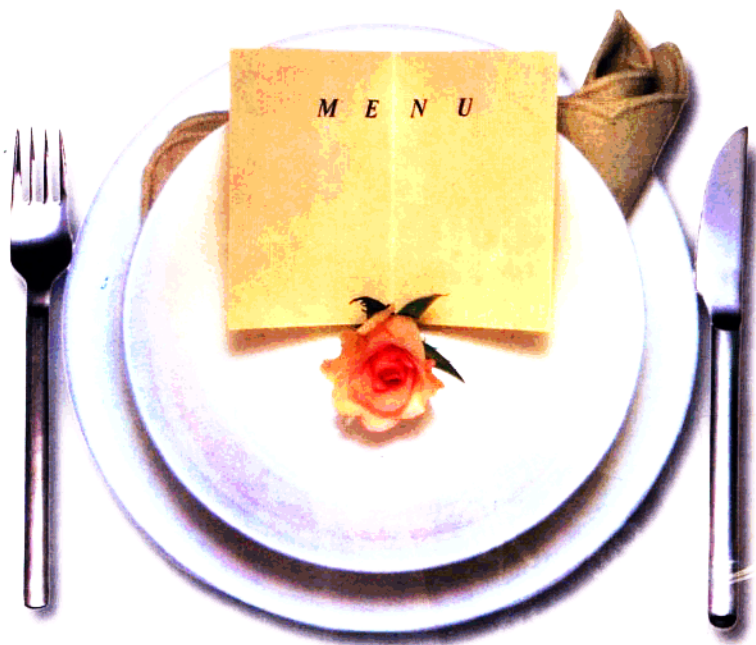




Better Home

宴客自創料理



招待親戚、好朋友，令對方回味無窮.....
季節性的美味料理、家族中的紀念日.....

