

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
范民其专辑>>

13位ISBN编号：9787543632004

10位ISBN编号：7543632004

出版时间：2005-2

出版时间：青岛出版社

作者：杨柳总主编

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

范民其，1951年出生。

中国烹饪大师，国家高级烹调技师，中国烹饪协会理事，国家级评委。

特别擅长川扬菜的烹制，同时在广帮菜和苏帮菜的制作上也具有很高水准。

曾荣获全国旅游系统劳动模范，上海市劳动模范，上海市优秀技师，全国“五一”劳动奖章等荣誉。

现任锦江有限公司所

书籍目录

龙虾拼盘花蓝拼盘翡翠鸡蓉黑椒牛仔骨干烧海虎翅东坡大乌参茄子炆虎尾黄油烙鲥鱼海蛰扒鱼肚蒜子扒裙边蟹斗大团结芫茜龙凤丝松茸鸽脯鸳鸯鳊鱼虎尾煮干丝蟹黄虾仁烤鸭夹饼松茸银鳕鱼橄榄菜烟肉孔雀虾饼群龙戏虾球葱椒锅贴鸡天蓬马鞍桥苹果豆腐虾卷筒里脊肉荷叶盐焗甲鱼油淋脆皮鸽红咖喱羊排核桃牛肉卷蒜子扒牛尾干烧波士顿龙虾.....

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>