

<<清华百年经典菜肴>>

图书基本信息

书名：<<清华百年经典菜肴>>

13位ISBN编号：9787506474009

10位ISBN编号：750647400X

出版时间：2011-3

出版时间：张凤昌 中国纺织出版社 (2011-03出版)

作者：张凤昌 编

页数：256

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<清华百年经典菜肴>>

内容概要

清华大学是享誉国内外的高等学府，建校100年来为国家培养了各类众多的杰出人才，创造了大批的重要科研成果。

学校百年来的发展，离不开全校一大批高素质教职员工的无私奉献。

20世纪50年代，蒋南翔校长明确提出：“我们要建立两支队伍。

一支是又红又专的教师队伍，一支是又红又专的职工队伍。

”“过去的旧大学，都是重教轻职。

我们认为重教是应该的，但是不要轻职，职工的劳动虽然平凡，对办好学校却很重要。

我们提倡重教重职，两个车轮相辅而行，缺一不可。

”蒋南翔校长“两个车轮”的治校理论，使得清华大学的后勤保障服务系统取得了长足的发展。

食堂的伙食品种丰富多彩，美味佳肴层出不穷，广大校友津津乐道。

伙食工作中涌现了一批又一批的名师、名厨。

20世纪五六十年代，食堂大力开展技术练兵和岗位竞赛，通过技术比武涌现出了“快刀王”、“饺子杨”、“小菜张”等优秀的职工代表：20世纪七八十年代。

在北京市高校组织的第一届、第二届烹饪大赛上，樊春起、李智铭等同志代表学校参加比赛，连续捧回“红案”冠军奖杯。

1993年饮食中心成立，学校提出以“三满意”为改革目标，伙食改革为职工提供了施展才能的舞台，逐渐形成了一支专业性较强、技术精干的职工队伍。

2004年，饮食中心组队参加了第五届全国烹饪大赛，与全国范围内众多宾馆、大饭店的大师同台竞技，最后勇夺团体金奖，在全行业引起广泛的关注。

2006年10月，我校参赛队在1000多所高校参加的“中国高校首届烹饪技术大赛”初赛中脱颖而出，顺利进入了由127所院校、301名选手参加的在华中科技大学举行的决赛，并在决赛中荣获大锅菜团体金奖，参赛队员马江还以全国高校大锅菜第一名的好成绩荣获“十佳技术能手”称号，并获得“最佳创新菜肴奖”。

2008年工人技师武玉荣在第六届全国烹饪大赛中荣获个人金奖。

随着时代的发展，人们对饮食的需求已不再以“吃饱”为目标，不再满足品种数量的增多，更着重伙食内在的品质。

我们及时把握了这一发展方向，提出了“三精”的办伙思路，即：精细、精美、精致。

从2006下半年开始，我们发动广大师生、员工们对各食堂的伙食品种进行了评选活动，把大家喜欢的品种评选出来，最后综合就餐师生和专家的意见，共评选出280道优秀菜品，汇集成清华特色美食，编纂成册，以飨读者，并为学校百年华诞献礼。

作者简介

张凤昌，男，汉族，1951年11月出生，吉林榆树人，1969年4月加入中国共产党，大学，研究员。

1968年8月吉林榆树秀水公社治江大队返乡知青，副大队长，1969年7月吉林榆树秀水公社治江大队党总支副书记。

1970年8月清华大学无线电系学习，1974年4月留校在计算机系工作，任计算机系团委书记，1976年12月任计算机系党委学生工作组组长。

1985年7月任计算机系副主任，1992年8月任计算机系公司经理，1997年1月任计算机系党委副书记，1997年10月任计算机系党委书记。

1999年11月任清华大学美术学院党委书记。

2002年12月任清华大学校长助理。

2004年2月任清华大学副校长兼总务长。

2006年10月任清华大学党委常委。

2007年12月连任清华大学副校长。

<<清华百年经典菜肴>>

书籍目录

畜肉荷叶饼回锅肉口袋饼肉松鲜橙嫩排骨香酥排骨特色小炒黄杭椒腰柳老汤腔骨坛子肉过桥排骨鲍汁
 培根卷东坡肘子干菜焖肉鸿运当头玉米香蒸肉寓园大排卤水拼盘水晶肴蹄酱香牛排沙嗲牛腩煲锅仔金
 针肥牛红烧牛尾三元牛头方孜然羊肉草原炸羊腿香酥羊腿风味羊排扒羊脸芝麻羊肉酱驴肉禽肉瓦罐煨
 汤乡村稻草鸡乡村鲜椒鸡鱼香脆皮鸡美极焗仔鸡生焗三黄鸡锡纸姜香鸡香菠咕咤鸡茶香熏鸡左宗棠鸡
 沁蔬椒鸡脆骨腰果辣爆鸡天目山笋鲜鸭汤老汤美味鸭艺术拼盘香酥荷叶鸭吉利鸭丝卷水产金饼黄花鱼
 德莫利炖鱼特色烤鱼珍菌烩鲈鱼深海鱼头泡饼巴西烤带鱼沸腾水煮鱼如意大虾纸包鲈鱼生焗墨鱼仔澜
 园脆鳝浓汁鱼唇松鼠草鱼葱烧黄玉参香辣盆盆虾腰果虾仁抓炒鱼片银杏虾仁浓汤酸菜鱼平鱼焖窝头香
 酥九肚鱼瑶柱白菜金盅海鲜宝菊花鱼渔家菜银雀归巢鸡汁虾仁油泼鱼展翅豉椒鱼葵花鲜鲍葱香海螺富
 贵扇贝竹林鳕鱼钵钵鱼泰式竹香鲈鱼祥龙献瑞鱼米之乡平锅海杂鱼鲜椒鲈鱼蔬菜蔬采云南三珍纸锅什
 锦菇铁板酱香茄子八宝菠菜铁板日本豆腐锅塌豆腐口袋豆腐吉庆百年大拌菜面点小吃吉列香芋卷盘丝
 饼水晶鲜虾卷桃心薯蓉饼鲜虾蒸粉果叶儿芭馅饼玉米饼素馅盒子港式奶黄酥麻酱糖饼葡式蛋挞糯米火
 烧山药豆沙饼脆皮宝葫芦象形杨桃金牌叉烧酥参赛作品集春燕归巢脚踏实地鹤舞园林荷塘月色钟和百
 年天之骄子求真务实蛙鸣惊莲天鹅包草帽酥红烧豆腐醋烹土豆丝糟熘鱼片春卷苹果酥刺猬酥葫芦麻花
 清油饼水果篮翡翠白菜莲花酥龙须面芸豆黄莲藕酥烤鸭酥螃蟹酥秋海棠丰收月饼柿子寿桃枣花酥奶油
 干层酥角梅花豌豆黄冠顶饺小鸟归巢金饼糖艺熊猫酥椒盐五仁酥美味大锅菜别样风味——清青

<<清华百年经典菜肴>>

章节摘录

版权页：插图：

<<清华百年经典菜肴>>

编辑推荐

《清华百年经典菜肴》由中国纺织出版社出版。

<<清华百年经典菜肴>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>