

<<中国烹饪大师作品精粹>>

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹>>

13位ISBN编号：9787543636682

10位ISBN编号：7543636689

出版时间：2006-5

出版时间：青岛出版社

作者：杨柳 张元松 册

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>

<<中国烹饪大师作品精粹>>

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独具匠心的创新菜品。

书中用精美的图片和详细的说明描述了每道菜的制作过程，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！

<<中国烹饪大师作品精粹>>

作者简介

张元松，江苏徐州人，新疆人民会堂副处长，中国烹饪大师，国家高级烹饪技师，国家一级评委，国家职业技能鉴定专家委员会委员，国家职业技能竞赛裁判员，中国烹饪协会理事，中国烹饪协会名厨专业委员会执委，新疆维吾尔自治区烹饪专家组组长。
2003年被授予新疆维吾尔自治区有

<<中国烹饪大师作品精粹>>

书籍目录

烤全驼红扒鱼翅红扒鲍鱼葱烧辽刺参三鲜熘鱼肚葱烧裙边灌汤龙虾球鱼子虾球花银耳血燕羹滑炒目鱼仁水晶海虾仁酸辣乌鱼蛋羹葱姜羔蟹香辣小龙虾酱油水煮黄鱼酸汤乔尔坦鱼丸珊瑚青黄鱼葱为(火靠)白鲑鱼五彩熘鱼云双椒大鱼头梅花鱼丸西域成香鸡档红炸乳鸽银杏炒鸡腰脆皮果酱烤鸭排挂炉脆皮鸭巴里坤羊肉焖饼西域生煎羊里脊香茶熏羊肠生烤羊排红扒牛头方枸杞牛鞭花碧帘白汁扒牛筋雪莲扒驼掌滑炒雪莲牛奶詹王鸡粉豆腐丝羹鸡汁清汤豆腐丸子白汁扒阿魏菇和田八宝烤卡瓦清炒巴楚菇

<<中国烹饪大师作品精粹>>

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>