



六位中国明星大厨主理

家宴圣经

HOME PARTY BIBLE

开胃菜、前菜、汤羹、主菜、主食、甜品

6种必备菜序绝妙搭配指南

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



《美食与美酒》杂志社 编著

江西科学技术出版社



ZITC

紫图

图书在版编目 (CIP) 数据

家宴圣经 / 《美食与美酒》杂志社编著 .

—南昌: 江西科学技术出版社, 2011.7

ISBN 978-7-5390-4432-3

I. ①家… II. ①美… III. ①菜谱 IV. ① TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 118939 号

国际互联网 (Internet) 地址: <http://www.jxkjcbbs.com>

选题序号: ZK2011057 图书代码: D11053-101

责任编辑 / 孙开颜 徐丽丽

项目策划 / 紫图图书 ZITU®

特约编辑 / 李媛媛 刘路

纠错热线 / 010-64360026-187

编 著 / 《美食与美酒》编辑部

主 编 / 钟宁

执行编辑 / 邢彬 王辉 奚伊达 靳燕明

装帧设计 / 紫图装帧 单英军 邸雪玲

封面设计 / 紫图装帧

摄 影 / 陈辉洲

家宴圣经

《美食与美酒》杂志社 / 编著

出版发行 江西科学技术出版社

社 址 南昌市蓼洲街2号附1号 邮编 330009

电话: (0791) 6623491 6639342 (传真)

印 刷 北京瑞禾彩色印刷有限公司

经 销 各地新华书店

开 本 787 毫米 × 1092 毫米 1/16

印 张 21

字 数 100 千

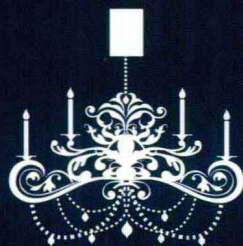
版 次 2011 年 9 月第 1 版 2011 年 9 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5390-4432-3

定 价 98.00 元

赣版权登字-03-2011-203 版权所有 侵权必究

(赣科版图书凡属印装错误, 可向承印厂调换)







六位中国明星大厨主理

家宴圣经

HOME PARTY BIBLE

开胃菜、前菜、汤羹、主菜、主食、甜品

6种必备菜序绝妙搭配指南

264道经典家宴食谱精彩呈现

230种葡萄酒的完美佐餐方案



《美食与美酒》杂志社/编著



江西科学技术出版社

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”的魅力的方法。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。

钟宇

《美食与美酒》杂志出版人

2011年9月

导读一

F&W告诉你家宴绝招

越来越多的人开始在自己漂亮的家里招待亲朋好友，请客再也不是简单的吃个饭而已，而是赋予了“吃顿饭”更多的功能，融入了更多的创意。在家宴请宾朋，更加私密、更加个性、更加尽兴，很多人开始选择在家办 Party，也正是这样，我们进入到了个性化的“家宴时代”。

成功的家宴需要精心的策划和创意，做得好，你就会立刻成为红人，你的家宴也会成为大家期盼的活动，并在朋友圈里传为美谈，这一切都会为你带来巨大的成就感。



家宴备餐

为家宴准备餐点，要根据派对的性质、主题、参加人数、职业以及年龄阶层，确定准备什么样的食品、酒水，个体分量要比正常的形状小一些，尽量选择灵活多样的小食，寿司算是不错的选择，还有就是流行的汤匙和小杯里的一口小食都非常适合。要尽可能地避免大菜，除非你已经做好充分的准备，注意平衡好时间和数量的搭配，否则就会费力不讨好。家宴的甜品必须做得精致，一般来说，布朗尼、水果塔、布丁、芝士都比较适合派对，还有各种手工造形的巧克力，配上盐烤杏仁也会很受欢迎。通常，主人在晚宴上亲手做的一两样甜品，会给客人留下深刻的印象，让人津津乐道，如此这般，宴会的目的也算是达到了。



家宴选酒

F&W 告诉你，选酒上面花些心思和精力绝对不是浪费时间，整个晚宴的气氛会因为一瓶好酒、一瓶对的酒变得更加和谐。家宴中的酒水不需要种类繁多，奢侈或者淳朴，全凭主人的喜好。可以是主人平时爱喝的红白葡萄酒或者简单的调酒，香槟或是起泡酒一直都是晚宴的宠儿，也更加百搭。烈酒也可以准备一些，让疯狂的一口干一下子点燃整个家宴，气氛绝对热烈。不过，也要考虑到宾客的不同需求，如果是女宾较多甚至还有小朋友参加的话，那么不要忘记准备一些无酒精饮料或者果汁。

