

科技部“十一五”大城市
营养配餐产业化标准科研项目系列丛书

金丰团膳菜点

主编：杨铭铎 宋子刚

中国商业出版社

科技部“十一五”大城市
营养配餐产业化标准科研项目系列丛书

金丰团膳菜点

主编：杨铭铎 宋子刚

中国商业出版社

图书在版编目(CIP)数据

金丰团膳菜点 / 杨铭铎, 宋子刚主编. —北京:
中国商业出版社, 2010.6
(科技部“十一五”大城市营养配餐产业化标准科研项目系列丛书)
ISBN 978-7-5044-6895-6

I. 金… II. ①杨… ②宋… III. ①菜谱 ②面点
IV. TS972.182.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 102774 号

责任编辑 常 勇

*

中国商业出版社出版发行

010-63180647 www.c-cbook.com

(100053 北京广安门内报国寺 1 号)

新华书店总店北京发行所

北京市媛明印刷厂印刷

* * * * *

787×1092 毫米 1/16 12.5 印张 160 千字

彩插 1 印张

2010 年 6 月第 1 版 2010 年 6 月第 1 次印刷

定价:58.00 元

* * * * *

(如有印装质量问题可更换)

编写委员会

主 编：杨铭铎

金丰餐饮“科技部十一五大城市营养配餐产业化标准科研项目”顾问

黑龙江商学院常务副校长、黑龙江省科协副主席、中国中式快餐博士后科研基地主任



杨铭铎，男，汉族，1956年3月生，博士、教授、留日学者，国务院特殊津贴专家，黑龙江省青年突击手，黑龙江省优秀博士后，辉煌60年中国餐饮业杰出人物。曾任黑龙江商学院旅游烹饪系副主任、主任，黑龙江商学院副院长，哈尔滨商业大学副书记、副校长；黑龙江省旅游学科带头人；现任黑龙江省科学技术协会副主席，哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心博士后科研基地主任，哈尔滨商业大学旅游管理、食品科学硕、博士生导师。

杨铭铎曾做过厨师，当过工人；从事烹饪、餐饮高等教育近30年，以“食”为核心，涉及制冷工程、食品科学与工程、烹饪科学与技术、中式快餐、饮食美学、餐饮与旅游管理等领域，现已在国内外学术刊物上发表学术论文315篇，主编（审）教材、著作58册（套），完成中国博士后基金项目“饮食美学及其在餐饮企业产品创新中的应用研究”、国家社会科学基金项目“现代餐饮企业创新系统的体系构建”、黑龙江省哲学社会科学规划项目“饮食美学研究”、国家人事部留学人员择优资助项目“中式快餐产业化示范工程”、国家教育部人文社会科学研究“十五”规划项目“中国餐饮企业发展研究”等国家、省部级科研项目49项，在研国家人事部基金项目“21世纪中国餐饮人才国际化战略研究”、商务部基金项目“基于阶段定位与趋势预测的中国快餐业发展对策研究”等国家、省部级科研项目5项。多次获得省部级各种奖励。兼任黑龙江省政协七、八届委员、九、十届常委，科技组组长，省政协特邀信息顾问，国际饮食文化研究会委员，中国烹饪协会常务理事、专家工作委员会副主任、快餐专业委员会顾问，餐饮业国家级一级评委，中国职业教育学会教学指导委员会常务理事、旅游烹饪专业研究会主任，黑龙江省欧美同学会商会会长、博士学术研究会副会长、商务策划咨询协会会长，黑龙江省餐饮烹饪协会、饭店协会、职业技术培训学会、食品工业协会副会长，黑龙江省食文化研究会名誉副理事长，广东顺德市政府、云南省烹饪协会特邀顾问，黑龙江省旅游集团股份有限公司、黑龙江省北大荒丰缘集团有限公司独立董事，中国人民解放军军需大学、河南工业大学、河北科技师范学院、哈尔滨工程大学、黑龙江大学、哈尔滨学院、四川烹饪高等专科学校、顺德职业技术学院客座教授，《食品科学》、《中国食品》编委，《商场现代化》高级顾问等多项学术兼职。

