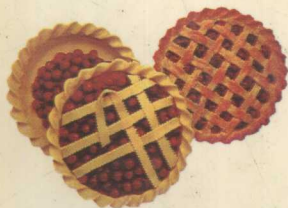


厨房技艺与家宴菜谱

本书包括家庭宴席常识、家庭厨房技艺和家庭宴席菜谱三部分，系统而全面地介绍了家宴特点、家宴准备、家宴礼仪、家宴用酒、各类家宴菜单设计，以及选料、刀工、调味、烹制和口味特色等知识。在设计菜单时，

CHUFANG JIYI YU JIAYAN CAIPU



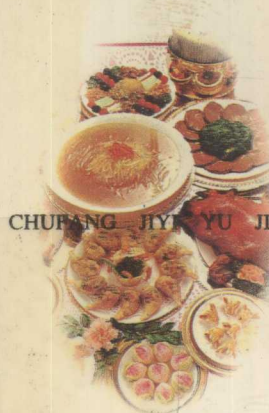
CHUFANG JIYI YU JIAYAN CAIPU



CHUFANG JIYI YU JIAYAN CAIPU

考虑到我国地域辽阔、风格多样、口味各异的特点，博采众家之长，汇集南北中西之味，适当突出鄂菜地方特色。在操办家宴时，您可根据当地时令特点、个人爱好，灵活掌握。本书是一本极为适用的厨房用书。

CHUFANG JIYI YU JIAYAN CAIPU



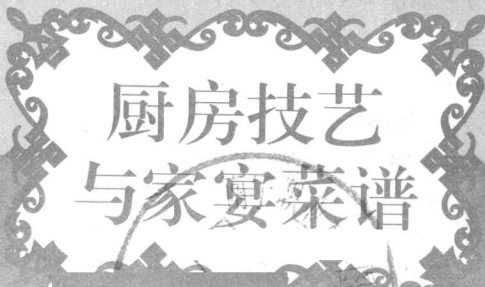
CHUFANG JIYI YU JIAYAN CAIPU



CHUFANG JIYI YU JIAYAN CAIPU



实用家庭生活系列实用家庭生活系列实用家庭生活系列实用家庭生活系列实用家庭生活系列



厨房技艺 与家宴菜谱

刘玲 洪叶 编著

湖北人民出版社

鄂新登字 01 号
图书在版编目(CIP)数据

厨房技艺与家宴菜谱/刘玲、洪叶著
武汉:湖北人民出版社,1996
(实用家庭生活系列)
ISBN 7-216-01801-X

I. 厨…

I. ①刘…②洪…

Ⅲ. 厨师—烹饪—方法—菜谱

N. TS972.1

实用家庭生活系列

厨房技艺与家宴菜谱

刘玲 洪叶著

出版: 湖北人民出版社
发行:

