

图书基本信息

书名：<<第四届全国清真烹饪技术比赛个人单项赛作品精选>>

13位ISBN编号：9787535746955

10位ISBN编号：7535746950

出版时间：2006-9

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：杨柳

页数：193

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>

内容概要

根据国务院《关于促进流通业发展的若干意见》精神，最近国家商务部提出发掘民族饮食文化，促进民族餐饮发展的要求，使全国民族餐饮业步入快速发展的新阶段。

我国信仰伊斯兰教的十个民族人口众多，饮食文化底蕴丰厚、源远流长，是中华饮食文化宝库的重要组成部分。

特别是近年来，随着健康营养观念的提升，牛、羊肉菜肴受到越来越多的消费者欢迎，清真烹饪技术的特长为餐饮业同行提供了大量宝贵经验，也为广大消费者提供了多样的美味享受。

同时，广大清真餐饮工作者，也积极解放思想，向其他菜系学习，丰富了清真菜点品种，让广大穆斯林群众得以品尝到更多的美味佳肴。

本书介绍的比赛作品，是首届全国餐饮业中餐技能创新大赛清真专项赛暨第四届（鸿宾楼杯）全国清真烹饪技术比赛个人单项赛的作品精选。

它汇集了来自新疆、宁夏、河北、河南、北京、辽宁、吉林、江苏等全国十几个省、市、自治区的104位选手创作的150款作品，充分展现了我国清真风味菜点之精华，比较全面地反映了清真烹饪发展的现状。

通过这些作品，我们可以看到厨师们表现出对清真烹饪文化极大的热情和扎实的功底，以及实用的创新精神。

这些作品所用主料、配料、调味料选择广泛，而且多以目前餐饮市场上常见的原辅料制作，注重了从市场出发，为市场服务，强调了菜点的实用性，这就为同行提供了大量的可借鉴的创意和菜点品种。

同时在烹饪、雕饰技法上，选手们积极学习其它菜系的方法，大胆创新、合理创新，把目前都市最流行的烹饪方法引入清真菜，创作出既符合流行趋势又不失清真风格的菜点品种，对于引领清真烹饪文化发展具有重要意义。

作者简介

杨柳，回族、中共党员、高级经济师。

作者近二十年来一直在烹饪及其相关行业任职，具有丰富的实践经验。现任中国烹饪协会常务副会长、世界中国烹饪联合秘书长等职。

作者多年专于理论学习，并用于指导实践。先后获得中文本科学历、哈尔滨工业大学经济学硕士学位

书籍目录

清真燕翅鲍类 御笔翅参 竹荪红花翅 鸡豆花藏珍 金盒藏珍 三元祝福 金汤蹄黄翅汁 群龙献宝
辽参戏牡丹 乌龙蹄花 鲍鱼蹄黄 海参鱼糕 玲珑关东参 香煎海参 金菊玉米烧辽参 酥炸活海
参 酥皮雪蛤酿海参 桃花酿朝鲜参 玉筋伴乌龙 木瓜鱼翅 全家福清真驼掌类 阿魏菇扣驼掌
大漠驼掌清真鸡鸭类 柏香鸡翅中 口袋凤筋 四宝芙蓉鸡片 香橙咖喱煎凤柳 人参百合鸡 绿豆
糯米鸡 凤吞翅 荔埔鸭肝盒 金瓜浓汤鸭舌 百鸟归金巢 香蕉鹅肝卷 鹅肝秘制豆腐扒 绉纱鹅
肝卷牛肉类 醇香牛骨髓 金鼎回族三鲜 菊花牛舌 扒牛蹄黄 鲍汁烧牛掌 霸王牛掌 红菊恋金
秋 珧柱牛头 金珠红烧牛头方 塞外双雄 酱烧牛尾 秘制富贵黄牛掌 粽香黄牛皮 玉带牛
花 高丽牛排 秘制功夫牛尾 烹煎牛柳羊肉类鱼类虾类素菜类冷拼类面点类

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>