

<<高手宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<高手宴客菜>>

13位ISBN编号：9787543662124

10位ISBN编号：7543662124

出版时间：2012-3

出版时间：青岛

作者：天天饮食栏目组丛书编委会 编

页数：157

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>

<<高手宴客菜>>

内容概要

《高手宴客菜》是中央电视台1999年2月22日推出的一个以介绍做菜方法、畅谈做菜体会为主要内容的，集知识性、趣味性、服务性为一体的栏目，节目播出十年来，本着服务大众的原则，栏目组为了适应观众的需求不断摸索，在节目的表现形式上不断尝试和创新。

<<高手宴客菜>>

书籍目录

1 3条宴客秘笈 YANKE MIJI 轻松宴客有诀窍 如何准备宴客菜 宴客菜单推荐2 26道镇桌主菜

喜报三元	吉列菠萝猪扒	啤酒熏肉卷	南瓜盅蒸肉	无锡肉排	木耳金针焖兔肉
菜胆芙蓉鸡	粉蒸鸡	春柳香液热窝鸡	柠香酥鸡翅	贵妃鸡翅	烤鸡翅 炖鸡
翅 蚝皇凤爪	节庆绿芽岩江鱼	翠包赛螃蟹	爆竹鱼	花开富贵	烟熏三文鱼
合家团圆	蚕茧葡萄虾	鲜虾蘑菇塔	翡翠虾仁	海胆全家福	凉拌活海参 干锅乌鱼
仔 迎春花开	金瓜木耳白菜卷	美味白菜包	木鱼度僧	松仁玉米仙人掌	奶油烤
菠萝什锦	冬瓜排	海米冬瓜	酒炖白灵菇	合和鸿禧四宝蔬	滑溜三鲜 碧螺春
水烧豆腐	相思莲子糊	金银蛋浸番杏	玉月汤	黄豆肉丝汤	奶油番茄培根蘑
菇汤	火腿肉三丝汤	鸡蓉凤尾玉米羹	意大利通心粉	意式烩饭	吉祥富贵饭3 24

道添香辅菜4 14道开胃汤羹5 17道花样主食6 28道可口小吃7 6道爽口饮品

<<高手宴客菜>>

章节摘录

1 3条宴客秘笈轻松宴客有诀窍将亲朋好友请到家中，坐在精心布置的温馨家里，品尝自己亲手烹制的饭菜，既干净卫生又经济实惠，也能更好地联络感情。

来几道拿手的凉菜、热菜、汤羹和主食，再加上两三道招牌菜，一桌丰盛的家宴就做好了!以下诀窍是成为宴客高手必须要知道的。

菜单制订有讲究宴请客人，在制定菜单时要灵活多变。

菜单一经制定，原料的选购、器皿的配合等都要围绕它展开进行。

此项工作应该在制作家宴前1-2天完成。

通常，菜单的制订应在以下几方面重点考虑：1．适当考虑自己的经济情况，购买原料花钱要恰当。

2确定好参加宴会的人数。

一般每桌8～10人为宜，这样能对每道菜的定量和品种提供根据。

3．应充分了解客人的民族、职业、年龄、性别以及喜好和忌讳，安排适当的菜品。

原材料的采买技巧在原材料的选择上，要根据已经制订的菜单有计划地购买，一般家庭宴客，鸡、鸭、鱼、肉、海鲜等都是主菜，在制作上比较容易操作。

但要保证质量，无论是蔬菜还是肉类，一定要采购新鲜的。

切记，不要为了节约，而选择质量没有保证的材料。

<<高手宴客菜>>

媒体关注与评论

十年之前，一群电视人怀着对生活的热爱，开始了对饮食服务类节目的探索。

于是，在央视的屏幕上，多了一个叫《天天饮食》的节目。

十年之间，《天天饮食》就像一个蹒跚学步的孩子，经过不断地尝试和努力，终于找到了一条自己的道路——做家常菜，聊家常事，寻厨艺乐趣，品生活真味。

——中央电视台社教节目中心副主任 《天天饮食》栏目总监制

<<高手宴客菜>>

编辑推荐

《高手宴客菜》赠大容量DVD光盘，逐菜演示烹饪过程。
主菜，汤羹，主食，小吃，饮品，宴客必备佳肴。
经典菜品汇聚，名厨现场献技。
天天饮食，十年珍珍藏。
传授美味营养窍门。

<<高手宴客菜>>

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>