

<<名品湘菜>>

图书基本信息

书名：<<名品湘菜>>

13位ISBN编号：9787535754622

10位ISBN编号：7535754627

出版时间：2008-10

出版时间：湖南科技出版社

作者：湖南省餐饮行业协会，湖南省餐饮行业协会名厨专业委员会 组织编写

页数：209

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>

## <<名品湘菜>>

### 前言

2007年2月，湖南省委张春贤书记在长沙调研湘菜产业发展时，提出了“挖掘、提升、吸纳、创新”八字方针。

湖南省第五届烹饪技术比赛是在认真落实张书记八字方针背景下举办的。

此次比赛参赛面广，200多名参赛选手来自全省10个市州以及北京、上海、武汉、广州、深圳、惠州、景德镇等城市，参加了热菜、面点、冷拼、雕刻、服务、西餐等6个项目的比赛。

参赛的创新作品多，以张家界、常德为首的各市州产品创新能力显著提高。

此次比赛还认定了一批具有地方特色的名店、名菜、名品，评出了嘉禾血鸭、百鸟锅等102个品种的湘菜名菜、名点、名小吃，认定了34位湘菜大师、2位湘点大师、1位餐饮服务大师、145位湘菜名师。

重视和发展湘菜，推动湘菜产业发展，是我们餐饮人士的共同追求。

湖南省第五届烹饪技术比赛的举办，为湘菜的发展选拔了一批有实力的技术人才，培养了一批年富力强的湘菜评委，提高了专业人才的整体素质，积累了一定的创新能力，改进和加强了湘菜教育，在湘菜人才队伍建设上有了新的突破。

振兴湘菜、发展湘菜，需要不断开拓创新。

本次比赛作品集的推出，正是顺应这一潮流，使广大烹饪工作者能够借鉴经典作品、创新作品，共同致力于弘扬湘菜饮食文化、推动湘菜产业化进程。

## <<名品湘菜>>

### 内容概要

湘菜，我国历史悠久的一个地方风味菜，早在汉朝就已经形成菜系，擅长香酸辣，山乡风味浓郁，分为湘江流域菜、洞庭湖区菜和湘西菜…… 有2000多年历史的湘菜，经浓郁的湖湘文化沉浸后，兼收并蓄，大胆创新，在全国的影响逐年提升…… 深秋时节，全国各路湘厨高手齐聚长沙，切磋厨艺，湘菜盛宴，精彩纷呈……

## &lt;&lt;名品湘菜&gt;&gt;

## 书籍目录

一 热菜 龙眼双味鱼 太极牛三杰 福寿千层肉 富贵如意茹 兰花素翅 秋映葡提荔 菊花牛鞭  
 全家福 太极双素 葛粉灵茹 螺旋腊肉 白玉素翅 柳叶鱼头王 柳叶红煨牛掌 土家葛粉肉卷  
 武陵龟鞭 石耳烩鸭舌 苗空盐菜肉 红煨鹿筋 兰花裙边 花茹素翅 龟羊鞭 鱼翅蟹黄玉扇  
 菠萝虾球 乌龙戏珠 白玉芙蓉 洞庭过江龙 洞庭鱼头王 百花牛皮 黄花蟹子菊 白花荷包翅  
 掌上明珠 滋补鞭花 明珠鲍鱼 洞庭银鱼香 绣球多宝鱼 梅花鲜贝 洞庭牛蛙 至尊海味羹 丰  
 收奥运 双味鱼丝 鸟巢霸王鞭 太极发丝百叶 鲍汁鸭舌烩虾 兰花千张肉 江天一品蛇 吉利香  
 芋鸭 故里居口味鹅 潇湘双珍 菊花墨鱼 谷湘鸭 组庵红烧翅 外婆坛子肉 红煨牛水爪 和美  
 鱼羊煲 玄武蟠龙龟 园园土鸡 百鸟合鸣 .....二 面点三 冷拼四 西餐五 雕刻六 附录 餐  
 饮服务获奖名单

<<名品湘菜>>

章节摘录

插图：

<<名品湘菜>>

编辑推荐

《名品湘菜》为湖南省第五届烹饪技术比赛的优秀菜式，供读者阅读欣赏！

<<名品湘菜>>

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>