

# 国宴菜-中国驻外大使馆分餐菜点集锦



[国宴菜-中国驻外大使馆分餐菜点集锦 下载链接1](#)

著者:王荫曾

出版者:江苏科学技术出版社

出版时间:2006-9

装帧:平装

isbn:9787534551406

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。

作者介绍:

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。

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  
果味熠仔排  
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  
锅塌素彩蛋卷  
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  
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  
奶香锅饼  
甘蔗虾  
沙律香杏卷  
蜜桃沙律卷  
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  
红梅蛋糕  
碧绿水晶帽  
水晶鱼翅包  
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  
珍肴美馐

• • • • • (收起)

[国宴菜-中国驻外大使馆分餐菜点集锦\\_下载链接1](#)

## 标签

国宴---食文化外交

## 评论

-----  
[国宴菜-中国驻外大使馆分餐菜点集锦\\_下载链接1](#)

## 书评

-----  
[国宴菜-中国驻外大使馆分餐菜点集锦\\_下载链接1](#)