

<<都市流行菜>>

图书基本信息

书名：<<都市流行菜>>

13位ISBN编号：9787533732202

10位ISBN编号：7533732200

出版时间：2005-5-1

出版时间：安徽科学技术出版社

作者：王磊,聂阳

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>

<<都市流行菜>>

内容概要

正是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。

正是餐饮市场的日益繁荣，促使了专业厨师队伍的壮大和烹饪教育事业的发展，也出现了一大批优秀的烹饪行业的带头人。

这批人努力钻研，不断创新，精择其优，进一步挖掘了中华美食这一宝贵遗产。

他们制作菜肴时，力求选料严格，注重刀工，讲究火候，烹调精湛，广泛运用新式的调味手段，取各菜系之所长，促进了菜肴格式向美、精、味、养等方面迅猛发展，新创了一大批色、香、味、形、器俱佳的精美菜肴，并使其广为流行。

现在的名厨们深谙创新才是发展之精髓、繁荣之动力，所以他们在平常工作中认真总结经验，不断开拓、进取，创出了一款又一款新式菜点，大大推动了美食文化的发展，真正让食者感到佳肴的确是口味、文化、享受的完美结合。

尤其是他们能够将烹饪之精华、华夏饮食之神髓充分凝固的菜肴中，再加上精湛的技艺，使之脱胎换骨，令人耳目一新。

为了将这些创新成果迅速提供能广大厨艺工作者，我们组织了一些流行菜制作大师，精选了他们制作的各类新式菜肴，编成册，以满足读者、食者、艺者之需。

<<都市流行菜>>

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>