

<<特色宴席菜>>

图书基本信息

书名：<<特色宴席菜>>

13位ISBN编号：9787536457867

10位ISBN编号：7536457863

出版时间：2005-10

出版时间：四川科技

作者：赵红滨

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>

## &lt;&lt;特色宴席菜&gt;&gt;

## 内容概要

“吃什么”和“怎么吃”的问题，始终与人类生存与发展的历史相生相伴。

事实上，从“茹毛饮血”到“食不厌精，脍不厌细”的演化过程，正是人类与自然最为漫长的历史“磨合期”，同时，这也是人类从野蛮向文明转化的标志之一。

中国烹饪之术的历史，可谓源远流长，然而，长久以来这种精湛技艺所带来的无尽享受，绝非大多数布衣庶民可以分享。

直到最近二十多年来，随着国运的昌盛，大多数中国人，才延续了一条从吃得到的吃得饱；从吃得饱到吃的好；从吃得好到吃得精，乃至“吃”出“文化”的饮食路线。

这不仅反映出只有国家经济高速发展，人民生活水平提高了，国人对物质文明和精神文明的追求才会日益强烈，同时，也折射出民众对烹调技艺的要求也在不断提升。

中国地域广大，各地的物候条件催生出各具地域特色的菜品烹制原料，而各地不同的风土民情、口味喜好和烹饪技法，更成就了多种多样、风味迥异的地方特色菜品。

特别是在“饮食文化”已成为“时尚”被广大民众追捧的今天，各地的烹坛名家们，更是把各自的地方特色菜品搅动得风生水起，精品叠出。

这些菜品已成为镶嵌在中华饮食文化长链上的粒粒明珠。

我们把这些作品用图片和文字记录下来，辑录成册，以《中国地方特色菜书系》为丛书之名付梓刊行，奉献给大家，其目的就是记录一种文明，并使之撒播四海，永续传承。

同时，也为广大读者提供可资研习与借鉴的典范，使中华精湛技艺和饮食文化得以宏扬光大。

## <<特色宴席菜>>

### 作者简介

赵红滨，1968年生，北京人。

中国烹饪协会会员，北京烹饪名师，中餐烹饪技师，中国药膳师，营养配餐师。  
现任全国政协礼堂厨师长。

他擅长中餐、西餐冷、热菜的烹调，注重中西菜式的搭配，在全国政协礼堂工作期间，烹制的特色分餐菜肴受到了一致好评。  
他曾在《中国

<<特色宴席菜>>

书籍目录

沙茶青边鲍黄焖桂花翅金耳绣球翅金汤官燕鲍汁三宝蟹黄明骨玉龙瑶柱脯百花酿辽参双色海中宝兰花裙边金丝玉盏蟹黄银丝羹法式烤蜗牛金驼归巢灌汤驼球原只烤蜗牛金沙石榴鸽红扒驼掌沙茶驼峰虫草美洲雁洋参美洲雁榛蘑炖火鸡杞参鹌鹑黑椒烤羊排增根煎牛扒红酒焖鹿肉西汁烧牛肉沛公狗肉鼎煮羊肉鲍汁猪手蟹黄狮子头茄汁牛尾.....

<<特色宴席菜>>

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>