 菠萝咕咾肉  
 干煸肉丝  
 姜汁烧财蹄  
 家酿苦瓜  
 豆腐鳊鱼  
 清蒸鲳鱼  
 洁炒虾仁  
 丝瓜鲜干贝  
 小笋炒里脊  
 生爆盐煎肉  
 椒盐排骨  
 蒜蓉排骨  
 冰糖花生猪蹄  
 葱香烤排骨  
 京都排骨  
 红枣扣猪肘  
 芥蓝牛肉香煎牛小排  
 扒烧牛蹄筋  
 牛肉炒绿笋  
 百合莲子炒牛肉  
 富贵牛腩煲  
 红烧牛筋  
 小煎鸡  
 米焖烧鸡心  
 纽约辣鸡翅  
 翠梅炒鸡柳  
 酱烧鸭块  
 南北杏水梨  
 炖乳鸽  
 莼菜鲜鲤  
 泡菜鲫鱼  
 红辣椒爆炒鳝片  
 糖醋鱼干炸小黄鱼  
 香炒鱿鱼卷  
 清蒸鱿鱼  
 雪菜鲜鱿  
 银丝水晶虾仁  
 龙井虾仁  
 豌豆炒虾仁  
 腰果虾仁  
 彩色虾仁  
 豆腐番茄大虾  
 香辣基围虾  
 五彩墨鱼鸡  
 汤氽牡蛎豆腐  
 鲜贝素菜  
 素烩竹荪  
 妍油烤白菜  
 冬笋烩鲜菇  
 果蔬沙拉  
 蒸蛋油焖豇豆  
 清炒魔芋丝  
 苦瓜摊鸡蛋  
 洋葱土豆片  
 栗子烧白菜  
 三色炒百合  
 妍汁白菜爆炒圆白菜  
 酱汁油菜香菇  
 油菜心海米拌油菜  
 核桃蚝油生菜  
 什锦素菜煲  
 椰汁四蔬素炒  
 新西兰菠菜香菇  
 山药辣蛋菜花  
 双椒猪肚菇菜心炒双菇  
 素炒三丁粉蒸四季豆  
 咸蛋黄炒苦瓜甜椒炒丝瓜  
 咸鸭蛋炒南瓜鲜菇炒豌豆  
 笋尖芽菜甜酸素鳗多味茄泥  
 酸甜洋葱菊花蒸茄子  
 鱼香茄子香椿烘蛋  
 樱桃香菇酱爆魔芋豆腐  
 蒜蓉蒿子杆  
 红烧日本豆腐  
 绝色双薯什锦  
 酿苹果荔枝爆丝瓜  
 拔丝苹果挂霜荸荠  
 缤纷青果干贝球  
 热菜烹饪技巧入门

Part03 拿手招牌宴客菜  
 碧玉菜卷  
 香酥肉团圆  
 豉汁蒸排骨  
 椒盐八宝鸡  
 五彩锦翅  
 美味鲜肉串  
 馋嘴肉丁  
 烈香寸排骨  
 照烧猪肋排  
 南瓜牛腩盅  
 白果蒸椒鸭糯米凤翅  
 黑椒牛排板栗黄焖鸭  
 自家招牌鸭  
 人参炖老鹅  
 剁椒欢喜鱼  
 香酥鲫鱼辣子鱿鱼干烧大虾  
 清蒸鲜贝  
 虾侗烤扇贝  
 油炳大虾  
 香浓起酥鱼卷  
 鲍汁三文鱼翅  
 岭南鳊鱼卷  
 酥虾松玉米清蒸鳗鱼  
 风味炒蛤蜊  
 烤香鸡腿葱油淋鸡  
 鸡柳串烧  
 东坡绣球粉蒸肉  
 香辣文蛤牛肉酿鲜鱿  
 油爆鲜贝文蛤蒸蛋  
 龙戏珠烩海参干贝甜椒铁板串双福  
 玉米笋清炒芥蓝  
 双心芦笋玉竹荪鲜贝香瓜盅  
 毛血旺清炖蟹粉狮子头  
 翡翠蒸白玉菠萝鸡胗  
 红酒醉翅中  
 红酒浸雪梨酱牛肉  
 熘肥肠梅菜扣肉  
 飘香肉串泡椒四季豆  
 蒜蓉粉丝蒸扇贝  
 土豆烧牛肉  
 五香酱鸭  
 西湖醋鱼  
 十二种晋级烹饪技法一点通

