

# 《厨师长创新川菜》

## 图书基本信息

书名：《厨师长创新川菜》

13位ISBN编号：9787538144833

10位ISBN编号：7538144838

出版时间：2006-1

出版社：辽宁科技出版社

作者：刘云刚邱伟陈波赵峰

页数：106

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《厨师长创新川菜》

## 内容概要

汇聚八方美食，品尝天下名菜。本书在传统川菜的基础上，创新叠出。让你在垂涎欲滴的同时，赶紧照方操作。美味绝不是难事，厨房也不再是油烟的天下，尽情欣赏这些美食的馨香，感受厨房的乐趣吧！

# 《厨师长创新川菜》

## 作者简介

刘云刚，男，四川绵阳市人，特二级厨师、国家级高级烹调技师、四川名师、中国烹饪协会会员、四川烹饪协会理事。现任陕西省西安市福麟轩精品川菜行政总厨、浅水湾海鲜酒楼行政总厨。

刘云刚师承于中国烹饪大师史正良老师。具有主理大、中型现代餐饮企业的管理能力。精通

# 《厨师长创新川菜》

## 书籍目录

麻花带鱼鲍翅东坡牛肉茶香仔排锅塌鱼、羊、鲜虾蒙香菇鲜椒墨鱼浓汤鱼子虾球黄金掌中宝滋补鳄鱼掌纸锅虎掌鲍脯奇香月牙骨韭香牛排椒盐老板翅滋补芙蓉鸭脑蒜香鱼下巴香口脆牛柳泰椒炒鲍脯辣子海乌开胃蒸鱼云鹅肝茄夹川香九肚鱼酸汤虾滑地参雪蛤三鲜芙蓉蚕豆川式牛排天府全家福仔鸡豆花柠汁菠萝鱼柠汁虾球白椒炒鸡胗怪味炒花甲腊味烟笋沙钵鱼糕飘香一口爽荷叶粉蒸肉川乡口味血翡翠白玉羹香卤脆耳功夫耳片水晶肘花菊花豇豆钵钵鸡苞谷粩天鹄泡芙川乡宝塔肉川味炒蛭子皇冰汁八宝饭椒香鲳鱼麻婆扇贝家常牦牛掌鱼香脆皮生蚝麻花蹄筋火爆春蚕肚三椒炒螺片珊瑚萝卜干脆笋鱿鱼兰花青笋水晶玉玺花椒土鸡碧绿螺片烤藏羊排葱烧辽参盐焗扇贝银杏虾球火龙果虾球炒羊肺蜂窝玉米金汤鱼翅盆景时蔬鸡汁豆腐包青城酱肉石头宝塔鱼啤酒红汤牛肉川南石锅鸡八宝枇杷荞面回锅肉五谷丰登田园风光雪域糌粑桑卡巴雷.....

# 《厨师长创新川菜》

章节摘录

插图

# 《厨师长创新川菜》

## 精彩短评

1、这本书对于厨师来说还是比较实用的!

# 《厨师长创新川菜》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)