

<<中国徽菜标准菜谱（第1辑）>>

图书基本信息

书名：<<中国徽菜标准菜谱（第1辑）>>

13位ISBN编号：9787533746827

10位ISBN编号：7533746821

出版时间：2010-6

出版时间：安徽科技

作者：鲍兴

页数：270

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>

<<中国徽菜标准菜谱(第1辑)>>

内容概要

“民以食为天”，餐饮业是重要的服务业，直接关系到人民群众的生命健康和生活水平。科学发展餐饮业，对于提高人民群众生活质量、扩大市场消费、拉动相关产业、增加社会就业和促进社会和谐具有十分重要的意义。

徽菜又称“徽帮菜”“徽皖风味”，是中国著名的八大菜系之一，至今已有1700多年的历史。徽菜曾一度享誉大江南北，成为中国最具影响力的地方菜系。

但由于徽菜的烹饪技艺都是通过师傅带徒弟“口口相传”的方式传承下来的，而且是手工操作，存在着一定的随意性，缺乏科学的量化标准，以致菜肴质量参差不齐，更难以实现规模化、连锁化经营。

为了弘扬徽文化，传承、创新和发展徽菜，满足徽菜品牌科学管理的现实需要，规范徽菜企业的经营行为，促进徽菜产业标准化的健康发展，培养优秀的徽菜技术人才变得尤为重要。

为此，安徽徽厨技师学院联合安徽省徽菜标准化技术委员会、安徽人民广播电台，依据《中国徽菜标准》(2009·11)编写了《中国徽菜标准菜谱(第一辑)》一书。

该书是系列中国徽菜标准菜谱中的第一本，共收录了传统徽菜中最经典的82个菜品。

后面，我们还将陆续推出徽菜中的传统菜、民间菜、原生态菜、养生菜、创新菜及寺院素菜、面点等标准菜谱。

该书作为我国八大菜系中的第一本标准菜谱，是所有致力于徽菜文化发展与传播的有心人对已出版的《中国徽菜标准》的深度拓展，更是对徽菜文化创新与发展的一次积极尝试!该书与市场上的所有菜谱相比较，除了具有其他菜谱的特点外，还兼有工具书与教科书的特点，是生活书、工具书与教科书的有机结合。

该书作为三者的集合体，无论是内容还是形式，都开了八大菜系之先河。

它的出版，标志着徽菜标准化的正式起步，是徽菜发展史上的一个重要里程碑! 我们希望通过本书的出版，能进一步促进我省徽菜标准化在全国范围的传播与普及，进一步弘扬徽文化，振兴安徽地方经济再创新的辉煌。

<<中国徽菜标准菜谱（第1辑）>>

书籍目录

皖南风味徽州臭鳊鱼徽州毛豆腐绩溪干锅炖胡氏一品锅红烧划水石耳炖土鸡红烧石鸡中和汤笋焖饭绩溪炒粉丝冬瓜烧鱼全家福火腿炖甲鱼问政山笋茶笋炖排骨葛粉圆子笋干烧肉徽式鳝糊干贝萝卜红烧石斑鱼馄饨鸭徽州刀板香花蕊海参黄山一绝毛峰鸡丝太白鱼头地藏黄精饼秋浦花鳊沙锅老豆腐十八罗汉锅皖江风味皖北风味合肥风味淮南风味

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>