

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
薛文龙专辑>>

13位ISBN编号：9787543631830

10位ISBN编号：7543631830

出版时间：2005-4

出版时间：青岛出版社

作者：杨柳总主编

页数：95

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>

内容概要

《中国烹饪大师作品精粹》是中国烹饪协会组织其下属名厨专业委员会50多名委员共同编著的一部著作。

这是国内迄今为止最具权威性、最有影响力、层次最高的、记录中国烹饪大师的技艺和传记的专著，是中国烹饪协会对中国烹饪事业现时代的工作记录，是历史赋予各位烹饪大师的具有时代意义的使命。

该丛书记载了诸位大师多姿多彩的小传，汇集了东西南北各个菜系的经典名菜和大师们开卷阅后，定会给人留下难忘的印象！

烹饪大师们凭着对烹饪技术孜孜不倦的执著、唯美追求、挖掘了无穷的潜力和智慧，把琳琅满目、品种多样的食物原料、调料通过不同的刀工、火候、技法相互结合、渗透，巧妙地利用练就的烹饪技艺，将四面八方具有不同风格、特点、口味的菜品完美地融合，做细、做精，使餐饮品位就像魔方一样变化无穷！

享受不尽！

这充分体现了我国烹饪技术的深厚内涵和文化底蕴。

本书既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。

是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作，它的出版是我国烹饪大师们本着精益求精的原则，融会我国东西南北烹饪文化精髓，为国人奉献、谱写的美食文化新篇章！

希望本书读者能品大师之技，赏大师之德，饱览中国的名菜名点，汲取中国烹饪技艺之精粹。

相信《中国烹饪大师作品精粹》一书的出版，必将唤起更多人对烹饪事业的热爱，必将让更多的烹饪爱好者为祖国烹饪艺苑中别具风采的奇花异草而感到骄傲和自豪！

作者简介

薛文龙，浙江省绍兴市人，1930年出生。

中国烹饪大师，南京金陵饭店首任总厨师长、饮食总监、总经理饮食顾问，江苏省劳动模范，东方美食学院客座教授。

其事迹入选《中国名古装大典》、《南京史志》、《江苏年鉴》。

在《中国烹饪》、《美食》等专业杂志上发表多篇论文，参与

书籍目录

萝卜丝鱼翅野鸡汁炖银香蕉鱼卷椒盐鳝卷清炖鹿筋虾油醉鸡火肉文武笋热炆腰花拉网透明饺金钱蚕豆
饼雪菜汤鳗田野水乡情酿黄瓜酒酿金腿南腿煨凤翅河海争鲜芥末海参酥皮海味灌汤枇杷鸡粟香玉米鸡
兰花扒蒲菜八宝扣墨鱼蒜蓉海螺片脆皮海鲜卷原壳美人蛭老糟虾布袋海鲜香酿焗明虾生炮鸡鸡粥草菇
雪梨鸡片铁锅野生鲈红烧马鲛尾鲜果花枝柳渔家酱章鱼鲍鱼炖鸭稻香鲫鱼酒醉瑶柱毛峰煨肉酒煨甲鱼
香酥八珍鸭锅贴干贝熏蛋金陵扇贝春来鹤归海底世界

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>