Part04 香味四溢滋补汤羹  
 文蛤玉兰汤  
 排骨芋头汤  
 桂圆枸杞鸡汤  
 黄瓜竹荪汤  
 罗宋汤  
 枸杞菠萝银耳汤  
 莲藕猪骨汤  
 茶树菇排骨汤  
 藕炖排骨  
 养颜蹄香花生浓汤  
 牛筋乱炖汤  
 奶味浓香玉米羹  
 海带牛肉汤  
 牛腩蔬菜汤  
 蟹柳牛肉羹  
 西湖牛肉羹  
 红酒牛腱汤  
 山药羊肉汤  
 莲生凤爪汤  
 羊肉萝卜煲  
 香芋鸡汤  
 木瓜凤爪汤  
 芋头排骨汤  
 意式土豆排骨汤  
 牛腱土豆煲  
 肝尖玉兰汤  
 石竹猪肚汤  
 乌鸡首乌煲  
 雏鸽菊花煲  
 黄芪鲫鱼汤  
 凤爪猪骨妍白汤  
 南瓜排骨汤  
 凤爪养颜汤  
 养生乌鸡汤  
 冬笋土鸡煲  
 妍油南瓜羹  
 薏米南瓜煲  
 枸杞子炖银耳  
 暖栗温鸡汤  
 枣香乌鸡汤  
 乌鸡白凤汤  
 双色老鸡汤  
 冬菇凤爪汤  
 冬瓜老鸭煲  
 风味酸菜鸭肉汤  
 青萝卜老鸭汤  
 茶树菇老鸭煲  
 鸭架豆腐汤  
 肉蟹番茄豆腐煲  
 鲫鱼莲藕煲  
 木瓜鲤鱼煲  
 冬笋芥蓝黄鱼汤  
 妍白鲫鱼汤  
 妍汤鱼头清蒸黄鱼  
 蛋羹黄芪鲫鱼汤  
 鱼丸翡翠汤  
 三色鱼丸汤  
 三色珍珠汤  
 萝卜丝鲫鱼汤  
 姜母老鸭煲  
 鲜蘑鸭架汤  
 豆苗蛤蜊汤  
 花生鱿鱼汤  
 文蛤豆腐汤  
 酸辣鱿鱼汤  
 虾球银耳汤  
 一品鲜虾汤  
 鲜虾白玉汤  
 鲜虾美极羹  
 虾游瀑布汤  
 百合玫瑰墨鱼仔白嫩鲤鱼羹  
 百合扇贝蘑菇汤  
 蛤肉豆腐木耳煲  
 鸡丝莼菜羹  
 豆苗豆腐羹  
 南瓜美白汤  
 百合莲杞汤  
 茄汁茭白汤  
 鲜虾丝瓜汤  
 时蔬五彩羹  
 奶油蘑菇汤  
 莲藕山药汤  
 海味酸辣羹  
 银耳鸽蛋汤  
 川贝鸭梨汤  
 香浓玉米汤  
 红点粟米羹  
 李子蜂蜜牛奶汤  
 香蕉西米羹  
 银耳木瓜汤  
 鸡蓉玉米羹  
 南瓜四喜汤  
 鲜鱼羊肉汤  
 姜丝鲈鱼汤  
 鱼骨豆苗尖椒汤  
 苦瓜鲫鱼汤  
 鲑鱼冻豆腐煲  
 西湖银鱼羹  
 鲍鱼海鲜四宝  
 虫草甲鱼煲  
 煲汤必懂的六大要点

Part05 花样翻新百变主食  
 米饭  
 南瓜百合蒸饭  
 茄汁豌豆炒饭  
 竹筒鲜虾蒸饭  
 夏威夷炒饭  
 水滴寿司  
 小枣粽子  
 扬州炒饭  
 鸡腿菇虾仁烩米饭  
 荷香鸡米饭  
 火腿青菜炒饭  
 香菇蛋炒饭  
 奶香红枣饭  
 沙丁鱼五彩饭  
 荤蔬四味饭  
 黄瓜糙米饭  
 生菜包饭  
 五色健康饭  
 五彩玉米饭  
 枸杞糯米饭  
 花生面筋

<<招牌宴客菜600例>>

饭蔬果沙拉拌饭莴笋叶饭宫保鸡丁饭.....Part06 喜庆吉祥团圆菜

<<招牌宴客菜600例>>

章节摘录

插图：

## <<招牌宴客菜600例>>

### 编辑推荐

《招牌宴客菜600例》是《天天家常菜》编委会所编的一本好书。  
天天家常菜，天天好味，幸福加倍国际烹饪大师，中华御厨，国家高级公共营养师陈绪荣推荐。  
大厨居家拿手好菜大公开·最令人垂涎的经典宴客菜·详尽的宴客准备轻松掌握·游刃有余，自信玩转年节大宴

<<招牌宴客菜600例>>

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>