1200319573



1200319573

福州大學
圖書館藏

宴客自創料理



只要記住一道美味料理 就能夠擴展交友的圈子

本書蒐集了在特別日子，例如生日、結婚紀念日等家庭派對，以及耶誕節等各種慶典、要客來臨時，可以自行調理的漂亮料理。

包括日式・西式・中式等各種季節性的套餐，共二一套。除了作法之外，還提供製作時的順序及注意重點。

當然，不需要照單全收，選擇主要的魚肉類料理，配上自己拿手的湯、沙拉或市售品等，調配均衡即可。

本書中的菜單，有如在餐廳中所看到的菜單一樣，會列上開胃菜・魚貝料理・肉料理……這是爲了方便個人調配。希望讀者在製作時，沒有任何負擔，能夠自由地創作。

宴客時，享受輕鬆愉快的氣氛，有如回到自己家裡一樣。這種溫馨的氣氛是在外面無法體驗到的。如果本書對於各位的家庭聚會能有所幫助的話，則倍感榮幸。

●本書使用指南

本書的西式高湯和中式高湯分量如下：

《高湯》

西式料理用（五杯份）

雞骨一隻分量（約三〇〇g）
牛腱肉二〇〇g 胡蘿蔔〇・五根
洋蔥中一個 芹菜〇・五根
青蔥少許 荷蘭芹軸少許 月桂葉一片 水一〇杯

中式料理用（五杯份）

雞骨三隻分量（約四五〇g）
蔥〇・五根 薑一塊 水一〇杯
即溶高湯

依商品標示、通常是熱水一・五

《高湯》

柴魚和海帶（一杯份）

柴魚片二〇四g（一大匙）
海帶二〇四g（火柴盒一般大小）
水一杯

煮小魚乾（一杯份）

小魚乾二〇三條 水一杯

即溶高湯

以商品上的標示量為使用基準，料理時可以酌量增減。不可使用過量，最好事先秤好再使用。

杯對高湯塊一個、顆粒高湯藥一小匙。高湯塊的一半是食鹽，所以在調理結束後先嘗一嘗味道，再決定加入鹽的分量。

正月的美食

烤肉糕.....8

酥皮湯羹.....9

烤大龍蝦.....11

烤牛肉.....12

酪梨沙拉.....13

洋酒燻鴨子.....13

自由創作的燻料

醋漬竹筴魚和烏賊.....16

燻牛尾.....17

鴨兒芹沙拉.....18

蘋果奶油餡餅.....19

女兒節

蛋皮包通心麵.....22

文蛤酒湯.....23

花壽司.....23

奶油草蓀.....24

春天的中式料理

冷盤.....28

珍珠丸子.....29

油淋雞.....29

乾燒大蝦.....30

油菜湯.....30

杏仁豆腐.....31

春天的慶典

開式三明治.....34

綠色濃湯.....34

鰻魚拌沙拉醬汁.....35

烤豬肉.....36

番茄沙拉.....37

桃子香泥.....37

賞花便當

銀鱸醬烤烏賊.....40

肉丸串.....40

漬油菜花.....41

燻香春天蔬菜.....41

鰻魚蛋捲.....43

櫻花飯糰.....43

紅白羊羹.....44

甜甜圈派對

甜甜圈.....48

鳳梨船.....49

孩子們的派對

串燒料理.....52

玉米奶油湯.....52

鯉魚派.....53

馬鈴薯沙拉.....54

草莓奶油凍.....55

戶外烤肉

烤肉料理.....58

棒狀沙拉.....59

夏天的中式料理

蛋包蔬菜大腸.....62

肉絲辣黃瓜.....62

炸蟹排.....63

糖醋鯉魚.....64

三絲湯.....65

什錦水果羹.....66

夏天的宴會派對

蔬菜凍.....70

冷的馬鈴薯奶油湯.....71

奶油煎炸料理.....72

冷牛肉.....73

自由利用咖哩

蔬菜咖哩.....76

海鮮咖哩.....77

雞肉咖啡.....

77

奶油飯和作料.....

78

啤酒派對

胡蘿蔔沙拉.....

78

檸檬雪泥.....

79

串燒.....

82

綜合沙拉.....

83

冷湯.....

84

敬老日

紫蘇捲飯糰.....

84

白見山藥糊.....

88

蝦丸豆皮湯.....

88

烤生牛肉.....

89

烤鯛魚.....

89

南澤左菜蛋.....

90

什錦糯米飯.....

91

秋天的中式料理

麻辣黃江.....

94

紅燒栗子雞.....

95

炸子雞.....

95

蛋花湯.....

96

芋氣球.....

97

自由創作的便當

型押壽司.....

100

炸香雞肉.....

101

菊花大頭菜.....

102

西京燒的方頭魚.....

102

甜煮甘薯.....

103

芥末拌茼蒿.....

103

烤鴨大餐

罐鮭魚.....

106

蔬菜清燉肉湯.....

106

平日烤菜.....

107

柑桔醬汁烤鴨.....

108

蘑菇沙拉.....

111

小孩生日

水果冰沙.....

114

菠菜奶油濃湯.....

114

鯛魚沙拉.....

115

鬱金香形炸雞.....

116

雞肉炒飯.....

117

涮涮鍋

涮涮鍋.....

120

醋漬蟹肉.....

121

冬季的中式料理

甜煮海帶和鮮魚.....

122

柿乾核桃捲.....

122

拼盤.....

126

鹽焗蝦.....

127

雀巢炒合菜.....

128

東坡肉.....

129

白粥.....

130

白菜蝦球湯.....

130

拔絲山藥.....

130

耶誕節

生蠔配檸檬香茄醬.....

134

花椰菜湯.....

134

葡萄酒蒸苦鱈魚.....

135

烤大雞.....

136

橘杆沙拉.....

139

訂立菜單的視訣.....

25

關於飲料.....

45

關於餐具.....

67

關於玻璃杯.....

85

刀·叉·餐巾等.....

123

派對開始了.....

140

漂亮的自由創作

正月的美食

烤牛肉

酥皮濃湯

洋酒漬柿子

烤大龍蝦



漂亮的正月料理

大家都有不同的生活形態和價值觀，唯有除夕這一天，仍是大多數家庭歡慶的團圓節日，大家聚在一起用餐。

每家戶戶都用心地做新年料理。傳統的飲食已經不能夠迎合追求西式料理的年輕人的口味，今年下定決心製作西式料理吧！豪華的大龍蝦讓新年的宴會增色不少，每一道都是具有特色的料理。和以往的新年料理相比，作法更為簡單。

