

<<家宴圣经>>

图书基本信息

书名：<<家宴圣经>>

13位ISBN编号：9787539044323

10位ISBN编号：7539044322

出版时间：2011-9

出版时间：江西科技

作者：《美食与美酒》杂志社

页数：336

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>

<<家宴圣经>>

前言

编者序 开始第一次家宴初秋的傍晚，庭院里凉风习习，篱笆上含苞待放的蔷薇吐露着淡淡的香气，三五好友围坐桌前，轻呷香槟，轻松享用主人精心准备的美食，聊天正热烈，笑声不时响起，时间仿佛停止在这愉快的一刻……没有人会拒绝这样的家宴，它是我们和我们所爱的亲人朋友间最默契自然的交流，它是我们一起共度的欢乐时光，家宴让大家分享彼此的生活，品尝来自朋友亲手制作的美食，与高级餐厅里的一次正式宴请相比，意义大不相同。

家宴中有更加真实的笑容，有发自内心的欣赏和赞美，有感恩生活的心意相通，有味蕾和心灵的双重共鸣，我们通过家宴，使相似的心灵靠得更近。

家宴是一种态度，关乎你对生活的感受和把握，我们要有一颗开放和快乐的心，善于发现生活的点滴美好并乐在其中，我们要有一点灵机一动和小小的心思创意，时常想到与身边的亲人朋友分享；当然还需要足够的技巧来实现餐桌上的设想。

所以，你需要这本书，它没有赘述应酬的繁文缛节，所呈现的是足以使人眉开眼笑的美食，以及食物背后隐藏的心思。

我们想要分享的，绝不仅是精彩的食谱，更重要的是对如何生活得更快乐的建议，如何放大“家”的魅力方法。

当然，这一切，需要通过美味的食物来实现。

好天气的周末、佳节亲人团聚、孩子的生日庆祝，或者物产时令当造、月圆花开，我们都有理由聚在一起，布置一桌子美食，用快活轻松的心情来享受这生活之美。

从现在起，开始第一次家宴吧。

<<家宴圣经>>

内容概要

本书是国内第一本专门针对家宴需求的烹饪美食类图书，由美食界权威杂志《美食与美酒》联合中国六位明星大厨编著，并由蔡澜、沈宏非等五位美食界最具影响力的专家联合推荐。

《家宴圣经》内容权威实用，共展示了264道家宴必备经典菜品，分别由六位最擅长该类菜品的厨师主持，并详细展示了其制作每道菜品时的真实操作步骤以及独家烹饪秘诀。

这些极具现代风格的创意中餐，皆标注供食用人次、适合搭配的葡萄酒品种，不但解决了家宴中的菜品问题，还解决了配酒的选购。为您打造独一无二的宴客佳肴，让您和朋友即使在家中也能享受到星级酒店的菜品格调，充分体现主人品味。

此外，《家宴圣经》还特别介绍了家宴的常识和基本礼仪，并附加食材索引，一目了然，方便读者查阅。这部充满创意的《家宴圣经》，是举办成功家宴必不可少的珍藏用书。

<<家宴圣经>>

作者简介

《美食与美酒》杂志是中国生活方式类媒体中的经典。作为引领中国新消费主义享乐生活的精致读本，《美食与美酒》拥有国内最具实力的期刊出版团队，同时秉承美国运通出版公司旗下《Food & Wine》杂志版权图文高雅品质，锁定中国最具生活品位与消费能力的读者群，集赏心悦目的图文故事、悦活心灵的情致生活于一体，在品位、畅饮、表达中领略全球都市精英们的生活真知。不断创新内容、善于发掘天才、涵盖经典生活，全力打造生活艺术家的特质，已经使《美食与美酒》成为中国最具影响力的享乐主义生活方式杂志的主角，成为国内城市精英读者生活潮流的引路人。