地址: 武汉市解放大道新育村 33 号
邮编: 430022

印刷: 湖北人民出版社蒲圻印刷厂 经销: 湖北省新华书店

开本: 787×1092 毫米 1/32

印张: 11

字数: 235 千字

插页: 8

版次: 1996 年 3 月第 1 版

印次: 1996 年 11 月第 2 次印刷

印数: 11 141—19 190

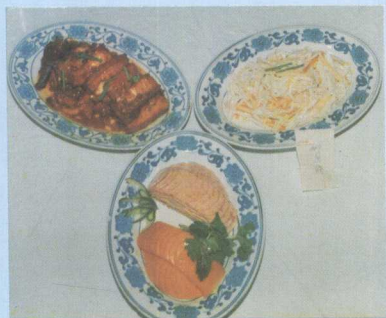
定价: 13.00 元

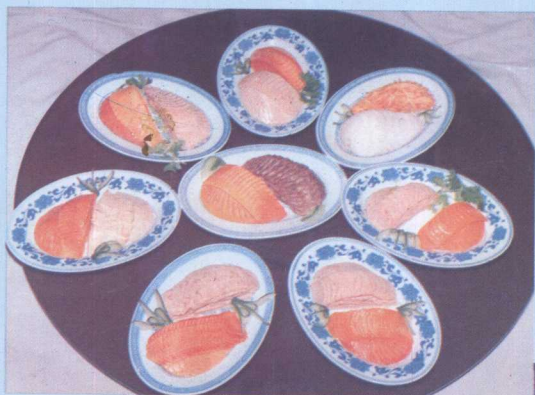
书号: ISBN 7-216-01801-X/TS·5













前 言

民以食为天。

我国是一个文明古国,民族传统饮食文化历史悠久,素有烹饪王国之称,其烹调技艺精美绝伦,驰名遐迩,是世界文化遗产中灿烂辉煌的诗章,是人类美学园地绚丽多彩的奇葩。

我国又向称礼仪之邦,每个家庭在喜寿良辰、假日佳节、省亲会友、阖家团聚时,无不举行家庭宴会祝兴话谊,交流情感。这时如果您能摆出一桌色、香、味、形、质俱全的美味佳肴,宾主入宴举杯同庆,面对那生动的造型、和谐的色彩、浓郁的香味、吉祥的菜名……,定会见景生情,喜上眉梢;而那菜肴中的掌故则更是情趣盎然,引人入胜。

随着经济的发展,市场的繁荣,人们的生活水平不断提高,传统的饮食观念已开始转变,从吃饱到吃好,从家常便饭到精美宴席,但是现代家庭宴席从策划准备、菜单设计、原料采购、批切斩剝、爆炒煎煨,直至拼装成型、走菜上桌,可称得上是一个“系统工程”,需进行整体优化设计,统筹兼顾,并通过不断反复实践,摸索总结,才能做到得心应手,烹制出与举办家宴目的相称的菜肴,以烘托喜庆祥和的气氛。

本书共分家庭宴席知识、家庭厨房技艺和家庭宴席菜谱

三部分,在编撰过程中广泛参考借鉴了众多烹饪文献,力求融知识性、实用性、时令性、针对性于一体,编排格式独特新颖,将家庭宴席分为四季时令家宴、新婚家宴、生日家宴、节日家宴、特色家宴等,系统而全面地介绍了家宴特点、家宴的准备、家宴礼仪、家宴用酒、各类家宴菜单设计,以及选料、刀工、调味、烹制和口味特色等。在设计菜单时,考虑到我国地域辽阔、风格多样、口味各异的特点,博采众家之长,汇集南北中西之味,并适当突出了鄂菜地方特色。在操办家宴时,您可根据当地时令原料、生活习惯、传统爱好、宴席规模等,酌情调整,灵活掌握。

希望本书能令您耳目一新,读后确有所得。愿此书在主办家庭宴席的全过程中都伴随着您,成为您的良师益友,这就是我们编写此书的初衷。在此,我们还要对为本书提供彩图的方玉华、陈盛想同志表示衷心感谢。

祝您愉快渡过生命中的每一个佳节假日,愿洋溢在家宴中的友情、亲情和爱情永远留在您美好、温馨与甜蜜的回忆之中!

编 者

1995年1月于汉口

目 录

I 家庭宴席常识

1. 家宴菜单设计	2
1.1 菜肴内容、规格	2
1.2 宴席菜单的制定	3
2. 家宴的准备	7
2.1 原料、用具与餐具	7
2.2 铺台与环境	11
2.3 餐巾折花	12
3. 家宴走菜顺序	15
4. 家宴用酒	16
4.1 中国名酒	16
4.2 欧美名酒	31
4.3 酒的代用品	39

II 家庭厨房技艺

1. 菜肴原料	40
---------------	----

1.1	原料的选择与分类	40
1.2	原料的初加工	54
2.	切配技术	64
2.1	刀具与刀工、刀法	64
2.2	配菜	71
3.	烹调技艺	73
3.1	热菜烹调	74
3.2	冷菜制作	80
3.3	调味	85
3.4	挂糊、上浆与勾芡	93
3.5	装盘与造型	95

Ⅲ 家庭宴席菜谱

1.	四季时令家宴	101
1.1	春季家宴套菜(一)	101
1.2	春季家宴套菜(二)	114
1.3	夏季家宴套菜(一)	126
1.4	夏季家宴套菜(二)	137
1.5	秋季家宴套菜(一)	150
1.6	秋季家宴套菜(二)	162
1.7	冬季家宴套菜(一)	175
1.8	冬季家宴套菜(二)	187
2.	新婚家宴	200

2.1 新婚家宴套餐	200
3. 节日家宴	214
3.1 元旦家宴套餐	214
3.2 春节家宴套餐	226
3.3 端午家宴套餐	240
3.4 中秋家宴套餐	252
4. 生日家宴	265
4.1 满月家宴套餐	265
4.2 周岁家宴套餐	278
4.3 十岁家宴套餐	293
4.4 祝寿家宴套餐	305
5. 特色家宴	317
5.1 西餐家宴套餐	317
5.2 清真家宴套餐	325
5.3 滋补药膳家宴套餐	335

