

<<宁波名厨名菜>>

图书基本信息

书名：<<宁波名厨名菜>>

13位ISBN编号：9787552604627

10位ISBN编号：755260462X

出版时间：2012-12

出版人：戴永明、陈永祥 宁波出版社 (2012-12出版)

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>

<<宁波名厨名菜>>

内容概要

《宁波名厨名菜》讲述了宁波饮食文化源远流长，宁波菜以海鲜原料为主，鲜咸合一，原汁原味，是“浙菜”中最具地方特色的菜系。

改革开放以来，随着宁波市对外开放和交流的不断扩大，餐饮行业在快速发展，各类宾馆、饭店、酒楼等企业像雨后春笋，促进了宁波烹饪技术队伍不断壮大，并涌现出以戴永明大师为领军人物的一大批宁波菜烹饪技术精英。

他们继承传统、推陈出新，创制了一大批具有宁波特色的新菜肴，使宁波菜更加丰富多彩，呈现了一派琳琅满目的景象。

在拥有传统“十大名菜”的基础上，近年来，宁波市还先后评选出“新十佳菜”、“十佳海鲜创新菜”、“十佳河鲜菜”和“十佳新潮点心”等美味佳肴。

<<宁波名厨名菜>>

书籍目录

戴永明 熊均苗 陈洪钧 钱甬 杨晓蝶 毛红辉 陈继波 严祥和 李伟良 余友祥 周朝晖 傅振贤 王福林 崔光明
朱小光 江中民 严珑 陈继 胡国军 汪伟虎 胡国良 林军 汪孟君 周宏斌 水锡峰 林晖 王进 吕程斌 应刚锋 万
民欢 娄文照 冯伟民 洪晓勇 李晋 孙庆 张后达 陈建友 楼承斌 童张波 柴建峰 毛建红 吕之明 张忠其 郑建
平 童海波 刘劲松 楼渊 林旭斌 董宁 李阳辉

<<宁波名厨名菜>>

章节摘录

版权页： 插图： 熊均苗，1957年生，余姚人。

中式烹调高级技师，浙江烹饪大师，中国烹饪大师，中国餐饮文化大师，中国名厨专业委员会委员。

余姚市餐饮行业协会副会长，浙江省名厨专业委员会副秘书长，宁波市名厨专业委员会副主任。

出生于烹饪世家，师承浙菜大师杨定初。

自主创业办起余姚帅康大酒店。

坚持诚信经营和特色经营，帅康大酒店相继被评为浙江餐饮名店、中华餐饮名店、全国绿色餐饮企业、国家特级酒店。

2002在《中国烹饪杂志》发表《论鲜》的文章，获得读者好评。

1992年，参加首届“琼花杯”食品雕刻大赛获金奖；1993年，参加第三届全国烹饪技术比赛获热菜金奖；2002年，参加浙江省“高歌杯”鹅肥肝菜肴全国邀请赛获特金奖。

曾荣获“中华金厨奖”、“全国优秀厨师”、“中国优秀企业家”、“浙江餐饮明星企业家”等荣誉。

。

红烧鳄鱼鲍 原料：吉品鲍、鳄鱼尾、五花肉、顶汤、酱油、糖、味精、黄酒、葱、生姜、鲍汁等

制法：先将鳄鱼尾洗净加葱、姜、黄酒蒸透，吉品鲍煨熟，锅入底油，用葱、姜爆锅，放五花肉煸炒后，加鳄鱼尾、鲍鱼、调料烧至酥烂入味即可。

<<宁波名厨名菜>>

编辑推荐

《宁波名厨名菜》展示了烹饪大师们的腌、烩、烧、炒、蒸等烹调技法，展示了新宁波菜的精心之作。

<<宁波名厨名菜>>

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>