Party选酒五秘诀

选酒是门大学问，往往让人望而却步，担心一个失误毁掉你精心准备的晚宴。只要遵循 F&W 如下的家宴选酒规则，你会发现原



来选酒也并非想象中那么难。

1. 酒单要简单、易饮，不必过于复杂

要容易搭配派对上的所有食物，也令初级酒客都能轻松爱上的就一定是年轻易饮、富有果香、顺滑而不能过于辛辣的酒，因为没有多少人会有耐心慢慢等待它的变化，除非你的晚宴是以品酒作为主题。

2. 一瓶酒不要超过 1000 元

在一次主题并不是以葡萄酒为主的家宴中，选太贵的酒完全没有必要，因为这个时候，酒的作用主要是用来提升菜品的口感和制造一些气氛。基于这种需求，选择一些价格在 800 元之间的起泡酒完全可以达到上述要求，但是如果你特别钟情香槟，期望与你的朋友共同分享，则另当别论了。

3. 时间相当重要

派对的时间非常重要，晚上通常比下午消耗的酒多，而周五和周六则要多于周日。如果天气较热，而又恰好是户外派对，那么起泡酒、白葡萄酒则最好多于红酒。其实这时不妨多准备一些啤酒，啤酒的清爽口感可能是更多人喜欢和期待的。

4. 买酒的量要适中

通常，无论是香槟、起泡酒还是红白葡萄酒，标准瓶都是 750 毫升，一瓶香槟和起泡酒可以分出 8 至 10 杯，而一瓶红白葡萄酒可以分出 6 至 8 杯。

5. 向葡萄酒经销商咨询

专业的葡萄酒超市都有导购人员帮你选酒，而更直接和有效的方式则是找到当地的经销商。对于自己经销的葡萄酒，他们会有相对详尽的了解。经销商针对的不仅是零售终端，还有酒店餐厅，因此在举办各类品酒会和品酒晚宴上有相当丰富的经验，如果你组织的不是私人派对，而是较为正式的酒会，他们应该会提供不错的咨询建议，这些建议也可以有选择地用在你的家宴上。



气氛布置

在大门上挂上设计好的帘子、贴纸或者任何能够引起别人注意的东西，也可以喷上一些随性的话。或者挂上整幅的深色丝绒，用最流行的烫钻写出当晚的派对主题，或干脆烫出女主人的名字。可能的话，在主要的活动空间布置一盏比较特殊的灯，最好能聚光到餐桌上，还可以在窗台、餐桌和露台都放些蜡烛，或是水里漂着花瓣的大玻璃碗，营造出浪漫的气氛。当然，这些装饰可以随着你的晚宴主题，变化出不同的装饰品，以营造合适的气氛。餐桌方面，你可以选择酒店的方式，选用合适的桌布，在椅子上面绑上很大的蝴蝶结。还可以简单和家庭一些，选用原木的餐桌餐椅，这样显得更加大方。





房间

办家宴的时候一定要想好如何布置房间，要考虑到来宾的需要，也要为那些从来没有来过你家的人想得更加周到一些。一般的小型宴会，不需要动作太大。保持大部分的东西放在原位，只是比平时多一些布置，多一些花和蜡烛。可以将自己的私人物品收好，但留下家人之间的合影会让客人感到自在和温馨。



音乐

很好的电音派对可能没有办法搬到家里来，毕竟家宴的气氛和那种派对有所不同，只要有趣轻松，大家能够互动聊天就有很好的效果，跳不跳舞没有那么重要。家宴中的音乐最好不要挑歌词听得很清楚的流行音乐，否则很容易让人分心，因此慢摇的舞曲或者较为轻柔的爵士乐比较适合。当然，也要根据家宴的主题来选择合适的音乐。一般选择风格上悠闲自在的音乐可以营造轻松的氛围，让大家容易放松。餐后可以选择一些不会特别流行的小乐队的爵士乐，绝对可以凸显主人的独特品味。如果有小朋友参加，也可以安排小朋友为大家唱首儿歌，这种热烈的气氛一旦烘托起来之后，大家会更加放得开，更加开心。选择成功的音乐，关键还是要考虑客人的喜好，根据客人选择音乐的同时，不失自己的品味，就是一种成功。要是音乐把握不好的话，可以购买专门的晚宴音乐 CD。





