

# 多谢款待：日本宴席料理及餐桌美学名师的15桌派对家宴



[多谢款待：日本宴席料理及餐桌美学名师的15桌派对家宴\\_下载链接1](#)

著者:〔日〕佐藤纪子 著

出版者:河南科学技术出版社

出版时间:2017-4

装帧:平装-胶订

isbn:9787534981166

想要办一场完美的家宴派对，能和喜欢的人度过一起吃喝、放松的难忘时光吗？日本知名的宴席料理及餐桌搭配教室创办人佐藤纪子女士，分别以轻松随意的自助式及精致隆重的服务式两种款待形式，设计出15桌美好的待客家宴，从整体食单策划、食谱制作步骤，到料理造型设计、餐桌搭配创意、气氛营造技巧，图文详解如何逐步打造完美家宴；另设12个专栏讲座，分主题介绍市售熟食的巧用、鲜花装饰、葡萄酒选择等家宴会涉及的实用知识；最后系统介绍餐巾、餐具、餐桌小物的应用技巧，并给出书中案例所用餐具的具体介绍，希冀能带给读者最实际的帮助。

日本知名宴席料理及餐桌搭配教室创办人的经典之作。从整体食单策划、食谱制作步骤，到料理造型设计、餐桌搭配创意、气氛营造技巧，图文详解如何逐步打造完美家宴，悦目而实用日本知名宴席料理及餐桌搭配教室创办人的经典之作

作者介绍:

佐藤纪子餐桌艺术创造者。日本知名宴席料理及餐桌搭配教室“Sugar Lab”的创办人。曾在东京都经营餐饮店，后远渡美国学习开办家宴派对的技巧。“Sugar Lab”以“创作大家平等享受的空间”“轻松随意的待客技巧”为主旨，学员在这里可以进修有关组织一场完美的家庭派对的一系列课程，比如时间表的制订、餐桌搭配、料理摆盘等。她擅长使用简单的器物让餐桌看起来更华丽，而其研发的拥有时尚造型和丰富色彩的的各种料理也广受好评，因此请她设计婚礼宴席的客户络绎不绝。

<http://sugarstyle.jp/>

目录: 目录

6 餐桌布置开始之前

8 让烹饪技艺和款待之道更上一层楼

10 本书的使用方法

PART 1 自助式风格的款待形式

12 自助式风格餐桌的基本布置

15 用煎烤盘来个烤肉派对吧(食谱为P18~19)

煎烤食材 蘸汁两种 酢橘、盐

红薯芝麻饭

醋腌鲭鱼蔬菜沙拉

椰子奶冻和白葡萄酒果冻

21 大碗里的家常菜，夏日清凉感京都风味（食谱为P24~25）

米莫勒奶酪混豆渣配法棍切片

臭橙调味汁拌乌贼和日式油扬

生姜风味凤尾鱼卷心菜

核桃味噌烤饭团

鸡肉丸子和夏季蔬菜冷盘

油炸猪肉酿香菇

朗姆酒红糖蕨饼

27 满满的、用大盘盛放的意大利风味(食谱为P30~31)

芝士饼干小点

海虾西葫芦开胃小点

当季蔬菜大盘沙拉

牛排沙拉配香醋酱汁

水果提拉米苏

胡萝卜焖饭配浓郁西西里炖菜

33 专栏 用市售熟食快速打造意大利风味餐会

37 创意洋食屋风格料理，度过愉快的一刻（食谱为P40~41）

洋葱和羊栖菜的黑色浓汤

橙皮鱼子沙拉酱 红酒意大利烩饭可乐饼

和风臭橙盅卡布里沙拉

双菇烟熏三文鱼春卷

脆烤猪五花

抹茶法式烤布蕾

43 大家团团围着的暖暖和风火锅(食谱为P46~47)

