

<<国宴美食家常做>>

图书基本信息

书名：<<国宴美食家常做>>

13位ISBN编号：9787511244741

10位ISBN编号：7511244742

出版时间：2013-5

出版时间：光明日报出版社

作者：《国宴美食家常做》编写组

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>

<<国宴美食家常做>>

内容概要

你能否想象出“开国第一宴”上600人的菜其实是一口锅里烧制出来的？

你是否知道尼克松总统为了1972年中美的破冰之宴专门学习使用筷子？

再来一起猜猜英国女王伊丽莎白二世最钟爱那道中国菜？

看似清汤寡水的“开水白菜”原来要经过猪骨、肥鸡、火腿等上料熬煮，再用肉蓉吸附残渣，一遍遍吊制而成；“元帅虾”是专门为了到访的蒙哥马利将军用渤海大明虾和乳酪中西合璧创制而成……和着墨香、配着美图，我们将为您一一揭秘国宴60年里那些深藏在佳肴背后、鲜为人知的传奇逸事，并全景展现这记录着国家时刻、推动着历史前进的一道道珍馐美馔的制作方法，让您与各国元首一道来场穿越时空的风云会餐！

作为“舌尖上的中国”系列特别版,本书谨尊“以味为核心，以养为目的”的国宴炮制理念，以味养心，以心感味，精心筛选出60年来12场见证国家时刻的顶级盛宴，并按照开国第一宴、元首们的最爱、大型活动国宴菜单巡礼分为三部分，褪去国宴美食的神秘面纱，将每道菜式的良苦用心和背后的传奇故事娓娓道来；在制作方法上，恪守国宴精髓同时注重可操作性，舍弃炫目的技法转而突出食材的质感与传统的烹饪工艺，让国宴美食真正“飞入寻常百姓家”。

<<国宴美食家常做>>

书籍目录

序于无声处听惊雷 01开国第一宴 与开国元勋穿越时空的会餐 酥烤鲫鱼 油淋仔鸡 炆黄瓜条 水晶肴肉 虾籽冬笋 拆骨鹅掌 香麻海蜇 腐乳醉虾 鲍鱼四宝 红扒秋鸭 扬州狮子头 红烧鲤鱼 干焖大虾 鲜蘑菜心 清炖土鸡 菜肉烧卖 淮扬春卷 豆沙包子 千层油糕 02元首们的最爱 伏罗希洛夫访华国宴——稳固友谊也可以“请客吃饭” 清汤白燕 红烧鱼翅 冬菇煨扁豆 炸鸡腿 松鼠鳜鱼 莲蓉香酥鸭 冬瓜帽 武汉东湖甲舍国宴——元帅虾的前世今生 元帅虾 奶油豆蓉汤 铁板扒鳜鱼 什锦炒饭 奶油克斯 尼克松访华神秘国宴——“烧滑水” 推动世界 盐焗锅鸡 素火腿 素鲫鱼 菠萝鸭片 三色蛋 芙蓉竹荪汤 三丝鱼翅 椰子蒸鸡 炸春卷 梅花饺 炸年糕 伊丽莎白二世访华国宴——茉莉鸡糕汤 “俘获”英国女王 水晶虾冻 菠萝烤鸭 白斩鸡 如意鱼卷 腐衣卷菜 梳子黄瓜 茉莉鸡糕汤 龙须四素 清蒸鳜鱼 桂圆杏仁茶 鲜豌豆糕 炸麻团 四喜蒸饺 英国首相梅杰访华国宴——只在“推纱望月”时 凤吞群翅 烤酿螃蟹 鲜菇烩湘莲 纸包鳊鱼 推纱望月汤 炮绿菜苔 紫菜生沙拉 凉拌苦瓜 炸薄荷叶 樱桃萝卜 汤圆核桃露 03大型活动国宴菜单巡礼 庆祝香港回归国宴——这一宴盼了99年 浓汁海鲜 清蒸大虾 罐焖牛肉 草菇绿菜花 APEC国际会议开幕晚宴——中西合璧、群英荟萃的国家盛宴 鸡汁松茸 青柠明虾 中式牛排 荷花时蔬 萝卜丝酥饼 素菜包 翡翠水晶饼 中华第一宴——北京奥运会开幕式国宴 荷香牛排 鸟巢鲜蔬 酱汁鳕鱼 瓜盅松茸汤 上海世博会开幕式国宴——海派的也是世界的 荠菜塘鲤鱼 黑鱼籽大虾 一品雪花牛 春笋炒豆苗 附录：舌尖上的中国·国宴60年魅力榜