座位

宴请宾朋最重要的是什么？除了明确你的宴请目的以外，宴请过程中，最重要的莫过于营造轻松舒适的气氛，让到场的每一个人，无论是熟悉的还是不熟悉的，你自己的朋友，或者是朋友的朋友，都感到自然放松。

千万不要功亏一篑哦。为什么这么说呢？很有可能在餐前鸡尾酒会时辛苦营造的轻松气氛，一到饭桌上，变得冷清又别扭。那么为什么会这样呢？主人一定要问问自己到底做错了什么。不用说，当然是宾客的座位安排不合理啊。最忌讳的是将本已认识的人安排在一起，这样，在这种社交场合下，就没有达到预期的效果，已经认识的人也不一定都能尽兴。切忌将男士安排在一起，女士一起，或一男一女隔开，除非宾客自己非要这样。最合理的安排，可以是，让男士左手边是男士，右手边是女士，女士的右手边则安排女士，总之就是让宾客旁边始终是一男一女，这样宾客之间可以创造出很多的话题，既可以和女士聊话题，又可以和男士聊商务，大家都不会觉得无聊。



餐桌

餐桌的布置能够带给来宾很大的惊奇。成功的餐桌布置是晚宴成功的基础，而且恰当的餐桌布置直接影响宾客的满意度和对于晚宴的评价。F&W 的经验是，餐桌的色彩不要超过 3 种，否则会分散客人对食物的注意力，也不能很好地显现出餐桌的主题。如果没有特别的喜好或者主题，应尽量避免使用色彩鲜艳的桌布，质地优良的白色或者绣花亚麻布是最不会出错的选择，也很容易跟各式餐具搭配。在布置好的餐桌上放上特别制作的菜单，可以用打印机上的特别软件制作，也可以亲手写在有底纹的卡片纸上，一方面让你的来宾感到你对于晚宴的重视，同时也可以帮助彼此不熟悉的客人找到共同的话题，让大家在对菜肴的期待和讨论中开始晚宴，很轻松也很自然。





餐具

只要不是上百人的派对，绝对不要使用纸杯和纸盘，否则再好的美味食物都会显得廉价；更不要想在餐具上面发挥你的想象力，来尝试大厨式的摆盘和造形了。大量使用餐具和酒具也许是家宴最为昂贵的代价之一，但也是衡量派对主人想要付出多少心血最直白的信号。用不环保的纸杯装上香槟，简直不敢想象，在这样的杯子中，再好的美酒也无法展现其魅力，宾客们只能索然无味默默地喝掉杯中的液体，整个 Party 的气氛立刻掉下来了。如果你准备了香槟和葡萄酒，那一定要准备相应的酒杯。如果可能的话，香槟杯最好事先冰一下，以保证最好的口感。如果派对上准备的食物是那种很容易一手拿起来的 **Finger Food**，刀叉方面就可以适当省略，只要记得多准备一些纸巾就可以了。如果想正式地煮几道拿手菜请来宾坐下来享用的话，那最好给每人配好一套完整的餐盘和餐具。这时，酒店的方式就非常值得借鉴。有条件的话，最好能够使用托盘，这样显得更加用心，你的晚宴也会因此而更加典雅。



烛光

晚宴少不了烛光，烛光可以让客人放松、愉快，在烛光的映衬下，人们的脸庞也更加柔和，更容易帮助主人营造温馨友善的氛围。烛台的选择一定要与摆花、餐具协调，跟菜品的风格不冲突。比较稳妥的方式是可以选择和花器同样材质的烛台，造型简单些，选择圆形的托可以把蜡烛很好地包住，不用担心客人的衣袖碰到蜡烛。注意不要选择有香味的蜡烛，否则会影响餐桌的整体风格和妨碍客人品尝食物的味道，甚至让人被香味熏得头晕脑涨。餐桌上的烛台高度一定要反复确认，避免客人在取餐的时候被烛火烧到衣袖，摆好蜡烛之后可以坐下来试一试，以保证万无一失。如果家宴有小朋友参加的话，则要注意尽量避免使用细长的蜡烛，尽量用浮蜡为主，这样最保险。

