

<<宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<宴客菜>>

13位ISBN编号：9787801947840

10位ISBN编号：7801947843

出版时间：2006-1

出版时间：人民军医出版社

作者：刘自华

页数：109

字数：97000

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>

## <<宴客菜>>

### 内容概要

本书由著名国家级技师编写。

作者根据多年的司厨经验，向您推荐了60种适合家庭制作的佐酒菜肴，并详细介绍了这些菜肴的制作时间、烹调方法、菜肴特点、食用效果、司厨心得、厨事不宜、烹调用料、操作过程等，使您在吃饱的同时，吃出营养、吃出健康、吃出品位、吃出好心情。

书中介绍的菜肴取材方便、制作简要、营养齐全、经济实用，可供广大群众，特别是家庭主妇、烹饪爱好者及厨事阅读参考。

<<宴客菜>>

作者简介

刘自华，四川饭店国家级烹饪调技师。  
先后在中国旅游出版社、金盾出版社、新华出版社出版了《怎样当厨师长》等数十本专业书。  
在德国出版了《正宗中国菜》一书，此书由溥杰先生题写书名，在法兰克福书展获优秀奖，并在瑞典、芬兰出版发行。  
在中国台湾出版了《辣味美食》，在中

## &lt;&lt;宴客菜&gt;&gt;

## 书籍目录

鲜姜爆海蛰 萝卜半汤鱼 家常酸菜鱼 酸菜炖羊肚软炸明虾片 川椒煮黄鳝 沙茶驴肉煲 蚝油炒生菜  
蒜蓉荷兰豆 水煮八带鱼 川椒煮牛肉 萝卜羊肉煲 尖椒炒百叶 香菜炒百叶 双椒炒金菇 过江炸蟹棒  
豉汁蒸文蛤 豉椒煎苦瓜炒回锅腊肉 过江炸蟹钳 茄汁熘虾仁香炸小黄鱼 尖椒爆牛蛙红枣煨乌鸡 重庆  
辣子鸡尖椒辣子鸡红汁烧甲鱼 姜汁桂花鱼 家庭干烧鱼冬菜绍子鱼 清蒸鲜鲩鱼豉汁蒸带子 姜汁蒸河  
蟹 尖椒水芥丝 香韭炒银芽 豉汁蒸鲶鱼橘皮烧带鱼家常烧鳗鱼 锅巴烩鱿鱼 杞子熘鸡米红枣蒸山药  
新疆爆羊肉 山西过油肉 蒜米木耳菜 香菇西兰花 香芋蒸排骨 板栗红烧肉 香辣炒文蛤土鸡炖蘑菇烧  
东安仔鸡 辣味烧地羊鱼香茄子煲 凉瓜炒毛肚鱼香酥鱼片 尖椒炒中虾 宫保熘虾仁 干煸鳝鱼丝干煸牛  
肉丝 葱姜清炒蟹 虾仁烩芦笋 干烧大明虾 附录

## &lt;&lt;宴客菜&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘炒回锅腊肉 [制作时间] 制作此菜需要15分钟。

[烹调方法] 炒。

[菜肴特点] 此菜以腊肉为主要原料，佐以鲜嫩尖椒，按照回锅肉的制作方法炒制而成。色泽红亮，腊肉入口脆嫩，醇香可口，汁浓味厚，咸甜微辣，食之不腻，是待客的理想佳肴。

[食用效果] 腊肉肥而不腻，咸中带香，香中有甜，口感脆嫩而不软绵，尤以回锅之法而制，兼有香辣之味，风味独特。

[厨厨心得] 腊肉应以肥瘦相间者为佳，过肥则腻，过瘦则口感老化不嫩，不要蒸，直接炒制，口感更脆。

[厨事不宜] 腊肉宜热油稍炸，再煸至出油，反之口感不香且又腻人。

[烹调主料] 腊肉250克，尖椒100克，葱、姜共50克，郫县豆瓣酱1/2茶匙。

[烹调辅料] 黄酒1茶匙，老抽1/2茶匙，白糖1/2茶匙，精盐1/2茶匙，味精1/2茶匙，烹调油适量。

[操作过程] 将腊肉切片，尖椒切滚刀块，葱、姜切片。

将油烧温热，腊肉入锅，即刻捞出，余油倒出。

锅内留少许油，腊肉入锅煸炒至吐油，再把豆瓣酱、葱、姜同时入锅炒出香味，再放入尖椒、黄酒、老抽、白糖、精盐、味精，炒熟即可。

P34插图

## <<宴客菜>>

### 编辑推荐

家常酸菜鱼、尖椒辣子鸡、锅巴烩鱿鱼、蚝油炒生菜……你是否对这些菜式馋眼欲滴呢？

本书现在为你一解心头馋！

本书精选了60余种适合家庭制作的宴客菜肴，并详细介绍了这些菜肴的制作时间、烹调方法、菜肴特点、食用效果、厨心得、厨事不宜、烹调用料、操作过程等，可口、营养、保健、易做，还不快来体验一下！

<<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>