

<<第二届全国中餐技能创新大赛获奖作品>>

图书基本信息

书名：<<第二届全国中餐技能创新大赛获奖作品集锦>>

13位ISBN编号：9787543653191

10位ISBN编号：7543653192

出版时间：2009-4

出版时间：青岛出版社

作者：高炳义 编

页数：210

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>

<<第二届全国中餐技能创新大赛获奖作品>>

内容概要

“第二届全国中餐技能创新大赛”由中国烹饪协会主办，中国烹饪协会名厨专业委员会承办，广东嘉豪食品股份有限公司独家冠名。本次大赛共产生特金奖51项，金奖78项，银奖53项，优秀奖75项，最佳创意奖1名，最佳营养奖1名，最佳设计奖1名，最佳技艺奖1名。

<<第二届全国中餐技能创新大赛获奖作品>>

书籍目录

菜品部分特金奖作品肠花迎春(汪洋)秋收硕果(汪洋)千岛杏香银鳕鱼(陈亚燕)金蟾献宝(陈亚燕)松茸菇珍味大鲜贝(高健)辣味翠螺片(高健)鄱湖银鱼地衣盅(翁志松)井冈山烟笋赛熊掌(翁志松)金汤千丝配鱼子蛋(杨红军)八宝葫芦鸭(杨红军)群鸟觅食(纪宽宏)椰香群鱼戏珠(纪宽宏)葡萄牛头方(赵剑峰)太极果仁香(赵剑峰)百花酿竹笙(刘陶峰)百花伴明珠(刘陶峰)乡村小院沸腾香(黄博)秋蟹映月(黄博)焦糖煎鹅肝(王勇伟)香茅澳带串大虾(王勇伟)高汤鳊鱼骨(原世军)蒜烧鳊鱼(原世军)葵花鲜鱿(肖爱国)群蝶虾球(肖爱国)秋肥烩银丝(朱保)金丝蟹肉卷(朱保)玉竹龙筋(王殿文)翠汁猴首(王殿文)葫芦海胆蒸澳带(王斌)宝塔驴肉方(王斌)清汤竹荪莲藕鸡(王永奎)太极双味银鳕鱼(王永奎)天鹅猴头(王清泉)酿扒龙筋(王清泉)乌龙蟠桃(刘勇)金顶肉(刘勇).....面点部分

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>