

<<都市流行菜>>

图书基本信息

书名：<<都市流行菜>>

13位ISBN编号：9787533732219

10位ISBN编号：7533732219

出版时间：2005-5

出版时间：安徽科学技术出版社

作者：聂阳

页数：56

字数：50000

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>

<<都市流行菜>>

内容概要

正是人们对生活质量的不断追求，使得菜肴形式经历了由低级到高级，由简陋到精美的发展过程。今天，人们对饮食质量的要求愈来愈高，不但要吃得饱，还要求吃得好、吃得有营养，要有滋有味，从而使美食进入一个新的阶段。

正是餐饮市场的日益繁荣，促使了专业厨师队伍的壮大和烹饪教育事业的发展，也出现了一大批优秀的烹饪行业的带头人。

这批人努力钻研，不断创新，精择其优，进一步挖掘了中华美食这一宝贵遗产。

他们制作菜肴时，力求选料严格，注重刀工，讲究火候，烹调精湛，广泛运用新式的调味手段，取各菜系之所长，促进了菜肴格式向美、精、味、养等方面迅猛发展，新创了一大批色、香、味、形、器俱佳的精美菜肴，并使其广为流行。

现在的名厨们深谙创新才是发展之精髓、繁荣之动力，所以他们在平常工作中认真总结经验，不断开拓、进取，创出了一款又一款新式菜点，大大推动了美食文化的发展，真正让食者感到佳肴的确是口味、文化、享受的完美结合。

尤其是他们能够将烹饪之精华、华夏饮食之神髓充分凝固的菜肴中，再加上精湛的技艺，使之脱胎换骨，令人耳目一新。

为了将这些创新成果迅速提供能广大厨艺工作者，我们组织了一些流行菜制作大师，精选了他们制作的各类新式菜肴，编成册，以满足读者、食者、艺者之需。

<<都市流行菜>>

作者简介

聂阳，男，1970年10月出生，中式烹调高级技师，国家级中式烹调高级考评员。
自1991年起在扬州生活科技学校工作，任实习就业指导科长，工作期间曾被借用至北京日月楼大酒店，北京和平大酒店，北京教育大厦等多家星级酒店任行政总厨。
曾经荣获江苏省第四届烹饪大赛个人金牌

<<都市流行菜>>

书籍目录

鱼水情缘燕子归巢一品鳊鱼醋溜鲷鱼八宝葫芦鱼玉米鱼茄汁鱼花红扒鲢鱼揽月鳊鱼卷南瓜鱼盒八宝鱼
圆清炖(鱼回)鱼狮子头长生鱼果菊花映芙蓉竹林春燕五彩脆皮鱼牡丹鱼翡翠珍珠鱼麻袋豆腐鱼桂龙
出海百花脆皮鱼百鸟觅食鸟还巢江南八珍盅发财送宝蟹黄鱼锤菊花芙蓉蟹斗魔芋浸鱼生八宝鱼蚌星星
捧月蟹黄鱼肺百花映鲍脯翠网鱼球玉娇容鱼茸豆腐盅多彩鱼糕吊炉灌汤鱼圆鱼满筐鱼茸花生.....

<<都市流行菜>>

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>