如果找不到合适的烛台，可以用大片的百合叶子或者芭蕉叶来裹住蜡烛，用椰子壳的粗纤维系紧固定，烛光透过绿叶的效果也非常不错。



花饰

鲜花是餐桌上的必备品，不过要想做得温馨而又自然，也不是很容易。一般来讲，餐桌上不宜选香味过浓、花朵太大的花，花型别致、色彩鲜艳丰富的花可以营造出热闹的气氛，而色彩温暖柔和的花会让客人感觉放松和温暖。爱尔兰之钟、郁金香、鼠尾草等装饰效果很好。当然，最重要的还是跟餐桌整体和谐。花瓣美丽的玫瑰、百合，能够持久开放的菊类、康乃馨，一枝就足以的太阳花、郁金香和造型新奇的糖棉都可以尝试。这些花卉最好都在花店购买当天最新鲜的。至于摆花的高度，F&W 的一个实用小窍门就是：搭配之前，注意色调风格、餐桌的形状和大小，然后确定摆花的高度。坐在餐桌前，把手肘支在桌上，半握拳，花的高度不要超过拳头的高度就可以了。摆好花以后，坐在每个座位上检查一下，确保花不会挡住每位来宾的视线。

如果家里有玄关和壁炉的话，那么这两个地方的鲜花应尽量选择热烈奔放的大束鲜花，

比如用透明的玻璃花瓶简单插一大束晚香玉，以传达给每一位来宾你的欢迎之情，或者选择牡丹和香槟色玫瑰。房间的其他地方可以选择小巧应季的鲜花装饰就可以，以避免一个房间出现同样造型的花。另外最重要的就是卫生间了，可以在客用卫生间的门上挂一个小小的牌子，以方便客人找到使用。提前整理好洗手间的一切，保证整洁、用品齐全，比如可以为女性客人准备气味清淡的护手用品。



口布

F&W 认为最好的餐桌布置应该是自然而不留痕迹的。一般在家里宴客不需要像酒店和餐厅那样摆放口布，可以把口布卷起来，用餐巾扣来装饰。餐巾扣有很多种，只要选择做工精致而且色彩柔和的就可以了，选择自己喜欢的也就对了。在口布上使用绿色植物的叶子也是常用的方法，最常用的是常春藤，它的叶子表面有一些蜡质，可以久放，用它来绑住卷好的白色口布，效果也非常好。或者根据摆花的造型，在口布口上插上同样的一枝花或者花头作为装饰。



请柬和礼物

让你的客人收到一份有创意的请柬会为你即将举办的家宴加分不少，也更加让人期盼。请柬的形式也可以创意无穷，可以干脆是一副面具，或者一枚手环，收到这类请柬的客人会很喜欢地佩戴好这些道具出席你的宴会，当然手工卡片也是很温馨的选择。不管什么样的请柬形式，你一定要告诉你的来宾派对的主题、时间、地点、路线以及着装要求。如果你希望客人能够带些什么东西和道具，也一定要在发出请柬的时候一并写明，比如一瓶酒、自制甜点或者他们擅长的乐器。客人给主人的礼物也可以是不拘一格的，如果你刚好有新书上市或者新的作品，带去给主人是非常好的选择。当然，传统的一些礼物也能很好地表达你的谢意，比如一束鲜花、一瓶酒或是手工制作的巧克力糖也都很能让主人欢喜。



娱乐及游戏

别忘记为你的家宴增添些作料，准备些娱乐项目能够打破僵局，比如真心话大冒险之类的游戏，虽然流行了很久，但是确实能够在很短的时间内消除宾客之间的陌生感，这类游戏通常只要有一两个放得开的人带头，之后就不用愁了。也不必过于费心地思考到底应该玩什么，其实家人和朋友在一起舒服最重要，有的时候打打扑克、杀人游戏都是不错的选择，还有就是目前流行的桌游就可以。



派对精神

所谓的派对精神，就是要放得开。家宴的一大特点就是放松和热闹，如果主人一切策划设计得好的话，气氛肯定会一波高过一波，越来越 High，尺度也会放宽，这也是家宴轰趴（Home Party）流行的原因之一，轰趴因为规模相对较小，客人名单基本上都是经过主人精心筛选过的，就算大家彼此不一定都认识，但也一定比较对路。

导读二

怎样举办成功的家宴？

FOOD & WINE
美食与美酒



卢

卢志文

北京柏悦酒店前餐饮部总监
Adam Lu, Former Director of Food and
Beverage Park Hyatt Beijing

F&W 为什么要举办家宴？

卢：越来越多的人，由于收入的提高，生活的品质也越来越精致，他们会在家里请客。因为在家里请客，具有主场的优势。而且，很多人希望借机向朋友们展示自己的一些珍藏、装修、陈设、心思。这些内容都融入于家宴的目的之中，是家宴背后的附加价值。像我们这些做酒店、餐饮的人，很喜欢在家里请客。我们的圈子并不大，都是餐饮方面的朋友、厨师。只有请客的时候，我们才会做菜，平时真的不想再做饭。家宴让我们逃避工作的同时又能同乐。