主 编：宋子刚

金丰餐饮“科技部十一五大城市营养配餐产业化标准科研项目”带头人

北京金丰餐饮有限公司董事长



宋子刚，男，汉族，1964年5月18日出生，硕士，EMBA高级经济师。1980年入伍，上校军衔，先后荣立“二等功”一次、“三等功”三次；先进事迹曾被《解放军报》、《解放军文艺》连载刊登并获全军优秀“共产党员”荣誉称号。2000年转业进入北京团餐领域，2005年8月1日创办北京金丰餐饮有限公司。

毕业于黑龙江商学院旅游烹饪系，特别得到恩师哈尔滨商业大学副校长杨铭铎教授的培养与精心指导。从事烹饪工作20余年，涉及国家党政军机关接待管理、野战部队营养配餐、战时摩托化部队配餐、航空食品配餐、大型企业与大型活动营养配餐等领域。先后在《中国烹饪》、《中国食品》刊物上发表学术论文30余篇。主编《金丰团膳营养配餐指南》、《金丰团膳服务实战100例问答》、《金丰团膳中英文菜谱800例》等著作。

2008年1月主持科技部“十一五”大城市营养配餐产业化标准科研带头工作，励志中国团餐行业标准的制定。2008年8月北京奥运会负责奥运总指挥部、北京市政府、首都国际机场等国家重要机关餐饮服务，受到奥运总指挥部、北京市委市政府的通令表彰。2009年5月开创出版了中国饮食行业第一份以团餐为主题的刊物——《金丰团膳报》。2009年10月负责国庆阅兵供餐工作，受到公安部、首都机场等单位的通令表彰。2010年北京金丰餐饮有限公司被中国烹饪协会评为“2009年度中国快餐50强企业”、“中国快餐知名品牌”。

