

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
张志斌专辑>>

13位ISBN编号：9787543632066

10位ISBN编号：7543632063

出版时间：2005-4

出版时间：青岛出版社

作者：张志斌

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、技法相互结合、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

张志斌，1933年出生，黑龙江省哈尔滨市人。

中国烹饪大师，烹饪技师，中国烹饪协会名厨专业委员会委员，黑龙江省烹饪协会技术顾问，黑龙江省大赛评委。

曾撰写《浅谈名菜扒熊掌》《鲤鱼饪技术》《飞龙烹饪加工技术》等有学术价值的文章，参加了《关东菜肴》的编写工作。

曾

书籍目录

孔雀黄瓜香花篮虾球菠萝莲子肉奶汁烤白鱼海南风光彩蝶银丝鳊鱼一帆风顺鹰熊斗智金蝉允牡丹蝎王
护子绣球燕菜棒蘑炖鸭掌棒蘑炖鸭掌金瓜汁炖笙翅三圆咖喱炖牛尾鱼子石榴包软炸芝麻虾 汆白肉血
肠鸡丝蛋卷松仁小肚风味粉肠风干香肠玉扇猴头茹蝶虾龙凤糕桃花虾苞挂绿蟹黄鱼翅杏仁豆腐高汤鱼
腹明月鲍鱼鸳鸯虾球梅花海参蜂蛛允蓉卷丰收鱼米太极西米羹跳水双鱼冰山桂圆蟹黄菊花虾金汁鲜藕
重阳献福茶香葫芦鸽水晶林蛙金蝉蛙鸣

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>