



国际菜谱

INTERNATIONAL

COOKBOOK

北京友谊宾馆《国际菜谱》编写组
科 学 普 及 出 版 社



国际菜谱

INTERNATIONAL COOKBOOK

北京友谊宾馆《国际菜谱》编写组

科学普及出版社

内 容 提 要

这本《国际菜谱》是亚洲首屈一指的大饭店——北京友谊宾馆的技师们根据30年的丰富经验，经过去粗存精，挖掘和创新而编写成的。本书包括50多个国家的1,253种菜肴品种，可以说是相对地集国际菜谱之大全。本书有五大特点：①菜谱，定质、定量力求精确；②各种菜名用英文标注；③罗列品种众多；④详细说明菜种的配料、用量、烹调要领；⑤附有精美插图。

本书可供接待外宾单位、宾馆、西餐馆参考使用，它对餐馆年轻从业人员可作学习读本，各大图书馆资料室亦可把它作为工具书收藏。

国 际 菜 谱

北京友谊宾馆《国际菜谱》编写组

责任编辑：王 劼

摄影 邵宏杰

李小群

封面设计：范惠民

科学普及出版社出版(北京海淀区魏公村白石桥路32号)

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京通县长城印刷厂印刷

开本：787×1092毫米 1/16 印张：26 插页：16 字数：621 千字

1983年7月第1版 1986年4月第2次印刷

印数：12,701—23,200册 定价：4.80元

统一书号：15051·1085 本社书号：0642

编 者 的 话

我馆自1954年建馆以来，迄今一直接待各国外宾。全馆可容纳3,000名外宾住宿和用餐。

近几年来，随着我国对外事务和旅游事业的蓬勃发展，来华的外宾与日俱增，我馆接待的宾客亦相应增多。

为了不断提高膳食质量和服务水平，并总结制作各国膳食的经验，特组织我馆具有丰富经验的老技师、老厨师及有关业务人员，根据他们多年来积累的烹调技术和实践知识，整理和编写这本菜谱，书名定为《国际菜谱》。本书在英、法、俄、美、意等国菜系的基础上，还增加了欧洲、亚洲、非洲、拉丁美洲等五十多个国家和地区的菜肴品种。

本菜谱包括冷菜、热菜、汤菜、饭点心、茶点心及面包五大类，共有菜、点1,253种。对各种菜、点的配料用量、烹调方法、操作要领、风味特点及代用品等均作了较详细的说明。菜谱所列各菜种的用料量，除部分半成品外，都按十份数量计算。

本菜谱在编写过程中，曾求教于常住宾馆的美国专家弗里克伦德、英国专家柯鲁克、法国专家罗勃特·戴维斯、意大利专家季丽美、叙利亚专家阿贝德等。承蒙他们热情帮助和订正，对此，谨向他们表示谢意。

