

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
孙晓春专辑>>

13位ISBN编号：9787543631939

10位ISBN编号：7543631938

出版时间：2005-2

出版时间：青岛出版社

作者：孙晓春

页数：95

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>

内容概要

《中国烹饪大师作品精粹》是中国烹饪协会组织其下属名厨专业委员会50多名委员共同编著的一部著作。

这是国内迄今为止最具权威性、最有影响力、层次最高的、记录中国烹饪大师的技艺和传记的专著，是中国烹饪协会对中国烹饪事业现时代的工作记录，是历史赋予各位烹饪大师的具有时代意义的使命。

该丛书记载了诸位大师多姿多彩的小传，汇集了东西南北各个菜系的经典名菜和大师们开卷阅后，定会给人留下难忘的印象！

烹饪大师们凭着对烹饪技术孜孜不倦的执著、唯美追求、挖掘了无穷的潜力和智慧，把琳琅满目、品种多样的食物原料、调料通过不同的刀工、火候、技法相结合、渗透，巧妙地利用练就的烹饪技艺，将四面八方具有不同风格、特点、口味的菜品完美地融合，做细、做精，使餐饮品位就像魔方一样变化无穷！

享受不尽！

这充分体现了我国烹饪技术的深厚内涵和文化底蕴。

本书既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。

是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作，它的出版是我国烹饪大师们本着精益求精的原则，融会我国东西南北烹饪文化精髓，为国人奉献、谱写的美食文化新篇章！

希望本书读者能品大师之技，赏大师之德，饱览中国的名菜名点，汲取中国烹饪技艺之精粹。

相信《中国烹饪大师作品精粹》一书的出版，必将唤起更多人对烹饪事业的热爱，必将让更多的烹饪爱好者为祖国烹饪艺苑中别具风采的奇花异草而感到骄傲和自豪！

作者简介

孙晓春，1960年出生。

世界烹饪联合会理事、国际评委，中国烹饪协会副会长，中国烹饪协会名厨专业委员会副主任，中国烹饪大师，国家职业技能鉴定专家委员会委员，河北省烹饪协会副会长，承德市烹饪协会会长，河北省省管优秀专家，享受国务院津贴，曾被前苏联饮食协会授予“国

书籍目录

年年有余招财进宝龙眼猪手满载而归神汤鹿血芍药（普鸟）红油肉蘑白蘑香羹百合孔雀菊花斑鸠珠联
宝盒猴腿野猪飞龙长寿寿桃鹿鞭一品鹿唇翠羹野鸭清汤鹿尾三元开泰海马驼宝一品鸿雁马兰香肉清汤
鹿脑日月同辉一掌乾坤一品驼筋飞龙鱼翅红烧鹿掌玫瑰火鸡八仙过海马到成功一帆风顺.....

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>