

# 《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》

## 图书基本信息

书名：《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》

13位ISBN编号：9787504461490

10位ISBN编号：7504461490

出版时间：2008-8

出版社：中国商业

作者：中国全聚德（集团）股份有限公司 编

页数：97

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)

# 《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》

## 内容概要

《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》收录了全聚德集团在中国烹饪界享有盛誉的国宝级大师、在全聚德担当总厨师长的中国烹饪大师和在一一线承担技术骨干的中国烹饪大师、名师的代表作品，共有92道菜点，涵盖了全聚德、丰泽园、仿膳饭庄、四川饭店的经典之作。这些菜点在传承的基础上融入了时尚元素，并突出了营养健康特色，是大师们经过几十年实践、潜心钻研、精心打造而成。这些作品凝聚了大师们的辛勤汗水和聪明智慧，仅此《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》出版之际，也向大师们致以崇高的敬意！

# 《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》

## 书籍目录

全聚德烤鸭王春隆(国宝级烹饪大师)简介火燎鸭心王义均(国宝级烹饪大师)简介葱烧海参陈守斌简介  
黄油煎鸭肝时广南简介扒酿竹荪麟九如(中国烹饪大师)简介菜包沙拉鳕鱼锅煽蟹肉雏鸭吞翅太极豆腐  
羹龙虾燕液球糟烩蛤什蟆鸭舌王 荣(中国烹饪大师)简介梅花鸭舌虫草煲京鸭天麻炖鱼翅香辣鲍鱼鸭舌  
张玉宝(中国烹饪大师)简介炸鸭胗肝蒜子烧裙边绣球鱼翅全鸭火锅徐福林(中国烹饪大师)简介雀巢鸭  
宝煎烹鸭肝四喜鸳鸯鸭烩乌鱼蛋鸭舌郑绍武(中国烹饪大师)简介官保大虾球烤樟茶鸭鱼香鳕鱼开水白  
菜尹振江(中国烹饪大师)简介龙凤呈祥清汤燕窝炸双鲜海马三色大虾李占武(中国烹饪大师)简介沙律  
京鸭卷酒香太白鸭蟹黄烧鹿筋烧汁鸭舌李双进(中国烹饪大师)简介竹园豆腐蟹黄鱼肚黑椒焖鸭胗芫爆  
双脆刘志遵(中国烹饪大师)简介鸭汤东星斑秘制牛仔骨合汁煎龙鲡一品满坛香苏泽清(中国烹饪大师)  
简介如意鸭脯鸳鸯鸡椒珍珠象拔蚌脆皮冬瓜杨俊礼(中国烹饪大师)简介烤子鸡培根鸭肉卷李宝红(中国  
烹饪大师)简介金鱼鸭掌辣炮鸭肠百花大虾姚百森(中国烹饪大师)简介翡翠咖喱饼花格鲜虾盒莲蓉礼果  
稣侯兴林(中国烹饪大师)简介家常绍子海参珊瑚雪花鸡三元烧牛头于铁柱(中国烹饪大师)简介松鹤延  
年龙眼竹荪汤水晶肘滕捷(中国烹饪大师)简介舞春秋实花颜清韵高世勇(中国烹饪大师)简介碧波瓜蓉  
鱼肚羹紫砂鹿茸三宝双白鲜芦笋高建卫(中国烹饪大师)简介提褶包子丰收玉米奶油龙须饼杨学智(中国  
烹饪名师)简介天麻鱼头清汤茉莉四宝毕全盛(中国烹饪名师)简介金笼全蝎望京鸭乒乓鸭肝酱王富强(中  
国烹饪名师)简介鸡茸鱼肚三鲜酿豆腐苑丰桂(中国烹饪名师)简介玫瑰飘香珍珠鳕鱼邓溪安(中国烹  
饪名师)简介三鲜佛手鸭花螺鸭舌干贝羹余武森(中国烹饪名师)简介芫爆驼峰肉锅煽鲍鱼盒安万国(中  
国烹饪名师)简介清汤兰花海参烧鲍鱼裙边戴伟(中国烹饪名师)简介马踏飞燕玉环竹荪蛋张建丰(中国  
烹饪名师)简介盐水鸭肝镂空西瓜灯高丽萍(中国烹饪名师)简介鸭丁馒头千层糕陈 勇(中国烹饪名师)简介  
三鲜荷包鸭辣酱菠萝鸭

# 《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》

## 章节摘录

插图：

# 《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》

## 编辑推荐

《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》由中国商业出版社出版。

# 《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》

## 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)