

<<时尚分餐菜与高利润热菜>>

图书基本信息

书名：<<时尚分餐菜与高利润热菜>>

13位ISBN编号：9787122140197

10位ISBN编号：7122140199

出版时间：2012-8

出版时间：朱永松、陈达波、许一祥 化学工业出版社 (2012-08出版)

作者：朱永松，等 编

页数：90

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<时尚分餐菜与高利润热菜>>

### 前言

离《中国现代餐饮成功50例》《开一家火爆酒楼》《火爆酒楼精品凉菜》《餐厅厨房管理细节》《餐厅楼面管理细节》等餐饮专业管理书籍和系列菜谱出版已有5年多时间了，期间好多同行好友不断提醒和询问何时能有新作品出版，几乎快要让他们失望了，由于整天忙于餐饮琐事，一度也没有时间静下心来整理和编写更多更适合市场和专业厨师的书籍。

偶然的会与化学工业出版社编辑一聊即拍，计划出版一整套当今酒店餐饮实用图书《餐饮赢家》系列，包括餐饮管理和厨艺菜谱，把自己这几年的行业积累和沉淀忙里偷闲落笔梳理，一边安排合作酒店总厨和厨师长把他们最受客人称道的菜品整理出来，一边请专业菜品摄影师好友到酒店餐厅现场拍摄，工作之余我们编写了菜谱文本，就这样《时尚分餐菜与高利润热菜》《餐厅时尚造型凉菜》《创意盘头与果酱围边》《餐厅特色风味小吃》四本书逐渐成型。

每个分册精选了约80款餐厅畅销实用的菜品并尽可能细化，让广大专业厨师看完书就能操作和运用。期间文稿我们亦几经修改，最终定型成集。

在此我们要特别感谢默默工作在厨房一线的同事，是他们让我们有机会把当下合作酒店餐厅最火爆的菜品结集成册与全国的厨艺同行分享；也要感谢与我们合作多年的酒店老板们，是他们给了我们专业厨师施展才艺的平台；更要感谢菜品的专业摄影师石朝红、詹敬林、解德源等诸位好友的友情拍摄，是他们用最专业的镜头将我们厨师制造的瞬间美味变成了永恒的记录，与全国餐饮厨艺同行一起分享一起提升，在此我们深表谢意。

做餐饮没有最好，我们追求更好，力争做餐饮赢家。

由于水平有限，几个分册编写过程中错漏在所难免，还望全国餐饮同仁多包涵。

书中所录菜品均在我们合作酒店热卖中，是经过客人消费认可的畅销菜品，我们力求突出菜品的实用性，菜品构思力求简洁明快和一目了然，不华而不实，不哗众取宠，真正让广大厨师从菜品中找到感觉并有所启发，这是我们编写《餐饮赢家》系列图书的终极目标。

我们愿意更好地为广大厨师同行服务，为餐饮企业服务，为餐饮行业服务。

## <<时尚分餐菜与高利润热菜>>

### 内容概要

《餐饮赢家：时尚分餐菜与高利润热菜》分时尚分餐菜、菌菇蔬菜、海鲜河鲜和畜禽肉菜四部分介绍近90例中餐热菜的制作，所选品种均为时下酒店最受食客欢迎的热菜品种，特色突出、造型巧妙，简单实用，可帮助初中级厨师扩大创意空间，丰富热菜品种，你也可以成为热菜明星。

## <<时尚分餐菜与高利润热菜>>

### 作者简介

朱永松，中国药膳大师，高级营养师，淮扬菜技师，国资委商业饮食服务发展中心专家委员，中国民促会饮食文化委员会副秘书长，北京儒苑世纪餐饮管理中心总经理，《赤子》杂志餐饮文化部主任，《中国运河网》美食旅游部主任，中国餐饮赢家公益大讲堂主创发起人，编写了《中国现代餐饮成功50例》、《开一家火爆酒楼》、《火爆酒楼新潮菜》、《餐厅厨房管理细节》、《餐饮营销管理细节》、《酒店服务管理细节》等专业图书30余本，被誉为“世纪儒厨”。

