

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
李连群专辑>>

13位ISBN编号：9787543631878

10位ISBN编号：7543631873

出版时间：2005-4

出版时间：青岛出版社

作者：李连群

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、技法相互结合、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

李连群，1963年出生，天津市人。

中国烹饪大师，高级烹调技师。

他以地处天津市郊的集暴风骤雨大酒家为基地，逐步打造出以[贤大师]为品牌特色的烹饪技术后推出独具特色的创机关报菜，多次荣获国家级金奖。

建立了一整套以人为本，以客为重，以质为先，良性循环的规程制度，

书籍目录

玫瑰香鲢熏封黄色红酒雪梨辣根墨鱼丝鱼香豆腐瑶柱橄榄绿蟹子伊丽莎白香菜酱肉卷水晶鹅肝油爆虾
椒油熏笋丝蛋黄牛筋冻河塘鱼跃白玉虾球蟹黄扒鱼肚油爆双片酒香焖肉白玉海棠卷蟹子扒银鱼酱爆熏
鸡丝冬菜银鳕鱼清蒸东星斑津味酿馅油条瓜蓉燕菜金汤哈士蟆金汤栗子津白盐焗响螺白玉酿翅扒蜇头
酸沙紫蟹干煎目鱼津葱炒海蟹集贤招牌路膀麻花鱼碧波芙蓉蟹葱烧辽参酱汁鱼特色鱼头煲栗子鸭脯鲍
汁南非鲍上汤冬瓜饺生熏白鲢清炒虾片

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>