

<<飘香川菜-新一代川菜掌门人肖见>>

图书基本信息

书名：<<飘香川菜-新一代川菜掌门人肖见明作品集>>

13位ISBN编号：9787536458772

10位ISBN编号：7536458770

出版时间：2006-3

出版时间：四川科学技术出版社

作者：肖见明

页数：98

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>

## <<飘香川菜-新一代川菜掌门人肖见>>

### 前言

2004年11月的一天，我站在美国旧金山“‘世界之味’——国际美食节”的会展大厅，看着来自世界各地、各种肤色的人们津津有味地品评着我的川菜作品，听他们说着我完全不懂的话语，从他们兴奋的表情和不断向我竖起大拇指称赞的情形来看，我知道：这是他们对我的参展作品的认同，这是他们对中国川菜的认同。

我突然强烈地感到：今天，川菜能走进“‘世界之味’国际美食节”的殿堂，是川菜几千年的千锤百炼、博大精深和厨界前辈们前赴后继、不断努力和传承的结果。

人们都说：音乐无国界，美食无国界。

我说：川菜也同样无国界。

就在此两个月前，我作为川菜系的“新一代川菜掌门人”，与国内其他七大菜系的“掌门人”一起，参加了成都“2004中国国际旅游美食节”的“21世纪美食论坛”，在论坛上，大家各抒己见，共同探讨了各自菜系的发展，并对今后走向发表了见解，而我则从八个方面论述了“川菜坐上八大菜系头把交椅”的主题，得到了一致好评，听者甚众。

事后，我非常感慨，首先，我感慨在我的家乡——四川成都能举办这样大规模的国际美食节活动；其次，我为烹饪这个自古以来就有的行业而感慨；第三，我更为川菜有今日之盛事而感慨。

我事厨30年来，走过了风风雨雨和艰苦磨难，在今天川菜如此辉煌之时，我感到无比欣慰。

回想起初入烹饪行业时，完全是一种偶然和出乎意料。

1975年，我初中毕业，由于家境贫寒，没有机会和权利挑选自己喜欢的职业，被街道办事处推荐到成都市饮食服务公司并分配到所属的“红旗餐厅”——即当时成都寥寥可数的几家老牌名餐厅之一的“荣乐园”工作。

当时，我并不确定我的理想是什么，也不能奢望有什么理想。

我的父亲很早就去世了，靠母亲做手工活苦撑家庭，我自己虽然考上高中却面临辍学……而厨师这份工作对于我来说是多么重要，它意味着稳定的饭碗和可以分担母亲的重担。

刚入这个门槛，我的工作就是杀鸡、杀鱼或给师傅们打下手。

在以后很长的日子里，我始终只能做些水案笼锅、搭头烧炭、刷盘洗碗的工作，根本没有同批师兄弟们那样有上炉炒菜的机会，我只能利用空闲时间在一旁看着师傅和师兄们的一招一式，偷偷的学，默默的记，师傅们也不时给予我些指点和教诲。

那时，我根本不知道“烹饪”还可以被称为“艺术”，也根本不知道“川菜”这个世界是如此的浩瀚广博。

时、司一长，我逐渐开始知道了川菜是“以味见长，一菜一格，百菜百味”这个基本特点，我慢慢进入了“川菜”这个领域。

1976年，我幸运的被招进了称为成都餐饮业“黄埔军校”的“‘721’工人大学”。

在这难得的学习机会中，我像婴儿一样吮吸着任何可以吸收到的知识营养。

我才逐渐真真正正的走进了“川菜”这个世界，知道了什么是烹饪，什么是川菜。

我第 次写下了自己对川菜完整的认识。

## <<飘香川菜-新一代川菜掌门人肖见>>

### 内容概要

《新一代川菜掌门人肖明作品集：飘香川菜》作者肖见明川菜学艺已有30多年，积累了丰富的川菜制作经验，并创制了有品牌效应的川菜品种若干。

肖见明在创制川菜品种上刻苦钻研，力求不断创新，精工细作，他所创制的川菜已达到炉火纯青的地步。

肖见明在2002年被授予“中国烹饪大师”称号。

在2004年成都中国美食节的美食论坛上，肖见明作为川菜大系的掌门人在论坛上作了对“川菜发展的现状和未来”的精彩论述。

川菜—肖见明，现代川菜的领军人物；肖见明—川菜，一颗璀璨的明星。

《飘香川菜（精）》分作者“自序”和作者创制的“菜品制作”两大部分，书中精选了作者在有关报刊已发表过的部分川菜论述。

<<飘香川菜-新一代川菜掌门人肖见>>

书籍目录

麻酱凤尾灯影苕片手撕银鳕鱼鲜笋鸡片摘耳根拌蜇头香菜百叶椒麻毛肚银芽海蜇花仁口水鸡香醋海蜇头凉粉海参五香熏鲳鱼芥末黄瓜黄豆芽拌肚丝酱爆鸭舌黄瓜香菇牛柳炆锅腰花飘香金沙蟹东坡银鳕鱼碧绿椒麻桂鱼豆筋烧鳝鱼蟹黄水蛋新法糖醋排骨鱼香鸡丝卷红汤豆腐银鳕鱼锂四上海皇鲍苦瓜泡菜烧海参水煮麻辣裙边米凉粉笃鲍鱼仔椒盐九肚鱼火爆脆豆腐霸王蟹钳鱼香排骨辣子生炒骨麻婆豆腐蟹鼓椒爆鳝片水煮里脊丝野山椒爆牛柳虎皮青椒炒皮蛋莲白炒粉丝松仁碎米鸡鳝段粉丝香菇排骨煲三色鸡淖野山椒肝片煲蜜枣慈姑草莓香蕉排蜜汁南瓜山椒泼鳝(桂)鱼黄金脆皮虾蒜香芝麻虾怪味开边虾水豆豉蒸排骨蒜茸蒸白菜海味肘子关公红袍鸡葱油腰花浓汤萝卜丝浓汤鱼翅辣味鱼翅椒盐银鳕鱼炖盅开水白菜竹荪鸡圆汤菜茸鱼肚羹香芋土司卷醪糟西米露海味抄手木瓜绿豆爽鲜溜乌鱼片酥皮牛柳

章节摘录

插图：

<<飘香川菜-新一代川菜掌门人肖见>>

编辑推荐

《飘香川菜(精)》是新一代川菜掌门人肖见明先生的精选作品集，全集收入了大量创新川菜菜谱，适合厨师及烹饪爱好者学习。

创新，是发展和完善川菜的一个重要方面，如何把菜品从原始状态的土壤里提炼出来，运用现代的科技手段使之得到发展，是一个非常重要的问题。

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>