

<<中国家常菜谱>>

图书基本信息

书名：<<中国家常菜谱>>

13位ISBN编号：9787801467737

10位ISBN编号：7801467736

出版时间：1900-01-01

出版时间：叶连方、张仁庆 中国社会出版社 (2003-08出版)

作者：叶连方，张仁庆 著

页数：111

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>

<<中国家常菜谱>>

内容概要

本书收集了来自全国各地108位名厨师投稿, 20家星级饭店、酒楼名厨烹制的各种创新家常菜, 包括冷菜拼盘70例, 水产海鲜108例, 肉禽类48例, 素菜类38例, 汤、羹、煲、火锅类12例, 面点类12例。

<<中国家常菜谱>>

作者简介

叶连方先生，浙江人，1947年8月出生于浙江宁波市，现为国家高级烹调师、烹饪专业教师。他从20世纪80年代开始从事烹饪教育工作，在浙江温岭市职业技术学校任烹饪教师，至今已培养出大批烹调专业厨师，可谓桃李满园、硕果累累。

张仁庆先生现任中国社会经济文化交流协会理事、中国食文化中心主任、《中国厨师名人录》主编、中国食文化丛书主编、奇山集团总经理、台湾《美食天下》杂志社大陆分社社长，中国烹协会员，《当代中国名厨》主编，原北京元达名厨学校校长等职务。

他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作。

先后编辑出版书刊60本。

并策划20多部VCD和电视教学片。

<<中国家常菜谱>>

书籍目录

一、概述（一）家常菜在餐饮业中的地位（二）发扬传统，不断创新（三）中国厨师在国外发展的秘密武器（四）创新家常菜的标准（五）家常菜的前景与未来（六）面对现实，迎接挑战（七）解放思想，转变观念（八）适应消费新特征，开发新产品（九）吸收发达国家的经验，洋为中用（十）更新观念，加速开发新品种（十一）改善人民营养水平（十二）烹饪要向机械化、电气化、数字化方向发展二、菜例精选（一）冷荤拼盘篇（二）水产海鲜篇（三）肉类禽类篇（四）素菜篇（五）火锅汤羹篇（六）面点篇三、文稿篇四、中国食文化丛书编委会名单五、中国家常菜谱编委会名单六、参考书目七、后记八、作者简介

<<中国家常菜谱>>

章节摘录

插图

<<中国家常菜谱>>

编辑推荐

本书收集了来自全国各地108位名厨师投稿, 20家星级饭店、酒楼名厨烹制的各种创新家常菜, 包括冷菜拼盘70例, 水产海鲜108例, 肉禽类48例, 素菜类38例, 汤、羹、煲、火锅类12例, 面点类12例。

<<中国家常菜谱>>

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>