

<<中国大厨在海外>>

图书基本信息

书名：<<中国大厨在海外>>

13位ISBN编号：9787501969494

10位ISBN编号：7501969493

出版时间：2010-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：肖正刚,孟璐

页数：240

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：<http://www.tushu007.com>

<<中国大厨在海外>>

内容概要

有这样一些人，他们远离故乡，忍受着思乡的煎熬；他们“拳打脚踢”，承受着工作的压力；他们食不甘味，感受着生活的不便。

然而他们用“小米加步枪”的装备力克群雄，为祖国捧回一尊尊奖杯；他们任劳任怨、兢兢业业，支撑起一家家名声显赫的中餐馆；他们凭着多年练就的精湛厨艺及高尚的厨德，弘扬着中华饮食文化，展现着当代中国人的风采。

这就是当代的中国大厨！

我们敬佩这些在国外奋力拼搏的中国大厨们，也感谢他们为祖国做出的一切！

<<中国大厨在海外>>

书籍目录

写在前面第一篇 夺冠争光篇 王义均艺震日本香川 / 011 席间“抻练”调姜汁，牛刀小试露绝活 出美食的地方，人的口味也刁 酒香不怕巷子深 “老家来人了” 陈玉亮谭家菜香飘港澳 / 019 四个半人，一连做六十四桌 头一口就赢得满堂彩 赵仁良罗马尼亚育“洋厨” / 029 “专家”不好当 教洋厨，得先学洋文 洋徒弟们特别爱“颠勺” “狮子头你好”、“糖醋排骨谢谢” 郑秀生扬威在冰湖 / 037 “守着烙饼挨饿” 整个晚上没顾上喝...口水 冰面上摆擂台 老外一口气要了三份中国虾球 崔玉芬中华料理倾倒日本天皇 / 045 谁说女的不能站灶？

吃顿饺子当过年 “崔桑”变成了“三赛” 屈浩马来西亚夺冠记 / 061 刚一开赛就挨两闷棍 给骨折的“天王”正骨 李启贵卢森堡智勇摘金牌 / 069 绸子上切鸡丝 “庖丁”解鱼 大雪埋香菜，香菜翠欲滴 全聚德传人杨宗满 / 079 抢不着鸭肉就吃饼卷葱 “李鬼”遇见“李逵” 柬埔寨惊险之行第二篇 绝世厨艺篇 王义均意大利现锦囊 / 088 外国“食探”寻他千百度 没见着菜先叫好 一包香料的神威 董世国大洋彼岸显神功 / 095 “撂地”表演厨艺 老北京请客讲究多 细说炒菜面，像段“小贯口” 绿豆糕颜色的独门绝活 见多识广赵仁良 / 104 800个盘子怎样加热？

加拿大服务员的素质 “面包会有的，牛奶也会有的。” 孙立新带回国际健康新理念 / 109 全家人上顿下顿吃萝卜 绿色健康“新烤鸭” 王荣与日厨炒饭PK展风采 / 119 徒弟挑战师傅 十五六斤重的锅就得咬牙一直端着 唱日本歌曲也是绝活 徐福林汉堡“拳打脚踢”定江山 / 129 大佛进了小庙 “大厨”其实是“大劳力” 多少年没着过这么大的急 顾九如曼谷会“冤家” / 137 同行是冤家 敢情不是酱咸而是面咸 “下马威”变成了“开门红” 现场抻面成了餐厅一景 崔玉芬东京巾帼挫须眉 / 144 玉芬“中汁”上擂台 花样众多的“白菜宴” 疯狂的60分钟 李启贵的“大腕”洋徒弟 / 151 三国话“车轮大战”讲厨艺 中国马头刀惊着众洋厨 大老板“微服”学厨艺 顾九如巧做“接吻烤鸭” / 157 出门在外糗事多 给鸭子做缝合手术 “咱们让两只鸭子接吻” 第三篇 立德奉贤篇 康辉情义薄云天 / 165 大师巧对主持人的轮番发难 说馄饨，说呆了主持人 每天一开门就是“满堂” 王义均亮艺美国收“名徒” / 172 到什么山唱什么歌 一碗热面治乡思 “踢场子”的国外同行 李政道夫人拜师 郑秀生新加坡尊师传佳话 / 182 大厨的炒菜秘诀 “宫保鸡丁”风波 仿膳大使董世国 / 187 大师救场 看花容易绣花难 不吃羊肉的瑞典姑娘吃光了 一盘羊肉 赵仁良应战法厨显风光 / 193 好厨师不能当“匠人” 好厨师要会“四多”、“两通” 对决法厨厚积薄发 屈浩连过三关话出国 / 197 累得真想趴在厨房地地上先睡一觉 心烦时就看看弥勒佛 要想在国外餐馆立住脚，必须过三关 在德国烤非正宗北京烤鸭1204 厨艺标准“红宝书” “非正宗北京烤鸭”诞生记 “陈宫保”大战“七里盖” / 211 卧榻之侧，岂容他人鼾睡？

