

北京饭店菜点丛书



8

● 程清祥 主编

北京饭店的

# 西餐菜点

滕文元 于庆明



# 北京饭店的西餐菜点

滕文元 于庆明

经济日报出版社

# 北京饭店的西餐菜点

滕文元 于庆明

## 北京饭店菜点丛书之八

程清祥 主编

中国市场出版公司编

经济日报出版社出版

北京新华书店发行

轻工业出版社印刷厂印刷

850 × 1168 毫米 32 开本 8 印张 215 千字

1988 年 10 月第 1 版 1988 年 10 月第 1 次印刷

印数 1—11000

ISBN 7—80036—081—4/Z·34

定价：6.25 元

# 北京饭店菜点丛书

主编：程清祥  
(北京饭店总经理)

编辑顾问：陈胜昌  
(中国社会科学院副编审)

## 北京饭店的饮食与烹调技术

程清祥 陈胜昌

## 北京饭店的四川菜

黄子云 张志国  
(特级厨师)(特级厨师)

## 北京饭店的广东菜

康辉 王志坚  
(特级厨师)(特级厨师)

## 北京饭店的淮扬菜

竺恒丰 郑秀生  
(特级厨师)(厨师)

## 北京饭店的谭家菜

**彭长海**

(特级厨师)

## 北京饭店的素菜

林月生  
(特级厨师)

## 北京饭店的面点

郭文彬  
(特级点心师)

## 北京饭店的西餐菜点

滕文元 于庆明  
(特级厨师)(总厨师长)

## 北京饭店的日本菜点

程清祥 邹志源  
(特级厨师)

## 北京饭店的宴会

## 作者简介



滕文元，1918年生，浙江定海市人。北京饭店西餐特级厨师。1931年，在上海美国花旗总会就师西餐名厨俞金福，后在

多处高级饭店任西餐厨师、厨师长。擅长法、英式菜点，技艺高超，风格独特，1956年到北京饭店工作，多次到国宾馆、大会堂和在本店为来访国宾烹任西餐、组织宴会，到大使馆上门服务，受到多方面赞赏。

于庆明，1935年生，山东烟台人。17岁起在大连做西餐学徒，1956年来北京饭店工作，现任北京饭店西餐总厨师长。曾创制西餐冷菜“北京饭店沙拉”。组织西餐宴会经验丰富，技艺高超，并经常为外国领导人和各界知名人士设计和组织制作祝寿大蛋糕，得到很高评价。1985年曾到法国进修西餐制作技艺。