●菜單

開胃菜：烤肉糕

湯：酥皮濃湯

魚貝料理：烤大龍蝦

肉料理：烤牛肉

沙拉：酪梨沙拉

甜點：洋酒漬柿子

●製作程序

《前一天就可以先準備好》

- ・烤肉糕：可以保存，在前一天就可以先做好備用。
- ・洋酒漬柿子：一週之前就可以開始著手浸漬。
- ・菇類湯：派皮在前一天製作好，放在冰箱中冷藏備用。

《當天的製作程序》

- ・烤牛肉
- ・烤大龍蝦
- ・酥皮濃湯
- ・酪梨沙拉



烤肉糕



材料／烤肉糕模型1個份

豬肝	100g
豬腿肉	200g
豬五花肉	100g
豬背油脂	200g
蛋	2個
牛奶	1/2杯
鹽、胡椒	各少許
大蒜	1小瓣
百里香、豆蔻	各少許

作法

- 1 豬肝、豬腿肉、五花肉用攪肉器攪兩次
- 2 1加上蛋、牛奶、鹽、胡椒、大蒜、百里香、豆蔻、白蘭地，用果汁機稍微攪拌。
- 3 2加入麵包粉，充分混勻
- 4 豬背油脂薄切，鋪在烤肉糕的模型（或麵包模型）中，倒入3。
- 5 上面抹平，把油脂覆蓋於其上，再放上月桂葉。蓋上烤肉糕的模型專用蓋，或是代之以鋁箔紙，緊緊地鋪在上面。
- 6 在烤盤中倒入高度二分之一的水，用加熱至170°C的烤箱，烤一個小時又十五分鐘。
- 7 從烤箱中取出，用兩塊砵頭重量

白蘭地	1小匙
月桂葉	1片
麵包粉	100g
小黃瓜泡菜	適量
水田芥	適量

● 烤肉糕

本來是指用帶有蓋子的

陶器容器燒烤出來的食物。

材料幾乎都一樣，可使用派

皮或豬背部的油脂或培根來

包，都稱之為烤肉糕。做好

的烤肉糕可以蓋上蓋子，放

在冰箱中保存一個月左右。

不過最好盡快吃完。

的東西壓著，讓肉糕更加緊密，並使其冷卻。

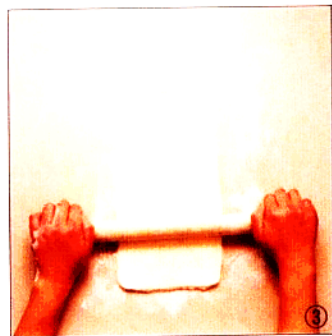
- 8 泡菜切成5mm的方塊。
- 9 將肉糕切片，盛盤，添加泡菜和

水田芥即可漂亮上桌。

★可用切成小方塊的什錦肉凍（參照73頁）來取代。什錦肉凍是使用清燉肉湯和明膠粉使其凝固而做成的。



- 9 用高筋麵粉揉奶油，使奶油變得更細，然後用手整個揉成一團，做成直徑 10 cm 的甜甜圈形狀。
- 10 以滾水調勻食鹽，加入 9，一點一點地加入，把周圍的粉混入中央（圖 2）。
- 11 混合好之後，盡快地揉成一團，用濕毛巾包住，擱置約二十分鐘。
- 12 用擀麵棒擀成 15×15 cm



- 13 再摺成三摺（圖 3），擀開，以相對的方向摺成三摺，反覆做三次，再用擀麵棒擀成厚 3 mm 的麵皮，尺寸比湯碗要大一些。
- 14 清燉肉湯、站釐、胡蘿蔔、白果放在鍋中略煮之後，放入耐熱容器中。
- 15 派皮邊緣沾上蛋黃，覆蓋於湯碗上，表面上也塗上蛋黃，放入加熱至 150℃ 的烤箱中，約烤 15 分鐘左右即成。



- ★和俄國的饕餮（加魯修克）一樣，用湯匙把派皮挖下來，放在湯中一起吃，也可以用手撕來吃，佐以濃湯非常美味。
- ★煮清燉肉湯時，加入蛋白是為了去除浮起的泡沫，使湯汁變得清澈，漸漸滾起來時，如果蓋子完全蓋滿，會導致湯汁變濁，要特別留意。煮好之後，可以用和紙輕輕地吸除清燉肉湯上的油脂。

