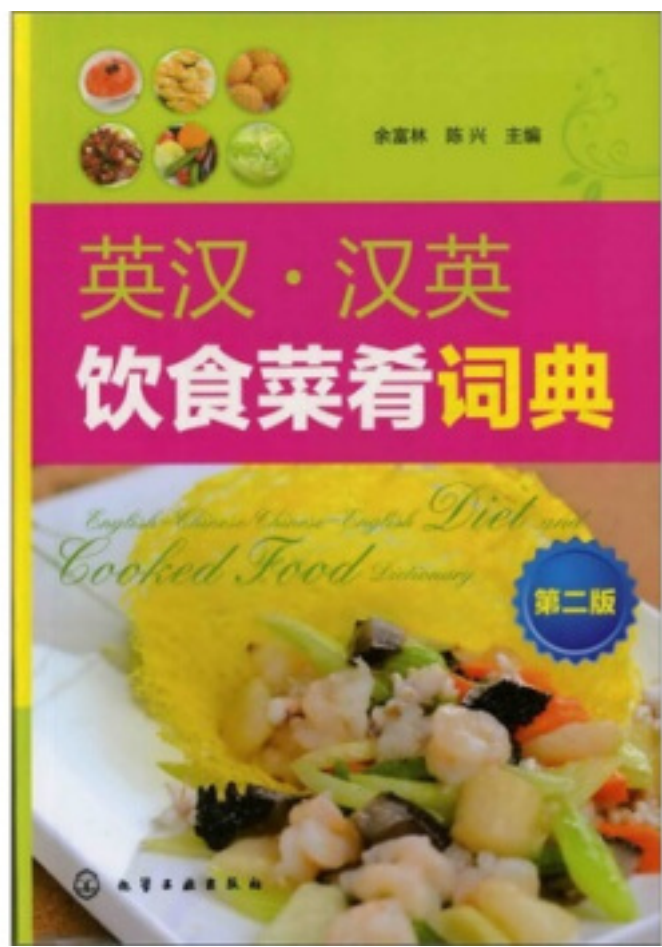


英汉·汉英饮食菜肴词典（第2版）



[英汉·汉英饮食菜肴词典（第2版）_下载链接1](#)

著者:余富林，陈兴 编

[英汉·汉英饮食菜肴词典（第2版）_下载链接1](#)

标签

评论

内容真的不错。好书，推荐 全新正版。发货快。不错

字太小了，包装一般般，软皮。

很喜欢这书，讲得比较全。

好好好好好

有塑封包装 但是书的外角还是折了一点点 有一页的纸多处一块 不过都不耽误阅读

里面对事物翻译的单词很多，不知道能不能用得上。

很不错！！！！！！！！！！！！！！！！！！！！

《英汉·汉英饮食菜肴词典》第二版在读者朋友的支持帮助下，在化学工业出版社的指导下，经过全体编者的努力，今天终于与广大读者朋友见面了。

本书第一版于2006年六月出版发行，广大读者十分包容，在它并不十分完美的情况下，仍然重印两次，为感谢读者的关心，我们全体编者将原稿中的不足之处尽力更正，将不足之词条也尽量补足，如“水煮牛肉”由3种表达方式扩充到6种，“茄汁鱼片”由1种到5种，“红烧狮子头”由4种到8种，“涮羊肉”由4种到12种等；我们将分类也细化了一些以便读者更方便地查阅，由原来的9类扩到了22类（包括一般用语、中式菜肴、西式菜肴、饭、粥、面、粉、西式快餐、糕饼派、小吃、糖果、零食、酒水饮料、烟、鱼肉禽蛋、蔬菜、瓜果、粮食、调味品、补品、烹饪工艺、器具设备等）；而“小炒……”、“碳（烧）……”、“菜远……”、“干锅……”、“口水……”、“新派……”、“蒜香……”、“榄仁……”等这些在第一版中没有的内容也出现在第二版中，因此，本书的实用性会加强一些。

本书在编写过程中,除了编者的劳动外,还得到方方面面的大力支持,中国科学院李亚舒教授提供了相当多的十分准确的菜肴资料,湖南文理学院蔡明山博士也热情主动地提供了部分资料,二级厨师、英语硕士莫善清给予了技术指导。周绵绵、张家丽、郭静、黄敏、王俐颖、熊晏、王焕、曾小霞、杨萍、李明喜、谢佳宾、张国勇、唐春香、宋燕明、郭佳、彭凌也参与了工作,特别是杨慧玲、吴琴、张立丽、徐鑫敏、伍海英、王丽、刘园园、贺玲等给的大力支持,在这里,我要对他们表示深深的谢意。编者

