

<<家庭宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<家庭宴客菜>>

13位ISBN编号：9787508271545

10位ISBN编号：7508271548

出版时间：2011-11

出版时间：金盾出版社

作者：吴杰

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

本书是一本专门介绍在家制作宴客菜的菜谱书。

本书精选了200余款适合北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。

各款菜均以北方菜为基础，适合北方人的口味。

本书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，著名烹饪讲师，国家高级营养师，国家特一级烹饪名师，中国烹饪职业技能鉴定考评员(国家评委)，曾在全国烹饪大赛中荣获金牌。

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，并创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后出版了《中国著名菜系精选教材》、《中国南北名点》、《临考学生科学配餐》、《科学营养餐精华》、《滋补禽肉菜》、《香鲜蛋品菜》、《诱人主食》、《养生保健豆制品菜》、《养生保健食用菌菜》、《养生保健水产品菜》、《养生保健畜肉菜》、《养生保健禽蛋菜》、《补肾壮阳调养菜谱》、《补肾滋阴调养菜谱》、《冠心病食疗菜》、《术后病人食疗菜》、《更年期综合征食疗菜》、《气管炎止咳平喘食疗菜》、《女性孕产期食疗食补处方》、《男性保健食疗食补处方》、《儿童生长食疗食补处方》等著作180余部。

<<家庭宴客菜>>

书籍目录

一、畜肉类

冰糖肉

吉利酱肉

香熏猪肉

翡翠焖肉

蒜香卤牛肉

番茄炖牛肉

焖香辣牛肉

美味牛肉锅

葱香双蔬牛肉

椒笋炒羊肉

熏干炒羊肉

淮山炖羊肉

什锦羊肉锅

盐水鹿肉

葱香鹿肉

黑玉米炖鹿肉

榆黄蘑炖驴肉

家常卤肘

香酥肘子

白肉片

炸烹肉片

麻辣肉片

焦熘肉片

椒干肉片

金黄里脊

麻辣肉干

京酱肉丝

香辣肉丝

酱爆肉条

油爆里脊丁

熘香辣兔丁

咖喱肉排

芝麻肉排

糖醋排骨

番茄炖排骨

粉蒸排骨

海带山药炖猪排

铁锅排骨炖豆腐

猪肉炖粉条

脊骨炖豆角

脊骨酸菜粉

猪骨炖黄豆

刺芽白肉酸菜粉

翡翠红梅肉饼

<<家庭宴客菜>>

酥麻肉饼
豆皮酥肉卷
余丸子
芝麻丸子
枸杞翡翠肉丸
蚝香大肉丸
芝麻驴肉丸
脆炸鹿肉丸
香菇生菜肉丸汤
香辣猪尾
海带香菇炖牛尾
山药炖猪手
豆扣炖猪蹄
鸡米鹿筋
海参烧鹿筋
双蔬烧蹄筋
沙锅羊头
酸辣鞭花
枸杞牛鞭花
鸽蛋烧鞭花
香菇烧鞭花
熏香肚片
双色肚丝
白菜烧肚片
翠豆烧白肚
酸辣羊肚
爆炒腰花
葱香猪腰
韭菜炒腰条
干菜鸡丝炒腰条
辣椒脆瓜爆腰条
卤猪肝
豆角炒猪肝

二、禽蛋类

冻鸡
汽锅鸡
酒香鸡
红扒鸡
蛤蟆鸡
松子全鸡
香酥油鸡
生炸仔鸡
三珍炖肥鸡
菜心木耳炖乌鸡
红枣木耳煲母鸡
熘鸡块
南瓜鸡块

<<家庭宴客菜>>

辣椒鸡块
黄焖鸡块
土豆干炖鸡块
口蘑鸡片
黑白鸡片
蒜香鸡柳
芝麻鸡丝
荤素双丝
如意鸡丝
韭菜木耳炒鸡丝
腰果鸡丁
栗子鸡丁
松仁鸡卷
紫菜鸡卷
酥皮灌汤鸡丸
紫菜鸡丸汤
猴头海参鸡片
麻香鸭
口蘑焖鸭块
老黄瓜焖鸭块
辣子鸭丁
百合炒鹅脯
玉笋炒鹅丝
芥末鸭掌
母子相聚
碧波珍珠鸽
虫草蒸双鸽
玉米炖鸽块

三、水产类

干煎鳊鱼
红烧鳊鱼
两吃鳊鱼
菊花鳊鱼
豉油活鱼
麻酱鲤鱼
双冬红鲤
煎蒸黄鱼
珍珠鲍鱼
兰花鲍片
干贝扒全鲍
翠兰扒鲍鱼
汽锅元鱼
吴记孔雀鱼
桃仁豆腐鲫鱼
精品双味鱼锅
海带茄子炖鱼头
清香鱼柳卷

<<家庭宴客菜>>

油爆鱿鱼卷

芫爆乌鱼卷

菜心爆双脆

鸡汁鱼翅

红扒鱼翅

沙锅鱼翅

红煨鳝段

三彩鱼丁

嫩滑鱼片

红烧鱼肚

酱焖鱼籽

翡翠墨鱼丸

清蒸龙虾

明珠龙虾

清炒子孙虾

油焖大虾

两吃大虾

酸辣皮皮虾

木瓜凤尾虾

兰花翠珠凤尾虾

脆瓜炒虾仁

枸杞芦荟虾仁

蛋羹凤尾虾球

桃花泛

奶汤海参

洋葱海参

鸡片炒海参

乌龙戏珠

葱香鲜蛤

四、豆制品类

金钱豆腐

吴记扣豆腐

烧三彩豆腐

鲜虾烧豆腐

羊肉炖豆腐

炖酿馅豆腐

鲍鱼扣豆腐

鹿肉豆腐夹

蒸豆皮娃娃

鸡柳拌腐丝

韭薹炒豆腐丝

五、蔬菜类

煎茄排

渍菜粉

菊花香菇

蜜汁白果

椒盐芫荽

<<家庭宴客菜>>

芝麻双丝
素炒三彩
什锦海带
香辣海带丝
三丝豇豆
鸡丝拌豇豆
羊肉豆干炒豇豆
枸杞酥桃仁
鸡片拌菜心
肉末炒三蔬
羊肉烧茄子
什锦酿南瓜
蒜香黑豆苗
鱿须炒黄花
鱿丝炒蒜薹
蕨菜拌兔丝
豆干炒韭薹
炒鸡丝榨菜
炒干贝芹菜
红参腰条炒芹菜
蚝油木耳炒西芹
荷兰豆炒腰片
葱香鸡丁玉米
鹿肉菜心炖玉米
蜜汁蛰皮萝卜丝
口蘑毛豆烧肚丁
鸡肉炖番茄
双椒银牙汤
榨菜肉丝汤
肉片猴头菇
羊肉炒口蘑
花肉烧菇蒂
肉片炒元蘑
翠绿肉片草菇
炒双牛
花肉扣牛肝菌

<<家庭宴客菜>>

编辑推荐

制作一桌丰盛的宴客菜肴并不是件难事，不外乎有凉有热，有荤有素，有菜有汤。

可是如何做出体面的筵席，让客人满意，却是大有讲究。

编者正是本着为您排忧解难、提供最好的帮助才编写《家庭宴客菜(北方)》的。

本书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。

本书围绕北方家庭较常用的食材，精选了适合北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，200多个菜目，其中有创新菜、还有较适合家庭制作的传统名菜和地方特色风味菜。

各款菜以适合北方人的口味为基础，也可供南方人参考使用。

本书由吴杰主编。

<<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>