第一图书网, tushu007.com

<<中国烹饪大师作品精粹。 卢永良专辑>

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
卢永良专辑>>

13位ISBN编号：9787543631922

10位ISBN编号：754363192X

出版时间：2005-04-01

出版时间：青岛出版社

作者：卢永良

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

卢永良，男，汉族，1954年出生，1971年参加工作， 拜鄂菜大师黄昌祥门下，1976年加入中国共产党，1987毕业于江苏扬州大学中国烹饪系，大专文凭，现任湖北经济学院鄂菜研究所副所长。
曾荣获全国劳动模范、湖北省特等劳动模范、中国烹饪大师、高级烹调技师、高级经营师等

书籍目录

海参武昌鱼明珠武昌鱼清蒸武昌鱼海参烧青鱼软煎蟹黄鱼饼明珠奶汤鲴鱼大师滑鱼块清汤橘瓣鱼氽秋叶瓜盒鱼仁黄金炸大虾蜜汁熏鱼块卤水手抓虾 豉油蒸鱼糕翡翠龙虾仔茄汁三丝鳜鱼卷灌汤龙虾蛋石烹银针鱼蟹黄鲴鱼肚火童炖鳙鱼头清汤氽鱼面葱爆鳝鱼花菠萝龙虾球富贵石榴包蟹黄龙虾圆鸡蓉烩鱼肚快乐全家福蟹斗虫草鸭沔阳三蒸腊鱼烧花肉香炸藕圆子大碗鱼糕圆子珍珠圆子银牙拌翅丝梅菜螺丝花肉兰花镶龙眼荷香粉蒸肉蛤蟆炖雪梨荷塘伴秋色生爆蓑衣鱼鲍热拌海螺片明珠澳洲鲍鱼清汤竹笙鱼翅竹笙翅炖母鸡鞭花烧鹌鹑脯群龙戏明珠葱靠甲鱼裙边福螺寿鱼丁子姜滑藕片

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