F&W 成功家宴的标准是什么？

卢：办宴会的目的和成果成正比。越能体现你的目的，那你的宴请一定就越成功。这个主题要能够串联大家的思维。家宴一定要宾主尽欢，令人难忘。如果是意大利之夜，你一定要喝意大利的红白葡萄酒，餐后吃提拉米苏，喝 Grapa，加上 Espresso，那么意大利的这个主题和概念就比较丰满了，宴请应该就是成功的。

如果今天是川湘之夜，你可以喝五粮液、剑南春，可以把酒滴在冰激凌上，宾客一尝肯定会惊呼，而且一定会记住主人的用心。宾主尽欢、酒足饭饱、不要冷场、不要尴尬就是家宴成功的标志。最重要的应该还是要开心，得到宾客的肯定，就非常好。

F&W 举办家宴的第一步是什么？

卢：办家宴首先要明确目的，是为自己庆生或者帮别人办寿，还是因为过节，比如圣诞节等，或者是朋友之间的聚会，清楚目的最重要。一定要在最开始的时候就明确下来，因为摆饰、陈设和人数都会因宴会的目的而定。

F&W 家宴需要什么样的主题？

卢：和个人有关的庆祝，主题非常重要，作为主人，随时都可以聊回到主题上面。家宴不是单

纯的吃个饭那么简单，因为如果只是吃饭的话，随便什么样的餐馆都能够满足这个目的。如果来我的家里，如何让大家都能够联系在一起就显得很重要了。比如粉红之夜（Pink Night），炫蓝夜宴（Blue Night），或者闪亮午夜狂欢派对（Bling Bling Night），从客人的穿着，家里餐桌的布置或者菜单里面都可以花心思，这样大家就都会有一个共同的话题。

例如粉红夜晚这个主题，你可以喝粉红葡萄酒或者粉红香槟，这样在每时每刻都能够保证大家都在同一个话题或者主题下，没有任何一个人被遗忘或者参与不进来。再比如一个生日宴会，但是你却说这是北大之夜，客人中有 3 个朋友不是北大的，那么他 / 她就不可能参与其中，这就不好。所以，举办家宴需要一个随处可见，随时可以聊得回来的主题把大家紧紧的聚在一起。

F&W 策划家宴的灵感源自何处？

卢：尤其是现在，举办家宴有太多可以参考的方式。像我们专业人士，办主题晚宴，会从策划到过程还有离别的小礼物都考虑得比较周全。我也会从很多地方汲取灵感，《美食与美酒》杂志也是我汲取灵感的地方。例如我看到一期杂志内容讲到雷司令这款酒，那就可以做一个夏日雷司令之夜，请每个过来的朋友带一瓶不同的雷司令，吃的东西则可以简单一些。

我个人举办家宴，会找一个朋友作为承办者，他会给我提出很多的建议。这些建议，可能是自己一个人所想不到的。所以家宴的目的最重要，之后就是你的策划和包装过程。我觉得只要目的明确，不用担心没有想法，可能最后你需要担心的是想法太多，应该删掉哪个的问题了。

F&W 怎样在家宴的细节上有所创新？

卢：我觉得很多细节都在于个人。人的想象力是无穷的，我们做酒店十几二十年了，家宴、大宴，甚至国宴看过不少，看到很多好的东西就学习，就把这些移植到小的家宴上面去，都是很好的。只要主人花心思，客人都会非常喜欢。

上个月我很随意地请朋友来家里做客，主题是墨西哥之夜，我的 iPad 里面都是拉丁歌曲，买了很多大小不一的墨西哥帽，还买了很多现成的 Tacos，没有用普通的盘子来装，而是把这些帽子倒过来，变成盛器，装 Tacos 用。用竹筒之类的装酱。整晚大家只能喝两种东西，一种就是 Corolla 啤酒，另外一种就是龙舌兰酒（Tequila），我找了六七种龙舌兰酒，有黄的，有陈年的，有特别难喝的，有里面有虫子的。大家一整晚都在聊墨西哥，后来喝了 1 小时之后也开始讲西班牙语，还在电视上放电影。我觉得在 Party 上你可以放音乐，也可以在电视机上面放电影，但是不要放出声音来，这样也很有趣。因为很多人在聊天的时候可能不是特别放得开，他的眼睛可能有的时候需要落在一个地方，而不是总盯着别人的眼睛看，这些都可以帮助大家，营造气氛。

