

《餐馆流行菜》

图书基本信息

书名：《餐馆流行菜》

13位ISBN编号：9787534537622

10位ISBN编号：7534537622

出版时间：2003-1

出版社：江苏科学技术

作者：朱年 编

页数：69

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

《餐馆流行菜》

内容概要

改革开放给中国餐饮业的发展带来无限生机，尤其是经济发达地区，餐饮业形势蒸蒸日上，万紫千红，各种烹饪赛事连绵不断，烹饪原料日益丰富，制作工艺水平不断提高，菜品花式日新月异，人们讲究营养膳食意识迫切，餐饮业竞争激烈，给厨师带来巨大的压力。在此形势下，扬州煤炭烹饪技工学校，于今年初，应江苏科学技术出版社之邀，组织了专业教师和一批在市场竞争中脱颖而出、在中国烹坛崭露头角、擅做餐馆流行菜的青年厨师，编写了这套《餐馆流行菜》丛书。

为此，我们奔走于长江中下游经济发达地区，辗转几十个城市，用8个多月时间拍摄了近800道菜，从中精选出580道菜，按烹饪原料学分类法，将从书共分五册，即《餐馆流行菜·淡水产品类》《餐馆流行菜·海味两栖爬行类》《餐馆流行菜·禽蛋豆制品类》《餐馆流行菜·畜奶粮食类》《餐馆流行菜·果蔬类》。这次拍摄和选用定稿的原则是：能代表一个城市餐饮业水准的旺店的掌勺厨师，其菜品风格能代表大众餐馆的流行风味，营销状况比较贴近老百姓。菜品的制作相对比较简捷、明快，大都为该酒店、餐馆的招牌菜。

继承、发展、开拓、创新，这是任何一种地方风味在其发展的历程中所应遵循的规律，也是任何一种地方风味的生命力所住。广阔的市场既给餐饮业以无限发展的空间，也向厨师水准的不断提高提出挑战。毫无疑问，只有在继承优秀传统特色的基础上不断开拓、创新，才能在激烈的市场竞争中站稳脚跟。我们相信，中华关食的明天会更美好，她的未来会更辉煌。

《餐馆流行菜》

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