烤大龍蝦



材料／4人份

大龍蝦	2尾
鹽	少許
醋	2大匙
洋蔥(薄片)	2個(分量可省)
荷蘭芹的葉	2根
月桂葉	1片
蘑菇(生鮮)	8個
奶油	2大匙
白葡萄酒	2大匙

作法

- 1 活龍蝦先置於明亮處一個小時或放入淡水攪置一分鐘，再來調理，就不至於在處理過程中，因為龍蝦掙扎而折斷腳了。
- 2 緊抓著龍蝦頭部的兩邊，用鬃刷把沙子刷掉，放在冷水中用力地甩動清洗。
- 3 壓乾龍蝦的水分，放入深盤中，加鹽、醋和四分之一杯的水，以及洋蔥、荷蘭芹的葉、月桂葉，再放入冒出蒸氣的蒸籠中，大約蒸一分鐘即可。
- 4 冷卻之後，縱剖成兩半。
- 5 取出龍蝦肉，切成1cm的長度。
- 6 蘑菇縱向薄切，用奶油炒香，加入龍蝦肉，放入白葡萄酒，略微拌炒一下。
- 7 製作白色奶油醬汁，用厚鍋將奶油加熱，加入麵粉，用小火炒至酥鬆之後，從爐上取下，倒入已經加熱至60℃的牛奶，不斷地攪拌，再放回爐上，加熱，並加入檸檬汁、白葡萄酒，煮至呈現濃稠為止。大約煮八分一分鐘，必須一邊攪拌，邊煮。最後加上鹽、胡椒調味後即可熄火。
- 8 用三分之一量的白色奶油醬汁和6攪拌，填入龍蝦殼內，再將其餘的白色奶油醬汁，並撒上起司粉、奶油，再放入加熱至180℃的烤箱中烤一分鐘即成。

〈白色奶油醬汁〉

奶油	2大匙
麵粉	2大匙
牛奶	2杯
檸檬汁	1小匙
白葡萄酒	1小匙
鹽、胡椒	各少許
起司粉	2大匙
奶油	4小匙

烤牛肉



材料／4人份

牛腩肉(塊狀)	500 g
鹽	各少許
胡椒	各少許
大蒜(蒜泥)	1 瓣
胡蘿蔔	1/4 根
芹菜	1/4 根
洋葱	1/2 個
高麗菜	2/3 片
荷蘭芹的莖	1/2 根
沙拉油	2 大匙
月桂葉	1 片
(肉醬汁)	

高湯	1 杯
紅醬	2 大匙
醬油	1 小匙
鹽	1/2 小匙
胡椒	少許
馬鈴薯	3 個
奶油	1 大匙
牛奶	3 大匙
鹽	1/2 小匙
豆蔻	少許
辣椒	1 條
醋	少許
砂糖	少許
水田芥	適量
沙拉菜	1 片

作法

- 1 在牛肉表面撒上鹽、胡椒、大蒜，稍微揉搓之後，用壓線整形綁好（參照 P 36 圖）。
- 2 胡蘿蔔、芹菜、洋葱薄切，高麗菜切塊。
- 3 鍋中放入 1 大匙油，加熱，將牛肉表面均勻地變色即可，而後把剩下的油擦在烤盤上，鋪上半量

的蔬菜，攤上肉。有肉的表面撒上月桂葉粉，再把其餘的蔬菜鋪於其上，放入加熱至 150℃ 的烤箱，烤 2 小時 40 分鐘。過程中把半杯的高湯分兩次澆在上面。

製作肉醬汁

取出烤箱中的肉，在烤盤上倒入四分之一杯高湯混合肉汁。將烤盤上的醬汁過濾之後，加入高湯和調味料，起著沸備用。

- 5 馬鈴薯切成 3/4 等分，削皮，放入熱水中煮，再用濾網壓碎，過濾。以鹽、豆蔻等調味，而後置於星形的鋁箔紙模型中，放入加熱至 150℃ 的烤箱中，烤至表面呈現金黃色。
- 6 辣椒由葉片處往下削皮，磨成泥，置於砧板上，撒上醋和砂糖，用刀背拍打，擠出辣汁。
- 7 在大盤中放上烤牛肉、水田芥、馬鈴薯泥，並添加沙拉菜和辣椒。烤牛肉切成薄片，蘸醬汁食用即可。

沙拉醬汁	1 杯
沙拉油	1 杯
蛋	1 個
洋蔥	少許
鹽	少許
小黃瓜	1 條
蝦蟹	淨重 9
鹽	少許
白葡萄酒	1 大匙
蝦	4 尾
白胡椒	各少許
檸檬汁	1 個分量
酪梨	2 個

