

<<海派川菜>>

图书基本信息

书名：<<海派川菜>>

13位ISBN编号：9787542715586

10位ISBN编号：7542715585

出版时间：1999-6

出版时间：王慧良 上海科学普及出版社 (1999-06出版)

作者：王慧良 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>

<<海派川菜>>

内容概要

海派川是不断推陈出新的菜种，它在不断地发展成长。

为了让更多的餐饮工作者和消费者了解它，我们特邀请上海的一些宾馆、名店中在烹饪界卓有成就的名师大厨，选择部分代表菜点，就师传和个人几十年实战的经验心得，编写成海派系列菜谱陆续出版，以起到抛砖引玉、与业内同行交流和供家庭主妇参考的作用。

<<海派川菜>>

作者简介

王慧良，1955年生于上海，17岁进衡山宾馆，师从技术全面、功底深厚、以烹制川菜见长的名师任志远专攻川菜。

现任上海衡山宾馆厨师长。

多年来，他在继承传统川菜的同时，不断创新出具有上海海风味的特色川菜，成为川菜名厨的后起之秀。

1981年曾入选上海“锦江厨艺团”，赴香港、新加坡表演。

同年，在上海市青工操作技术比赛中获“操作能手”称号。

在1992年和1996年举行的第一、第二届中国烹饪世界大赛中，分别荣获个人赛金牌和铜版。

1994年被国家劳动部评为烹调技师。

王慧良在不断完善自己的烹饪技艺的同时，还努力钻研食品雕刻，取得长足的进步，1997年与著名食雕师车梦麟、郝秉钊合作编写出版了《瓜雕》一书。

长期来，王慧良除出色完成自己的工作外，还为上海市及外省市烹饪学校培养人才，被上海市烹饪协会聘为专业教师，并多次担任衡山集团及上海地区烹饪技术比赛的评委，为烹饪事业的发展作出了贡献。

<<海派川菜>>

书籍目录

概述一、冷盆1.东方明珠2.和平天使3.草塘怪味鸡4.花雕陈皮虾5.井芹里脊棒6.海米四季豆7.一路顺风8.夫妻肺片9.相濡以沫10.长寿腰要.....二、热炒（一）山珍海味1.出水芙蓉2.凤茸鱼翅3.银丝鲍鱼4.臊子鱼唇5.春白海参.....（二）水产1.沧海一翁2.金圈鳕鱼球3.明炉渔舟4.山神仙游5.花枝雪里蕻.....（三）禽畜三、汤煲四、素菜与小吃五、附录

<<海派川菜>>

章节摘录

插图

<<海派川菜>>

编辑推荐

海派川是不断推陈出新的菜种，它在不断地发展成长。

为了让更多的餐饮工作者和消费者了解它，我们特邀请上海的一些宾馆、名店中在烹饪界卓有成就的名师大厨，选择部分代表菜点，就师传和个人几十年实战的经验心得，编写成海派系列菜谱陆续出版，以起到抛砖引玉、与业内同行交流和供家庭主妇参考的作用。

<<海派川菜>>

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>