

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
张世全专辑>>

13位ISBN编号：9787543631885

10位ISBN编号：7543631881

出版时间：2005-4

出版时间：青岛出版社

作者：张世全

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

张世全，山东省曲阜市人，中国烹饪大师，中国烹饪协会会员，国家一级评委，国家劳动和社会保障部职业技能鉴定评判员，特一级面点师，高级讲师，吉林省烹饪协会理事，多次被评为四平市先进工作者，被四平市政府命名为“面食糕点技师”、“技术能手”，现任吉林烹饪高级技工学

书籍目录

小山东汤包菜肉鲜虾簍草帽圈饼张氏金奖烧麦月牙蒸饺鸟儿归巢世全空心面金杯足球糕吉林玉米棒吉林山菜包那拉氏锅盔黄瓢西瓜糕傲雪梅花包搅面馅饼莲蓉三角酥三鲜锅烙鸭香荷叶饼人参长寿面求知奶香酥带馅窝丝饼参茸杞馄饨长条小花卷孔雀开屏酥清酥鲜果盅莲蓉灯笼包荷塘月色九层奶油糕太极鲜奶挞薄饼采丝卷双色开心包莲蓉刺猬包豆沙雏鸡酥.....

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>