

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。  
郭经纬专辑>>

13位ISBN编号：9787543631816

10位ISBN编号：7543631814

出版时间：2005-2

出版时间：青岛出版社

作者：郭经纬

页数：95

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

《中国烹饪大师作品精粹》是中国烹饪协会组织其下属名厨专业委员会50多名委员共同编著的一部著作。

这是国内迄今为止最具权威性、最有影响力、层次最高的、记录中国烹饪大师的技艺和传记的专著，是中国烹饪协会对中国烹饪事业现时代的工作记录，是历史赋予各位烹饪大师的具有时代意义的使命。

该丛书记载了诸位大师多姿多彩的小传，汇集了东西南北各个菜系的经典名菜和大师们开卷阅后，定会给人留下难忘的印象！

烹饪大师们凭着对烹饪技术孜孜不倦的执著、唯美追求、挖掘了无穷的潜力和智慧，把琳琅满目、品种多样的食物原料、调料通过不同的刀工、火候、技法相结合、渗透，巧妙地利用练就的烹饪技艺，将四面八方具有不同风格、特点、口味的菜品完美地融合，做细、做精，使餐饮品位就像魔方一样变化无穷！

享受不尽！

这充分体现了我国烹饪技术的深厚内涵和文化底蕴。

本书既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。

是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作，它的出版是我国烹饪大师们本着精益求精的原则，融会我国东西南北烹饪文化精髓，为国人奉献、谱写的美食文化新篇章！

希望本书读者能品大师之技，赏大师之德，饱览中国的名菜名点，汲取中国烹饪技艺之精粹。

相信《中国烹饪大师作品精粹》一书的出版，必将唤起更多人对烹饪事业的热爱，必将让更多的烹饪爱好者为祖国烹饪艺苑中别具风采的奇花异草而感到骄傲和自豪！

## 作者简介

郭经纬，山东省青岛市人，1945年8月出生。  
中国烹饪大师中国烹饪协会会员，中国烹饪协会名厨专业委员会委员，国家级评委，国家职业技能竞赛裁判员，山东省烹饪协会常务理事，山东鲁菜研究所编委，青岛市烹饪协会副会长。  
曾被推选为“全国技能月活动优秀人才”。  
现任汇泉王朝大饭店烹饪技术顾问，青岛菜馆有限公司副总经理、执行董事。

书籍目录

寿康三补万福肉群龙闹巢群鲍拜母上汤双参墨鱼面燕窝凤尾虾四喜鱼卷拼龙眼大肠胶东大排翅肉末烧  
海参菜馆八珍满坛香兰花极品澳鲍一品浓汤八珍官燕双色珊瑚鱼明火海螺九转大肠拔丝苹果山东蒸丸  
扒口蘑芦笋火腿扒白菜兰花鸽蛋海参炒鱼丝糊扒珍珠鱼丸蜇头螺片扒干贝冬瓜球锅虾仁豆腐脯酥全鱼  
椒油肚丝香酥鸡烩乌鱼蛋松鼠鱼溜鱼片鸡蓉海参海参全家福浮油鸡片锅烧肘子清炸大肠金鸡报晓纸包  
三鲜凤尾全鱼银丝全鱼糖醋黄花鱼油泼出骨鱼蟹黄烧蹄筋上汤原壳鲍鱼浓汤酸辣鱼丸鲑鱼蒸饺蟹黄小  
笼包

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>