

<<中国烹调技法集成>>

图书基本信息

书名：<<中国烹调技法集成>>

13位ISBN编号：9789621430755

10位ISBN编号：9621430755

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>

<<中国烹调技法集成>>

内容概要

俗語有云：「風水輪流轉」。

七、八十年前「食在廣州」名馳遐邇，半個世紀後飲食中心已移到香港。二十年前，若有人問亞洲和歐洲哪個國家的菜式最好吃，毫無疑問答案必然是中國菜和法國菜，但最近在美國做的一項同樣調查，卻顯示泰國菜和意大利菜已成為眾望所歸。

現代人口味的轉變，顯示出一個事實：即使像中國菜那樣一個歷史悠久和優良傳統的菜系，若然不在烹飪技藝上努力鑽研，深入研究，精益求精的話，也就很容易在世界飲食之林中被人迎頭趕上。

業內有心之士其實也看到這一點。

早在上世紀七、八十年代，中日兩國烹飪界對中國烹飪技法的問題就開始進行比較全面系統地挖掘、整理、研究和總結。

1995年，中國烹飪協會會長張世義先生和日本中國料理協會會長大城宏喜先生，在北京簽訂合作協議，由中方撰稿，日方則負責組織攝影師來華拍攝照片，經過五年的努力，有關的日文版面世。之後，再由中國烹飪協會組織專家、名廚開始中文版的編纂工作，在日文版的基礎上，經過再修訂、充實，不斷完善，《中國烹調技法集成》中文簡體字版本終於在2004年底面世。

到了2005年，萬里機構開始本書繁體版本的出版工作。

出版社在保留簡體版的原貌基礎上，重新對本書進行設計，讓整個版面更為清晰和美觀。

此外亦對一些特別的專業飲食名詞進行註解。

為了方便讀者參考食譜時掌握斤兩，增加了度量衡的換算等附錄內容。

考慮到飲食學問浩繁，一本書當然不可能包羅萬有，故此更增設了延伸閱讀的環節，介紹探索相關知識的途徑，有助讀者進一步提高。

可以這樣說，《中國烹調技法集成》一書的出版，是在二十多年的研究成果的基礎上，再花了十年時間才算是大功告成。

當中的確凝聚了中日兩國烹飪工作者不少的心血。

細數一下，中國烹飪常用的基本技法有30多種，而全國各地所有菜餚烹飪技法（包括技法相同但名稱不同的）計有467種，世界上還沒有哪一個國家的烹飪技法有如此之眾。

在本書中，系統整理了基本技法35種，派生技法55種，基本上集齊了當今全國最普遍、最流行、最經常使用的各種烹飪技法。

除以圖文並茂的形式提供實際的例子外，並從科學的高度，對紛繁的中國烹飪技法進行了明確的認定和合理的分類，對各類不同的技法作了準確的定義，並抓住本質賦予理論的概括和解釋，包括技法的性能，技法的選擇和使用，各種技法實際作業的程序、要點、功效和特徵等。

世界中國烹飪聯合會名譽會長姜習先生稱譽本書是「中華烹飪技法全書，廚藝工作必備手冊」，我們相信，倘能一書在手細加鑽研，烹飪水平自必有飛躍提高，更能適應新世紀餐飲事業的發展。

為本書繁體版本作序的名廚，香港餐務管理協會名譽顧問、澳門飲食業工會理事長梁奕先生說：「本書是迄今為止研究中國烹飪技法的著作中最具系統性、規範性、理論性的一部著作。」

既然如此，作為業內從業員或是對烹飪有濃厚興趣的你在逛書店的時候，對本書又豈可輕易錯過呢！

<<中国烹调技法集成>>

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>