F&W 怎样控制宴请的人数？多少人为宜？

卢：我觉得具体到每个人的情况都不大一样，但是最主要的还是看你家有多大。比如我家不是很大，所以我觉得一般 6 个人刚好，8 个人很温暖，而 10 个人就真的太多了。但是有的朋友家里很大，可以容纳 10 个、20 个甚至 30 个人。



F&W 如何避免宴请中冷场？

卢：我非常怕冷场，我永远都会准备好吃完饭之后的节目，而不是等到吃完饭之后现想。我会提前告诉来宾。



F&W 如何在家宴中避免尴尬和必要的麻烦？

卢：在请客的过程中，最重要的就是要避免尴尬和一些不必要的麻烦。酒店方面有不少经验让人能够借鉴，比如大家来都要喝酒的话，喝着喝着聊天就忘记自己的杯子放在哪里，就会混乱。我们做酒店的就说，可以用贴纸、彩色笔或者字母扣。这些小地方特别会让客人欣赏，觉得主人有趣。

冬天会有很多的衣服和包包，假如家里不大，我会在床上铺一大块布，之后放个号码牌，比如 1 ~ 10 号代表今天来的客人，最先来的客人是 1 号，衣服和包就放在 1 号的位置，这样到最后绝对不会乱，即使喝醉也不会混乱。你要充分了解地形，充分发挥自己，就会让人记住你，而且会减少很多的尴尬。

F&W 怎样控制客人的时间？

卢：最不好控制的就是客人的时间。西方人和中国人请客不一样，西方人脑海中非常清楚，有一个流程表。西方人有我们值得借鉴的，就是每个时间点该做什么事情，都想得非常清楚。

F&W 为什么有很多人在酒店办家宴？

卢：很多人在酒店办家宴。我得到酒店来办家宴主要是庆祝重要的日子，比如庆祝生日。策划是酒店的强项。酒店可以处理 60% ~ 70%，你只要告诉酒店你的预算，希望吃到什么东西。你只需要关心需要请谁来参加的问题，其余的都让酒店来搞定就可以了。

现在的家庭，很多家里人也不是特别熟，所以家宴选在第三地举办可能会更好。好停车，好控制。结束的时间会比较固定，具体可以视情况而定，但是在家里就不容易这样。所以，还是有很多的人来酒店办家宴。

F&W 酒店能为家宴提供哪些服务？

卢：我建议烦琐的菜单、筹备还是来酒店好了。名卡、菜单、餐巾上绣名字，都很容易，没有什么大不了的，家里的打印机都可以做到。可是谁来帮你做服务呢？就算有帮佣也不是专业的，照顾到细节很难。我建议让酒店做小型的外卖，虽然价格会贵一点，但是有人帮你打理一切，你可以好好地宴客，不用担心有没有人上菜，汤热不热。

比如 12 个人的家宴，1:6 的比例，6 个客人 1 个服务人员，厨房 2 位，房间的管家 2 位，这样可以跟得上速度，让家宴比较精致。我觉得办家宴还是找专业人员，这样可以省去很多的麻烦。现在有很多宴会厅，还带有开放式厨房，其实就是定制 Party。如果你要秀秀手艺，何乐不为。有一个大使夫人，她希望自己做圣诞蛋糕，后来在上甜点前播放了她做甜点的视频，大家都觉得非常好。

CONTENTS

编者序 开始第一次家宴 / 4

导读一 F&W告诉你家宴绝招 / 5

导读二 怎样举办成功的家宴? / 11

第一章 开胃菜

常用调料的处理和制作方法 / 18

开胃菜 / 20

第二章 前菜

蔬菜的选择和处理窍门 / 44

素前冷菜 / 46

荤前冷菜 / 71

第三章 汤羹

高汤的熬制 / 98

汤羹 / 100

第四章 主菜

水产类的加工处理 / 128

畜肉类的加工处理 / 129

禽蛋类的加工处理 / 131



蔬菜类 / 132
豆制品类 / 142
菌菇类 / 147
水产类 / 155
禽蛋类 / 190
畜肉类 / 203
其他 / 234



第五章 主食

米饭 / 248
面食 / 249
主食 / 252

第六章 甜点

中式甜点常用馅料的制作方法 / 282
西式甜点中的常用制作技巧 / 284
中式甜点 / 286
西式甜点 / 306
索引 / 323