

<<烹坛佳作>>

图书基本信息

书名：<<烹坛佳作>>

13位ISBN编号：9787504443823

10位ISBN编号：7504443824

出版时间：2001-9

出版时间：中国商业出版社

作者：林则普 主编

页数：151

字数：250000

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>

<<烹坛佳作>>

内容概要

在20世纪将要结束的1999年，国家国内贸易局、国家旅游局、劳动和社会保障部、国家民族事务委员会、中共中央直属机关事务管理局、国务院机关事务管理局、中国财贸工会全国委员会、中国个体劳动者协会和中国烹饪协会九个部门，共同举办了第四届全国烹饪技术比赛。

本届比赛自10月18日开始，先后在西安、杭州、石家庄、武汉和北京五个城市进行，历时近两个月。比赛分团体赛、个人赛、快餐（套餐）赛、大众筵席赛、清真赛五项。

参加比赛的有各省、自治区、直辖市和香港特别行政区共29个代表团，227个代表队，各项参赛选手3600多人（次），参赛菜品6099款。

学无止境，艺无止境。

烹饪作为一种文化，一种科学和艺术，具有丰富的内涵，深奥的机理，无穷的魅力。

在烹饪领域，还有许多问题需要我们去研究和探讨，需要进行改革和提高。

愿烹饪界的专家、学者、名师、企业家和广大同仁，都来为弘扬烹饪文化，发展烹饪事业，提高烹饪水平献计献策。

<<烹坛佳作>>

书籍目录

个人热菜 翠竹鱼米 八宝葫芦鸭 红烧素海参 焦熘肉片 清炒素蟹粉 炸羊尾 松鼠鳜鱼 烩鲜蘑鸭舌 抓炒虾肉 空心虾球 三元扒牛头 翡翠鱿鱼 蒜香鸭 彩碟全素 红烧牛尾 金箱莲蓬 星月羊腿 蟹黄鱼腐 群龙托鲍 玉花鲍卷 橄榄蹄筋 蟠桃盛会 金钱鱼腐 宝扇牛头 扒海洋 华洋蹄筋 清汤鱼腐 芙蓉草莓 喜庆团圆 群虾凤尾盒 新西兰羊排 灵芝伴玉蝉 鸳鸯戏莲 葵花羊眼 鲜奶鳕鱼 果汁牛筋 河海争鲜 绣球鱼翅 丰收玉米 百花竹荪个人冷拼个人面点团体作品

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>