

<<喜庆家宴食谱>>

图书基本信息

书名：<<喜庆家宴食谱>>

13位ISBN编号：9787508201887

10位ISBN编号：7508201884

出版时间：1996-06

出版时间：金盾出版社

作者：徐建勋

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>

## <<喜庆家宴食谱>>

### 内容概要

#### 内容提要

本书是供举办家宴的参考食谱。

作者在书中设计了十一

种节日家宴，七种社交家宴和五种特别贺宴的菜点组合，介绍了沙锅等为家庭喜用的特吃，全书共讲授了近250款菜点的用料与制法。

各种家宴菜点设计合理，新颖别致，用料普通，制法简便，具有较好的实用性，适合一般家庭阅读。

<<喜庆家宴食谱>>

书籍目录

目录

第一篇 节日宴

一、元旦节宴

冷菜

炆青瓜条

三色青豆

红油百叶

陈皮牛肉

热菜

全家乐

三阳开泰

大吉大利(栗子煲鸡)

糖醋咕嘟肉

金钩菜胆

多福羹

水果汤

主食

煮水饺

炸水饺

二、春节宴

冷菜

四季吉祥

酸辣白菜

白斩鸡

叉烧肉

干炸里脊

白玉金钱

热菜

堆金积玉

四味烧鱼

清炖全鸡

新春愉快

金钱滚滚来

四季发财

炒时蔬

主食

花开富贵(一)

饺子

三、元宵节宴

冷菜

花椒鸡丁

五味鱼条

雪打宫灯

葱油芹菜

麻酱黄瓜

<<喜庆家宴食谱>>

蒜汁肘肉

热菜

碧绿鸡丝

红烧大鲤鱼

糖醋里脊

玉树金钱

三鲜闹灯

锅烧豆腐

椒盐带鱼

金钩炖冬瓜

主食

喜庆今宵

煮元宵

四、妇女节宴

冷菜

红油鸡丝

炝拌里脊

金钩芹菜

糖醋黄瓜

热菜

良金美玉

蒜黄肉丝

糖溜鱼块

闭月羞花

出水芙蓉（杞子炖排骨）

主食

五、劳动节宴

冷菜

红油银耳

芝麻肝片

炝玉米笋

酱排骨

热菜

勤劳致富

蒜茸青菜

清炖全鱼

团结进取

春意盎然

一品汤

主食

六、儿童节宴

冷菜

霜炙花生

芝麻鸡条

蒜汁粉皮

热菜

掌上明珠

<<喜庆家宴食谱>>

番茄鱼条  
拔丝香蕉  
虎皮宝贝蛋  
茁壮成长  
炒青菜心  
榨菜蛋花汤  
主食  
八宝饭  
蛋糕  
七、端午节宴  
冷菜  
麻辣肉干  
生仁黄瓜  
五香酥鱼  
酸辣青笋  
热菜  
碧绿鸡片  
一团和气  
赛龙舟  
糖溜肉排  
蘑菇菜心  
三片汤  
主食  
粽子  
八、中秋节宴  
冷菜  
中秋大团圆  
皮蛋嫩豆腐  
炝刀豆  
热菜  
中秋鸡  
中秋鱼  
红烧爽肉  
酱爆肉丝  
拔丝苹果  
金菇菜心  
花开月明  
主食  
月饼  
九、国庆节宴  
冷菜  
酸辣黄瓜条  
姜汁扁豆  
盐水鸡块  
糖醋小排  
热菜  
万众一心

<<喜庆家宴食谱>>

普天同庆

烹鸡片

烧双菇

木耳炒蛋

四海升平

主食

十、重阳节宴

冷菜

三丁杏仁

葱姜嫩豆腐

麻辣心片

芥末鸭掌

热菜

杞参炖鸡块

豆腐烧鱼

香烹肉丝

炸豆沙球

炒素三鲜

萝卜炖羊肉

主食

十一、除夕节宴

冷菜

红油鸡片

葱油干丝

芝麻肉干

粉皮代底

热菜

阖家团圆(荷香生蒸丸)

番茄煨鱼

爆竹迎春

招财进宝

蜜汁山药

枸杞子炖银耳

主食

饺子

第二篇 社交宴

一、喜逢宴

冷菜

炝腰片

鸡丝金菇

糖醋藕片

怪味火腿

热菜

心花怒放

酱汁烧鱼

肉末炒粉皮

水煮鸡丁

<<喜庆家宴食谱>>

洪福齐天

奶汁炖白菜

主食

二、友谊宴

冷菜

怪味鸡片

肝米嫩豆腐

五香熏鱼

川式泡菜

热菜

珠联璧合

冬菇蒸鸡

回锅肉片

雪中送炭

虎皮鸽蛋

炖甜豆腐

主食

三、饯行宴

冷菜

美味腰条

炸土豆片

肉丝粉皮

茄汁鱼条

热菜

一声道别

两长相思

红烧鳝段

鱼香肉丝

番茄蛋汤

一帆风顺

主食

四、周末沙龙中餐A宴

冷菜

酸辣心里美

红油海蜇

热菜

青椒炒鸡丁

黄瓜肉片

烧茄子

萝卜炖排骨

主食

五、周末沙龙中餐B宴

冷菜

胡萝卜拌腰片

热菜

白菜肉片

翡翠土豆丝

<<喜庆家宴食谱>>

鲫鱼豆腐汤

主食

六、周末沙龙西餐A宴

冷菜

酸黄瓜

丁香火腿

烙蜗牛

汤菜

意式番茄汤

热菜

软煎鱼

焖鸡

炸牛肉

七、周末沙龙西餐B宴

冷菜

青椒金枪鱼色拉

番茄冷火鸡

汤菜

德式水果冷汤

热菜

咖喱大虾

炸猪排

烙明治羊肉

第三篇 特别贺宴

一、结婚宴

冷菜

葱椒藕片

玉粉焦虾

水晶蹄肉

鱼香生仁

芥末粉皮

芝麻酥肉

热菜

龙凤赏彩

白头偕老

鸳鸯福禄

早生贵子

喜字扣肉

家乡酥肉

四喜丸子

元宝肉

福贵羹

一品清鲜汤

主食

婚庆蜜蜜果

二、祝寿宴

冷菜

<<喜庆家宴食谱>>

酱汁肉

炝笋瓜

盐水心片

姜汁菠菜

热菜

福如东海

长寿果炖鸡

五味酥鱼

鲜溜鸡球

王母蟠桃

双菇菜胆

莲子豆腐羹

主食

长寿面

三、忆婚宴

冷菜

长相思

花开富贵(二)

芝麻肉丁

咖喱鸡翅

热菜

夫妻鱼

永结同心

龙凤相会

甜美幸福

忆苦思甜

金银满贯

莲子羹

主食

四、团聚宴

冷菜

五味心条

拌金针菇

银芽鸡丝

红油肚条

热菜

团圆幸福

家常鱼块

炒木犀肉

鲜烹鸡丁

喜庆临门

蛋花汤

主食

五、庆功宴

冷菜

蒜汁肚丝

葱油心片

<<喜庆家宴食谱>>

辣白菜

爽口青笋

热菜

飞黄腾达

水煮肉片

鱼香里脊片

鹏程万里

炒金针菇

酸辣汤

主食

第四篇 家庭沙锅、火锅、涮锅

一、沙锅类

沙锅鸡块

沙锅丸子

沙锅全家福

沙锅鱼

二、火锅类

全素火锅

家常火锅

三鲜火锅

海参火锅

三、涮锅类

五生涮锅

八鲜涮锅

<<喜庆家宴食谱>>

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>