材料 / 4 人份

酪梨沙拉



作法

酪梨	1 杯
鹽	1 小匙
胡椒	少許
沙拉醬	適量

1 酪梨縱向對切，去籽，兩端處用湯匙稍微挖大些，切口處撒上檸檬汁、鹽、胡椒，然後把挖下的果肉切成一口大小。

2 蝦去泥腸，放入鍋中，淋上白葡萄酒、鹽，蓋上蓋子，用小火煮煮之後，去殼。

3 螃蟹去除軟骨，壓碎。

4 小黃瓜切成小塊，撒上鹽，變軟之後擠乾水分。

5 洋蔥切碎，用毛巾包起來，用冷水漂過。

6 水煮蛋，切碎。

7 混合沙拉醬汁的材料，淋在蝦子、螃蟹、蔬菜、蛋和切好的酪梨果肉上，而後在酪梨下面鋪上一片沙拉菜加以裝飾，即可漂亮上桌。

洋酒漬柿子



材料 / 4 人份

柿子(全熟)	2 個
砂糖	40 g
白蘭地	3 大匙
白柑香酒	1 大匙

作法

1 將柿子縱切成四片，除去皮和籽，為了容易入味，內部再用菜刀劃開五、六道切口。

2 砂糖加一杆半水，煮好後即備用。

3 在 2 中加入洋酒把柿子醃在裡面，在室溫下放個一、七日，待入味之後，食用起來極為美味。

自由創作的燉料理



鴨兒芹沙拉



燉牛尾



輕鬆的家庭派對

輕鬆地對別，說：「我請你吃燉料理。」舉辦家庭派對，邀請親友到家中來，一起享用上等的葡萄酒，品嚐自製的拿手蛋糕，那麼和別人分享這種喜悅，讓自己精神百倍。

燉料理只是需要花長時間燉煮而已，是不會失敗的料理。在寒冬時節，大家聚在一起品嚐自己創作又美味的燉牛尾料理，再配上帶有酸味的甜點，是非常好的組合。

●菜單

開胃菜：醋漬竹筴魚和烏賊

肉料理：燉牛尾

沙拉：鴨兒芹沙拉

甜點：蘋果奶油餡餅

●製作程序

《前一天就可以先準備好》

- 1 醋漬竹筴魚和烏賊：龍艾和月桂葉要事先浸泡在醋中
- 2 燉牛尾：前一天就先燉煮好
- 3 蘋果奶油餡餅：派皮先做好，放在冰箱中

《當天的製作程序》

- 1 醋漬竹筴魚和烏賊：事先處理好竹筴魚和烏賊
- 2 蘋果奶油餡餅
- 3 醋漬竹筴魚和烏賊：條飾
- 4 燉牛尾：加熱
- 5 鴨兒芹沙拉

蘋果奶油餡餅

醋漬竹筴魚和烏賊

醋漬竹筴魚和烏賊



材料／4人份

竹筴魚(中)	2尾(重900g)
鹽	各適量
烏賊(身體)	1隻分量
米粉	少許
白葡萄酒	1大匙
〈沙拉醬汁〉	
醋	1大匙
龍艾(整株)	1小匙
月桂葉	1/2片
沙拉油	1/2杯

鹽	1小匙
胡椒	少許
蒜泥	少許
蘆筍(罐頭)	4根
沙拉菜	(小)8片
檸檬	1個
辣椒粉	少許

作法

- 1 在有蓋子的容器中放入醋、龍艾、月桂葉，攪置2~3小時(鹽可能攪置一天，浸泡至散發出香味為止)。

- 2 竹筴魚去除頭和內臟，清洗之後擦乾水分，切成3片。去除腹背，整體撒上鹽，攪置2分鐘。
- 3 2的鹽用醋清洗之後，往頭部方向拉掉小骨，皮往尾部方向整個撕掉，斜切成2~3cm寬。

- 4 烏賊剝皮之後，做成6~7mm的圓切片，撒上米粉，在鍋中放入白葡萄酒和一大匙的水，加熱，放入烏賊再加蓋蒸煮。最後用鹽

- 5 將1的醋過濾後加入鹽、胡椒、大蒜調味，而後一點一點地加入沙拉油，用打蛋器混合攪拌，製作成沙拉醬汁，用來涼拌竹筴魚和烏賊。
- 6 在容器中放入沙拉菜，鋪上圓切的檸檬片，再放上竹筴魚、烏賊和切成兩段的蘆筍，並在蘆筍上撒點辣椒粉即可漂亮上桌。

★龍艾是歐洲的美食家所喜愛的香料，適合和醋搭配。尤其是使用在醋漬醬汁、沙拉醬汁，以及泡菜、魚、雞肉料理中，具有獨特的香味。祕訣即為少量使用。

●醃漬竹筴魚

竹筴魚切成3片，然後撒上鹽、胡椒、麵粉，炸好備用。配合切成薄片的洋蔥、芹菜、胡蘿蔔等，浸泡在沙拉醬汁中。鱈魚、石鱈魚等的肉質不易鬆散，也是很好的素材。