

《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

出版社：青岛出版社

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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.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获奖作品集锦》讲述了：“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

《第二届全国中餐技能创新大赛获奖作品》

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