

<<餐厅时尚造型凉菜>>

图书基本信息

书名：<<餐厅时尚造型凉菜>>

13位ISBN编号：9787122140234

10位ISBN编号：7122140237

出版时间：2012-8

出版时间：化学工业出版社

作者：朱永波，陈达波，许一祥 主编

页数：90

字数：100000

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>

## <<餐厅时尚造型凉菜>>

### 前言

离《中国现代餐饮成功50例》《开一家火爆酒楼》《火爆酒楼精品凉菜》《餐厅厨房管理细节》《餐厅楼面管理细节》等餐饮专业管理书籍和系列菜谱出版已有5年多时间了，期间好多同行好友不断提醒和询问何时能有新作品出版，几乎快要让他们失望了，由于整天忙于餐饮琐事，一度也没有时间静下心来整理和编写更多更适合市场和专业厨师的书籍。

偶然的会与化学工业出版社编辑一聊即拍，计划出版一整套当今酒店餐饮实用图书《餐饮赢家》系列，包括餐饮管理和厨艺菜谱，把自己这几年的行业积累和沉淀忙里偷闲落笔梳理，一边安排合作酒店总厨和厨师长把他们最受客人称道的菜品整理出来，一边请专业菜品摄影师好友到酒店餐厅现场拍摄，工作之余我们编写了菜谱文本，就这样《时尚分餐菜与高利润热菜》《餐厅时尚造型凉菜》《创意盘头与果酱围边》《餐厅特色风味小吃》四本书逐渐成型。

每个分册精选了约8款餐厅畅销实用的菜品并尽可能细化，让广大专业厨师看完书就能操作和运用。

期间文稿我们亦几经修改，最终定型成集。

在此我们要特别感谢默默工作在厨房一线的同事，是他们让我们有机会把当下合作酒店餐厅最火爆的菜品结集成册与全国的厨艺同行分享；也要感谢与我们合作多年的酒店老板们，是他们给了我们专业厨师施展才艺的平台；更要感谢菜品的专业摄影师石朝红、詹敬林、解德源等诸位好友的友情拍摄，是他们用最专业的镜头将我们厨师制造的瞬间美味变成了永恒的记录，与全国餐饮厨艺同行一起分享一起提升，在此我们深表谢意。

做餐饮没有最好，我们追求更好，力争做餐饮赢家。

由于水平有限，几个分册编写过程中错漏在所难免，还望全国餐饮同仁多包涵。

书中所录菜品均在我们合作酒店热卖中，是经过客人消费认可的畅销菜品，我们力求突出菜品的实用性，菜品构思力求简洁明快和一目了然，不华而不实，不哗众取宠，真正让广大厨师从菜品中找到感觉并有所启发，这是我们编写《餐饮赢家》系列图书的终极目标。

我们愿意更好地为广大厨师同行服务，为餐饮企业服务，为餐饮行业服务。

## <<餐厅时尚造型凉菜>>

### 内容概要

《餐饮赢家：餐厅时尚造型凉菜》分爽口素菜、美味荤菜和鲜香水产三部分介绍近90例中餐凉菜的制作，所选品种均为时下酒店最受食客欢迎的凉菜品种，特色突出、造型巧妙，简单实用，可帮助初中级厨师扩大创意空间，丰富凉菜品种，你也可以成为凉菜明星。

## <<餐厅时尚造型凉菜>>

### 作者简介

朱永松，中国药膳大师，高级营养师，淮扬菜技师，国资委商业饮食服务发展中心专家委员，中国民促会饮食文化委员会副秘书长，北京儒苑世纪餐饮管理中心总经理，《赤子》杂志餐饮文化部主任，《中国运河网》美食旅游部主任，中国餐饮赢家公益大讲堂主创发起人，编写了《中国现代餐饮成功5例》、《开一家火爆酒楼》、《餐厅厨房管理细节》、《餐饮营销管理细节》、《酒店服务管理细节》等专业图书3余本，被誉为“世纪儒厨”。

<<餐厅时尚造型凉菜>>

书籍目录

爽口素菜

- 千层黄瓜
- 黄瓜花蘸酱
- 冰醋萝卜卷
- 蘸酱时蔬卷
- 马家沟芹菜蘸酱
- 蔬菜沙拉
- 香辣菜心
- 苦菊手卷
- 松仁茉莉花拼乳瓜
- 西柚淮山凉瓜
- 农家拌紫茄
- 捞汁香拌金虫草
- 巧手拌菜
- 芥末白菜墩
- 洪景一口茄
- 五彩人生
- 养生三蔬
- 双味山药
- 橙汁山药
- 奶香芋糕
- 西宁小萝卜
- 开胃三色豆
- 迷你小黄瓜
- 清香野菜碎
- 素鲍草莓鱼子酱
- 榄菜鲜蚕豆
- 赤椒脆蚕豆
- 桂花鲜天麻
- 桂花酱鲜天麻
- 奇妙苦瓜舟
- 黑椒茶树菇
- 榄菜鸡腿菇
- 江南烤菜心
- 剁椒白灵菇
- 虾子香菇
- 紫薯沙拉
- 养颜三味碟
- 开胃合拼
- 椰汁什锦盅

.....

- 美味荤菜
- 鲜香水产

<<餐厅时尚造型凉菜>>

<<餐厅时尚造型凉菜>>

章节摘录

插图：

## <<餐厅时尚造型凉菜>>

### 编辑推荐

《餐厅时尚造型凉菜》编辑推荐：菜品均来自多家餐厅热销品种，绝对真实可靠。流行品味，简洁造型，上午学下午用，当天就能见效益。

<<餐厅时尚造型凉菜>>

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>