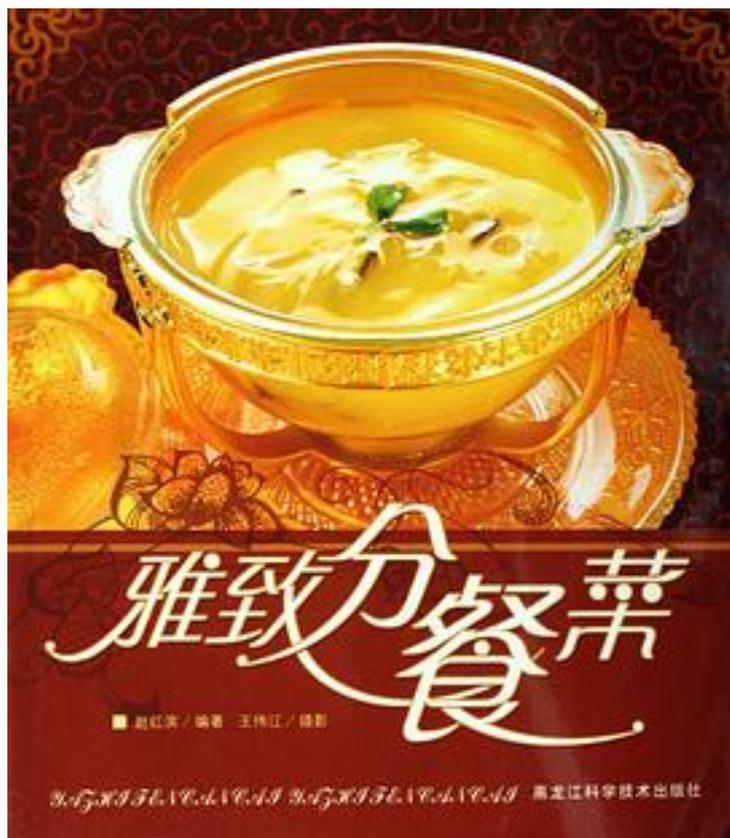


# 雅致分餐菜



[雅致分餐菜\\_下载链接1](#)

著者:赵红滨

出版者:黑龙江科学技术出版社

出版时间:2006-7

装帧:简装本

isbn:9787538850567

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，分餐无论在哪些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。

作者介绍:

目录:

[雅致分餐菜\\_下载链接1](#)

标签

菜谱

宴会

评论

-----  
[雅致分餐菜\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[雅致分餐菜\\_下载链接1](#)