

<<当代名师新厨艺>>

图书基本信息

书名：<<当代名师新厨艺>>

13位ISBN编号：9787504456304

10位ISBN编号：7504456306

出版时间：2006-6

出版时间：中国商业出版

作者：刘万庆

页数：122

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>

<<当代名师新厨艺>>

内容概要

《当代名师新厨艺》照片精美，彩色印刷，图文并茂，通俗易懂，易学易做。希望《当代名师新厨艺》能给烹饪专业的学生和教师带来一些很好的启发和参考，能给厨师朋友和餐饮管理者送去有益的经验 and 实用技术。

中华烹饪源远流长，博大精深，技艺精湛，原料丰富，风味多样，搭配科学，只要我们善于学习，勇于创新，勤于探索，中国烹调之妙，我们是能够逐渐感悟的。

随着人们对生活质量的不断追求，使得菜肴形式经历了由低级到高级，由简陋到精美的发展过程。今天，人们对饮食质量的要求愈来愈高，不但要吃得饱，还要求吃得好、吃得有营养，要有滋有味，从而使美食进入一个新的阶段。

<<当代名师新厨艺>>

书籍目录

当代名师之卢健卢健简介卢健献厨艺山菌汁煎鹅肝酸汤螺片金汤四宝盅南瓜鳕鱼卷鱼翅翡翠鲜虾饺秘制咖喱焗鳕鱼海马滋补鞭酥皮海鲜一品山海珍泰式明炉鱼美容燕菜酸梅鸡汁虾卷冰心鲜橙南瓜保健番茄鹿筋当代名师之孙正林孙正林简介孙正林献厨艺炭烧排骨竹荪扒芦笋黄焖大鱼翅肉酱蒸百叶泰式开花茄子木瓜炖官燕罐浓汁鱼肚鲜虾萝卜丝梅干菜烤猪手蟹子芙蓉虾粽香蒸圆尾野菜小豆腐罐焗海味古法扣鲍鱼当代名师之赵红滨赵红滨简介赵红滨献厨艺黄焖金钩翅烧汁河鳗灌汤鸵球一品猴头花胶玉扇沙茶牛头方奶芥牛柳干岛鳕鱼酥盒鱼米金丝玉盏酥皮鲷鱼百花鸡脯什锦山菌鲍汁鹅肝当代名师之李斌李斌简介一李斌献厨艺龙井鲜鲍木瓜蒸海参酱焗原壳鲍牛油番茄焗鲜鲍香辣温拌海参煎焗鲜鲍金蒜银丝蒸鲜鲍鲜鲍小火锅青瓜鲍片生拌活海参渔夫烤鲍鱼椒油滑菇海参豆花海参锦绣活海参当代名师之熊望斌熊望斌简介熊望斌献厨艺蟹黄烩豆花辽参扣花菇鸿运元宝虾玉乳伴雪蛤蟹黄豆瓣鲨鱼唇陈皮酒香骨鱼籽酿虾球三鲜过桥茄子生态秘制酥肉生态冬瓜盅豉豆酿牛肉饼包拆骨肉招财进宝酥香玉米翅当代名师之陈江凤陈江凤简介陈江凤献厨艺香煎羊扒潮州冻红蟹关东辽参扣花胶鹅掌冬瓜煮膏蟹凤梨炒银鳕鱼堂灼响螺片金丝炒龙虾兰度炒螺筋野生金丝霍炖吉品鲍鲍鱼花胶炖虫草花旗参翡翠万字鱼典九制陈皮骨XO酱爆墨斗蛋大连鲍炊花胶当代名师之朱永松朱永松简介朱永松献厨艺两吃牛腩梅干菜烤大虾芙蓉虾球锦绣时蔬盏XO酱爆兔柳窝头咸肉皇风味金沙仔排瑶柱烩三鲜黑椒五彩鱼蛋黄焗芦荟茶香鸡翅中小鱼花生贴饼子香酥黄金虾瓦片碎椒肚仁当代名师之胡洁胡洁简介胡洁献厨艺黄焖桂花翅迎春冷头盘老醋焗鲍鱼鲍汁花菇焗冬瓜红糟鹅舌苏眉芙蓉脯西汁老醋焗牛排干鲍鱼炖柴鸡

<<当代名师新厨艺>>

章节摘录

书摘卢健先生 高级烹调技师 中国烹饪大师 “阿健”商标持有人 现就读于清华大学IMC研究生 清华大学接待中心餐饮部经理兼行政总厨 社会职务 中国烹饪协会会员 国家职业技能鉴定考评员 中国餐饮研究院研究员 中国药膳研究会烹饪专业委员会委员 全国绿色生态餐饮高峰论坛百款名菜评委 首都营养美食学会新技术研发工作室主任 北京应用技术大学、东方美食学院客座教授 第三届东方美食国际大奖赛监理 主要荣誉 2000年中国最受瞩目的青年厨师 中国商业科技进步奖获得者 中国商业青年创新人物奖获得者 国际发明先锋奖获得者 首届全国金牌美食烹饪大奖赛特金奖 主要作品 1999年以来,先后出版了《美味烧烤30种》、《食品雕刻与使用造型——卢健食品造型艺术》、《美味汤羹30种》、《美味砂锅30种》、《美味滋补炖品》、《新式酱汁总汇》、《新式酱汁菜》等书籍;拍摄出版了《食品雕刻技艺》、《食品雕刻》、《美味滋补炖品》、《创新中国菜》、《新式调味酱汁制作与实用》等教学光碟。

卢健先生利用清华大学得天独厚的条件,研修了市场营销学、管理学的学科。

在管理上注重程序化、标准化、合理化的管理,注重人力资源的开发和利用。

近年来,他研究探索有关餐饮标准化生产的课题,注重中西结合口味的开发,倡导中西原料、调料、口味的结合。

开发、研制的复合咖喱酱(卢氏咖喱酱)、阿健牛肉番茄酱汁等复合型调料已申请专利,形成了标准化生产。

P2

<<当代名师新厨艺>>

编辑推荐

中华烹饪源远流长，博大精深，技艺精湛，原料丰富，风味多样，搭配科学，只要我们善于学习，勇于创新，勤于探索，中国烹调之妙，我们是能够逐渐感悟的。

随着人们对生活质量的不断追求，使得菜肴形式经历了由低级到高级，由简陋到精美的发展过程。

今天，人们对饮食质量的要求愈来愈高，不但要吃得饱，还要求吃得好、吃得有营养，要有滋有味，从而使美食进入一个新的阶段。

本书照片精美，彩色印刷，图文并茂，通俗易懂，易学易做。

希望本书能给烹饪专业的学生和教师带来一些很好的启发和参考，能给厨师朋友和餐饮管理者送去有益的经验 and 实用技术。

<<当代名师新厨艺>>

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>