

<<餐厅特色风味小吃>>

图书基本信息

书名：<<餐厅特色风味小吃>>

13位ISBN编号：9787122140210

10位ISBN编号：7122140210

出版时间：2012-8

出版时间：化学工业出版社

作者：朱永松，林妮，杨荣华 主编

页数：82

字数：90000

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>

<<餐厅特色风味小吃>>

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80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。

<<餐厅特色风味小吃>>

内容概要

《餐厅特色风味小吃》分蒸点、煮点、煎烙点、炸点、烤点和冰点六部分介绍近80例面点小吃的制作，所选品种均为时下酒店最受食客欢迎的特色风味面点小吃，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，丰富小吃品种，你也可以成为小吃明星。

《餐厅特色风味小吃》由朱永松、林妮、杨荣华主编。

<<餐厅特色风味小吃>>

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50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30余本，被誉为“世纪儒厨”。

<<餐厅特色风味小吃>>

书籍目录

特色蒸点

凤尾水晶包
鱼子水晶包
鲍鱼烧卖
翡翠烧卖
荠菜烧卖
茴香肉丁蒸饺
橙汁角
糖三角
黄瓜海螺蒸饺
水晶虾饺

特色煮点

三色猫耳面
鲜虾小云吞
风味回勺面
芸豆蚬子面
海鲜八宝拌面
绿豆莲子粥
上海大馄饨

一品淮饺
葱油拌面

特色煎烙点

明酥干层饼
风味红糖饼
五香芝麻饼
香糯芝麻饼
健康蔬菜饼
黄金条
芥菜锅贴
火腿夹馍
驴肉酥饼
香甜玉米饼
西葫芦软饼
蟹肉黄金饼
小虾糊饼
乡村葱油饼
火腿干层饼
韭菜素合子
京东肉饼
豆腐锅贴
香葱煎包
生肉煎饺
三色蟹柳饼
尖椒鱿鱼锅贴
香煎粟米饼

<<餐厅特色风味小吃>>

野菜猪肉馅饼

特色炸点

炼乳水果春卷

菠萝奶黄酥

海棠酥

象形刺猬酥

榴莲酥

萝卜酥饼

木瓜酥

野菜脆皮卷

西式豆沙排

芝麻萝卜酥

象形南瓜饼

豆沙脆皮卷

特色烤点

奶酪蛋糕

咸蛋酥

菠萝酥

天鹅泡芙

抹茶餐包

毛毛虫面包

孔雀菊花酥

奶油水果包

菠萝餐包

蓝莓塔

雪山飞狐

酥皮蛋挞

黄桥烧饼

特色冰点

三色凉点

凉瓜汤圆

提拉米苏

咖啡冰糕

水果慕斯

四喜果珍

巧克力布丁

香芋布丁

<<餐厅特色风味小吃>>

章节摘录

插图：

<<餐厅特色风味小吃>>

编辑推荐

《餐厅特色风味小吃》编辑推荐：风味小吃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。

<<餐厅特色风味小吃>>

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>