

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
任家常专辑>>

13位ISBN编号：9787543632042

10位ISBN编号：7543632047

出版时间：2005-1

出版时间：青岛出版社

作者：任家常

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

任家常，1947年11月出生，山东阳谷人，大专文化，现任黑龙江省饮食服务职业技能培训中心副主任、讲师、高级工人技师。

曾先后在哈尔滨市华梅饭店、开封包子铺、岳阳楼、北国饭店等任厨师长、主任之职。省电大毕业后，晋升为工人技师，并任黑龙江省远东宾馆副总经理、高级

书籍目录

荷花卷长花卷千层饼玉米面发糕排骨包子圆笼包子鸳鸯馅蒸饺豆沙包银丝卷煎黏豆包汤包玉米面菜团子井字酥菊花酥清糖饼叉子为烧白皮酥香蕉酥棉桃酥佛手酥卧果盒子搅面馅饼丝饼锅烙锄板盒子煎饼盒子草帽饼大油饼炸三角四角酥明酥桃荷花酥立酥合子糖酥麻花肉丝抻面时蔬疙瘩汤玉米面面条芸豆大楂子粥三鲜水饺鲜虾蛋挞仔兰花酥清酥鲜果盒

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>