

图书基本信息

书名：<<首届全国中餐技能创新大赛-获奖作品集锦>>

13位ISBN编号：9787543639102

10位ISBN编号：7543639106

出版时间：2007-1

出版时间：青岛出版社

作者：高炳义

页数：311

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

集百名精英之所长，汇中华南北之美味——《首届全国中餐技能创新大赛获奖作品集》汇集了本次大赛中获创新大奖、特金奖、金奖、银奖和铜奖的部分菜品，其中的每一道菜品都体现了在继承中发展，在发展中革新，是传统烹调工艺与现代科学膳食和平衡膳食的结合，是继承与创新的结晶，是借鉴与移植的精华。

首届全国中餐技能创新大赛由中国烹饪协会、中国就业培训技术指导中心和中国旅游饭店业协会主办，由中国烹饪协会名厨专业委员会承办，中山市嘉豪食品有限公司独家冠名。

本次大赛共产生创新大将50名、特金奖96名、金奖95名、银奖94名、铜奖148名。该大赛以后每两年举办一届。

书籍目录

创新大将作品 津味酿馅油条(董永才) 白玉酿翅皇(董永才) 关东参(火靠)肉(宫晓颖)
玉桃鲜虾片(宫晓颖) 翠螺(刘成军) 奇妙海胆(刘成军) 玉皇鲍翅汤(杨恩慧) 花汁羊脑
参(杨恩慧) 白玉酿翅黄(杨冬平) 玉带灵菇鲍(杨冬平) 芙蓉人参炖金龟(刘健) 金鳧吐
银丝(刘健) 全蟹鱼肚(曹士宏) 碧波芙蓉蟹(曹士宏) 游龙赏葵(吕军) 鲍龙会(吕军)
山覃玉桃(林国才) 壮骨珍果(林国才) 双参富贵花(李鑫) 血燕泳鹅(李鑫) 乾坤极品
三宝(梁永侠) 金龙黄汤翅(梁永侠) 奇门遁甲(田荣茂) 铁扒鳧鱼(田荣茂) 红枣烧裙边
(姚兴源) 群龙献宝(姚兴源) 中华回味羊(赵守文) 面烤五味(鱼回)鱼(赵守文) 玉珠
葵花(常伟) 关东双参(常伟) 牡丹鞭花燕菜(王德军) 御笔参翅(王德军) 坛子脱骨甲鱼
(刘先根) 海参浓汤鳧鱼(刘先根) 鸽蛋鞭花裙边(余明超) 花蛋掌鞭宝(余明超) 塞上软
黄金(王世斌) 醉在杏花村(王世斌) 双味鸡排(胡勇) 咖喱辽参捞饭(胡勇) 黄金海岸(李辉)
招财进鲍(李辉) 红花水晶映虾蟹(陈万庆) 鹅肝秘制豆腐扒(陈万庆) 花开富贵(刘宏亮).....特金奖作品金奖作品银奖作品铜奖作品

编辑推荐

“第三届全国中餐技能创新大赛”由中国烹饪协会主办，中国烹饪协会名厨专，业委员会承办，广东嘉豪食品股份有限公司独家冠名。

本次大赛共产生特金奖42项。

金奖65项。

银奖56项，优秀奖38项，“十大创新能手”10名。

《第三届全国中餐技能创新大赛获奖作品集锦》(主编高炳义)收录了获奖作品的制作方法。

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>