

<<家宴菜谱>>

图书基本信息

书名：<<家宴菜谱>>

13位ISBN编号：9787543649552

10位ISBN编号：7543649551

出版时间：2011-1

出版时间：青岛

作者：李华发

页数：231

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>

<<家宴菜谱>>

内容概要

在家中设宴庆祝高兴的事情，许多人想都不敢想。

其实，这并没想象中那么困难，只要稍事准备，在家设宴犒赏自己，招待家人朋友，也可以轻松愉快又解馋！

因此，我们特地邀请了厨艺高超的烹饪名师编写这本《家宴菜谱》，希望给乐意在家大秀厨艺的朋友提供最实在最贴心的帮助，为您奉上一本全新的升级版的精美菜谱。

贴心升级了！

又到周末了，已经厌烦了饭店里那千篇一律的味道，怎么办？

想找一个合适的机会向她正式求婚，如何做到既能给她做点好吃的，又可避免在众目睽睽之下情意绵绵呢？

他要出差了，给他做点什么好吃的表达自己的爱意和谆谆的叮咛？

我们根据大家日常需要的场合，设置了符合气氛的套餐美食，打开菜谱，就可以轻松找到你需要的菜肴，按图索骥，美味马上就上桌。

营养升级了！

人们在高兴时往往会开怀畅饮，大块吃肉大碗喝酒，真是爽极了！

只是如果暴饮暴食的次数太频繁了，所谓的“富贵病”也会不请自来，让人不能安心，在本书中，营养专家根据就餐人数和场合，安排了定量的美食，让你和家人朋友均衡地摄入蔬菜、菌豆、畜肉、禽肉、蛋类、水产和五谷，在此前提下，你就放开肚皮吃吧。

美味升级了！

凉菜、热菜、汤羹、头菜，还有自制的饮品和点心，大师教你怎样将美味的菜肴端到自家的餐桌上。

书中设有“贴心小提示”和“美味举一反三”小栏目，告诉你一些菜肴烹制的小窍门，帮你做出好吃又解馋的菜肴，并且提示你怎样将食材、口味、烹调方法加以变化，做出更多的美味。

生活升级了！

在摘掉“菜鸟”的帽子之后，就要开始追求吃的品质了。

希望我们精心组织编写的《家宴菜谱》，能让你的每一道美食都升级，在一日三餐中享受生活的乐趣，在和家人、朋友的团聚中感受美好的生活，让你的生活品质也升级！

<<家宴菜谱>>

作者简介

李华发，四川省乐山市人，中国烹饪名师、北京军区炊事技术培训中心讲师、全军军需烹饪技术兵专业技能考评员、华北厨艺楼行政总厨、北京军区招待所行政总厨，荣获首届全国药膳烹饪大赛金奖，国际食圣争霸赛个人赛特等奖，并荣获国际食神称号、全军大师名师评选名师第一名。此外，他还是中央电视台《电视超人》栏目评委。

<<家宴菜谱>>

书籍目录

PART1 精选家宴套餐 节庆佳肴 2人元旦套餐 2人中秋套餐 3~4人元一套餐 3~4人春节套餐 3~4人中秋套餐 5~6人元旦套餐 5~6人春节套餐 5~6人中秋套餐 家人团聚 3~4人套餐 5~6人全餐 周末Party 2人套餐 3~4人套餐 5~6人套餐 哥们儿小聚 2人套餐 3~4人套餐 5~6人套餐 女友来访 2人套餐 3~4人套餐 5~6人套餐 长期做客 2人会餐 3~4人企餐 5~6人企餐 校友聚会 2人套餐 3~4人会餐 5~6人企餐 喜得贵子 3~4人套餐 5~6人套餐 生日祝寿 3~4人套餐 5~6人金餐 乔迁新居 2人套餐 3~4人套餐 5~6人套餐 烛光摇曳 2人会餐 4人套餐 结婚纪念 2人会餐 3~4人套餐 5~6人会餐 饯行接风 2人套餐 3~4人套餐 5~6人套餐

