

香芋扣肉蒸菜包 香芋扣肉 邵世佳，舌尖上的美味

产品名称	香芋扣肉蒸菜包 香芋扣肉 邵世佳，舌尖上的美味
公司名称	金华市邵世佳食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省兰溪市马涧镇石渠开发区
联系电话	13858992955

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：金华市邵世佳食品有限公司

金华市邵世佳食品有限公司系【速冻食品】【速冻料理包】等产品研发、生产和销售为一体专业生产加工的企业。

华南地区的饮食特点：

华南主要包括广东、广西、海南及港澳地区，在这一地区，流传着这样的民谣：“花草虫鱼，可为上菜；飞禽走兽，皆成佳肴”，这里的人几乎不忌嘴，食性偏杂。在膳食结构中，每天必食新鲜蔬菜，而且水产品的比重占得较多，尤其喜欢淡水鱼虾和生猛海鲜。

因为华南地区居民早出晚归，生活节奏紧张，这一地区的人都有喝早茶和吃消夜的习惯，一日三至五餐，饮食讲究，香芋扣肉，也是人们调剂生活、社会交际的重要媒介，不但体现了人与人的情感，有时还能成为身份、地位、财富的象征，因此尚食之风甲于全国。

优质品种种植 多种烹调方式

金华市邵世佳食品有限公司系【速冻食品】【速冻料理包】等产品研发、生产和销售为一体专业生产加

工的企业。

“忌”是对于不同地区饮食偏好的禁忌。在点菜时，一定要兼顾各地区人的习惯。比如西南省份的人普遍喜欢辛辣食物；南方人比较喜欢吃甜食；再比如英国人通常不会吃宠物、稀有动物、动物内脏、动物的头部和脚爪等，这些都是需要注意的。

优质品种种植 多种烹调方式

金华市邵世佳食品有限公司系【速冻食品】【速冻料理包】等产品研发、生产和销售为一体专业生产加工的企业。

西餐礼仪：

1、头盘

西餐的第1道菜是头盘，也称为开胃品。开胃品的内容一般有冷头盘或热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、局蜗牛等。因为是要开胃，所以开胃菜一般都具有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量较少，扣肉香芋，质量较高。

2、汤

与中餐有极大不同的是，西餐的第二道菜就是汤。西餐的汤大致可分为清汤奶油汤、蔬菜汤和冷汤等4类。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊周打汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式局葱头汤。冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

3、蔬菜类菜肴

蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与主菜同时服务的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制作。沙拉的主要调味汁有醋油汁、法国汁、干岛汁、奶酪沙拉汁等。

沙拉除了蔬菜之外，香芋扣肉蒸菜包，还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，这类沙拉一般不加味汁，在进餐顺序上可以做为头盘食用。还有一些蔬菜是熟食的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常是与主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称之为配菜。

4、副菜

鱼类菜肴一般作为西餐的第三道菜，也称为副菜。品种包括各种淡、海水鱼类、贝类及软体动物类。通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品均称为副菜。因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，所以放在肉类菜肴的前面，叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。西餐吃鱼菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞣鞣汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。

5、主菜

肉、禽类菜肴是西餐的第四道菜，也称为主菜。肉类菜肴的原料取自牛、羊猪、小牛仔等各个部位的肉，其中最有代表性的是牛肉或牛排。牛排按其部又可分为沙朗牛排（也称西冷牛排）、菲利牛排、“T”骨型牛排、薄牛排等。其烹调方法常用烤、煎、铁扒等。肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼斯汁等。

食类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅，速食香芋扣肉，通常将兔肉和鹿肉等野味也归入禽类菜肴禽类菜肴品

种最多的是鸡，有山鸡、火鸡、竹鸡、可煮、可炸、可烤、可焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

6、甜品

西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等等。

7、咖啡、茶

西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。饮咖啡一般要加糖和淡奶油。茶一般要加香桃片和糖。

优质品种种植 多种烹调方式

香芋扣肉蒸菜包-香芋扣肉-邵世佳，舌尖上的美味由金华市邵世佳食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。金华市邵世佳食品有限公司（shop1472057103196.1688.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!