

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
欧阳仟来专辑>>

13位ISBN编号：9787543632103

10位ISBN编号：7543632101

出版时间：2005-1

出版时间：青岛出版社

作者：欧阳仟来

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、技法相互结合、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

欧阳仟来，中国烹饪协会名厨委员会执委江西组组长。

特一级厨师，高级技师，中国烹饪大师，

系国家职业技能竞赛裁判员，国家一级评委，曾当选为市政协常委，市人大常委会，全国第四、五届烹饪大赛评委，曾获“全国技术能手”荣誉称号。

欧阳仟来早年师从中国烹饪大师卜

书籍目录

农家鸭翅 盘中古楼家常田螺再回首 海底世界金雀牡丹瓜牡丹水北豆腐袁河鱼卷黄金宝盒井岗扣笋金瓜
糯米鸡一品鸭干香牛肉金都肉丝灯笼鱼丝红油石鸡腿葱烧刺参竹节鱿鱼果汁咸蛋黄咸黄狮子头鲍汁扣
鹅掌美味蛋卷香汁牛排蜜汁小麻丸红袍莲子干烧牛鞭三色鱼丸群益鸭.....

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>