写的书都写得很好，还是朋友推荐我看的，后来就非常非常喜欢，他的书了。除了他的书，我和我家小孩还喜欢看郑渊洁、杨红樱、黄晓阳、小桥老树、王永杰、杨其铎、晓玲叮当、方洲，他们的书我觉得都写得很好。英汉·汉英饮食菜肴词典（第2版），很值得看，价格也非常便宜，比实体店买便宜好多还省车费。书的内容直得一读，阅读了一下，写得很好，英汉汉英饮食菜肴词典（第2版）包括餐饮常用语、中西式菜肴、快餐、糕点、糖果、酒水、烟茶、瓜果、烹饪原料、工艺及器具设备等22大类的约25000条词汇。可供从事餐饮、食品、销售相关人员参考，尤其适合国内外餐饮用菜单、招牌、菜式介绍及就餐点菜等方面查阅使用。内容也很丰富。一本书多读几次。快递送货也很快。还送货上楼。非常好。英汉·汉英饮食菜肴词典（第2版），超值。买书就来京东商城。价格还比别家便宜，还免邮费不错，速度还真是快而且都是正版书。买回来觉得还是非常值的。我喜欢看书，喜欢看各种各样的书，看的很杂，文学名著，流行小说都看，只要作者的文笔不是太差，总能让我从头到脚看完整本书。只不过很多时候是当成故事来看，看完了感叹一番也就丢下了。所在来这里买书是非常明智的。然而，目前社会上还有许多人被一些价值不大的东西所束缚，却自得其乐，还觉得很满足。经过几百年的探索和发展，人们对物质需求已不再迫切，但对于精神自由的需求却无端被抹杀了。总之，我认为现代人最缺乏的就是一种开阔进取，寻找最大自由的精神。中国人讲虚实相生，天人合一的思想，于空寂处见流行，于流行处见空寂，从而获得对于道的体悟，唯道集虚。这在传统的艺术中得到了充分的体现，因此中国古代的绘画，提倡留白、布白，用空白来表现丰富多彩的想象空间和广博深广的人生意味，体现了包纳万物、吞吐一切的胸襟和情怀。让我得到了一种生活情趣和审美方式，伴着笔墨的清香，细细体味，那自由孤寂的灵魂，高尚清真的人格魅力，在寻求美的道路上指引着我，让我抛弃浮躁的世俗，向美学丛林的深处迈进。合上书，闭上眼，书的余香犹存，而我脑海里浮现的，是一个皎皎明月，仙仙白云，鸿雁高翔，缀叶如雨的冲淡清幽境界。愿我们身边多一些主教般光明的使者，有更多人能加入到助人为乐、见义勇为的队伍中来。社会需要这样的人，世界需要这样的人，只有这样我们才能创造我们的生活，英汉汉英饮食菜肴词典（第2版）包括餐饮常用语、中西式菜肴、快餐、糕点、糖果、酒水、烟茶、瓜果、烹饪原料、工艺及器具设备等22大类的约25000条词汇。可供从事餐饮、食品、销售相关人员参考，尤其适合国内外餐饮用菜单、招牌、菜式介绍及就餐点菜等方面查阅使用。

菜谱的设计与制作工作是一项艺术性和技术性都很强的复杂工作，不是任何人都能胜任的。因为菜谱设计在很大程度上受到设计者态度和能力的限制，所以菜谱设计者要对菜肴知识有足够的了解，并富于创造性和想像力。不能把菜谱设计看做是一项日常杂务性工作，草草应付，使菜谱失去吸引力。在实际经营中，许多中小餐厅把菜谱设计全部交由某一位厨师承担，所开列出来的品种也是该厨师会做的品种。忽视了其中有很多不是顾客需要的品种，在其艺术性方面，则更显拙劣，毫无创新，缺乏吸引力，最终将导致经营的失败。具体来说，菜谱设计者应具有素质有：

