

《中国烹饪大师作品精粹。潘晓林专辑》

图书基本信息

书名：《中国烹饪大师作品精粹。潘晓林专辑》

13位ISBN编号：9787543632196

10位ISBN编号：7543632195

出版时间：2005-1

出版社：青岛出版社

作者：潘晓林,杨柳 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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《中国烹饪大师作品精粹。潘晓林专辑》

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！

《中国烹饪大师作品精粹。潘晓林专辑》

作者简介

潘晓林，浙江省温州市人，1955年出生。中国烹饪大师，国家级烹调技师，国家级评委，国家职业技能竞赛裁判员，中国烹饪协会理事，浙江省烹饪大协会常务理事，温州市烹饪协会副会长。先后就职于温州华大利餐馆、温州大酒店、温州王朝大酒店、温州永嘉楠溪江大酒店，任厨师

书籍目录

飞燕迎春
蟹黄鱼翅
鲍鱼米线温州粉干
馄饨辽参
芥味球参
龙虾球
八宝膏蟹饭
蟹兜鱼丝
兰花鱼卷
绣球黄鱼
江蟹生
三色鱼丝
白松鱼丸
碧绿鱼卷
鱼膘木瓜
吉利芝麻虾
葫芦敲虾片
铁板梭子蟹
跳鱼豆腐
雪丽红梅
甜辣水潺
乳酥鳝丝
冰螺望潮
母子相会
豉汁

《中国烹饪大师作品精粹。潘晓林专辑》

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