PART2 家宴精品菜式 凉菜 妙手调出好味汁 调拌凉菜应注意 美味凉菜怎样拌 酱猪心 菠菜肉丁 白切小肘 拌肘花 卤味千层耳 川味口条 红油百叶 花生仁拌肚丁 凉拌牛肉 芥末羊肚丝 芹菜水晶瓜 泡椒凤爪 花生酱鸡丝 麻油鸡丝 鸡丝凉粉 七彩鸡丝 芹菜拌烤鸭丝 四彩鸡丁 头菜 怎样使菜肴更鲜香 红烧菜肴有诀窍 如何调味更鲜关

如何配出一手好菜 美味海鲜如何做 水煮肉片 腐乳肉 香梗爆里脊 海蜇拌萝卜丝 三色油海蜇 凉拌蛤蜊 韭香海蜇 辣油小菜 紫菜菠菜卷 蛋皮菠菜包 花生菠菜 五色爽口菜 什锦番茄 双椒蛋丝 什锦凉菜 菠萝黄瓜 蛋黄酿苦瓜 豆豉苦瓜 酸辣辣木瓜 蛋丝拌西芹 桃仁韭菜 笋叶蛋卷 香辣豆腐干 白菜海带丝 麻辣海带 菠萝咕咾肉 红烧肉 叉烧肉 红烧狮子头 粉蒸排骨 香煎排骨 啤酒酱排骨 麻辣排骨 排骨炖干豆角 八宝肝炖 吉利肉排 炸吉利排骨 粉蒸肥肠 蔬菜粉蒸牛肉 红油肝花 脆皮肥肠 中式牛肉卷 干煸牛肉丝 辣子牛肉丁 豆豉牛肉 香卤羊腱 麻辣兔块 南瓜牛腩盅 红焖羊肉 栗子焖仔鸡 香菇沙锅鸡 热菜 热菜常用的烹饪技法 烹制出美味营养的肉菜 勾一手好芡 上浆时的注意事项 挂糊时的注意事项 香辣彩椒肉串 四喜丸子 滑炒肉片 酱肉西兰花 香肠炒荷兰豆 柿子椒炒毛肚 糯米蒸排骨 花生辣味排骨 牙签孜然鸡心 苦瓜熘鸡片 生菜扒鸡腿 辣子鸡 香酥鸡 毛血旺 叉烧鱼 三杯鸡 草菇蒸鸡 豆豉蒸鱼 红烧平鱼 浇汁鳊鱼 鱼片蒸水蛋 大蒜烧鲑鱼 剁椒鱼头 黑胡椒烤虾 马蹄酿虾 烩海参 贵妃鸡翅 蒜蓉开边虾 香辣基围虾 西芹鸡胗 五香脆皮鸡 啤酒焖鸭块 鸡球芥菜心 豆苗炒鸡片 纸包带鱼 豆瓣青鱼 彩椒啤酒鱼 清蒸武昌鱼 鲑鱼烧茄子 鲑鱼锅巴 椒盐黄花鱼 七彩鳝鱼丝 串烧鲑鱼须 锅巴虾仁 烤鲑鱼 彩椒鸳鸯鱿 油麦炒豆腐 松仁豆腐 茄汁虾球 香辣炒蟹 蜜汁豆干 五色豆腐丝 番茄豆腐 豆皮素菜卷 豆豉炒青椒 粉蒸四季豆 栗子丝瓜 咸蛋黄炒苦瓜 烤茄串 椒盐玉米 虎皮尖椒 鲜菇炒豌豆 靛汤 煲汤用水有讲究 煲汤时的注意事项 做出营养肉汤有诀窍 煲汤时要不要 撇去浮沫和浮油 汤煲得过久营养丢失多 榨菜肉末汤 锅巴肉片汤 腰片茼蒿汤 番茄排骨酥汤 高汤百叶包 豌豆肥肠汤 花生牛腱汤 蹄筋花生汤 牛肉泡菜汤 三色牛肉清汤 蘑菇羊排汤 莲藕煮牛肉 羊肉炖冬瓜 羊排萝卜汤 羊肉暖身汤 山药胡萝卜鸡翅汤 鸡块人参汤 菜花鸡肉锅 鸡蓉冬瓜汤 鸡丝蛋花汤 海带炖鸭汤 鸭血粉丝汤 白菜鸭肉汤 什锦鸭脯汤 花椒鱼片汤 三色鱼丸汤 高汤鱼圆 酸辣鲑鱼丸 虾球翠叶汤 木耳海参虾仁汤 莼菜蟹汤 花蟹豆腐锅 豆浆海鲜汤 时蔬五彩羹 萝卜丝蛤蜊汤 干贝冬瓜球 青辣椒茄子煲 浓汤娃娃菜 番茄圆白菜汤 罗宋蔬菜汤 生菜豆皮汤 豆苗金针菇汤 蚝油豆腐汤 豆苗豆腐丝羹 柑橘银耳汤 双菇木耳汤 绿叶口蘑汤 什锦鲜菇汤 菠菜火腿羹 火腿洋葱汤 番茄皮蛋汤 蔬菜浓汤 甜品 制作甜品的常用原料 制作甜品的常用工具 巧食甜品不增肥 香芋卷 蜜汁腰果 芝麻糊 蜜汁藕 琥珀核桃 芝麻核桃露 椰香糯米糍 烤布丁 红枣泥 红豆沙 绿豆奶酪 玫瑰糖 花生酱蛋挞 寿桃包 花生糊 香酥花生饼 主食 蒸出香喷喷的米饭 常用的和面方法 煮出营养又好吃的面 面点的烹调要点 五彩玉米饭 红薯饭 肉末打卤面 栗子焖饭 三丝拌面 银丝卷 大米锅巴 乡村玉米饼 葱香荞麦饼 油炸馄饨 双色花卷 广式腊肠卷 米饭煎饼 水晶饺 白萝卜羊肉蒸饺 牛肉水饺 猪肉韭菜水饺 虾仁蒸