<<家宴圣经>>

书籍目录

编者序 开始第一次家宴

导读一 F&W告诉你家宴绝招

导读二 怎样举办成功的家宴？

第一章 开胃菜

常用调料的处理和制作方法

开胃菜

第二章 前菜

蔬菜的选择和处理窍门

素前冷菜

荤前冷菜

第三章 汤羹

高汤的熬制

汤羹

第四章 主菜

水产类的加工处理

畜肉类的加工处理

禽蛋类的加工处理

蔬菜类

豆制品类

菌菇类

水产类

禽蛋类

畜肉类

其他

第五章 主食

米饭

面食

主食

第六章 甜点

中式甜点常用馅料的制作方法

西式甜点中的常用制作技巧

中式甜点

西式甜点

索引

<<家宴圣经>>

章节摘录

版权页：插图：第三章 汤羹高汤的熬制高汤，是烹饪中一种常用的辅助原料，是家禽、肉类或鱼类，与蔬菜一起煮后过滤，所得的调味汤汁。

在烹制汤、酱汁、炖煮食物时，用高汤代替水，加入到菜肴或汤羹中，可以提鲜，使味道更浓郁。

在家中自制，就可以做出比从商店购买的高汤块更香浓、更健康的美味高汤了。

清汤清汤，是以高汤或清淡的汤为基底，加上其他食材煮成的。

清汤的口味有清淡的也有浓郁的。

清淡而鲜美的清汤，用切成薄片的蔬菜、海鲜或切丝的肉，与日本出汁等美味汤汁调制而成；而较为浓郁清汤，则是用意大利蔬菜汤这类长时间慢煮，食材相当丰富的汤调制而成。

清汤品质的好坏，取决于高汤的品质。

第四章 主菜水产类的加工处理水产类也就是我们平时说到的海鲜。

主菜中经常用到的水产类，主要有海水、淡水、保藏鱼类和甲壳类海鲜4种。

除了保藏鱼类（如烟熏、腌制的鱼类），所有的水产应该尽量在新鲜的时候食用完毕。

鱼的取脏与去骨食用鱼类的过程中，最不方便的的就是择刺。

如果在烹制鱼类之前，就把鱼骨（也就是鱼刺）去除干净，宾客食用起来就会方便很多。

可按以下步骤操作：1切除鱼头的鱼鳃，然后在鱼腹的下端剪个小切口，再沿着鱼身的下侧剪开，一直剪到鱼鳃正下方。

2将手伸入鱼身内，抓紧内脏，拉出。

然后用小勺沿着鱼脊椎两侧划过，破坏所有血管，这样可以使鱼肉在烹饪时更美味。

3用手抓住鱼，把鱼肉放在案板上，再用鱼片刀从朝上的一侧，沿着鱼肋骨与贴在单侧鱼脊椎上的鱼肉间切下，使鱼肋骨松脱。

4将整个刀刃划过接近脊椎的肋骨，让这一侧的肋骨从鱼肉上分离。

然后，从3开始重复，去除另一侧的鱼肋骨。

5剪除鱼脊椎，再用镊子拔除附着在鱼身两侧硬棘上的细刺。

然后用冷水把鱼冲洗干净，用纸巾擦干。

第六章 主菜西式甜点中的常用制作技巧西式的甜点花团锦簇，尤以意、法为盛。

在这之中，蛋糕是非常重要的品种。

材料的选择、烘烤的时间等，等会影响到蛋糕的口感。

同时，制作西式甜点，果酱、糖浆、巧克力等也是必不可少的配料。

制作蛋糕的最佳材料鸡蛋使用新鲜的中型鸡蛋。

使用前至少1小时，就要从冰箱中拿出来。

因为鸡蛋在室温时，比直接从冰箱取出的温度，更能够融入空气，让做好的蛋糕，质地更松软。

油脂如果不是食谱中特别指定的话，一般使用无盐奶油。

面粉制作蛋糕一般会使用中筋面粉，也就是普通面粉，再加上膨松剂，如泡打粉、小苏打。

自发粉本身就混合了膨松剂，一般很少使用。

糖大部分时候，可以使用细糖，如细砂糖或绵红糖。

这两种糖都很容易和奶油混合均匀。

一般不用砂糖。

<<家宴圣经>>

媒体关注与评论

“《家宴圣经》，喜欢在家宴客的朋友一定会爱读。

”——蔡澜国际著名食评家，世界华人健康饮食协会荣誉主席“有家无宴，家不成家！

”——沈宏非中国最有影响力的食评家，美食专栏作家“《家宴圣经》，是爱美食，懂生活，出得厅堂，入得厨房的时髦女人，以及时尚英伟的社交达人们必修的私房美食‘心机’攻略。

”——梁子庚亚洲最年轻的创意型厨师“能有这么好的机会，让明星厨师们把经验与大家分享，这些家宴菜肴的知识与做法，将会是举办家宴时的一大亮点。

对我来说，这本书是无价的，每位希望举办成功家宴的人都应该拥有这样一本书作为终身学习的参考。

”——欧阳庆龙全球顶级精品酒店北京柏悦酒店行政总厨“《家宴圣经》实用、新颖，涉及到家宴的策划、布置、菜品、配酒和气氛的各个方面，让你摇身一变成为家宴达人。

看得出，所有的菜品都是精心挑选出来的，只需要照着菜谱，用心去做，就一定能大获成功，让家宴大放异彩。

亲手炮制美食，在菜品中注入爱，与朋友共享，是人生的福气。

《家宴圣经》非常值得收藏，大力推荐！

”——吕思清 著名美食家，首位荣获国际小提琴艺术最高奖的东方小提琴演奏家

<<家宴圣经>>

编辑推荐

《家宴圣经》：六位中国明星大厨主理。

五位美食界最具影响力的专家联合推荐。

开胃菜、前菜、汤羹、主菜、主食、甜品。

6种必备菜绝妙搭配指南。

264道经典家宴食谱精彩呈现。

230种葡萄酒的完美佐餐方案。

与明星大厨分享260多条烹饪秘诀。

首部：《家宴圣经》是全国第一部专门针对家宴需求的美食类图书。

权威：美食界权威杂志《美食与美酒》编著，内容权威，具有影响力。

实用：《家宴圣经》非常实用，让读者拿到书就能办一场成功的家宴。

<<家宴圣经>>

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>