

<<国宴菜-中国驻外大使馆分餐菜点集锦>>

图书基本信息

书名：<<国宴菜-中国驻外大使馆分餐菜点集锦>>

13位ISBN编号：9787534551406

10位ISBN编号：7534551404

出版时间：2006-9

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：王荫曾

页数：144

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>

内容概要

国宾宴席、外交宴请常被人们认为是最高规格的接待，它无论是服务档次，还是菜肴品质都要经过周密的设计。

在外交宴请活动中通常采取“分餐制”，又可称“分餐各客制”，这样既体现服务高档，又能达到文明、卫生、高雅，还能适合大多数外宾的就餐形式。

“分餐制”主菜肴的造型方面体现出微型化，需要把菜肴能在大盘中展示的精湛技艺转化到各客小盘中，使宴请活动更绚丽多彩。

本书是国家特一级厨师、高级技师王荫曾大师的力作，在这方面做了大量的工作。

全书图文并茂地介绍了一百多道国宴菜的制作方法。

作者简介

王荫曾，1945年出生，江苏盐城人，中国共产党党员，国家特一级烹调师、高级技师。现任江苏悦达国际大酒店顾问，江苏省烹饪协会顾问，江苏省食品学校、扬州大学旅游烹饪学院兼职教授，中华人民共和国外交部厨师考试专家委员会委员。

曾担任盐城市烹饪协会副会长，江

<<国宴菜-中国驻外大使馆分餐菜点集锦>>

书籍目录

前菜精点 奇异果沙律龙虾 木瓜酱蘸龙虾 沙律鲍脯 沙律明虾鱼子酱 沙律香橙盅 麻油基围虾
 沙律香芒虾 沙律黄桃虾 沙律凤梨虾球 沙律鲜芦虾 清炸鲜鱿鱼 日式花枝炸 培根鲜贝串
 沙律生菜拌蟹肉 凤梨海鲜盅 煎烹百花鸡 烟熏油浸凤腿 甘草当归醉凤腿 锅贴烤鸭方 文武鸭
 卷 烟熏牛蛙腿 吉士夹猪排 菠萝蜜香肉脯 果味熘仔排 牛腱凉糕 果味鱼丝盅 丁香生花 橙
 香蝴蝶鱼片 沙茶鱼片 草莓香芒鱼卷 鲜嫩素白鸡 挂炉烤素鸭 三丝素烧鹅 金杯水果松 双冬
 素跑蛋 锅塌素彩蛋 野香百叶卷 豆酥凉茄 干烧冬笋 松仁腐皮卷 鱼红瓜香 蚕蛹豆腐 沙律
 拌三色 焯菜 春蚕吐丝 红油双笋 萝卜白菜卷 迎客松 岁寒三友 竹报平安 神游探底 迎
 宾花篮 情趣 椰林风情 指日可待 寿鸟迎春 春明锦绣 彩蝶起舞 七彩玫瑰拼 国色天香 荷
 塘月色 福如东海 寿比南山 花蝶展翅 争奇斗艳 锦绣山河 花团锦簇 锦鸡鸣春 称心如意
 虹 扇舞 张灯结彩 椰盅炖官燕 木瓜川贝燕 冰糖炖官燕 银杏红枣燕 金珠炖官燕 椰汁紫米
 燕 山药哈士蟆 木瓜杏仁豆腐 蜜汁浸糍粑 野香藕粉圆 香麻甜酒酿 蜜汁糯米酿红枣 奶香锅
 饼 甘蔗虾 沙律香杏虾卷 蜜桃沙律虾卷 锅贴酥皮鱼 杏片鳗鱼筒 酥皮三文鱼 瓜仁面包鸡
 威化百花卷 火腿茸蛋糕 鲜橘汁凉糕 腊味芋头糕 红豆椰汁糕 桃仁蒸粉糕 宫廷豌豆黄 火鸡
 糯米卷 纸杯马拉糕 红梅花糕 碧绿官帽饺 水晶石榴包 水晶鱼翅饺 鱼翅烧卖 虾仁烧卖 杏
 仁小布丁 贝壳酥饼 拆烧酥角 薄饼如意卷 酥脆杏仁片 鸳鸯酥盒 麻仁葱花酥 包角樱花酥
 山药萝卜饼 软皮烧饼 水果酥盏 糯米瓜仁筒 杏片枇杷筒 蜂窝芋泥角 蛋煎千丝球 吉士海鲜
 盏 糯米肉松腐皮卷 吐司虾多包 南瓜蓉派 咖喱鸡丁派 糯米咸水角 凤梨雪花盏 脆皮鲜果球
 香煎莲藕饼 夹沙铜锣烧 奶油西饼 豆沙洋芋枣 香杏酥片 中式咖喱牛肉派 沙律土豆球 麻
 仁糯米枣 八宝香芋饼 鹅肝酱饼干 沙律蛋饼干 蛋片鱼子酱 吐司鹅肝酱珍肴美饌

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>