

<<经典分餐菜>>

图书基本信息

书名：<<经典分餐菜>>

13位ISBN编号：9787504459428

10位ISBN编号：7504459429

出版时间：2007-9

出版时间：中国商业出版社

作者：赵红斌

页数：120

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>

## &lt;&lt;经典分餐菜&gt;&gt;

## 内容概要

分餐制的出现，是大势所趋。

很多人认为分餐制是从西餐中舶来的名词，殊不知，我国早在周秦汉晋时代，就已实行分餐制了。从出土的汉墓壁画、画像石和画像砖中，均可见到席地而坐、一人一案的宴饮场景，却未见多人围桌欢宴“合餐”画面。

出土的实物中，也有一张张低矮的小食案，即便只有两人，也是分案而食。

分餐制近年来再一次出现在普通民众视野，是2003年非典期间。

对疾病的恐惧令世人开始从另一个角度来打量日常饮食习惯，这包括了就餐形式。

比如在北京风靡一时的“厉家菜”，将中国传统宫廷菜与分餐制结合起来，既讲究了卫生，又克服了中餐的缺点，同时也从某种意义上来说也保持了它“高贵的血统”。

经过几年的发展，不仅仅在北京、上海、广州、杭州等一线城市的高级餐厅，即使是二、三线的城市，每逢有高级商务宴请、高档政府接待活动，分餐制总是首选。

分餐菜是一种简约的艺术。

简单就是美，这句前人的名言几乎是为分餐制量身订做的。

相同的食材，不同的处理方法，再辅之以迥异的表现形式，就形成了分餐制时尚、精致的外衣。

因此，分餐菜对制作者的素质有着苛刻的要求。

烹饪功底自不必说，因为分餐制借鉴了很多西餐中的元素，所以对西餐原料、调料、装盘手法、造型、盛器的重视，都与传统中餐有很多区别。

诸如，如何将“大锅菜”化整为零，化繁为简，如何在装盘时不使菜品显得单薄，在菜单编排时要根据正常客人的食量，以及如何对东西南北中各种风味的合理组合，这都是需要重点考虑的因素。

分餐菜对一个制作者最大的考验就是看其是否真正地了解食材。

食材都是有灵性的，厨师要尊重食材，用心去体验、感觉、表达食味的味觉。

饮食烹饪是一种注重物质材料的艺术。

烹饪艺术创作，就是组合、变异物质材料。

烹饪艺术水平的高低，取决于对物质材料的组合技巧和变异能力。

如前所述，分餐制多数应用于高级宴请。

对于现代厨师来说，菜式的创新、制作、出品不仅是令自己、老板满意，更重要的是以市场为评判菜品优劣的标准，这就使得厨师的目光与胸怀不仅仅局限在一两道菜、三五十平方米的后厨里，而是要走到前厅、走到客人面前，倾听他们的声音。

高级宴请对于厨师对宴席、菜品的设计能力提出了一个高标准严要求，如果使分餐菜既有营养美味又要符合、达到宴会主人在社交方面的目的，这是分餐菜的终极目标。

说它是改变食俗也好，说它是回归更久远的传统也罢，未来的中餐发展，分餐制都是一股暗潮汹涌的力量，从小处讲，它可以改变国人不那么健康的进餐方式，从大处看，也许它会由表及里地冲击到菜品的创意、制作。

本书旨在打造一本“分餐制”的圣经。

两位作者所供职的单位，每年接待国内外贵宾无数，在分餐制领域内是当之无愧的权威。

凭借丰富的经验，他们从食材的选择、烹饪技法、装盘手法、口味特色等将分餐制全面、逐一地解析，犹如一场铺展在读者面前的盛宴，希望可以起到抛砖引玉的作用，借以激发广大“厨艺师”从分餐菜到分餐艺术的创作灵感。

## <<经典分餐菜>>

### 作者简介

赵红斌，高级烹饪技师，中国烹饪大师，国家级评委，高级营养配餐员职业培训师，中国药膳师，餐饮业认定师，国家职业技能鉴定高级考评员，全国政协礼堂餐饮部，行政总厨。

主要荣誉：荣获第五届全国烹饪大赛金牌“优秀厨师”称号，荣获第三届中国药膳烹饪大赛金奖，荣获

<<经典分餐菜>>

书籍目录

冷菜篇 春姿意彩 春夏秋冬 富贵冷头盘 常青冷头盘 三足鼎立 报喜鸟冷头盘 夏威夷海滩  
玉扇冷头盘 热菜篇 怡生海鲜罐 辣烩鲨三宝 酒香鲍鱼 芥末汁海参 鱼翅捞鱼面 荷香竹  
荪翅 金丝藏玉盏 红酒煎鹅肝 裙边牛头方 榄菜蒸鳕鱼 金瓜泰汁虾 肝汁酿鲍菇 锦巢双  
肝 鹅肝烤明虾 奶椒澳带 酸辣鱼皮 鼎煮福寿鱼 剁椒桃仁虾 素浓汤山菌 斋香素鲍 红  
粉烤蜗牛 黑椒小牛扒 葡汁烤海螺 红酒牛仔骨 香蕉鳗鱼卷 双色珊瑚鱼 酒香烤鳗鱼 生熏  
牛腰肉 芝香牛骨髓 茄汁牛腩 茄汁牛腩 竹荪狮子头 鹿筋东坡肉 红梅焗排骨 珍菌香驴肉  
百花焗鸭方 怡香鸭脯 芝麻酥鸭方 富贵白玉鸡 雪蛤南瓜露 草莓山药泥 干贝锅焗豆腐  
胶花娃娃菜 茅台豆尖 金巢海鲜盏汤菜篇 养生功夫汤 滋补龙筋汤 花雕豆腐饺 胶花乌鱼蛋  
汤 椰香云吞 瑶柱金瓜奶油汤

## <<经典分餐菜>>

### 编辑推荐

分餐菜是一种简约的艺术，有着时尚、精致的外衣。  
分餐菜既讲究卫生，又保持着“高贵的血统”。

本书旨在打造一本“分餐制”圣经。

两位作者所供职的单位。

每年接待国内外贵宾无数。

在分餐制领域内是当之无愧的权威。

凭借丰富的经验，他们从食材的选择、烹饪技法、装盘手法、口味特色等将分餐制全面、逐一地解析

。

犹如一场铺展在读者面前的盛宴。

<<经典分餐菜>>

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>