

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
李学深专辑>>

13位ISBN编号：9787543632134

10位ISBN编号：7543632136

出版时间：2005-4

出版时间：青岛出版社

作者：李学深

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

李学深，是海口市美兰区人，生于1965年，1985年进望海国际大酒店中厨部工作，从此开始厨师生涯，在多年的工作实践中，勤奋好学，刻苦钻研，吸取众长，大胆创新。

使其烹饪技艺及鉴赏能力都达到高精的境界，获得多项荣誉，因而成为国内烹饪界的知名人物。

《李学深专辑》收

书籍目录

琥珀龙虾毛豆炒鱼丸素炒皇百花金鱼菜鲍汁一品窝虾子白玉卷香煎鱼糕香炸黄金球五彩鱼丝玉竹银鳕鱼西柠鲜鱿卷烧汁目鱼仔黄汁鱼翅金盆海参鱼肚龙皇双丝葱油文昌鸡百花文昌鸡麒麟大虾银鱼吐司油泡东星班金龟戏银丝扇形时蔬一品鱼糕金菇替竹笙鱼米文乡刺身生鱼干贝豆腐羹煎酿西红柿翡翠鱼翅卷碧玉金瓜脆碧鳗鱼红梅踏雪地琼式烧鱼肚开屏墨鱼蛋玉鸟鱼米秋蝉戏荷群蟹戏珠彩蝶恋花椰盅佛跳墙龙须百花球

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>