

<<奥运健康食谱>>

图书基本信息

书名：<<奥运健康食谱>>

13位ISBN编号：9787535241795

10位ISBN编号：7535241794

出版时间：2008-8

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：鲁永超 等主编

页数：120

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>

<<奥运健康食谱>>

内容概要

《奥运健康食谱》吸取了中式各大菜系的特点，选料丰富，搭配精妙，制作精细，品种繁多，风味独特，技艺精湛，讲究原味，自成一格。烹饪方法多种多样，具有传统的中国特色。为了突出“奥运”这一主题，以“鸟巢”、“祥云”为特点创新的菜肴，更是别具一番风味。

<<奥运健康食谱>>

作者简介

男，1954年1月出生，大学本科学历，中国烹饪大师，高级技师，湖北药膳食疗研究会副会长，国际东方食疗研究会常务理事，国家餐饮企业认定师，国家餐饮职业技能竞赛评委，现任武汉商业服务学院食品工程系系主任，副教授。

1973年至今。

从事烹饪教学及教学管理工作30余年，积累了丰富的教学和管理经验，对高等职业教育有独到的见解和研究，在烹饪专业技能课的教学体系、教学质量、教学方法的改革和创新方面取得显著的成绩。

1994年，在全国高等职业技术教育研究年会上，首次提出烹饪高等职业教育“两双”的观点，即烹饪教师“双师型”，烹饪专业毕业生拿双证，即毕业证和专业技术等级证，为全国职业教育改革与发展起到了积极的推动作用。

作为烹饪专家，曾参编了新世纪高职高专教材《面点工艺学》、《鄂菜大系》、《新编中国药膳食疗》和《中国鄂菜》等书籍，尤其是主编的《寺院素菜》一书，旨在挽救祖国非物质文化遗产，受到了民政部门、宗教界的一致好评。

多次到日本、芬兰、法国进行学术交流，在长期的职业教育事业中作出了卓有成效的贡献，2007年，中国烹饪协会为他颁发了全国餐饮业教育成果奖。

男，1963年10月出生，汉族，大学本科学历，高级技师，中国烹饪大师，鄂菜大师，国家餐饮职业技能鉴定评委。

现任武汉商业服务学院食品工程系食品加工技术教研室主任。

1986年至今，在武汉商业服务学院从事烹饪教学及教学管理工作。

1993年参加第三届全国烹饪大奖赛，获热菜金牌、冷菜银牌。

1997年被武汉市人民政府授予首届“武汉市技术能手”称号。

1997年11月和2001年11月，两次赴日本进行技术交流，代表武汉市人民政府，成功举办了“武汉市美食节”和“武汉市豆皮节”。

2001年至2007年先后主编了《厨师手册》、《鄂菜大系》、《寺院素斋》等书籍，参编了高职高专统编教材《食品雕刻与拼盘》。

2007年4月，荣获中国烹饪协会颁发的全国餐饮业科技创新奖。

<<奥运健康食谱>>

书籍目录

中式菜肴 鸟巢圣宴

祥云乳鸽松
鸟巢扇贝王
鲜椒烧鳊鱼
斗牛爵士鸭
碧绿双脆
麻辣双脆
香煎韭菜饼
荷花蒜香肉卷
顶汤烩八珍
瑶池海中鲜
刺身双拼
蟹味芙蓉虾仁
明炉双圆娃娃菜
翡翠白玉羹
香芒果荔圆
三文鱼刺身
杭椒牛柳
青瓜炒培根
铜锅酱驴肉
干豆角捆肉
江南酱排骨
砂钵芦笋
绣球干贝
鲍汁冬瓜酿瑶柱
当归煲老鸭
金华火腿煲老鸭
排骨煨鱼面筋
琥珀桃仁
葡式咸蛋角
招财元宝虾
荷香金丝虾球
金钱鹿柳
孔雀海鲜卷
黑椒牛仔骨
山药炖牛尾
独占三元
黄油煎肥牛
粽叶香糯排
荷塘秋色
三鲜豆花
金牌脆猪蹄
芽菜酱肘子
清汤甜豆
百灵菇炒爽肉

<<奥运健康食谱>>

椒汁菱角蒸鳝鱼
雪菜鸡丝卷
鲍汁鱼云
蚝皇扒鲍鱼
番茄煮牛腩
时尚四味碟
辣仔鸡脆骨
独占鳌头
鳕鱼酿豆角
金玉三素
吉祥三宝
三色饭烧肉
品养身翅
枣汁炖血燕
鼎汤尚素
香菠蝴蝶生鱼片
如意双拼
姜葱百灵菇
炭烤鳗鲡鱼
浓汤金勾翅
三鲜烩鱼肚
佛手大排
酱汁八爪墨鱼
砂锅银鳕鱼
金玉炖雪蛤
鸡汁炒花蟹
冰糖红烧肉
金牌铁锅鸡
竹荪虾燕鱼丸
富贵寿司拼
上汤肉蟹南瓜泥
橙汁鳕鱼翡翠饭
中西创新菜肴
XO酱炒火鸡肉
土豆蟹柳饼
咖喱虾仁扣香米
法式煎鹅肝
生煎美式西冷
蜜豆虾仁
大虾沙拉
香茅海鲜卷
烤奶酪木瓜酱生蚝
BB汁烩牛肉
椰汁水果烩海鲜
泰酱炒虾仁
芒果汁烩鱿鱼
蜜椒酱炒虾仁

<<奥运健康食谱>>

香茅炒大虾
杏仁豆香虾饼
日本烧汁烩牛肉
XO酱杏仁翡翠酥
炸苹果圈虾球草莓酱
厨师沙拉
法式 蜗牛
西式菜肴
海鲜披萨
牛肉汉堡包
酥炸洋葱圈
特式公司三文治
香草土豆球
烤烟肉蒜茸扇贝
香煎鹅肝配苹果汁
香辣鸡翼
香酥芝士条
芝士火腿三明治
中式面点
芝麻蛋酥
杂粮拼盘
金丝莲蓉酥
橙汁奶黄卷
萝卜酥
凉瓜汤圆
香酥甜薄脆
莲藕酥
雀巢酥
三鲜冠顶饺
麻圆
西式面点
香草天使蛋糕
绿茶戚风蛋糕卷
核桃蛋白饼
牛奶水果冻
淇淋筒
呆仁酥条
黄金天使蛋糕
圆形水果盅

<<奥运健康食谱>>

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>