<<家宴菜谱>>

饺 薄皮鲜虾饺 素三鲜水饺 果仁年糕 椰汁煎年糕 荷叶夹子 梅花饼 蛋花番茄面 电
 饭锅焗蛋糕 鸡蛋灌饼 炆锅面 蹄髈寿面 酸辣宽面条 翡翠烧卖 八宝油饭 凤梨月
 饼 潮式月饼 广式椰蓉月饼 苏式月饼 饮品 粟蔬汁篇 鸡尾酒篇 药膳酒篇
 萝卜果汁 火龙果胡萝卜汁 西瓜柠檬汁 猕猴桃杏汁 葡萄梨汁 甘蔗梨汁 草莓柚
 汁 秋梨藕汁 鲜橘子汁 螺丝刀 茯苓酒 鹿茸酒 丹参酒 咖啡啤酒 马颈 葡萄酒水
 果宾治 水果 制作水果餐的要点 制作水果餐的常用刀 制作水果餐的选料 水果的保存
 猴桃水果 香蕉拌桃 糖渍菠萝 蜜汁鲜果 荔橘苹果 梨丝甜瓜 冰凉西瓜丁 冰
 拌哈密瓜 柚子哈密 水果凉盘 玫瑰水果锦 雪中梅花 西餐 烹调西餐的常用食术 烹
 调西餐的常用工具 奶酪牛排 乳香猪排 奶酪焗蔬菜 奶酪焗土豆 奶油芦笋汤 奶
 酪肉酱汁 法式洋葱汤 奶油玉米汤 意式海鲜面 意大利蔬菜汤 牛肉比萨饼 意大利紫甘
 蓝烩米

<<家宴菜谱>>

章节摘录

插图：

<<家宴菜谱>>

编辑推荐

《家宴菜谱》：节庆佳肴 家人团聚 结婚纪念长辈做客 烛光摇曳 哥们小聚乔迁新居 周末Part 生日祝寿校友聚会 喜得贵子 接风饯行

<<家宴菜谱>>

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>