

2009年北京普通話學習交流團餐單

4月4日 星期六

晚餐:熱葷: 1.菠蘿咕嚕肉 2.青椒肉絲 3.土豆炆牛腩 4.糖醋雞條 5.肉粒焗胡瓜
6.清炒洋菜絲 7.清炒油菜心 8.上湯扒豆苗
涼菜: 1.東北大拉皮 2.陳醋木耳脆 3.陳醋花生 4.白切雞腿
主食:米飯 湯:牛肉羹

4月6日 星期一

午餐:熱葷: 1.五柳里脊絲 2.蒜茸油麥菜 3.木耳炒紅腸 4.白菜燒豆腐 5.菠蘿蜜汁肉
6.波菜粉絲 7.鹽焗玉米粒 8.牛松燒圓茄
主食:米飯,花卷 湯:豆芽羹
晚餐:熱葷: 1.菠蘿咕嚕肉 2.避風塘炒雞 3.土豆肉絲 4.白菜粉條燒肉 5.木耳菠菜雞蛋
6.炆炒油麥菜 7.清炒西菜 8.五彩玉米粒
涼菜: 1.涼拌荷蘭豆 2.五香牛肉片 3.陳醋木耳脆 4.蜜汁金瓜
主食:手工水餃 湯:海帶湯

4月7日 星期二

午餐:熱葷: 1.洋蔥炒肉片 2.紅燒豆腐 3.醋溜土豆絲 4.蘇炸肉片 5.清炒生菜 6.糖醋南茄
7.特色鴨片 8.蒜茸西蘭花
主食:米飯 湯:西紅柿蛋湯
晚餐:熱葷: 1.白切雞 2.香炒牛肉 3.香酥肉排 4.蒜茸油麥菜 5.紅燒豆腐 6.胡瓜蒸雞蛋
7.宮保雞丁 8.蠔油生菜
涼菜: 1.麻醬雞柳 2.糖醋心里美 3.花仁菠菜 4.皮蛋豆腐
主食:北京炸醬麵 湯:冬瓜湯

4月8日 星期三

午餐:熱葷: 1.蠔油牛柳 2.茄汁玉子豆腐 3.醬爆雞丁 4.菜粉薯條 5.木須肉 6.香芹肉絲
7.蒜茸波菜 8.清炒豆苗
主食:米飯 湯:木耳豆腐湯
晚餐:熱葷: 1.菠蘿咕嚕肉 2.滿漢雞包肉 3.白灼介蘭 4.腰果雞丁 5.紅燒豆腐 6.炆炒油麥菜
7.滑菇炒肉片 8.五彩玉米粒
涼菜: 1.涼拌雜錦菇 2.醬豬肘花 3.麻香涼粉 4.爽口青筍絲
主食:打鹵麵 湯:南瓜羹

4月9日 星期四

午餐:熱葷: 1.五彩雞丁 2.青豆豆花 3.胡瓜炒雞蛋 4.青椒鴨片 5.糖醋里脊 6.西蘭花牛柳
7.蒜茸木耳菜 8.地王鮮

主食:米飯 湯:白菜豆皮湯

晚餐:熱葷: 1.宮保雞丁 2.紅繪牛腩 3.肉絲蒜苗 4.白菜丸子 5.粉絲豆芽菜 6.菜心燒豆腐
7.雞蛋油菜 8.蛋黃焗南瓜

涼菜:1. 麻椒鴨片 2.東北大拉皮 3.陳醋花生 4.皮蛋豆腐

主食:手工水餃, 花卷 湯:牛肉羹

4月10日 星期五

午餐:熱葷: 1.菠蘿咕嚕肉 2.滿漢雞包肉 3.白灼介蘭 4.腰果雞丁 5.紅燒豆腐 6.炆炒油麥菜
7.滑菇炒肉片 8.五彩玉米粒

主食:什錦炒飯, 小饅頭 湯:豆茸羹

4月13日 星期一

晚餐:熱葷: 1.菠蘿咕嚕肉 2.香芹雞肉 3.貴妃豆腐 4.紅燴牛腩 5.清炒芽白菜 6.胡瓜蒸蛋餅
7.蠔油生菜 8.蒜苗肉片

涼菜: 1.東北大拉皮 2.陳醋木耳脆 3.陳醋花生 4.白切雞腿

主食:北京炸醬麵 湯:紫菜蛋花湯

4月14日 星期二

晚餐:熱葷: 1.五宮雞丁 2.香酥肉排 3.沙拉魚排 4.肉沫菜花 5.紅燒豆腐 6.青瓜炒雞蛋
7.蒜茸菜心 8.地三鮮

涼菜: 1.香拌牛肉 2.芝麻菜心 3.蒜泥茄子 4.東北大拉皮

主食:手工水餃 湯:銀耳湯

4月15日 星期三

午餐:熱葷: 1.菠蘿咕嚕肉 2.冬筍里脊絲 3.香蔥鴨片 4.肉粒酸菜粉 5.醋溜梅菜雞毛菜
6.清炒荷蘭豆 7.西柿炒蛋皮 8.蠔香土豆條

主食:米飯, 花卷 湯:菠菜雞茸湯

晚餐:熱葷: 1.五彩雞丁 2.蒜芽西蘭花 3.滿漢雞包肉 4.菓醬曹泥 5.肉絲蒜苗 6.白菜丸子
7.滑菇炒肉片 8.沙拉魚排

涼菜: 1.陳醋木耳脆 2.陳醋花生 3.皮蛋豆腐 4.白切雞腿

主食:北京炸醬麵 湯:紫菜湯

4月16日 星期四

午餐: 畢業典禮 (自助餐)

晚餐:熱葷: 1.海帶燒肉 2.蒜茸芥蘭 3.酸菜鴨片 4.沙鍋豆腐 5.五宮雞丁 6.香酥肉排
7.水煮牛肉(免辣) 8.干香豆角

涼菜: 1. 麻椒鴨片 2.東北大拉皮 3.陳醋花生 4.涼拌茼白

主食:手工水餃 湯:豆苗雞茸湯