

# 川味筵席火锅



[川味筵席火锅\\_下载链接1](#)

著者:乔学彬

出版者:北京出版社

出版时间:1999-03

装帧:平装

isbn:9787200035865

作者介绍:

目录: 目 录

川菜说略

序

川味筵席

一、筵席知识

(一) 筵宴的内涵

(二) 酒与筵宴的关系

(三) 筵宴的发展

二、川式筵席特征

(一) 社交性

(二) 艺术性

(三) 规范性

三、筵席服务与摆设艺术

(一) 美境美器

(二) 摆台艺术

(三) 筵宴服务

四、古今川式筵席种类

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| (一)          | 古代筵宴种类               |
| (二)          | 现代筵宴种类               |
| 五、川式筵席席单组合设计 |                      |
| (一)          | 席单设计特征               |
| (二)          | 席单设计原则               |
| (三)          | 川式筵席格式设计和名称说明        |
| 六、川式筵席席单设计实例 |                      |
| (一)          | 传统筵席席单               |
| (二)          | 现代筵席席单               |
| 川味火锅         |                      |
| 一、火锅设备       |                      |
| (一)          | 热源炉的选择               |
| (二)          | 锅的选择                 |
| 二、火锅原料选择及加工  |                      |
| (一)          | 制卤汁所需的调味料            |
| (二)          | 烫煮原料的选择加工            |
| 三、火锅味碟调制     |                      |
| (一)          | 蛋清油碟                 |
| (二)          | 香油素碟                 |
| (三)          | 蒜泥油碟                 |
| (四)          | 蚝油碟                  |
| (五)          | 豆瓣酥油碟                |
| (六)          | 泡包椒碟                 |
| 四、火锅卤汁调制     |                      |
| (一)          | 白味卤汁调制               |
| (二)          | 红味卤汁调制               |
| 五、火锅实例介绍     |                      |
| (一)          | 传统型                  |
| (二)          | 改良型                  |
| (三)          | 药膳滋补型                |
| 后记           |                      |
| . . . . .    | <a href="#">(收起)</a> |

[川味筵席火锅\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[川味筵席火锅\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[川味筵席火锅\\_下载链接1](#)