

<<雅致分餐菜>>

图书基本信息

书名：<<雅致分餐菜>>

13位ISBN编号：9787538850567

10位ISBN编号：7538850562

出版时间：2006-7

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：赵红滨

页数：111

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>

## <<雅致分餐菜>>

### 内容概要

在如今的餐饮市场上，用餐的形式多种多样，有桌餐、自助餐、冷餐酒会，还有分餐……分餐菜单的编排要根据正常客人的食量，以及中、西、南、北风味的合理组合。

以我个人的经验，首先要给每位客人准备两种以上的开胃小菜，它既可以调节气氛，又可以打开食欲；然后在上菜前要给客人准备咸、甜的餐前面包。

以备客人饮酒前食用。

分餐的第一道菜肴是每人一份精美简洁的冷盘，根据宴会标准的要求，厨师可以用不同的原料，拼摆成不同的图案。

21世纪是一个高速发展的年代，我们提倡健康、节能、环保，随着人们自身素质的不断提高，吃已经逐渐转化成一种品味，分餐无论在哪方面都是一种发展趋势，本书中的菜肴对您能有所帮助和启发。

## <<雅致分餐菜>>

### 作者简介

赵红滨，1968年生，北京人，大学专历。  
中国烹饪协会会员，北京烹饪名师，中餐烹饪技师，中国药膳师，营养配餐师。  
现就读北京教育学院餐饮管理系。  
赵红滨1987年毕业于北京古城烹饪专业学校。  
20世纪80年代末进入台湾饭店任厨师，师从香港名师。  
后在多家酒楼和酒店担任厨师长，并曾被建国饭店京汇管理公司聘为技师顾问。  
赵红滨擅长中餐、西餐冷、热菜的烹调，注重中西菜式的搭配，在全国政协礼堂工作期间，烹制的特色分餐菜肴受到了一致好评。  
他曾在《中国烹饪》、《中国食品》和《餐饮世界》发表多幅作品和文章。

## &lt;&lt;雅致分餐菜&gt;&gt;

## 书籍目录

头盘编春夏秋冬梅兰竹菊迎宾冷头盘吉庆冷头盘富贵冷头盘常青冷头盘什锦冷头盘龙虾冷头盘素斋冷  
 头盘法式冷头盘鲜三文鱼冷头盘烟三文鱼鸡肉批冷头盘汤羹编一品龙筋汤胶花玉茸汤竹笋鱼圆汤汽锅  
 养元汤柠檬乌鱼蛋汤奶油金瓜汤酥皮山菌汤冬茸官燕羹翡翠雪蛤羹文丝鱼翅羹鲜虾粟茸羹双色太极羹  
 热蔬编金丝藏玉盏金耳烩鱼翅黄焖桂花翅沙茶青边鲍元鲍烧鳗舌双色海中宝芙蓉烩三宝坛烩八珍虫草  
 参方葱烧双参辽参羊肚菌鲍汁鲨鱼皮玉龙瑶柱脯奶汁烧海螺法汁煸生蚝计司龙虾仔丝网海鲜卷酥皮东  
 星斑千岛银鳕鱼日禾烤蝶鱼鳕鱼狮子头锡纸三珍鱼比萨烤大虾香杏石榴虾玉环水晶虾三色炒虾仁鲜虾  
 炒牛奶凤冠酿玉环金丝鲷鱼盏双味菊花鱼浓汤鱼云鼎煮多春鱼泰汁鱼肉批红花鱼茸蛋金牌烤河鳗蜜椒  
 脆鳝球雪山鳝糊法式烤蜗牛鳄掌烧鹿筋玉笔烩驼峰三色炒驼峰笙衣驼掌鼎煮羊排沙律脆鹿柳美极鹿寸  
 骨南乳黑山羊培根煎牛扒香芹煎牛柳红烧牛舌西汁牛肉鲍汁猪柳卷百结红烧肉冬菜宝塔肉罐焖香肉花  
 江香肉红酒煎鹅肝鹅肝烟肉卷罐焖三宝鸭鲍汁鸭舌百花酿鸡脯榛蘑炖火鸡玉环竹荪蛋雀巢素三鲜一品  
 猴头菇计司煸什蔬龙须烩双耳素鲍金针卷合味火龙果莲子扣金瓜奶香娃娃菜扇形素烩浓汤山菌魔芋素  
 烧红花口袋豆腐什锦山菌养生时蔬鸳鸯素鲍金汤素燕点心编喜获丰收硕果累累花开富贵宫廷凉点三色  
 猫耳朵鲜鱼子酱烤饼雪菜棒渣饭彩椒咖喱饭翡翠鱼面酸汤双色饺桂花汤圆西柠芦荟香芋南瓜露雪耳海  
 底椰

<<雅致分餐菜>>

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>