

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
姚楚豪专辑>>

13位ISBN编号：9787543632097

10位ISBN编号：7543632098

出版时间：2005-4

出版时间：青岛出版社

作者：姚楚豪

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

姚楚豪，1943年5月出生，浙江慈溪人。

中国烹饪大师，国家一级评委，国家高级烹调技师，特工一级中餐烹调师，上海烹饪协会副会长。

曾多次被评为市、区先进工作者。

先后担任了上海梅龙镇集团厨师长、副经理、烹饪研究室主任，现任上海梅龙镇集团技术培训中心副主任。

书籍目录

蒜泥白肉麻酱腰片红油肚片棒棒鸡丝怪味鸡块椒麻鸭舌陈皮河虾金鼎素火腿姜汁黄瓜蟹黄鱼翅家常海
参蝴蝶海参鸡蓉豆花汤宫保鸡丁橄榄菜烤鸭片香酥鸭子麻辣热窝乳鸽抄手肉片回锅肉樟茶鸭子粉蒸肉
成都蛋汤连锅汤酸辣汤干煸牛肉丝原笼粉蒸牛肉水煮牛肉干烧明虾小煎鱼米富贵鱼镶面麻辣鱼丁粉蒸
回鱼生爆鳝背蒜椒肉蟹金钩耳环家常豆腐麻婆豆腐鱼香茄子麻糖锅炸枣泥锅饼

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>