<<国宴美食家常做>>

章节摘录

版权页：插图：我们谨遵“以味为核心，以养为目的”的国宴炮制理念，以味养心，以心感味，将12场顶级国宴分为开国第一宴、元首们的最爱、大型活动国宴菜单巡礼三章，充分展现国宴对用餐人的体贴，讲解菜式的良苦用心，着重于褪去国宴美食的神秘面纱，讲述国宴美食的背后故事。

“开国第一宴”，打造了盛况空前的豪华盛宴，邀请您和您的家人一同品尝玉食珍馐的滋味，与开国元勋们展开一场穿越时空的会餐；“元首们的最爱”则以让元首们一见倾心的美味为楔子，独辟了一条通往元首内心深处的蹊径，为您搭建起了一个奇妙的味觉世界；“大型活动国宴菜单巡礼”，通过一场场具有纪念意义的美食文化荟萃，为您奉上无与伦比的中华饮食名片。

最后，为了致敬60年顶级国宴，我们隆重打造并推出了“舌尖上的中国，国宴60年魅力榜”以飨读者。

“国宴魅力榜”从60年国宴的时间跨度里和960万平方公里的空间跨度里精心淘洗出10道珍馐美馔，分别从至简之魅、尊贵之魅、包容之魅、灵动之魅、鼎新之魅、塑造之魅、色彩之魅、承载之魅、情境之魅和雅致之魅十个向度阐述舌尖上的中国，勾勒舌尖上的美食图景，探寻美食深处的人文景观。

你能否想象“开国第一宴”上600人吃的菜是一口锅里烧制出来的？

你是否知道尼克松总统为了国宴专门学习了使用筷子？

你能否猜到英国女王伊丽莎白二世最爱的中国菜是什么？

你是否知道“元帅虾”与英国蒙哥马利将军有着怎样的渊源……美食背后，最美丽的依旧是其承载的历史、现实与人情世故。

国宴是流淌于千年民俗里的国家盛宴，它把食物和中国人的民族精神传承结合在一起，不是空洞地宣扬饮食文化的博大精深，而是从美食背后的制作工艺和生产过程入手，配合平常百姓的生活，在情感上引起共鸣。

和着墨香、配着美图，我们将为您缓缓呈现出这记录着国家时刻、推动着历史前进的“珍馐美馔”，让我们共同见证、用心铭记！

<<国宴美食家常做>>

编辑推荐

《国宴美食家常做》编辑推荐：你能否想象出“开国第一宴”上600人的菜其实是一口锅里烧制出来的？

你是否知道尼克松总统为了1972年中美的破冰之宴专门学习使用筷子？

再来一起猜猜英国女王伊丽莎白二世最钟爱那道中国菜？

看似清汤寡水的“开水白菜”原来要经过猪骨、肥鸡、火腿等上料熬煮，再用肉蓉吸附残渣，一遍遍吊制而成；“元帅虾”是专门为了到访的蒙哥马利将军用渤海大明虾和乳酪中西合璧创制而成……和着墨香、配着美图，我们将为您一一揭秘国宴60年里那些深藏在佳肴背后、鲜为人知的传奇逸事，并全景展现这记录着国家时刻、推动着历史前进的一道道珍馐美馔的制作方法，让您与各国元首一道来场穿越时空的风云会餐！

<<国宴美食家常做>>

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>