

<<家庭宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<家庭宴客菜>>

13位ISBN编号：9787508271538

10位ISBN编号：750827153X

出版时间：2011-11

出版时间：金盾出版社

作者：吴杰 等主编

页数：74

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>

<<家庭宴客菜>>

内容概要

吴杰和吴昊天主编的《家庭宴客菜(南方)》是一本专门介绍在家制作宴客菜的菜谱书。本书精选了200余款适合南方人口味的精品宴客菜肴，其内容包括：畜肉类、禽蛋类、水产类、豆制品类、蔬菜类5大系列，其中有些是传统名菜和地方风味特色菜。各款菜均以南方菜为基础，适合南方人的口味。

《家庭宴客菜(南方)》中介绍了每款菜的用料配比、制作方法和成菜特点，并配有彩色图谱，内容丰富，通俗易懂，技术可靠，科学实用。

<<家庭宴客菜>>

作者简介

吴杰，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员（国家评委），烹饪讲师，高级营养师。

曾在全国烹饪大赛中获金牌。

多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后编著出版了《中国著名菜系精选教材》、《著名菜系常用菜谱精选》、《中国典故名菜精选》、《中国典故名点精选》、《北方美味家常菜》、《东北名菜精华》、《川鲁名菜谱》、《海鲜名菜谱》、《民族特色菜点50种》、《酱制美味30种》、《临考学生科学配餐》、《新编精品川菜》、《新编精品鲁菜》、《新编精品湘菜》、《新编精品粤菜》等150余部著作。

吴昊天，国家特级烹饪师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师、著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。

多年来编著或参与编著出版了《中国著名八大菜系精选教材》、《东北菜精华》、《清真名菜谱》、《北方美味家常菜》、《宫廷菜美味30种》、《图解家庭微波炉食品制作》、《新编精品川菜》、《新编精品鲁菜》、《新编精品湘菜》、《新编精品粤菜》等烹饪图书，并有许多摄影作品被书中采用。

。

<<家庭宴客菜>>

书籍目录

一、畜肉类

东坡肉

生煎肉

一品南乳肉

绍式小扣肉

香辣猪肘

双冬扣猪肘

拉糟排骨

香酥排骨

葱头排骨

糖醋排骨

芸豆里脊

鱼香肉丝

什锦肉丁

双香爆肉丁

沙茶牛肉

香辣牛肉

翡翠滑香牛肉

蚝油芦笋牛柳

双蔬羊肉

碧波扒羊肉

一品酱羊肉

仔姜鹿肉

荷香蒸肉

萝卜炖鹿肉

香酥兔肉

豉椒兔肉

山药炖兔肉

香酥肉卷

珍珠圆子

菇柳煲猪蹄

赤豆炖猪蹄

红烧圈子

南乳猪肚

椒盐猪肚

兰花炒肚

莲烧肚丁

蒜泥肚丝

鲜辣腰花

芦笋爆腰肚

香辣肺片

山药炒猪肺

二、禽蛋类

葡汁鸡

白斩鸡

<<家庭宴客菜>>

香酥鸡
双味鸡
贵妃鸡
炸仔鸡
豉油鸡
油泼全鸡
酱油嫩鸡
脆皮仔鸡
霸王别姬
符离集烧鸡
双耳杞子鸡
海马香菇鸡
红酒沙锅鸡
生炒辣子鸡
鲜笋凤翅
菇枣烧鸡块
翡翠红花鸡块
双鲜炒鸡片
泡椒鸡丁
白果鸡丁
蚝油鸡丁
花生鸡丁
月季鸡丁
麻辣鸡排
清香鸡糕
蒜泥凤爪
三色鸡丸
熘翡翠鸡丸
银耳鸡丸汤
葱香百合鸡杂
八宝鸭
沙茶焖鸭
桂花鸭子
花菇沙锅鸭块
熟炒鹅丝
双冬煲鹅块
珍珠乳鸽
葱油乳鸽
沙锅山药乳鸽
银耳虫草鹌鹑
莲子红枣煲鹌鹑
淡菜萝卜炖鹌鹑
换心蛋
兰花鹌蛋
鸡蓉酿蛋
三、水产类
兰花龙虾

<<家庭宴客菜>>

翡翠龙虾
双味龙虾
清蒸龙虾
白扒鱼翅
蟹粉鱼翅
虾仁鱼翅
鲍鱼扒鱼翅
虾球鲍鱼
蚝油网鲍鱼
滑鲳鱼
红烧鳊鱼
松鼠鳊鱼
双味鳊鱼
清蒸鳊鱼
酸辣鳊鱼
西湖醋鱼
清蒸鲩鱼
四宝鳗鱼
珍珠鳗鱼
野菜鲶鱼
翠豆银鱼
明珠甲鱼
酥焗鲫鱼
米香蒸带鱼
三彩沙锅鱼
茄椒烧鳊鱼
山药炖鲈鱼
金瓜黄花鱼
蛋花烩黄鱼
雪菜大汤黄鱼
菜胆山药黄鱼
红杞贝母煲水鱼
红烧鱼块
烧划水
松仁鱼米
芽姜鳝丝
瓜姜鱼丝
红杞鱼丝
玫瑰鱼丝
香辣鱼花
菜胆双花
爆鱿鱼花
茉莉鱿鱼卷
凤翅扒鳝段
双龙戏凤
蒸拌鳗干
双色鱼丸

