

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
高峰专辑>>

13位ISBN编号：9787543632011

10位ISBN编号：7543632012

出版时间：2005-4

出版时间：青岛出版社

作者：高峰

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

高峰，1955年出生，黑龙江省哈尔滨市人，中国烹饪大师，中国烹饪协会副会长，中国名厨专业委员会副主任，国家烹饪大赛评委，国家职业技能技术竞赛专家委员会委员，擅长鲁菜，宫廷菜的制作，现任哈尔滨市天竹大酒楼总经理。

书籍目录

乌龙登云烟香马哈奶香马哈玉翅龙筋玉桃白密凤骨雪莲胆汁龙骨蝴蝶白鱼松仁白鱼江鳕鱼团琵琶肥鸭蟹黄豆蓉珍蕈玉凤双味龙果酒醉羊首银丝鲜果辣汁鹿宝三江龙筋乌龙蟠桃鹿骨参娃老酒虎骨酥香脆凤椒味里脊上汤血燕金碗鳊鱼素炸三样冰糖雪蛤香靠凤翅官烧牛肉金币千张鹤舞双飞龙玉米鳊鱼东北大炖万籽鱼花一品庆顶珠琼浆龙眼扒山菜樱桃福丁花蓝色米奇妙大虾双味大虾趣排鲈鱼赛飞熊蹯赛麒麩面玉翅翠笔牡丹虾片

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>