邓小平同志与作者滕文元同志握手





沙发鸡

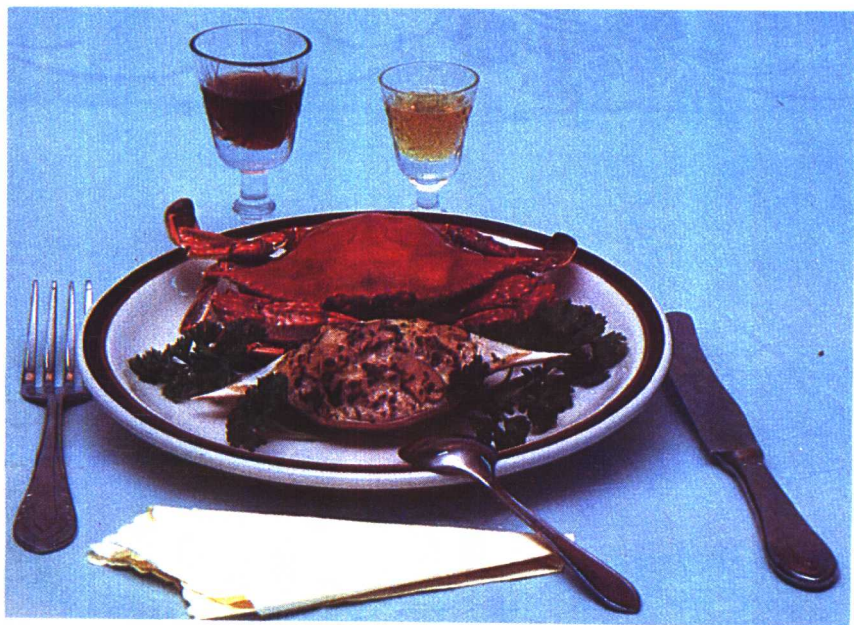


青椒烤鸡





虾仁鱼排



烤蟹盖



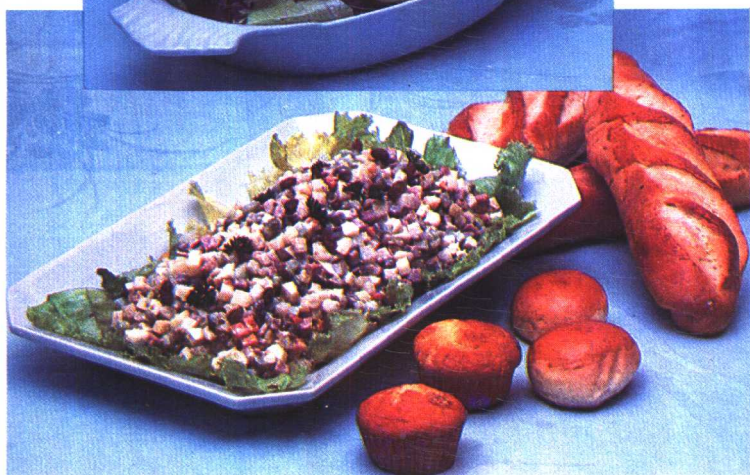
美式鸡沙拉



紫菜丝沙拉



虾仁沙拉



北京饭店沙拉

牛尾汤



奶油鸡茸汤



煎烤鱼串



海鲜根排







各样点心



巧克力树根





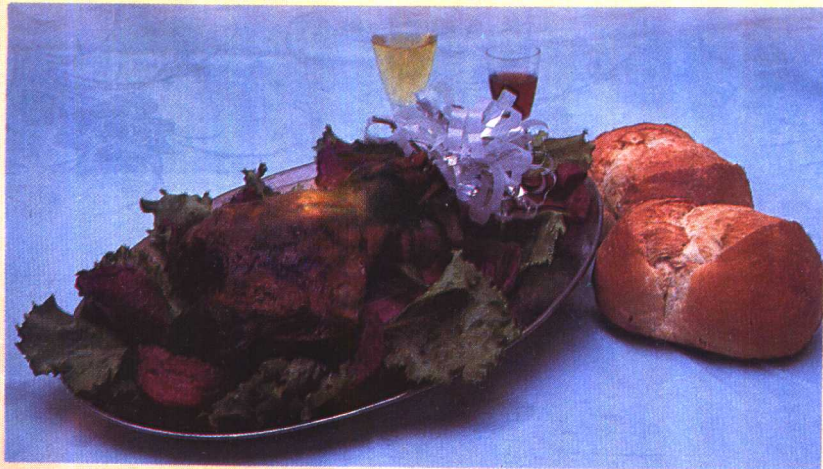
各式麦面包



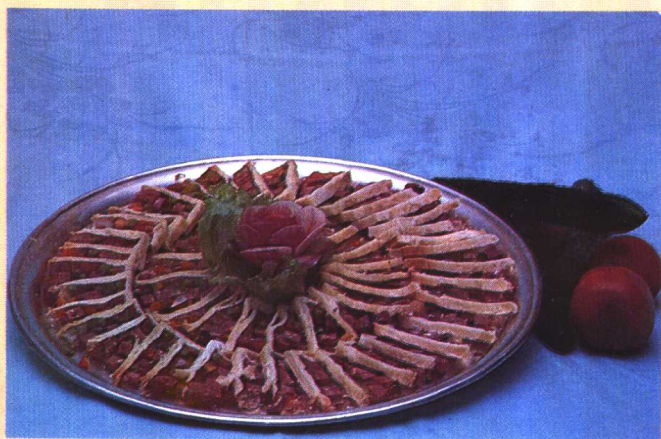
起酥大饼



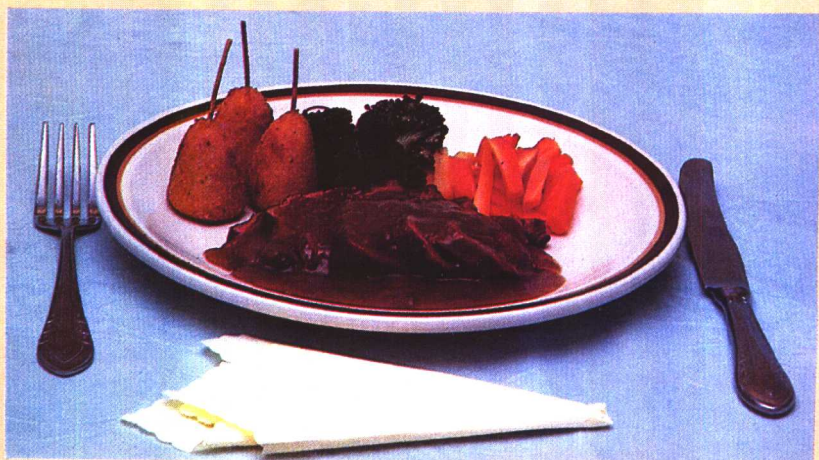
烤羊腿



火腿根排



烤牛里脊



# 目 录

第一章 西餐在中国的传播 .....	(3)
一、西餐的主要流派 .....	(3)
1. 法国菜 .....	(3)
2. 英国菜 .....	(4)
3. 美国菜 .....	(5)
4. 意大利菜 .....	(5)
5. 俄式菜 .....	(6)
6. 德国菜 .....	(6)
二、西餐在中国的传播 .....	(6)
1. 西餐传入中国的两个阶段 .....	(6)
2. 1949 年以后, 西餐的发展 .....	(8)
三、西餐与中餐的比较 .....	(8)
1. 西餐的文化特点 .....	(9)
2. 西餐的餐饮形式 .....	(10)