<<家庭宴客菜>>

养汤鱼丸
清汤鱼圆
包心鱼圆
白烧鱼唇
翡翠鱼唇
口蘑鱼肚
虾仁鱼肚
鱼虾争艳
凤尾龙珠
龙井虾仁
水晶虾仁
清炒虾仁
青豆虾仁
什锦虾球
兰花扒皮虾
番茄虾仁锅巴
三鲜汤
虾仁鱼丸汤
五味煎蟹
清蒸大闸蟹
海鲜明珠
白玉海参
皮虾炒海参
虾籽大乌参
仙人掌炒海参
鸡丝海参羹
紫菜海参汤
兰花茎拌海蜇

四、豆制品类

四喜豆腐
酿烧豆腐
五福豆腐
腊肠烧豆腐
高汤藏珠豆腐
翡翠珍珠豆腐
煎豆腐饼
蒸扒豆腐盒
浇汁豆皮包
虾贝豆腐丝
鱼丸烧豆泡
辣子豆干
麻辣豆腐干
蚬尖烧豆干

五、蔬菜类

冬菇盒子
冬菇菜心

<<家庭宴客菜>>

鸡油菜心
炒素蟹粉
三鲜芦笋
玫瑰鸡片
里脊双花
煎酿辣椒
肉炒双丝
八宝南瓜
双脆锅巴
鸡丝豆苗
蛰皮拌瓜条
虾仁炒韭菜
鹅肉炒双蔬
猪肝炒菜心
皮虾炒翠芹
鸡片木耳菜
火腿炒鲜笋
香辣春笋
白烧笋尖
茄汁芦笋
鳝丝三宝
双色西兰花
鱼丁炒兰花
肉丝金针兰花
柠香番茄藕
黑耳炖嫩藕
鸡丝拌海带
酸辣海带丝
虾球荷兰豆
荷兰豆炒肉片
玉米翠芹炒鲜贝
苦瓜炖兔肉
鸡胗玫瑰苦瓜
双鲜烧冬瓜
龙凤冬瓜汤
鹅血双蔬汤

<<家庭宴客菜>>

章节摘录

版权页：插图：葱头排骨【原料】猪排骨700克，葱头150克，番茄酱30克，料酒、酱油、白糖、湿淀粉各10克，精盐、味精各2克，鲜汤500克，油、猪油各50克。

【制法】将葱头切成块。

猪排骨斩成段。

锅放油50克，下入排骨煸炒，烹入料酒、精盐、白糖、鲜汤大火烧开，改小火焖至排骨软烂。

另将锅放猪油15克，下入葱头块炒熟。

将排骨及炖排骨的原汁一起倒入盛有葱头的锅内，加入番茄酱，用大火收浓汤汁，加味精，用湿淀粉勾芡，淋入余下的猪油翻匀，装盘即成。

【提示】排骨段要切的长度相等。

炒制排骨时要用中火。

糖醋排骨【原料】猪排骨700克，黄酒、酱油各15克，白糖60克，米醋40克，葱段、姜片各20克，香油10克，油500克。

【制法】将猪排骨剁成4厘米长的段。

猪排骨下入七成热的油中炸至上色捞出。

锅留油20克，下入葱段、姜片炆香，下入排骨、黄酒、酱油、热水、白糖、米醋烧熟，收浓汤汁，淋入香油，装盘即成。

【提示】排骨大火炸，小火烧，根据排骨的老嫩程度灵活掌握加水量。

芸豆里脊【原料】猪里脊肉、净芸豆各200克，葱末、姜末、白糖各5克，蒜米、蚝油各10克，料酒、湿淀粉各15克，精盐3克，味精1.5克，肉汤75克，油500克。

【制法】将猪里脊肉切成片，用料酒5克、精盐1克、湿淀粉7克拌匀上浆。

里脊肉下四成热油中滑熟捞出。

芸豆下七成热油中炸透捞出。

锅留油20克，下入蒜米、葱末、姜末炆香，加入肉汤、料酒、精盐、白糖、蚝油、芸豆烧熟，下入里脊肉片炒匀，加入味精，用湿淀粉勾芡，装盘即成。

【提示】肉片用小火滑。

芸豆用大火炸，掌握好炸制时间。

<<家庭宴客菜>>

编辑推荐

《家庭宴客菜(南方)》为您设计了科学合理的、集色、香、味、形于一体的美味食谱，只要认真阅读，如法制作，就不难成功做出色香味形俱佳的体面宴客菜。

《家庭宴客菜(南方)》各款菜以适合南方人的口味为基础，也可供北方人参考使用。

<<家庭宴客菜>>

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>