

<<好吃全羊菜>>

图书基本信息

书名：<<好吃全羊菜>>

13位ISBN编号：9787530433911

10位ISBN编号：7530433911

出版时间：2006-08-01

出版时间：北京科学技术出版社

作者：艾广富,赵明华,马震建

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>

<<好吃全羊菜>>

内容概要

全羊席，是伊斯兰教界的“圣席”，它席面铺蓝色台布，备茶水不备烟酒。

清王朝每逢在宫内举办盛大庆典及宴请伊斯兰界的朋友时，在宫内就依据“满汉全席”的格局，把全羊席引入宫廷。

据记载，宫廷全羊席的菜品为72个。

现在，你想知道都有哪几道菜吗？

你想尝尝这流传已久的全羊席吗？

你想亲自做一做全羊席吗？

本书将用简洁的文字和精美的图片为你呈现一道又一道的美味佳肴，目不暇接，美不胜收！

全羊席，菜肴主料都取自羊全身各部位、经过精细加工、合理搭配、巧妙烹制，制作出数以百计各具特色的美味佳肴。

虽然其主料全都取自羊身，但其菜名不见一个“羊”字，全部菜名冠以贴切形象典雅的别名，真是雅而不寡，凡此种种都是“满汉全席”所不及的。

昔日宫廷宴，今日百姓餐。

我们依据有关资料记载和现代人们的饮食嗜好而编写此菜谱。

<<好吃全羊菜>>

作者简介

艾广富，高级技师，京菜名厨。

河北三河人。

1953年从厨。

先后拜胡宝珍、杨永和等先辈为师学艺。

1957年获北京市优秀青年徒工奖，1990年被北京市人民政府授予“精神文明奖章”。

艾师傅精通北京烤鸭全套技艺及鸭炉设计，对北京清真菜及宫廷菜有较深研究，先后编写“鸿宾楼菜谱”及清代“乾隆皇帝宴”菜谱等各种教材，同时为各杂志、报纸投稿。

传徒有李荣云、赵明华、张友生、张占杰、雷明、高连庆等二十多名弟子。

1986-1989年奉派赴美国纽约联合国总部从厨三年。

1990-1991年参加北京市第十一届亚运会服务工作。

曾先后赴希腊、荷兰等国事厨讲学。

现任北京汇珍楼饭庄任总厨师长。

<<好吃全羊菜>>

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