

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
王春山专辑>>

13位ISBN编号：9787543632028

10位ISBN编号：7543632020

出版时间：2005-5

出版时间：青岛出版社

作者：王春山

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

王春山，1946年4月出生。

中国烹饪大师，国家特级厨师，高级烹调技师，国家一级裁判员，黑龙江省及哈尔滨市烹饪协会常务理事。

曾被黑龙江省、哈尔滨市政府评为技术标兵，1980年至1995年连续八届被评为哈尔滨市劳动模范及优秀共产党员，1973年至1984年被选为哈尔滨市动力区

书籍目录

灌汤石榴虾龙塔硕果蝴蝶斑马鳊鱼猴头鹿筋风味熏羊腿莲蓬驼掌手绣球酸菜白肉卷雪蛤原汁南瓜盅海
鲜芦笋羹仙人掌芦荟南瓜糕玉兔献宝金窝窝龙眼肉龙江地三鲜荷叶羊肉条满载而归脆皮龙江菜卷翡翠
竹荪麟筋银装素裹富贵虾鸡汁蛋黄虾圆酒香鸡翅罗香刺身三文鱼素蔬鱼笙蛋黄友眼肉孔雀金钱大肠金
舌鲍鱼虾仁时蔬金猴啤酒（火靠）大鸭玉珠菊花里脊金花扒双宝粽香鲜鱼串白蜜卷白玉扑克豆腐鱼子
蛋白海鲜金菇鲍片香炸果仁双品龙眼海参锦鸡煎瓜角荷包金蚕虾鲜果龙脆碧绿参烧网鲍龙皇竹笙翅冰
糖芡实炖百合鲜果肉段血肠野菜白肉卷

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>