

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
李万民专辑>>

13位ISBN编号：9787543632233

10位ISBN编号：7543632233

出版时间：2005-4

出版时间：青岛出版社

作者：李万民

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

李万民，1955年生，中专文化，特一级烹调师、餐饮业国家一级评委，现为成都市饮食公司副总经理、成都川菜培训中心主任。

1972年参加工作，师从川菜名厨陈廷兴，先后任厨师、招待所所长、公司副总经理。多年的烹饪实践中，始终将继承与创新相结合，博学深钻，精通

书籍目录

荷叶蒸肉 红枣煨肘 炸搬指 罐焖八仙宫保 脯鱼香八块鸡 虫草鸭子 锦绣章茶鸭 干烧牛筋 家常海参 菊花鱼 鸽蛋瓜 燕蜜汁桃脯 状元狮子头 泡椒鸭舌 芙蓉银鳕鱼 时果鲜澳带 双豆甲鱼 金汤野菌水蛋 麻婆豆腐 冰粉金瓜 竹蛋一品肉 海味烧肉 蜀香霸王骨 松茸豆共经 青椒胖鱼头 海烩豆腐凉粉 鲫鱼八仙老坛子 翡翠鱼皮筒 百年太白肉 七香鸡葱油 松茸瓜衣牛百叶 玻璃耳片 乌鸡菜心 山耳吉庆夫妻肺片 五彩素烩 五彩西瓜烙

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>