

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
赵继宗专辑>>

13位ISBN编号：9787543632073

10位ISBN编号：7543632071

出版时间：2005-2

出版时间：青岛出版社

作者：赵继宗

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

赵继宗，第二、三届全国烹饪技术比赛评委河南省特一级烹调师。

河南省长垣县人，出生于1940年2月。

曾被评为商业部特等劳动模范，获全国总工会颁发的“五一”劳动奖章，并获全国改革创新能手称号。

曾当选为河南省第六、七届人大代表，郑州市第八届人大常委会委员，郑州市总

书籍目录

清汤燕菜珍珠鲍鱼桃园三结义哪吒闹海香酥羊腿水晶大虾菜心扒鲨鱼舌泡椒鲈鱼明珠扒羊肉豫扒双珍
富贵鲍参蟹黄扒鱼翅欢乐鼓大虾鞭打绣球菊花鱼焙面蒜仔烧裙边火笋鸭竹荪酿羊素肚牡丹鳧柳瓜灯天
麻丝酱瓜蒸河鳗金丝凤尾虾秋菊争艳灵龟献寿金香素扇奇香排骨金瓜带珍珠大龙虾.....

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>