第一图书网, tushu007.com

<<名厨名菜>>

图书基本信息

书名：<<名厨名菜>>

13位ISBN编号：9787802212077

10位ISBN编号：7802212073

出版时间：2007-1

出版时间：中国时代经济

作者：张仁庆

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

推广新菜，发现新人，弘扬祖国的饮食文化，打造一代名厨是我们最新厨师培训教材丛书编委会工作的重点，十几年来我们为此付出了辛勤的劳动和汗水。

中国烹饪是文化，是科学，是艺术。

文化、技术、品德是名厨应具备的三项基本条件，又称基本素质。

怎要提高厨师的综合素质，怎样把食文化继承下来，发扬广大，传承后代，不断开拓创新，烹调出名菜好菜，在饮食养生上开创一条新路，是我们之一代人的历史使命。

本书以第四届奇山杯全国名厨交流比赛获奖作品为主要内容，介绍了全国名厨、烹饪大师、烹饪名师，以及2005年1月-2006年3月的名优菜点。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

张仁庆，1955年3月出生于山东烟台，法学硕士学位，中国食文化中心主任、中国人口文化促进会会员、国家级中式烹调评委、中国食文化丛书主编。

他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作。
先后编辑出版了《实用科技信息汇编》、《中国名菜30例续编》、《家庭烹饪》、《调

书籍目录

北京　刘自敬　　五彩扇贝丝　　乐在棋中　李健　　芙蓉珍菌海参皇　　香橙海皇盏　王永庆　　笔韵　　谭府佛跳墙　　香煎蟹肉腐衣卷　　鲍鱼酥　薛斌　　一品旋风菌　许斌　　腊八蒜烧花江狗肉　张草友　　酥香参吞燕　童江　　蜀寨风翅　　豆豉浸鱼嘴　王刚　　大枣煨刺参　　金仔拷裙边　王飞龙　　南非干鲍　张贵林　　金汤鱼翅　　蚝皇青鲍　胡永盛　　老大同牛肉　　农家乐　刘长水　　鲍汁扣驼蹄　　水晶配白玉　李成新　　竹荪海鲜　　迷你葫芦蟹　张永利　　鹰击长空上海河北山西辽宁吉林黑龙江江苏浙江福建江西山东河南广东云南西藏陕西甘肃新疆香港后记

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图

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