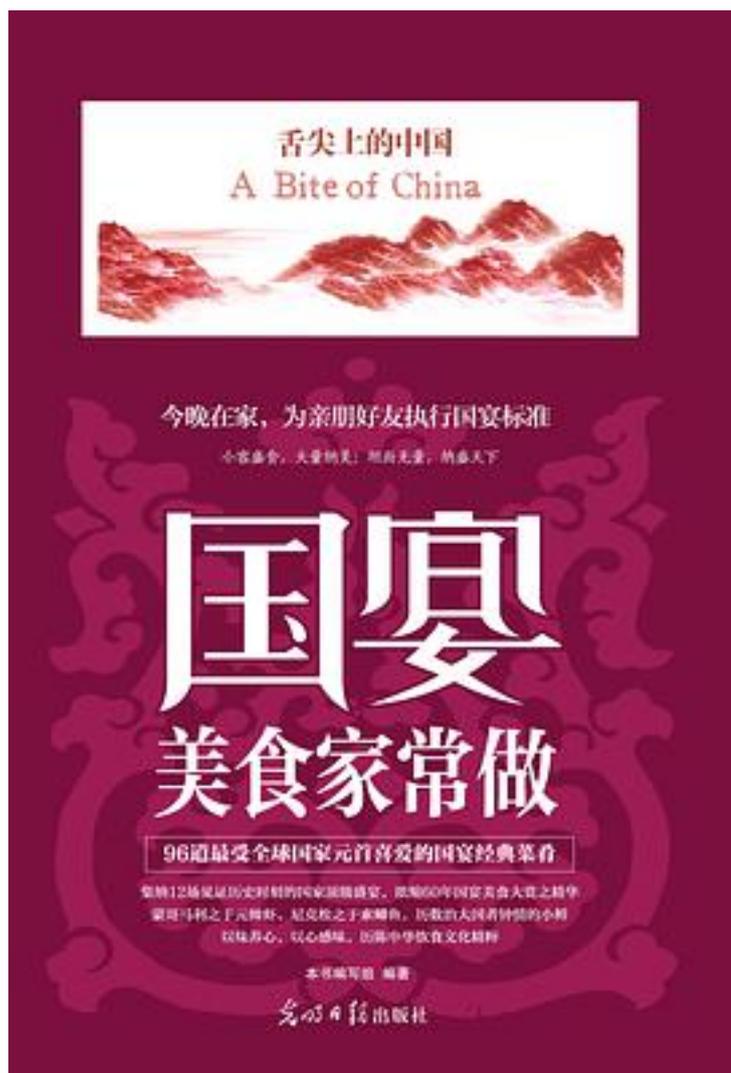


国宴美食家常做



[国宴美食家常做_下载链接1](#)

著者:《国宴美食家常做》编写组

出版者:光明日报出版社

出版时间:2013-5

装帧:平装

isbn:9787511244741

你能否想象出“开国第一宴”上600人的菜其实是一口锅里烧制出来的？

你是否知道尼克松总统为了1972年中美的破冰之宴专门学习使用筷子？

再来一起猜猜英国女王伊丽莎白二世最钟爱那道中国菜？

看似清汤寡水的“开水白菜”原来要经过猪骨、肥鸡、火腿等上料熬煮，再用肉蓉吸附残渣，一遍遍吊制而成；“元帅虾”是专门为了到访的蒙哥马利将军用渤海大明虾和乳酪中西合璧创制而成……

和着墨香、配着美图，我们将为您一一揭秘国宴60年里那些深藏在佳肴背后、鲜为人知的传奇逸事，并全景展现这记录着国家时刻、推动着历史前进的一道道珍馐美馐的制作方法，让您与各国元首一道来场穿越时空的风云会餐！

