

<<学做经典宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<学做经典宴客菜>>

13位ISBN编号：9787548404965

10位ISBN编号：7548404964

出版时间：2011-4

出版时间：哈尔滨

作者：陈绪荣 编

页数：191

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>

<<学做经典宴客菜>>

内容概要

《学做经典宴客菜》：您一定有过这样的经历。

美食当前，大快朵颐的时候心生感叹：我要是能做出这样的美食该有多好啊！

亲戚朋友聚会，看着别人在厨房大显身手的时候，您一定暗暗埋怨自己：我怎么就没有自己的拿手菜呢！

拿手菜不必太多，哪。

怕是一道也足以为您赚足面子。

《学做经典宴客菜》包罗了蔬菜、肉菜、汤羹、主食、水产以及地方特色风味菜，内容全面，制作方法简单，步骤讲解详细。

每道菜还配有精美图片，让您在享受视觉盛宴的同时，真正找到属于自己的特色。

一本书，让您烹饪的不仅是菜肴，更是精彩的生活；一本书，让您展示的不仅是手艺，更是独特的魅力；一本书，让您带给大家的不只是味蕾的满足，还包含着浓浓的真情。

现在就让我们开启新的征程，成为厨房中从容的主角。

<<学做经典宴客菜>>

书籍目录

第一章 快手香拌菜油麦菜拌腐竹糖醋木瓜丝海蜇拌萝卜丝凉拌鱼皮芥末肚丝沙司牛舌虾皮拌香菜番茄菠菜肉丝洋葱拌木耳碎花生拌豆腐油菜叶豆腐丝菜心拌干豆腐夫妻肺片水晶虾冻赛香瓜海鲜拌甜椒红油肝花海米拌卷心菜银丝三文鱼白菜拌海蜇香椿芽拌虾韭菜拌腰丝香椿拌豆腐蒜泥凤爪凉拌猪耳朵肉丝拌凉皮拌里脊丝肉丝拌腐竹芝麻海带豆腐干拌核桃丁猪皮芝麻；东三鲜拌春笋辣椒油拌双花双芽拌鱼片双鲜拌金针菇麻酱拌芸豆芝麻芹菜段拌西瓜皮炆拌生菜海米拌菠菜麻辣茭白花菜拌牛腩手撕牛板筋香辣黄瓜麻香芦笋十香拌菜凉拌苦瓜丝龙禧金银丝第二章 拿手美味菜口蘑鲜豌豆平菇红烧豆腐干芙蓉煎豆腐明珠油菜心干豆豉炒蕨菜三色炒百合鱼子酱豆腐香菇干丝笋油炸里脊什锦肉丁芝麻肉片红枣烧肉菠萝牛肉酱牛肉红烧肉香辣蹄花栗子红焖肉豆豉牛肉焦熘里脊条滑熘里脊……第三章 主妇特色菜第四章 一碗宴客汤第五章 热腾腾主食

<<学做经典宴客菜>>

章节摘录

版权页：插图：材料西瓜皮500克，蘑菇50克，罐装冬笋50克，水发木耳50克。

调料姜、蒜、精盐、味精、白糖、酱油、花生油、香油各适量。

做法将西瓜皮洗净，用刀轻轻刮去一层外皮，去尽红色瓜瓤，切块，放在碗内，加精盐腌渍，然后挤干水，晒至变软时装盘；姜刮去外皮，切成细丝；蒜剥去外皮，捣成泥蘑菇撕成片；木耳撕成小片；冬笋切成片待用。

将蘑菇、冬笋、木耳放入锅内焯水，捞出沥干水分，放入装西瓜皮的盘内，加入姜丝、酱油、精盐、白糖、花生油。上笼蒸约5分钟取出，放入味精、蒜泥、香油，拌匀即成。

材料红、黄甜椒：200克，生菜200克，紫甘蓝20克，鸡毛菜、鹰嘴豆各50克。

调料精盐、色拉油、干辣椒各适量。

做法将红甜椒、黄甜椒、生菜、鸡毛菜、鹰嘴豆、紫甘蓝清洗干净，用手直接撕成大小不等的块状。色拉油烧至六成热时，放入干辣椒爆香之后凉凉。

将制作好的常温色拉油、精盐与青菜拼盘拌匀即成。

功效甜椒具有良好的美白效果，能起到抑制黑色素、防治黑斑的功效。

鹰嘴豆具有独特的营养保健和药用价值，富含人体必需的8种氨基酸、钙、钾、铁、锌及维生素等多种营养成分。

<<学做经典宴客菜>>

编辑推荐

《学做经典宴客菜》为您精心选取了多种经典美味的居家菜肴，并配以详细说明，让您在家也能轻松宴客。

亲朋好友聚会，如何能做出满桌精美好吃的宴客菜：客人突然到访，如何能在最短的时间内做出既营养又美味的菜肴。

著名营养师亲自指导、传统菜肴与创新菜完美结合、轻松变身烹饪高手。

<<学做经典宴客菜>>

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>