

# 《书上学不到的1001宴客菜》

## 图书基本信息

书名：《书上学不到的1001宴客菜》

13位ISBN编号：9787538621884

10位ISBN编号：7538621881

出版时间：2007-1

出版社：吉林美术（图书经理部）

作者：金版文化 编

页数：261

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《书上学不到的1001宴客菜》

## 内容概要

宴客是表示友好的普遍形式，宴客过程处处都讲究礼节。所谓“民以食为天”，当然，宴客中的“食”就要放在首位了。

本书内文提供的宴客佳肴，可分为七大类，包括前菜、汤品、主菜、主食、甜点、饮品以及推荐套餐组合。提供了上百道食谱进行选择搭配，用料丰富、健康营养，用来宴客气派大方，有山珍、有海味、有蔬果、有点心，可谓包罗万象，融合了各地的经典美食。

本书推荐制作的每道菜都分为原材料、作法步骤及调味料三个部分，可以手忙脚乱！精心拍摄的菜肴成品图片，给您的烹饪过程提供参考！值得一提的是，菜式介绍所附有的“大厨妙锦囊”，将给您最贴心的提醒、最实用的烹调秘诀、最健康的食材营养分析，“妙锦囊”结合了大厨师的智慧和经验，让您的手艺轻松升级！

《书上学不到的1001宴客菜》在新春将至、节假日集中时推出，可以说为广大读者解了燃眉之急，让各位家庭主厨们的心中有了待客的底气。拿到这本书时，原本主客欢聚中的隐忧也将不复存在了，取而代之的，将是宾主尽欢的喜庆与自豪。

总之，本书中收集了丰富多彩的宴客食谱，是宴客聚餐之际的好帮手、好参谋。可以说，这是一本形式华丽、内容实用的“美味大全”。

# 《书上学不到的1001宴客菜》

## 书籍目录

第一篇 前菜 精武鸭脖 春江水暖 吉祥酱鸭 西湖牛肉卷 白切羊肉 金玉良缘 橘香羊肉 五香花生 本味牛肉 一品糯香鸭 潮味海陆空 锦绣海鲜盏 雪地藏春 满园春色 爽口腊八蒜 卤味拼盘 桂花糖藕 三鲜豆皮 白云凤爪 迎春蛋饺 白灼芥兰 酸辣青木瓜丝 迎宾皮蛋 富贵节节高 如意拼盘 蛋里藏珍 吉祥萝卜丝 脆皮咸蛋卷 豆角豆干 金钱豆腐 蜜汁藕片 阳春白雪 百年好合 金钱马铃薯 翡翠竹笙 炝拌藕片 第二篇 汤品 佛跳墙 山药排骨汤 莲藕排骨汤 木瓜排骨汤 黄豆排骨汤 药炖排骨 香菇土鸡汤 蒜头鸡汤 黄豆糙米鸡汤 红枣参须汤 蛤蜊鸡汤 苦瓜鸡汤 黄花鲜鸡汤 富贵白头 老鸭猪肚汤 清汤鱼丸 萝卜丝鲫鱼汤 泰式煲仔翅 罗宋汤 莲藕牛腩汤 发财肉汤 砂锅羊肉 苦瓜酿肉汤 冬瓜干贝汤 玉米香菇汤 美味鲜菇汤 水芹红枣汤 万年青开洋汤 木耳金汁汤 花菜蟹肉羹 鱼翅羹 红烧鳗鱼羹 第三篇 主菜 第四篇 主食 第五篇 甜点 第六篇 饮品 第七篇 推荐套餐 第八篇 附录

# 《书上学不到的1001宴客菜》

章节摘录

插图

# 《书上学不到的1001宴客菜》

## 编辑推荐

家中来了贵宾，该如何设宴?家庭聚会，菜品要如何设计?逢年过节，节日宴席又该做些什么呢?精致又丰盛的宴客菜其实并不像您想象中的那么困难，本书中丰富多样的美食食谱，最多只需三、四个步骤，就让您轻松做出满桌好菜。本书菜式具有中国传统特色，从冷盘、汤品、主菜、主食到甜点，上百道食谱可供您选择搭配，让您再也不会为宴客聚餐而伤脑筋，翻开本书就能找到最合适的菜品。每道菜的“大厨妙锦囊”集结大厨智慧，要给您最实用的烹调秘诀和最健康的营养分析，让您的家常手艺轻松升级!特别依照宴客人数设计推荐组合套餐，从菜品搭配到上菜顺序，都帮您安排妥当，让您在家办酒席不再是梦想!

# 《书上学不到的1001宴客菜》

## 精彩短评

- 1、没有塑封，然后还有破损
- 2、图片不错,书中提示很好.
- 3、介绍了许多饭店里的菜肴，图片精美，内容丰富，但操作起来有一定难度。
- 4、这本书真的一般般
- 5、呵呵，我是南方人，还是喜欢粤菜，书中的菜都是北方菜较多，有时不是太合口味。
- 6、这本操作起来就不像书里那么简单喽，不够值
- 7、这本书，我的母亲也是不喜欢，但是，我还是觉得物有所值的，至少能装门面，而且，我打算以后买一个烤箱，想试试里面介绍的各种甜点的自制法。
- 8、为什么我写过的评论都没有发表出来啊！？这本书的图片太大，做菜的步骤太简单了.....感觉没什么内容啊！！

# 《书上学不到的1001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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)