金丰团膳就餐环境



金丰宴会厅



金丰自助厅



金丰零点厅



金丰美食广场



金丰户外冷餐会



金丰室内冷餐会

金丰团膳菜品

金丰团膳早餐图片



金丰团膳午餐图片



金丰团膳晚餐图片



金丰团膳宴会菜品



金丰御膳官燕



金丰御膳南非贡鲍



金丰御膳鸡煲翅



金丰极品小米辽参



金丰御膳宫廷
点心八件



金丰大顺咖喱皇炒蟹

金丰团膳宴会菜品



金丰大顺迷你
养颜什锦羹



金丰英蓝钵酒鹅肝酱
板煎神户牛肉



金丰极品佛跳墙



金丰英蓝香煎银鳕鱼



金丰御膳养颜滋补螺片



金丰御膳金芥汁
香煎多宝鱼

金丰团膳宴会菜品



金丰大顺豆酥雪菜
蒸东星斑



金丰鲍汁扣鹅掌



金牌金丰涮鲍



金丰大顺芥末虾球



金丰栗子烧白菜



金丰鲜香蔬菜牛肉卷

金丰团膳风味小吃



金丰豆汁焦圈咸辣丝



金丰褡裢火烧



金丰老北京炸酱面



金丰驴打滚



金丰凤凰卷



金丰蚵仔煎

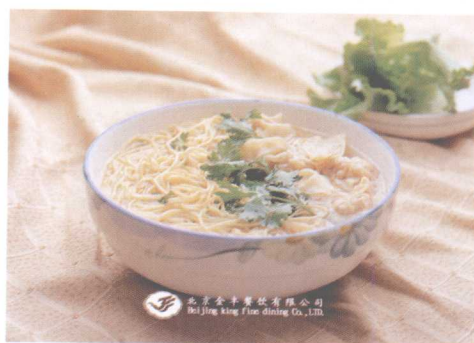
金丰团膳风味小吃



金丰豌豆黄



金丰艇仔粥



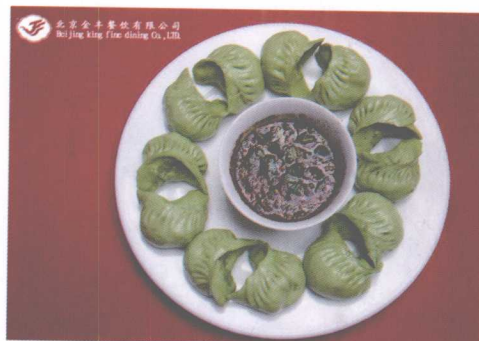
金丰云吞面



金丰油豆腐线粉汤



金丰澳门青菜汤



金丰碧绿菠菜饺

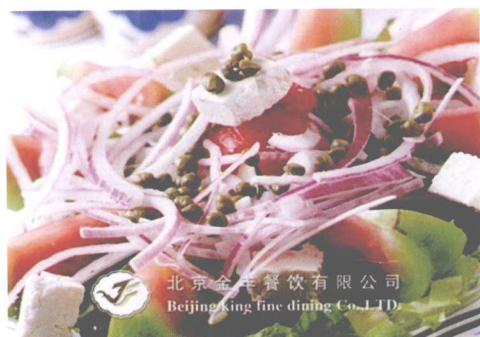
金丰团膳西餐菜点



金丰迷你比萨



金丰果蔬鸡腿肉



金丰鲜香蔬菜沙拉



金丰水果蛋挞



金丰甜点拼盘



金丰西餐套餐系列

金丰团膳主食



金丰盘丝饼



金丰三鲜豆腐脑



金丰菠萝包



金丰五谷面食

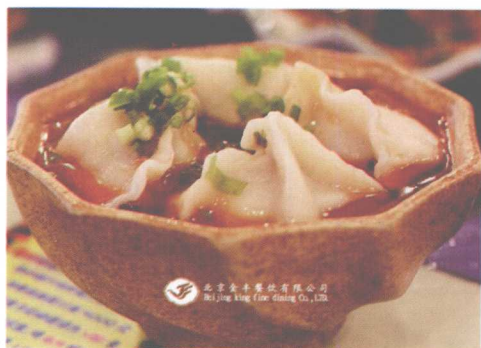


金丰特色蒸制主食



金丰特色地方早茶

金丰团膳主食



金丰钟水饺



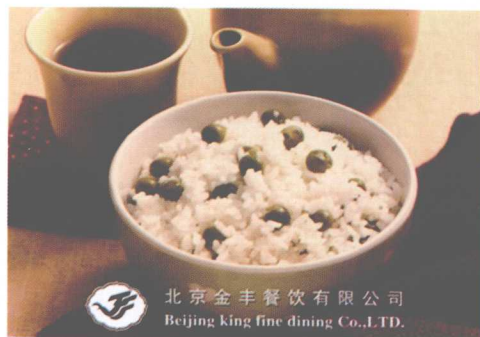
金丰朝鲜冷面



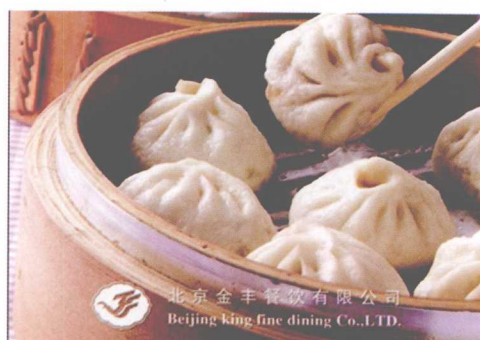
金丰双肠热狗皇



金丰土豆饼



金丰养生绿豆饭



金丰鲜肉包

顾问委员会



金丰餐饮“科技部十一五大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
中国科技部农村司处长 蒋茂森



金丰餐饮“科技部十一五大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
国家科学技术委员会（北京）农村处处长
马金旺



金丰餐饮“科技部十一五大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
卫生部首席营养专家 赵霖



金丰餐饮“科技部十一五大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
解放军总医院营养科研究院教授 鲍善芬



金丰餐饮：“科技部十一五大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
人力资源和社会保障部技能培训处处长 侯玉瑞



金丰餐饮：“科技部十一五大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
中国农业大学副校长教授 李里特



金丰餐饮“科技部十一五大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
国家首席食品安全专家 钱和



金丰餐饮“科技部十一五大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
北京农林科学院副院长 苏建通



金丰餐饮“科技部十一大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
国家蔬菜工程技术研究中心主任 许勇



金丰餐饮“科技部十一大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
国家蔬菜工程技术研究中心主任 李武



金丰餐饮“科技部十一大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
北京市饮食行业协会培训部主任 王云



金丰餐饮“科技部十一大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
中国肉类食品综合研究中心主任 王守伟



金丰餐饮“科技部十一大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
北京市水产科学研究所主任 王顺



金丰餐饮“科技部十一大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
中国农业大学食品科学与营养
工程学院教授 廖小军



金丰餐饮“科技部十一大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
国家蔬菜工程技术研究中心专家 何洪巨



金丰餐饮“科技部十一大城市营养配餐
产业化标准科研项目”顾问
国家蔬菜工程技术研究中心专家 宋曙晖