3. 西餐的烹调特点 .....	(11)
第二章 北京饭店的西餐: 历史和现状 .....	(13)
一、经营西餐的悠久历史 .....	(13)
二、建国后西餐的继续发展 .....	(14)
1. 西餐烹调力量的加强 .....	(14)
2. 俄式菜的发展 .....	(14)
3. “文革”以后西餐的发展 .....	(14)
三、北京饭店的西餐名菜点 .....	(15)

1.北京饭店西餐的特点	(15)
2.北京饭店的西餐名菜点	(16)
第三章 北京饭店的西餐宴会	(18)
一、西餐宴会的种类	(18)
1.宴会的概念	(18)
2.宴会的种类	(18)
二、北京饭店的西餐宴会	(19)
1.豪华晚宴(高级宴会)	(19)
2.家庭晚宴	(20)
三、北京饭店的西餐酒会	(21)
1.西餐酒会的一般做法	(21)
2.北京饭店西餐酒会的方式和菜单	(21)
四、北京饭店的西餐冷餐会	(23)
1.冷餐会的方式和特点	(23)
2.北京饭店西餐冷餐会的两种形式和菜单	(24)
五、北京饭店的茶点会	(26)
1.茶点会的一般情况	(26)
2.北京饭店茶点会菜单	(26)
第四章 西餐的原料和制作方法	(27)
一、西餐的原料	(27)
1.主要原料和基本配料	(27)
2.原料的选择和初加工	(28)
二、西餐的基础汤	(29)
1.牛肉汤	(30)
2.牛肉清汤	(30)
3.鸡汤	(31)
4.鸡清汤	(31)
5.鲜鱼汤	(32)
6.奶油汤	(32)
7.西红柿汤	(33)