

<<创新菜集锦>>

图书基本信息

书名：<<创新菜集锦>>

13位ISBN编号：9787538159820

10位ISBN编号：7538159827

出版时间：2009-7

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：张奔腾 主编，韩继成 摄影

页数：121

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>

<<创新菜集锦>>

内容概要

菜点创新是餐饮企业赢得优势的核心，有创新的企业不一定能做大，但没有创新一定做不大。

创新是企业的生命，菜点创新既是战略需要，也是生存需要。

由厨政精英们联合打造推出的《创新菜集锦》旨在弘扬饮食文化，为攀登中国烹饪高峰架起天梯。

我国的餐饮业现已进入“微利时代”，只有“居危思变，与时俱进”，才能在市场上站稳脚跟。

靠单打独斗很难应对市场的变化，只有组织起来，互惠互利，打造一条大船，开辟一片“蓝海”，才能乘风破浪。

本书集各酒店、各菜系之精华，以“天然、绿色、营养、卫生”为美食理念，将传统烹饪与现代科技相结合，在烹饪技法、菜品口味、装饰造型、营养组合等多方面进行创新。

突出一菜多味、酥香鲜嫩、清爽适口、质朴醇厚、营养丰富、造型美观之特点。

什么是创新？

别人想象不到的就是创新，哪怕一点一滴都是有价值的。

愿本书能对志在创新的餐饮企业老板、经理人、专业厨师朋友们和广大烹饪爱好者有所引领及启迪。

美食无国界，创新无止境。

实际上，美食的真正源头在大众消费和普通食材，杰出的厨师应具有超前的厨艺和时时创新的精神。

追随着四季的节奏，将时令食材的鲜美滋味，以最适合的烹调方式牵引出来，以满足食用者的味蕾，这便是烹调之道的基础。

本书不拘泥于原有的模式，打破一切常规去迎合市场的需求，选择各酒店的品牌菜、旺销菜；选择各菜系名师们的创新菜、拿手菜；选择好吃、易做、受大众认可的经典菜、代表菜。

按原料性质分类，追求时尚，追求营养健康，追求快带奏，追求物有所值。

<<创新菜集锦>>

作者简介

张奔腾，中国烹饪大师，饭店与餐饮业国家一级评委，中国管理科学研究院特约研究员，中国饭店经理人网、辽宁创新菜联盟主席。

1974年入厨学艺，师从著名烹饪大师刘敬贤先生。

精通辽菜，旁通川、粤、鲁、淮扬等菜系。

1987年起曾参与和主编《中式烹调师》、《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、《辽东红楼宴》、《家常食疗菜典》、《清真美味365》以及《快乐厨房》、《家庭烹饪教室》、《酱料五味坊》、《生鲜超市家常菜》、《美食美客》、《中国传统菜系》等著作150余部，并在《中国烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《东方美食》、《中国大厨》、《饮食科学》等杂志和报刊上发表论文及创新菜品200余篇。

2002年被国际饭店与餐馆协会和中国饭店协会授予“国际烹饪艺术大师”、“国际美食评委”、“国际认证行政总厨”；2004年获“中国百名行业创新杰出人物金像奖”，被评为“中国饭店优秀职业经理人”；2006年被选为“中国餐饮业专家”。

其业绩被编入《中华烹饪名人大典》、《中国饭店管理人才大典》、《世界优秀专家人才大典》。

现任沈阳假日大厦有限公司副总经理兼城市酒楼总经理。

<<创新菜集锦>>

书籍目录

冷菜 卤海参 淮山木瓜 双湖白边鱼 芝麻狗肉 潮州卤兰花蟹 酸奶百合山药热菜 富贵花开鲍
日式乌冬鲍鱼片 葵式海参 金粒三鲜银丝羹 升鱼圆月 翡翠鱼丸 葵花鸭舌鱼米 美味鲜棒鱼
瑶柱鱼米羹 双味鲈鱼 江南瓦撑鱼羹 香椿熘鱼片 香茅烧烤鱼 启示迎宾金沙鳝 香辣大头宝
鸿运丰收鱼米 油焖鲈鱼片 茶香功夫鳕鱼 双椒鳝段 四喜鱼丸 新法干烧鲈鱼 风味烤鱼- 跳
水麻辣鱼 双椒浸鱼片 御品大烤银鳕鱼 牡丹花开 特色烧鱼 香芽酥鲫鱼 金汤烩鱼米 鲜果三
文鱼卷 排骨烧鱼中段 干锅鱼杂 泰汁桂鱼 凤尾虾拼翡翠百合 铁板菜汁大虾 鱼子虾蓉豆腐
奥运金牌串串虾 卷心菜虾爬肉 鲜花椒煮虾球 珍珠辣边虾 爆竹贺喜 沙滩脆骨虾 香扇丰收虾
阿记日式鲜虾球 蛋黄百花球 金黄卷映敲虾 莲花献宝 龙凤相会 火龙金枝戏双珠 蟹黄豆腐
纸锅蟹肉豆花 藏红花银萝蟹粉甜品主食

<<创新菜集锦>>

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