缤纷食材的豆乳火锅

调味小芋头和盐渍三文鱼鱼子

韩式拌菜风味蒸茄子

两种不同风味的冰激凌最中

48 专栏 在冰激凌上花些心思，就能成为超棒的待客

甜点

51 自由分取的西式炖杂烩（食谱为P54~55）

两种熟酱（猪肉酱和蘑菇酱） 烤甜椒菊苣配腌鳀鱼 红酒杂豆炖牛肉

尼斯沙拉

干果蜂蜜奶酪锅

法式软心巧克力挞

56 专栏 客人们来早了也能够立即端出轻松拈起即可享用的风味坚果

59 漆艺餐盒让亚洲料理更显别致（食谱为P62~63）

甘酢生姜辣油皮蛋豆腐

意大利香醋咕咾肉

帆立贝酸辣汤

山椒香西柚白萝卜沙拉

杜兰小麦粉裹炸乌贼须和秋葵

意式培根风味山珍糯米饭

普洱茶牛奶布丁配八角风味哈密瓜球

64 专栏 用牛肉高汤素做的款待佳肴

67 把客人们带来的料理以可爱小巧的形式呈现（食谱为 P70~71）

墨西哥牛油果沙拉、秘鲁鱼生和迷你面包

鹰嘴豆火腿沙拉 布里奶酪萨拉米肠春卷

橙汁炒鸡肉腰果生菜卷

柠檬蛋糕和格雷伯爵茶蛋糕

牛蒡无花果咸派

72 专栏 如若餐桌较小，可灵活运用有立脚的架子来拓展空间

75 用餐前小食打造香槟派对（食谱为P78~79）

油炸橄榄酿肉 芭菲风无油蔬菜沙拉

蒜香海螺炒西葫芦 意大利风味冷奴

烟熏三文鱼墨西哥玉米饼卷

芦笋火腿卷配无花果酱汁

姜汁奶冻

杯装西班牙海鲜饭

80 专栏 衬托客人带来的甜点，主人准备的“小甜点”

83 圣诞派对当然要以烤肉为主（食谱为P86~87）

胡椒味波尔斯因奶酪西班牙茼蒿 多彩蔬菜冻

香草腌三文鱼卷

鲜虾浓汤天使细面

烤伊比利亚猪肉配蜂蜜柠檬酱汁

散发咖啡与巧克力香味的洋梨慕斯馅树干蛋糕

88 专栏 就这样把美味带回家，马上就能吃到的小礼物

90 专栏 让餐桌更显华丽，简单易学的鲜花装饰法

PART2 服务式风格的款待形式

94 服务式风格餐桌的基本搭配

97 清新淡色调的春之餐桌（食谱为P102~103）

有机蔬菜冷盘配浓郁酸辣酱汁

微炸金枪鱼

马赛鱼汤配酸奶油蒜泥蛋黄酱

山椒风味的双拼茄子冷制意大利面

白巧克力芒果挞

104 专栏 两人享用的早午餐，白色和绿色完美造就轻

松氛围

107 满满秋天味道的万圣节派对（食谱为P112~113）

薄切帆立贝配柿子酱汁

牛蒡葱白慕斯果冻杯

鸭肉白萝卜

戈贡佐拉奶酪南瓜烩饭

巨峰葡萄果冻与红酒葡萄干英式蛋奶酱  
115 专栏 秋日的早午餐在暖和的阳光中进行，枫叶散落  
犹如野餐的气氛  
117 优雅亚洲风格的夏季宴会(食谱为P122~123)  
泰国风味咖喱炸鱼饼 泰国风味粉丝沙拉 蒜香大虾 韩式冷汁  
民族风什锦饭  
桂花陈酒西瓜西班牙冷汤  
124 专栏 大盘子内盛放米饭与沙拉，自助式风格款待形  
式也能享受的亚洲料理  
127 以现代和风餐桌迎接新年（食谱为P132~133）  
迷你莲藕春卷 鱼糕拼盘 奶油豆腐皮糊拌无花果  
鲷鱼刺身配梅子番茄丁  
梅子味噌炖五花肉  
日式鸡汤 囊荷白果焖饭  
和风三色寒天  
135 用缤纷餐前小食打造葡萄酒派对（食谱为P140~143）  
餐前小食  
烟熏三文鱼慕斯迷你挞  
鹰嘴豆和小虾仁卡纳佩  
百合莲藕豆乳浓汤  
自制西式泡菜  
油炸蘑菇红薯  
甜菜番茄温沙拉  
烤菲力牛排派  
苹果安茹白乳酪蛋糕  
144 专栏 选择适合料理的葡萄酒，以潇洒的姿态招待客人  
146 作为搭配重点的餐巾的演绎  
148 建议收集备齐的餐具  
152 更好地使用轻巧且难以破裂的塑料餐具吧  
154 款待时的餐桌小物  
156 本书所用餐具的介绍  
．．．．．(收起)

[多谢款待：日本宴席料理及餐桌美学名师的15桌派对家宴\\_下载链接1](#)

## 标签

餐桌美学

食物

日本

# 评论

这题目很不对，一点都不轻松！ 太高难度了！

-----  
[多谢款待：日本宴席料理及餐桌美学名师的15桌派对家宴\\_下载链接1](#)

# 书评

-----  
[多谢款待：日本宴席料理及餐桌美学名师的15桌派对家宴\\_下载链接1](#)