外国人爱看“火烧赤壁” “三英战吕布” 第四篇 海外生活篇 他乡明月照九如 / 218 “就我一个人，我‘副’谁的经理呀！

” 多功能水舀子 “熬鹰”似地连轴转 能燃烧的面条 一根烟憋倒英雄汉1225 含粒花椒解烟瘾 僧多粥少，“按股分烟” “红梅”救驾 屈浩独闯富士山1230 富士山上的独行侠 与打虎的武二郎有一拼 夜半敲门声 风卷残云吃卤面惊煞老外123 被迫无奈开洋荤 越想家，越想打卤面 “声如雷鼓，波涌云乱”

<<中国大厨在海外>>

章节摘录

插图：往常厨师干活都是在厨房里，猛一上台表演还真有点儿不习惯。

有的说：“这不成看马戏了么？”

”话虽这么说，该表演还得表演。

三个人，一个面点，一个冷荤，董大厨热炒。

在主持人一番热情介绍之后，三位厨师开练。

面点师抻龙须面、冷荤师食品雕刻、董大厨表演几手热炒绝活。

一时间抻的抻、刻的刻、炒的炒，好不热闹。

美国厨师协会还派来了两个人，忙前跑后，连打下手带看热闹，更显得火爆异常。

台下观众更热闹，有美国人，也有华侨，有吃的，有看的，有照相的，还有叫好的。

给人感觉好像是到了旧天桥，“撂地”（露天）卖艺，有钱的帮个钱场，没钱的帮个人场，哪怕站脚助威。

那种热烈场面在国内餐馆是绝对不可能出现的。

表演完了，观众意犹未尽。

旧金山华侨多，一位老先生打着京腔，走近前来攀谈：“今天的抻面没吃够哇130多年前在北平（北京），办红白事讲究吃炒菜面。”

<<中国大厨在海外>>

媒体关注与评论

莫谓雕虫技小，烹饪亦为大道，文韬武略走五洲，海外逞英豪。

——幅道漫道烟熏火燎，学艺哪辞辛劳，耐得冰雪寒彻骨，换来梅花香飘。

——学艺强扭中华文化，折桂摘金夺标，扬名海外寻常事，化作一生荣耀。

——荣耀

<<中国大厨在海外>>

编辑推荐

《中国大厨在海外》：王义均意大利现锦囊，中华料理倾倒日本天皇，顾九如曼谷会“冤家”，一根烟憋倒英雄汉，风卷残云吃卤面惊煞老外，思念家乡明月。

洋徒弟们爱“颠勺”，谁说女的不能站灶？

柬埔寨惊险之行，一包香料的神威，唱日本歌曲也是绝活，同行是冤家，出门在外糗事多，富士山上的独行侠，被迫无夸开洋荤。

《中国大厨在海外》讲述了一群活力四射的中国大厨在海外的亲身经历，见证了中西方饮食文化的差异及融合。

《中国大厨在海外》展现的不仅是中国大厨在海外摘金夺银的风光场面，更留意撷取了他们那有如万花筒一般的多彩生活：爬山、K歌、思乡、和外国同行PK偶尔露个小怯；让我们真实地看到，在闪光的金牌背后，是一个个性格鲜活的血肉之躯，他们用平凡谱写着伟大。

<<中国大厨在海外>>

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:<http://www.tushu007.com>