陈达波，高级烹调师，北京味传奇餐饮运营机构执行总经理，历任多家酒店行政总厨，擅长官府菜及河豚宴制作，多次在国内国际烹饪大赛中获得金奖和荣誉称号等。

许一祥，高级烹调师，北京儒苑世纪餐饮管理中心执行总经理，擅长江南菜晶及高级宴会菜肴的烹制与研发，多次在国内国际烹饪大赛中获得金奖和荣誉称号等。

<<时尚分餐菜与高利润热菜>>

书籍目录

时尚分餐菜 1 酸辣海参乌鱼蛋 2 翡翠活海参 3 干贝辽参汤 4 朱桥甲鱼羹 5 京葱山药烧海参 6 鲍汁翡翠红鱼肚 7 葱香贡米红鱼肚 8 山药烧鲍鱼 9 凤爪筋鹿唇香菌坛 10 浓汁鹿唇红鱼肚 11 浓汤蹄肚菌 12 罐焖鲨鱼唇 13 蟹粉鱼翅羹 14 回鱼狮子头 15 香甜奶油南瓜浓汤 16 虾球萝卜丝 17 芝士南美大虾 18 风情葱香煎生蚝 19 香煎安格斯无骨牛小排 20 香煎银鳕鱼 21 中古酱皇雪花鱼 22 日式芥末虾 23 香煎法国鹅肝 24 菌菇蔬菜 25 鸡汁野山笋 26 烧汁茄脯 27 过桥白玉豆腐 28 砂煲千叶豆腐 29 砂煲鲜淮山 30 果汁真味素肉方 31 板栗娃娃菜 32 芥菜双蔬塔 33 蛋黄炒芦笋 34 富贵双方 35 野菜小豆腐 36 西葫芦炒山菌 37 蒜蓉丝瓜蒸秋耳 38 海鲜河鲜 39 吉祥带鱼卷 40 无骨蹄花鲍 41 脆乌参臊子豆花 42 虫草花炒脆乌参丝 43 国宾煮蛤蜊 44 花蛤黄花烩猪肚 45 豉香辣炒鲜蛭 46 腊八豆浸鲈鱼 47 韭香鱼线 48 湘西霸王蛙 49 海鲜大煮瓜丝 50 黄焖鲨鱼唇 51 黑椒菇炒虾仁 52 碧绿芦苇虾仁 53 玉米桃花虾 54 江南鱼螺鲜 55 紫苏爆鲜虾 56 雀巢烹虾肉 57 蒜蓉开片虾 58 腐皮虾皇卷 59 畜禽肉菜 60 黑椒肉酱炒猪肚菇 61 腊八蒜烧什菌肚片 62 风干肉杏鲍菇 63 小炒腊猪脸 64 剁椒猪脸贴饼 65 江南腌笃鲜 66 石煲葱蒜肉 67 一品霸王肘 68 肥肠莜面猫耳朵 69 牛肝菌爆蒜香牛柳 70 豉椒澳洲牛肉粒 71 金蒜绿芥西冷粒 72 绍子蹄筋 73 牛气冲天 74 烧汁杏鲍菇牛仔骨 75 毛肚肥牛 76 杏鲍菇牛柳 77 养生当归羊肉 78 土豆条烤羊排 79 蜀粉黑山羊 80 怀山石锅鸡 81 椒圈豆豉鸡球 82 妙脆风节骨 83 滋味宫保鸡 84 菌菇爆手撕鸡 85 锦绣小煎鸡 86 茶树菇鸡软骨 87 洪都板栗鸭 88 香味洋葱鸭 89 鲜啤孜然烤鸭脯 90

<<时尚分餐菜与高利润热菜>>

章节摘录

插图：

## <<时尚分餐菜与高利润热菜>>

### 编辑推荐

《时尚分餐菜与高利润热菜》编辑推荐：菜品均来自多家餐厅热销品种，绝对真实可靠。流行品味，简洁造型，上午学下午用，当天就能见效益。

<<时尚分餐菜与高利润热菜>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>