第一图书网, tushu007.com

<<首届中国烹饪大师名师精品集>>

图书基本信息

书名：<<首届中国烹饪大师名师精品集>>

13位ISBN编号：9787534117626

10位ISBN编号：7534117623

出版时间：2001-10

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《首届中国烹饪大师名师精品集》为读者隆重推出的90名中国烹饪大师、名师，是依据《中国烹饪名师大师评定条件》国家标准，经中国饭店协会组织各省、自治区、直辖市饮食服务行业主管部门审定，由国家国内贸易局颁发证书的首批国家级烹饪大师、名师。

中国烹饪大师是中国餐饮界的最高荣誉，代表着当今中国烹饪技术的最高水平。
按照标准规定，国家级的烹饪大师必须具备五方面的条件。
一是素质要求。
中国烹饪大师要具有良好的职业道德，热爱烹饪事业和本职工作，在全国烹饪界有很高的威望，在某一菜系中德高望重。
二是技能要求。
中国烹饪大师要精通全国各大菜系的制作技艺，掌握各菜系的风格、特点和代表菜点的特色，创新能力强，为烹饪界所公认。
三是经验要求。
中国烹饪大师必须是在一线从事本专业工龄25年以上的现职烹饪名师或烹调、面点高级技师。
四是知识要求。
中国烹饪大师要具备较高的文化程度和高超的烹饪理论水平，有很高的厨房管理经验，有丰富的市场营销知识，出版过烹饪专著，并掌握一门外语。
五是贡献突出。
中国烹饪大师必须对名店或国家级酒家、酒店以及本菜系的形成和发展做出过突出贡献；有社会公认的或权威机构认可的经市场考验的特色菜点不少于10种；在全国或国际烹饪技术交流竞赛中成绩优异，荣获过金牌奖，或培养的徒弟在全国比赛中得过金牌奖，或在全国餐饮业技术交流竞赛活动中担任过两次评委；传带出有成就、有影响的烹调、面点高级技师或技师五名以上。
对于烹饪大师来讲，这些条件必须同时具备。

在中国餐饮业建立大师、名师制度，这是中国有史以来的第一次，是推动我国餐饮业品牌经营的核心战略举措。
书中的90名中国烹饪大师、名师明显体现出三个特点：首先，具有行业的代表性。
这90名中国烹饪大师、名师是从全国30多个省、市580万厨师中选拔出来的，他们来自国有、集体、私营、合资企业等各种经济成分的饭店宾馆、风味特色店、百年老字号餐馆，他们都是中国餐饮界的杰出人才。
其次，具有菜系的代表性。
这些大师、名师中，既有四大菜系、八大菜系的掌门人，又有地方风味的创新人，也有近几年在全国大赛中获金牌奖的佼佼者。
他们都是各地餐饮界重量级的权威人物。
第三，具有创新的代表，1生。
他们精选的拿手菜都是经市场检验、消费者认可的，具有鲜明时代特色的菜点，充分展示了中国美食的丰富内容和创新特色。
把这些大师们的拿手作品（每位大师五款菜肴精品）汇集一书，集中研究，整合优势，对加快发展我国现代餐饮业必将起到积极的作用。

跨入新世纪，中国餐饮业面临着小康型消费、加入WTO和知识经济的新挑战，以大众化为主题，以技术创新和现代营销为主线，加快传统餐饮向现代餐饮的转变，这是新世纪中国餐饮业的光荣任务。
但愿广大餐饮工作者通过这册《首届中国烹饪大师名师精品集》的学习、借鉴和交流，促进中国餐饮业的技术创新和品牌经营，为新世纪中国餐饮业书写新的篇章。

第一图书网, tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

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