我们虽然竭尽努力，多方征求意见，反复研究推敲，多次讨论修改，但因水平有限，差误之处，在所难免，敬希指正，甚感之极。

另外，本菜谱如能在参考学习方面对同行有所裨益的话，不胜幸运。

北京友谊宾馆《国际菜谱》编写组

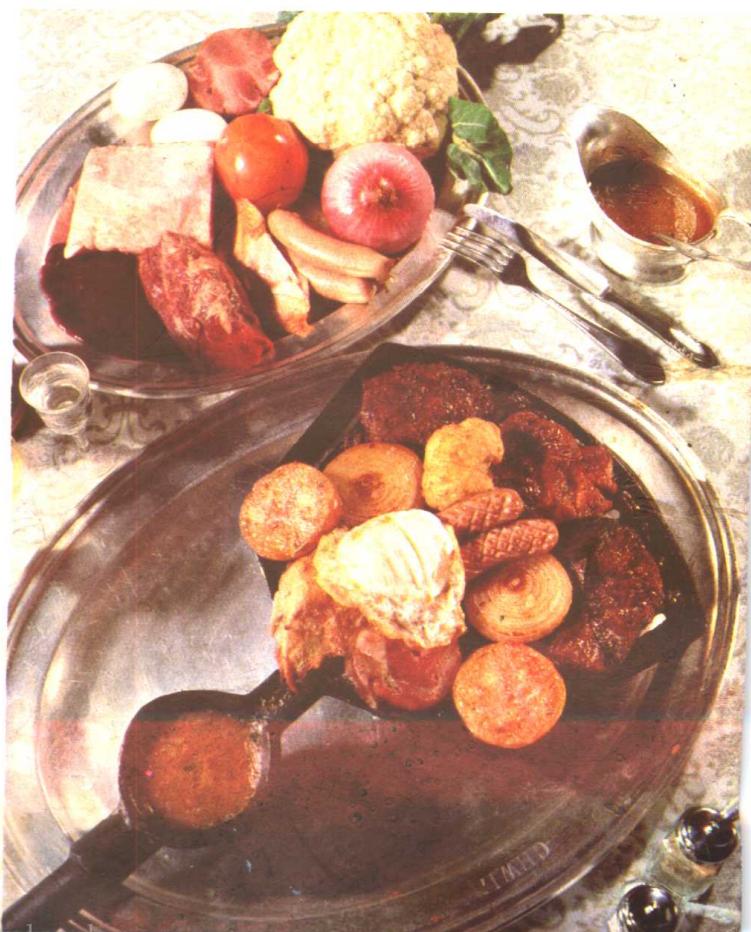


▲ 龙虾冻 65

▼ 铁扒杂拌 906



◀ 瑞士菠罗鸭 98



此为试译，需要完善或有误请到<http://www.english-tongji.com>指正



蕃茄焗大虾



378 烤螃蟹盖



392 炸黄油鸡卷





Seagram's
100 PIPERS
SCOTCH WHISKY



► 鸡肉清酥大面盒
440

► 俄式烤鱼
339



▼ 烤脆皮猪腿苹果少司 496



◀ 鲜蘑里脊
544

▶ 烤羊「马鞍」
665





▲ 火锅牛里脊片 545



▲ 法式烤牛外脊 568



► 炭烤羊肉串配凉菜

699

▼ 烤乳猪 494





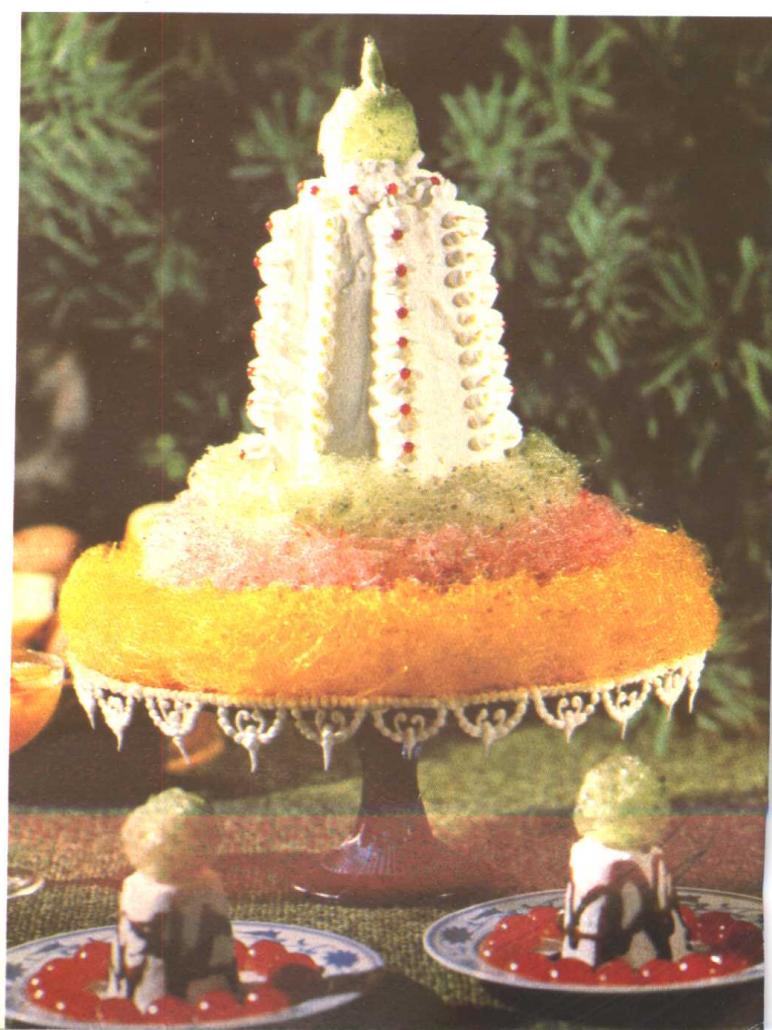


▲ 烤山鸡 801



▲ 束法鸡 68

▶ 奶油木斯
959





◀ 生日蛋糕



◀ 寿星蛋糕



▲ 牛肉“司给押给” 1148



▲ 四喜饭 1202



▲ “田妇鲁” 1232



▲ 法式面包 1042