

<<中华名厨史正良烹饪艺术>>

图书基本信息

书名：<<中华名厨史正良烹饪艺术>>

13位ISBN编号：9787538133653

10位ISBN编号：7538133658

出版时间：2001-3

出版时间：史正良 辽宁科学技术出版社 (2001-03出版)

作者：史正良

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>

## <<中华名厨史正良烹饪艺术>>

### 内容概要

《中华名厨史正良烹饪艺术》内容简介：烹饪，是一门涉及营养、卫生、美学、医学、化学以至文学、史学、哲学等多种学科的边缘学科；是人类赖以生存繁衍的实用技术；是现代经济市场中的一项支柱产业。

其研究价值和难度、重要意义可想而知。

烹饪又是民族文化的反映。

在中国悠久的历史文化影响下，经过广大人民群众和历代厨师们的不断努力发展、认真总结，都给后人留下了宝贵的财富。

目前已经整理、诠释出版了中国烹饪古籍近百种，为中国烹饪不断地发展和进步奠定了理论和技术基础。

世世代代厨者的辛勤劳动，在历史上留下了成千上万种美味佳肴，这些都需要我们去整理、研究、继承和发展创新，作为一个烹饪工作者，深感责任之重，事业之光荣，恐力难从心啊！

## &lt;&lt;中华名厨史正良烹饪艺术&gt;&gt;

## 书籍目录

序 / 3 吾所爱自奋笔(自序) / 4 为中华名厨喝彩 / 5 史正良小传 / 8 干烧鲍鱼 / 1 孔雀鲍鱼 / 2 红烧珍珠鲍 / 3 火爆海螺 / 4 三海时蔬 / 5 三鲜锅巴 / 6 家常海参 / 7 翰林瓢海参 / 8 绣球鱼翅 / 9 菠饺鱼肚 / 10 紫菜鱼肚卷 / 11 麦穗鱿鱼卷 / 12 金梭鱿鱼 / 13 故乡月更明 / 14 蛋黄海蟹 / 15 春燕大虫 / 17 鸳鸯大虾 / 18 琵琶大虫 / 19 茄子虾橘 / 20 金瓜大虾 / 21 柠檬茄汁大虫 / 22 菠萝虾环 / 23 干烧鳊鱼 / 24 川味菊花鱼 / 25 竹筒粉蒸鱼 / 26 松鼠鱼 / 27 金星煮鱼头 / 28 糖醋蛙莲鱼 / 29 飞燕鲫鱼 / 30 干煸鳝丝 / 31 圆盅鱼豆花 / 33 宫保鸡丁 / 34 小煎仔鸡 / 35 芙蓉鸡片 / 36 雪里红鸡淖 / 37 诗仙盐烤鸡 / 38 淮杞原蒸鸡 / 39 卷炸凤腿 / 40 枇杷鸡 / 41 鱼香凤爪 / 42 春蚕吐丝 / 43 人参原蒸鸡 / 44 富贵鸭子 / 45 苦瓜炖鸭 / 46 糟蒸三鲜鸭 / 47 八宝葫芦鸭 / 48 太白养生鸭 / 49 猫咪鸡蛋 / 50 君羊丑鸡蛋 / 51 天鹅瓢蛋 / 52 回锅肉 / 53 鱼香肉丝 / 54 万字烧白 / 55 原笼玉簪 / 56 清汤腰方 / 57 磨杵蛋黄卷 / 58 葛山八阵肉 / 59 蕉叶粉蒸肉 / 60 粉竹蒸蚌肉 / 61 海星肉糕 / 62 蜀道香碗 / 63 鸡油蛋卷 / 65 火爆春蚕肚 / 66 百花肝膏 / 67 水煮牛肉 / 68 黄焖牛头方 / 69 五彩蛇羹 / 70 麻婆豆腐 / 71 山泉豆花 / 72 喜鹊豆腐 / 73 豆腐莲白卷 / 74 鱼粒豆腐包 / 75 锅贴五环豆腐 / 76 长寿如意豆腐 / 77 蟹黄狮头豆腐 / 78 香囊豆腐 / 79 出水芙蓉 / 80 葵花豆腐 / 81 时钟豆腐 / 82 四喜豆腐 / 83 企鹅儿菜 / 84 喜鹊儿菜 / 85 三清素仙斋 / 86 瓢豆角 / 87 金牛献珍 / 88 金龙四宝 / 89 彰明南瓜泥 / 90 豆沙龙眼 / 91 杏仁豆腐 / 92 松鹤遐龄 / 93 天鹅划波 / 94 情侣鸳鸯 / 95 一帆风顺 / 96 鱼翔海底 / 97 金鱼闹莲 / 98 玉兰鹦鹉 / 99 百尺竿头 / 100 凤戏牡丹 / 101 鸡鸣富贵 / 102 南国晨曦 / 103 白鹭青天 / 104 鹰屹长空 / 105 秋蟹明月 / 106 深山野趣 / 107 松鼠窃食 / 108 美味波肚 / 109 乳雀迎宾 / 110 谪仙神笔 / 111 蒜泥白肉 / 112 泡菜盐水耳片 / 113 姹紫嫣红 / 114 百花争艳 / 115 烹调术语注释 / 116

<<中华名厨史正良烹饪艺术>>

章节摘录

版权页：插图：

<<中华名厨史正良烹饪艺术>>

编辑推荐

《中华名厨史正良烹饪艺术》是由辽宁科学技术出版社出版的。

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>