# 婚宴菜单设计细节注意

来源：网络 作者：醉人清风 更新时间：2024-06-08

*婚宴菜单设计细节注意（精选4篇）婚宴菜单设计细节注意 篇1 菜式要荤素、干湿搭配菜式的搭配是婚宴菜单设计一个重要考虑因素，不仅要满足婚宴的喜庆，还要考虑健康因素。新人在菜单设计时要荤素搭配、低脂健康的婚宴更受欢迎，全鸡全鸭、大鱼大肉的婚宴已...*

婚宴菜单设计细节注意（精选4篇）

婚宴菜单设计细节注意 篇1

菜式要荤素、干湿搭配菜式的搭配是婚宴菜单设计一个重要考虑因素，不仅要满足婚宴的喜庆，还要考虑健康因素。新人在菜单设计时要荤素搭配、低脂健康的婚宴更受欢迎，全鸡全鸭、大鱼大肉的婚宴已经过时，婚宴上可以适当的加一些蔬菜和粗粮。除此之外，菜式还要注意干湿搭配，在进餐前可以先上汤水，依赖开胃，二来滋润肠道，主菜快上万的时候，用可以有饱腹感的羹汤作为点心，利于消化。

婚宴菜单设计细节注意 篇2

酒水温和不伤身婚宴上的就酒水要以健康、温和为主，多用果汁、酸奶、红酒、黄酒等，碳酸类饮料、白酒、啤酒等少用。红酒和黄酒性质温和不易伤身，就算喝醉了身体恢复也快，而且还能提高婚宴的档次。啤酒伤胃，并且如果婚宴菜式有海鲜类的，和啤酒配合进食容易诱发痛风，极不健康。果汁酸奶不仅营养丰富，还有解救的功能，碳酸饮料属于高热量，对身体也不太好。

婚宴菜单设计细节注意 篇3

烹饪保持原味现在的婚宴讲求的是健康绿色，所以设计婚宴菜单时一定还要注意食材的烹饪方法，合理烹饪的菜式才能保证菜品的营养价值。在烹饪时最好是注意保持猜的原味，扒、炖、蒸、煮等手法烹饪的菜肴会比较健康，菜单可以多选择这些烹饪手法的菜肴。烤、煎、炸等方式制作的菜肴一是会让食材营养流失，二是对身体也不是很好，这一类的菜肴要少安排。一般蔬果类建议使用无油烹饪，肉品海鲜最好采用低温烹饪，菜肴调味原则以低油、低盐、低糖、少放味精的原则，这样的菜肴会比较健康。

婚宴菜单设计细节注意 篇4

食材新鲜应季新人在设计婚宴菜单的时候，最基本的一点就是要看食材，食材一定要选择新鲜应季的，这样的食材才更健康安全。如果大多是食材是选用冷藏或是干制的，营养价值流失，口味也会没有新鲜食材好。不应季的食材，大多是在大棚中种植出来的，携带大量农药，也不是最好的选择。新人在定制婚宴的时候，要明确的知道酒店的食材来源，确保食材的健康、安全。这也是新人对自己、对宾客的负责。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找