

辦桌也有 SOP

總鋪師的菜單

辦桌是台灣傳統習俗，往往是家裡有大事才會透過辦桌來宴請親友，而辦桌的菜色更是展現主人家的熱情。請你上網查一下資料，設計出一份陳李府喜宴的菜單給主人家參考吧！

陳李府喜宴

(答案僅供參考)

沙拉鮮龍蝦

甜貝海蜇花

軟絲烏魚子

清蒸鮮石斑

銀包金全雞

鰻魚香油飯

紅燒鮮大蝦

珠貝佛跳牆

海參鮪魚炖

竹笙鮑魚湯

辦桌也有 SOP

總鋪師的手路菜

電影「總鋪師」將台灣的辦桌文化詮釋得淋漓盡致，而電影中提到的手路菜則是廚師們的獨門絕活，但隨著總鋪師年紀越來越大，這些名菜也漸漸失傳，電影中提到的一些手路菜在現在的辦桌中更是難得一見，請你上網查一下這些失傳的手路菜的製作方法，讓這些手路菜再重現江湖吧！



雞仔豬肚鱉

獨門秘技

1. 雞洗淨. 去不去骨均可. 略川燙
2. 新鮮豬肚洗淨備用
3. 甲魚先殺洗淨整塊略川燙
4. 甲魚塊裝入雞腹中再將雞塞入豬肚. 用薑3片和青蔥入鍋川燙
5. 川燙置入湯盅中加干貝、嫩薑2片、高湯並調味(米酒、雞粉)
後再蒸至熟



化骨通心鰻

獨門秘技

先以鹽洗去鰻魚身上的滑膩感，再活殺鰻魚，要克服滑膩條件把活鰻剝成每段長短一致，就是工夫所在。鰻魚要先油炸使外皮香酥，再蒸使其肉熟方便脫骨，一般會塞入火腿、筍條、香菇條，除了傳統作法外，在通心鰻裡換塞入切條狀的車輪鮑，也可提升檔次。



布袋雞

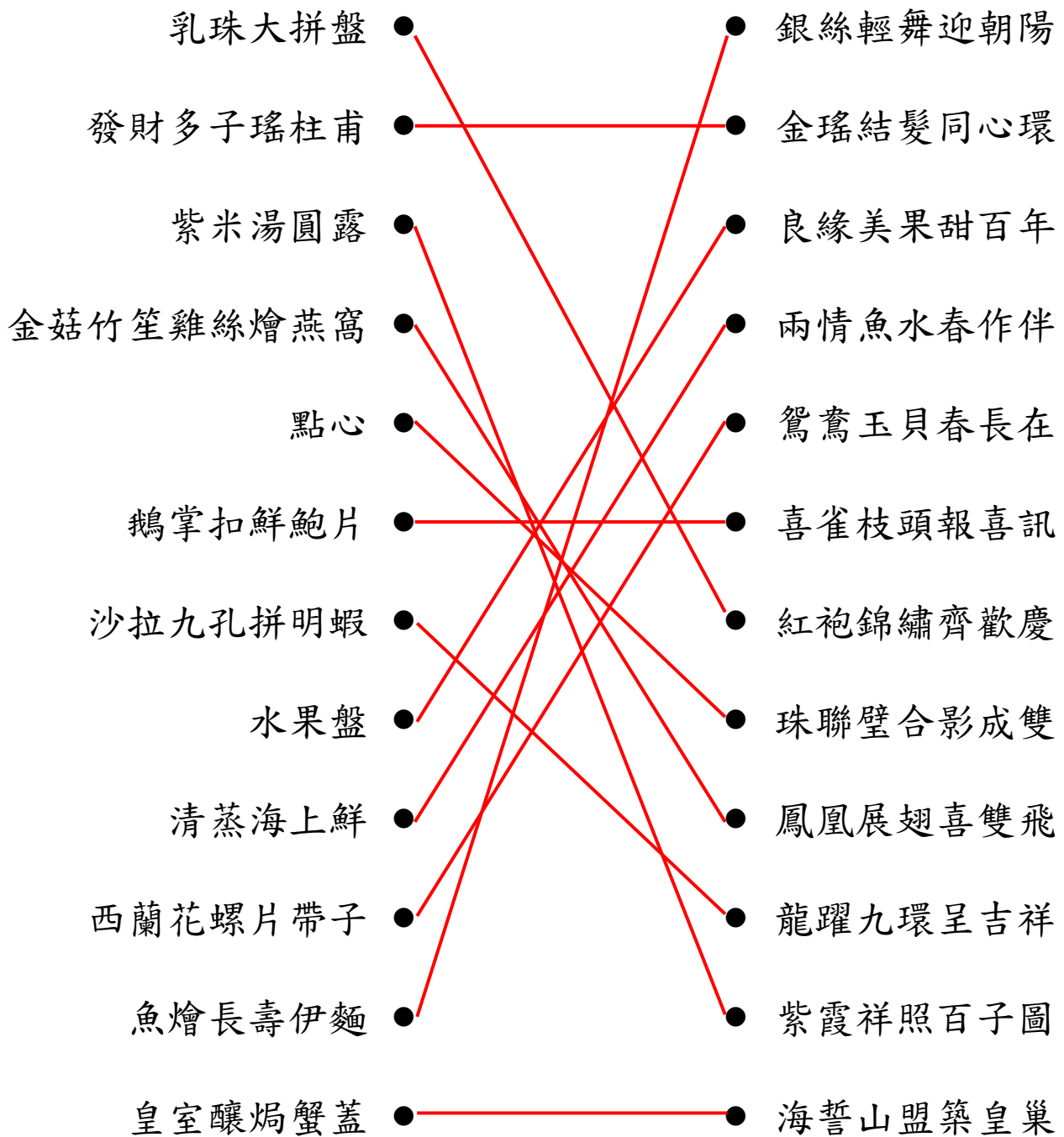
獨門秘技

- 1、整雞去骨。糯米泡好，放入香菇丁、火腿丁、肉丁、雞胗丁、青豆，加鹽、料酒拌成餡。
- 2、將餡從雞身刀口處裝入，加雞湯，上籠蒸至熟透，撈出放入湯碗內。
- 3、蒸雞原湯滷入鍋中，放入汆熟的蝦仁、筍片、木耳、油菜心，加鹽、醬油、料酒調味燒開，澆在湯碗中即可。

辦桌也有 SOP

菜名的涵義

辦桌的每一道菜都有其深刻的涵意，也代表著廚師對於主人家在這場宴會場合的重視，以下是一份結婚喜宴的菜單，請你根據菜色名稱找到它所蘊含的意義並將它們連起來。



辦桌也有 SOP

廚師的各種語言

在各個國家，廚師是一項非常專業的工作，尤其是米其林餐廳裡的廚師，更是廚師界裡的奧斯卡。那你知道各國的廚師怎麼寫嗎？請你上網查看看看吧！

中文	廚師
英文	chef
土耳其文	şef
西班牙文	cocinero
法文	chef
印尼文	koki
俄文	ш е ф - п о в а р
泰文	พ่อครัว
韓文	요리사
日文	シェフ
波蘭文	szef kuchni
德文	Koch