作为“舌尖上的中国”系列特别版，本书谨尊“以味为核心，以养为目的”的国宴炮制理念，以味养心，以心感味，精心筛选出60年来12场见证国家时刻的顶级盛宴，并按照开国第一宴、元首们的最爱、大型活动国宴菜单巡礼分为三部分，褪去国宴美食的神秘面纱，将每道菜式的良苦用心和背后的传奇故事娓娓道来；在制作方法上，恪守国宴精髓同时注重可操作性，舍弃炫目的技法转而突出食材的质感与传统的烹饪工艺，让国宴美食真正“飞入寻常百姓家”。

作者介绍:

目录: 序 于无声处听惊雷

01 开国第一宴

▲ 与开国元勋穿越时空的会餐

酥烤鲫鱼

油淋仔鸡

炆黄瓜条

水晶肴肉

虾籽冬笋

拆骨鹅掌

香麻海蜇

腐乳醉虾

鲍鱼四宝

红扒秋鸭

扬州狮子头

红烧鲤鱼

干焖大虾

鲜蘑菜心

清炖土鸡

菜肉烧卖

淮扬春卷

豆沙包子

千层油糕

02 元首们的最爱

▲ 伏罗希洛夫访华国宴——稳固友谊也可以“请客吃饭”

清汤白燕

红烧鱼翅

冬菇煨扁豆

炸鸡腿

松鼠鳜鱼

莲蓉酥鸭

冬瓜帽

▲ 武汉东湖甲舍国宴——元帅虾的前世今生

元帅虾

奶油豆蓉汤

铁板扒鳜鱼

什锦炒饭

奶油克斯

▲ 尼克松访华神秘国宴——“烧滑水”推动世界

盐焗锅鸡

素火腿

素鲫鱼

菠萝鸭片

三色蛋

芙蓉竹荪汤

三丝鱼翅

椰子蒸鸡

炸春卷

梅花饺

炸年糕

▲ 伊丽莎白二世访华国宴——茉莉鸡糕汤“俘获”英国女王

水晶虾冻

菠萝烤鸭

白斩鸡

如意鱼卷

腐衣卷菜

梳子黄瓜

茉莉鸡糕汤

龙须四素

清蒸鳜鱼

桂圆杏仁茶

鲜豌豆糕

炸麻团

四喜蒸饺

▲ 英国首相梅杰访华国宴——只在“推纱望月”时

凤吞群翅

烤酿螃蟹

鲜菇烩湘莲

纸包鳙鱼

推纱望月汤

炮绿菜苔

紫菜生沙拉

凉拌苦瓜

炸薄荷叶

樱桃萝卜

汤圆核桃露

03大型活动国宴菜单巡礼

▲ 庆祝香港回归国宴——这一宴盼了99年

浓汁海鲜

清蒸大虾

罐焖牛肉

草菇绿菜花

▲ APEC国际会议开幕晚宴——中西合璧、群英荟萃的国家盛宴

鸡汁松茸
青柠明虾
中式牛排
荷花时蔬
萝卜丝酥饼
素菜包
翡翠水晶饼

▲ 中华第一宴——北京奥运会开幕式国宴

荷香牛排
鸟巢鲜蔬
酱汁鳕鱼
瓜盅松茸汤

▲ 上海世博会开幕式国宴——海派的也是世界的

荠菜塘鲤鱼
黑鱼籽大虾
一品雪花牛
春笋炒豆苗

附录：舌尖上的中国·国宴60年魅力榜

· · · · · (收起)

[国宴美食家常做_下载链接1](#)

标签

美食

饮食

生活

文化

吃

自我管理

下厨房

epub

评论

跟驻京办招牌菜在家做那本是一起的。自己在家也能做国宴，瞬间就高端大气了啊！照片拍得很美，不时拿出来翻一下，愉悦一下心情，呵呵，至于做菜可以先缓缓

有闲情逸致的话在家可以做一做。但看起来也不像很好吃的样子。原来国宴也并非全是高大上的菜式。

很实用，而且也将国宴的做法进行了简化

[国宴美食家常做_下载链接1](#)

书评

[国宴美食家常做_下载链接1](#)