具备广泛的食物原料知识。熟悉原料的品种、规格、品质、出产地、上市季节及其价格等。有深厚的烹调知识和较长的工作经历，熟悉各种菜肴的制作方法、时间和需用设备，掌握菜肴的色、香、味、形、质地、质量、规格、装饰、包装（使用的餐具）和营养成分。了解餐厅的生产与服务设施，工作人员的业务水平。了解顾客需求及菜肴发展的趋势，善于结合传统菜肴的优点和现代餐饮习惯，有创新意识和构思技巧。有一定的美学和艺术修养，善于调配菜肴的颜色和稠度，善于菜肴的造型。善于沟通技巧，虚心听取有关人员的建议，具备筹划带有竞争力菜谱的能力。总之，只有具备较高职业素质，并具有一定权威性和责任感的厨师才能设计和制作出科学完美的菜谱。菜谱设计和制作的程序对菜谱进行制作和设计时，要按部就班、有条不紊地进行。其具体程序主要包括四个步骤：1、准备所需参考资料这些资料包括：各种旧菜谱，包括企业正在使用的菜谱。标准菜谱档案。

库存信息和时令菜谱、畅销菜谱等。每份菜成本或类似信息。各种烹饪技术书籍、普通词典、菜谱词典。菜谱食品饮料一览表。过去销售资料。2、推行标准菜谱标准菜谱是指关于菜点烹饪制作方法及原理的说明卡，它列明某一菜点在生产过程中所需要的各种

主料、辅料及调料的名称、数量、操作方法，每份的量和装盘工具及其他必要的信息。利用标准菜谱不仅有利于计划菜肴成本，同时经营人员充分了解菜点的生产和服务要求，也有利于产品质量标准化的目的。3、初步设计构思刚开始构思时，最好选用一张空白表格，把可能提供给顾客的菜点、饮料、酒水等先填入表格，再综合考虑各项因素后确定菜谱的内容。4、菜谱的装潢设计在对菜谱进行装潢设计时，可召集有关广告宣传、美工、有经验的厨师及相关管理人员，对菜谱的封面设计、式样选择、图案文字说明等工作进行讨论。但是无论在哪个步骤，设计者必须把顾客的需求放在第一位，优先考虑他们的消费动机和心理因素，然后以此为依据，做好各步骤工作。菜谱的设计与制作工作是一项艺术性和技术性都很强的复杂工作，不是任何人都能胜任的。因为菜谱设计在很大程度上受到设计者态度和能力的限制，所以菜谱设计者要对菜肴知识有足够的了解，并富于创造性和想像力。不能把菜谱设计看做是一项日常杂务性工作，草草应付，使菜谱失去吸引力。在实际经营中，许多中小餐厅把菜谱设计全部交由某一位厨师承担，所开列出来的品种也是该厨师会做的品种。忽视了其中有很多不是顾客需要的品种，在其艺术性方面，则更显拙劣，毫无创新，缺乏吸引力，最终将导致经营的失败。具体来说，菜谱设计者应具有素质有：具备广泛的食物原料知识。熟悉原料的品种、规格、品质、原产地、上市季节及其价格等。有深厚的烹调知识和较长的工作经历，熟悉各种菜肴的制作方法、时间和需用设备，掌握菜肴的香、味、形、质地、质量、规格、装饰、包装（使用的餐具）和营养成分。了解餐厅的生产与服务设施，工作人员的业务水平。了解顾客需求及菜肴发展的趋势，善于结合传统菜肴的优点和现代餐饮习惯，有创新意识和构思技巧。有一定的美学和艺术修养，善于调配菜肴的颜色和稠度，善于菜肴的造型。善于沟通技巧，虚心听取有关人员的建议，具备筹划带有竞争力菜谱的能力。总之，只有具备较高职业素质，并具有一定权威性和责任感的厨师才能设计和制作出科学完美的菜谱。菜谱设计和制作的程序对菜谱进行制作和设计时，要按部就班、有条不紊地进行。其具体程序主要包括四个步骤：1、准备所需参考资料这些资料包括：各种旧菜谱，包括企业正在使用的菜谱。标准菜谱档案。刚开始构思时，最好选用一张空白表格，把可能提供给顾客的菜点、饮料、酒水等先填入表格，再综合考虑各项因素后确定菜谱的内容。4、菜谱的装潢设计在对菜谱进行装潢设计时，可召集有关广告宣传、美工、有经验的厨师及相关管理人员，对菜谱的封面设计、式样选择、图案文字说明等工作进行讨论。但是无论在哪个步骤，设计者必须把顾客的需求放在第一位，优先考虑他们的消费动机和心理因素，然后以此为依据，做好各步骤工作。

[英汉·汉英饮食菜肴词典（第2版）_下载链接1_](#)

书评

[英汉·汉英饮食菜肴词典（第2版）_下载链接1_](#)