I. 家庭宴席常识

我国是一个历史悠久的文明古国,素称礼仪之邦,摆酒设宴是款待宾客的传统民族方式,而逢年过节、喜庆享憩更少不了要摆一桌美味佳肴以烘托气氛,祝兴话谊,一饱口福。家宴,就是为自用或请客而在家中自己动手烹饪制作的宴席。从形式上讲,是亲友团聚,举杯同庆的一种饮食方式;从内容上讲,是按照一定的规格和程序组合而成并具有一定数量和质量的一整套菜点;从意义上讲,是进行交际、庆祝、纪念等社会活动的一种方式。聚餐式、规格化和社交性,是家庭宴席区别于人们的日常饮食方式的三个显著特点。

我国传统的家宴一般采取若干人一桌沿桌围坐合食的形式。按其规格和应用场合不同,可分为宴会席和便餐席两种。宴会席是我国民族形式的正宗宴席,其特点是形式典雅,气氛隆重。整套菜肴由冷菜、热炒、大菜、点心、甜菜和水果等组成,并以热炒及大菜为主。一般每桌8~12人,宾客位置是由主人指定安排。宴会席是一种正规的宴席,适宜于举办喜庆婚嫁、欢渡节日、款待贵宾等场合。便餐席是一种较为随便的聚餐,

是宴会席的简化形式,其特点是不拘形式,气氛活跃,洒脱随便。菜肴不一定成龙配套,可根据主客的兴趣爱好及当时当地条件安排,灵活机动。这种形式适用于来往较频繁的亲友及较熟识的宾客等场合。

随着人们生活水平的提高,越来越讲究吃的艺术,家宴也朝着规格化、豪华型的方向发展。整套菜点在数量、质量、色泽、滋味、口感、刀工成形、烹调方法、菜肴与点心的配合、营养价值和盛器装潢等方面都要求协调统一,相得益彰,并追求具有浓烈的家庭个性特色与花样,以使宾客产生深刻的美好印象,回味无穷。这就对家宴操办者的烹调技艺和用具、物质准备等方面提出了更新更高的要求。

1. 家宴菜单设计

1.1 菜肴内容、规格

家宴菜肴是经过精心选择而组合起来的综合性整体,具有协调、均衡、多样和讲究色、香、味、形、质的特点。宴席菜肴一般包括冷菜、热炒、大菜、甜菜、点心等。分述如下:

冷菜 又称冷盘。常见的有什锦大拼;花色大拼;也可根据原料、就餐人数采用四个单盘、四双拼、四三拼;六小碟,八小碟等。

热炒 一般是以滑、煸、炒、炸、溜、爆、烩等烹饪方法和外形多样的原料,制作6只、8只或10只多种口味、颜色不一的菜肴,是宴席的重点,色香味形的变化尽在其中。

大菜 是由整块、整只或整条的原料烹制而成的菜肴,装在大盘或大碗中上桌,可有4~8只,口味上要求酥、烂、脆、鲜、嫩。

甜菜 采用蜜汁、拔丝、冷冻、蒸制等烹饪方法制成的甜口菜肴,一般同点心配套上桌。

点心 有咸、甜两种。常用各种酥、糕、团、饼、饺、包等,往往形象逼真,做工精巧,席间可上1~2道。

水果 宴席接近尾声时可上各种四季时令水果。

1.2 宴席菜单的制定

制定宴席菜单是一项复杂细致的工作,须精心设计,合理搭配组合。宴席菜单多是从各种地方名菜中提炼出来,它对宴席能否成功往往起着决定性作用。

整桌宴席配用菜肴,从用料、口味、色泽、刀工成形到烹调方法上,都应避免重复。在设计家宴菜单时,必须了解宾客的口味爱好。俗话说:“量体裁衣,看人做菜”。各人有各人的饮食习惯,有人喜欢滋味醇厚的鸡、鸭、肉;有人却偏爱清淡爽口的蔬菜、水产,也有人因宗教信仰不吃猪肉和无鳞鱼。又如老年人喜爱柔软易嚼之食,而年轻人却嗜好香脆硬酥的煎、炸、爆等菜肴。只有投客之好,适客之需,才能做到事半功倍,宾客满意。一般来说,口味可区别为肥浓、清爽、脆嫩、清汤、酸辣等,在设计菜单时,要求达到内容丰富多彩、口味搭配适当、色彩调和悦目的效果。

由于季节不同,人们的口味也会有所不同。家宴配菜应根据当时的季节,选用不同的烹调方法,以适应季节性口味的变