

<<粤式新潮菜>>

图书基本信息

书名：<<粤式新潮菜>>

13位ISBN编号：9787536657229

10位ISBN编号：7536657226

出版时间：2002-5

出版时间：重庆出版社

作者：上海江天宾馆 编

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>

<<粤式新潮菜>>

内容概要

俗话说“民以食为天”。

从古至今经过几千年的演变，中华烹饪技术已在世界上独树一帜，闪烁着耀眼的光芒。

粤菜，在中国菜系中占有举足轻重的地位，而且她在很久以前就逐步形成了选料广博奇杂的风格。在经历了历代沧桑演变后，如今的粤菜已加快了发展的步伐，“贯中西南北，共治一炉”，最终形成了自己独特的风格。

改革开放，更促进了广州与港澳地区粤菜的技艺交流，随着我国经济的腾飞，强大的市场需求为粤菜的高速发展提供了肥沃的土壤，粤菜已从中国的一个地方菜系，走向大江南北乃至世界各地。随着人们生活水平的不断提高，饮食的需求已从温饱型逐步向艺术型、享受型转变，这不仅对菜肴在数量、质量上有较高的要求，而且对菜肴的色、香、味、形、器、营养等方面也有高标准。闪耀在黄涌江东岸的一颗明珠——江天宾馆，有一支素质高、业务精的厨师队伍如今正在茁壮成长。他们在继承和发扬传统粤菜的同时，不断推陈出新，几年时间便创出了大批的新潮粤菜，深受宾客的喜爱。

这里我们从中选出了部分品种，编印出版了这部《粤式新潮菜》，以作与同行交流学习之参考。

愿江天菜肴给您增添美的乐趣，带来艺术的享受。

<<粤式新潮菜>>

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>