第一图书网, tushu007.com

<<中国烹饪大师作品精粹。　苏传海专

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
苏传海专辑>>

13位ISBN编号：9787543632264

10位ISBN编号：7543632268

出版时间：2005-2

出版时间：第1版 (2005年2月1日)

作者：苏传海

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

苏传海，1945年9月生于安徽省巢湖市。
中国烹饪大师，国家高级烹调技师，中国烹饪协会会员，国家职业技能竞赛裁判员，国家一级评委，世界烹联国际评委，国家职业技能鉴定专家委员会委员，国家营养专业委员会执委，安徽省烹饪协会会员，黄山市烹饪协会常务理事。

书籍目录

紫藤箬叶排鲜虾冬瓜饺上汤腊八干丝砂锅葛粉圆子香煎狗肉盒毛峰狮子头锦囊妙龄鸡花菇扒鱼翅青螺炖老鸭金钱桃花鳜沙焐马蹄鳖平湖炖奶芋问政山鞭笋兰花柴把蕨石耳翠竹鳗荠菜煎白玉韭香玉米馃蟹黄野薇菜石耳水晶球龙眼梅香肉铁析包袱饺葱火靠石斑鱼山芋灌汤梨金沙素仔排三潭枇杷水晶凤尾虾网油梅香鳜蜜汁天地果凤尾河虾球……

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