

<<创新菜肴新编>>

图书基本信息

书名：<<创新菜肴新编>>

13位ISBN编号：9787536460799

10位ISBN编号：7536460791

出版时间：2006-9

出版时间：四川科学技术出版社

作者：朱万成

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>

## <<创新菜肴新编>>

### 前言

中华饮食文化渊源五千年，川菜以其“尚滋味、好辛香”的调味特色为人称道。

巴蜀文化源远流长，巴蜀美食更是闻名全国，名扬海外。

川菜风味独特，入口生香，历来享有“一菜一格、百菜百味”之美誉。

发展至今，已具有用料广博、味道多样，菜肴丰富三大特征，其中以味型巧妙多变而著称。

“味在四川”为世人所公认，《创新菜肴新编》则更融合民族口味、善取外国烹饪精华而独树一帜。

我与本书作者交往甚久，知其倾力20余年的厨艺，深谙川菜烹调之道。

在海外多年的丰富阅历令其将川菜精髓不断发展演绎。

他不仅使川菜演绎融入美国生活，更使其植根于人心。

他对川菜的大胆改良，让越来越多的美国人喜欢上川菜，爱上中国。

他说“川菜人乡随俗，烹饪手法根据环境变化加以革新，不失原始风味又适应当地饮食习惯，富有古朴的民族气息和鲜活的生命力”，川菜才能自成一格，历久不衰。

悦目之画，悦耳之音，皆为美术，而悦口之味，何独不然？

是烹调者，亦美术之一道也。

是烹调之术于文明而生，非深厚乎文明之种族则辨味不精，辨味不精，则烹调技术不妙也。

真诚希望你能够从本书中体味川菜的真谛！

## <<创新菜肴新编>>

### 内容概要

《创新菜肴新编》分为：食雕艺术，彩拼艺术，海鲜，鲜果海鲜与水产鱼，家禽，畜肉，豆腐佳肴与生菜包系列，寿司与中西糕点及其他菜肴。

共109例菜肴，图文并茂，所用的原料，调料易取，易懂。

可供国内外同行，专家借鉴。

也是烹饪教学，各大饭店，宾馆及家庭主妇的良师益友，既有较高的艺术欣赏水平，更有指导操作的实用价值，是一本别具特色的烹饪工具书。

## <<创新菜肴新编>>

### 作者简介

朱万成，1964年生于中国四川省德阳市一个烹饪世家。

16岁即从父兄学艺，并醉心于烹饪艺术，不断追求创新与进步，精研川菜。

对川菜烹饪有着扎实的基本功和过硬的技艺，先后创制了许多新派川菜如“川味铁板菜肴”、“孔雀思巢”、“仙境之梦”、“纸包海鲜”等佳作，在新派川菜、粤菜、蛇菜、食雕、冷餐会等方面极有成就。

现是中国国家中式烹调师、高级技师、特一级名师。

在《四川烹饪》、《烹调知识》、《东方美食》、《百花争艳》、《锦绣前程》、《创新川菜》、《四川日报》、《德阳日报》、《方圆报》等报刊杂志的厨艺专栏及生活专栏发表学术作品，并出版有《新派川菜》、《自做工艺菜》等书。

1999年，35岁的朱万成抱着弘扬中国烹饪文化的信念，远渡重洋，来到美国。

在这几年中多次参加厨艺大赛，均获殊荣。

为Cafe East chinese Cuisine,4628 Rye st . Metairie,Louisiana , U.S.ACHINESE& JAPANESE CUISINE

EASTERN东方首席大厨，现为休斯顿3758S GESSNER HOUSTON，川霸王CHINA SICHUAN CUISINE行政大厨。

美国中餐厨师协会会长、理事，美国中餐联谊会会员。

## &lt;&lt;创新菜肴新编&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部 食雕艺术——雕艺刀下的瓜果金凤瓜车鸳鸯戏牡丹野白菊花桂香玉花瓶荷花美人鱼丽花争艳金龙飞天牡丹花西瓜盅天鹅飞翔春江水暖骏马飞跃花从鸾凤雏鹰待飞兔斗第二部 彩拼艺术——千姿百态、栩栩如生爱心喜前(钱)到富贵开花松鹤延年荷塘蜻蜓情——LOVE孔雀艳美蝶恋花海岸风姿江山多娇两个黄鹂鸣翠柳鹏程万里金钱玉树鸟第三部 海鲜类清炒原壳大响螺四川香辣蟹奇香辣大蟹钳百鸟鱿鱼卷辣巴适鲍鱼煲福寿瓜盅一品美人海参雀巢海鲜沙茶酱焗青口百花酿长脚蟹锦绣小龙虾扇贝烧拌北极贝三味加拿大长雪蟹脚铁板海上鲜山野白菊花玉鸟戏金珠彩色月光扇贝生食生壕绣球鱼翅金丝面绒虾罗曼生菜沙拉软壳蟹五味俱全大龙虾红龙献珠酱香鲍脯毛峰鲍鱼片百子千孙鲍川椒霸王蟹东坡蟹霸王鲍鱼西式大龙虾蟠桃鲍翅第四部 鲜果海鲜与水产鱼类鸾凤凤梨车西洋参一品鲍翅瓜鼎寿桃瘡德鹭耳摄肉燕翅皇上皇海鲜美奶滋果味龙虾芒果丁托虾洋洋得鱼烤火鸡海鲜瓜鼎桂香茄汁鳕鱼卷苹果鳕鱼盅香炸鲜鳕鱼棒槌三文鱼生食三文鱼金珠芒果三文鱼赛龙夺珠发财三丝鱼卷萝卜干干烧鲷鱼咖喱脆皮鱼条五谷丰登第五部 家禽、畜肉类金薄脆酥鸡鲜薄荷香煎牛排富贵鸭梦幻三味羊扒山芹香煎鸡白兰地奇香核桃鸡川式牛扒香辣牙签牛肉番红花香煎神户牛脊咖啡鲜蔬牛柳卷沙律神户牛玉珠螺肉柠檬羊扒第六部 豆腐佳肴与生菜包系列三味脆皮豆腐麻辣虾仁牛菜包生菜托龙虾松太极八卦豆腐莲白鲜蟹肉包金元宝第七部 其他菜肴类玉树金钱花菇芒果薄荷越南虾卷第八部 寿司与中西糕点类鲜海苔鱼子三文鱼、鲷鱼寿司锦绣龙虾寿司鲔鱼、竹筴鱼、金枪鱼、翡翠寿司三文鱼、鱈鱼、奶油果、寿司彩色鱼子、蟹卵、鲭花鱼、三文鱼寿司像型南瓜杏酱鸡蛋花盏鸳鸯酥饼泰式炒马面西式海鲜咖喱鸡饭法式起士格第九部 常用的西方香料浅解第十部 川菜复合味型的特点与原料组成(一)川菜中常用的十六个冷菜味型特点(二)川菜中常用的十三个热菜味型特点第十一部 附录(一)调料浅解(二)中西合璧使用的味汁特点与原料组成(三)花式、瓜盅浅解四川名厨——国家中式烹调师,高级技师,特一级名师朱万成荣誉成果录

<<创新菜肴新编>>

章节摘录

插图：

## <<创新菜肴新编>>

### 编辑推荐

川菜以鲜明和独特的烹调方法在中国八大名菜中有显著的地位。  
《创新菜肴新编》继承传统川菜的精华，融合国外烹饪原调料，形成内容丰富的川菜新著。

<<创新菜肴新编>>

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>