

# 日餐菜品拍照菜谱设计制作菜牌菜单印刷加工

产品名称	日餐菜品拍照菜谱设计制作菜牌菜单印刷加工
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	600.00/套
规格参数	品牌:诺鼎菜谱制作 型号:2014菜谱新款
公司地址	北京通州区九棵树西路英特商务园写字楼B8019
联系电话	010-67700085 13911084058

## 产品详情

精美的日餐菜品拍摄---中乐六星酒店

(2015-08-12 17:27:10)

???

标签： 菜单设计 菜品拍摄 菜单制作  
北京菜谱制作 竹筒菜单

分类： 菜品摄影

精美的日餐菜品拍摄---中乐六星酒店

题记：中乐六星酒店共40层，总建筑面积35000平方米，是中乐集团按超五星级标准打造，拥有300多套豪华舒适的客房、套房、总统套房、设备先进的商务会议中心、中餐厅、西餐厅、酒吧、写字楼、360度观景餐厅、spa会所、健身房娱乐等全功能配套设施。

其实是一家五星级酒店，就想盘古七星酒店一个意思，中乐六星只是个名字，诺鼎菜谱对其日餐厅进行了为期三天的拍摄，拍摄是在39层，拍摄间隙，凭窗远眺，可以俯瞰北京南城！



做这道菜有一种特别的配料，就是一块一块的鹅卵石，石头的选料也是非常考究的，采用的石头全部来自雅安，又叫做雅石。做菜之前要先将石头倒进油锅里熬煮，与此同时就开始准备木桶鱼的主料了。主料选择黔鱼，黔鱼又名“梭边鱼”特点就是刺少，特别适合于老人和小孩。鱼清洗干净后，切成鱼片，这样才能入味，用石头烫才更容易烫熟。将鱼片抹（ma）料备用，随后，把剩下的鱼骨和鱼头用骨头汤一起煮。这时候，制作木桶鱼所需的木桶也就要上场了。既然做的菜叫木桶鱼，就必须要有木桶，而且做菜用的木桶是专门订做的，不采用任何胶水粘，防水是用手工全部密封的。将热油里的石头捞起来倒在木桶里，随后再把腌好的鱼片倒在石头上，鱼片覆盖在滚热的石头上瞬间就发出滋滋的声音，鱼肉的香味也在空中弥漫开来，随后，再把熬煮的鱼汤倒进木桶里。因为鱼片是生的，大家可能会担心是否熟透的问题，据诺鼎菜谱了解到，因为鹅卵石是滚烫的，而且持温时间长，所以鱼片倒下去三分钟之后，经过石头的高温，它就已经熟了，就可以吃了。3分钟后，木桶鱼终于大功告成了，混合着滚热的石头，喝上一口鱼汤，吃上一块鱼肉，这样的吃法让大家觉得很新颖有趣。木桶鱼很有特色，它用石头烫出来的做法很新颖，烹出的鱼，口感麻辣鲜香、肉质细嫩爽滑，吃着味道也很好，老少皆宜，尤其是汤喝着也很有营养。

千华木桶鱼位于东三环中路65号富力广场地下一层，有兴趣的朋友可以去品尝一下这不同做法的“特色”！同时，鉴赏一

下诺鼎菜谱为其拍摄设计制作的精美菜谱！