

<<大厨新煮张>>

图书基本信息

书名：<<大厨新煮张>>

13位ISBN编号：9787543927933

10位ISBN编号：7543927934

出版时间：2006-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：张正龙,张正东

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>

<<大厨新煮张>>

内容概要

做菜一定要大费周章，搞的挥汗如雨吗？

能不能轻松一点，随兴一点呢？

当然能！

看看张正东和张正龙兄弟两为您准备的《大厨新主张》吧！

这是一套创新菜谱，在烹饪技法和思维上提出了新思路供您参考，更提供了上百道前菜佳肴，以“主角、配角、功夫、点评”的样式来教你学会这些美味佳肴。

有了它，你可以轻轻松松让餐桌从此缤纷热闹起来！

自从“唐有静尼，出奇思以盘，簇成山水，每器占《辋川图》中一景，人多爱玩，不忍食”之后，古代只看不吃的盘，或者隋朝的“看食”大大改变了功能，成为既可以看，更可以食，而且色、香、味俱佳的冷盘、冷盆。

我倒更愿叫它为“前菜”。

主要并不是和西餐接轨，而是许多叫做冷盘、冷盆的，其实上桌时并不凉，不冷，正如某些热菜上桌时并不热一样。

当然，这位“唐尼”，也就是比丘尼梵正(法名)“庖制精巧，用鲈、嚙、脍、脯、醢、酱、瓜、蔬，黄赤杂色，斗成景物，若坐及二十人，则人装一景，合成“辋川图小样”，可以说是中菜前菜的老祖宗、祖奶奶了。

今天呈现在诸位读友面前的这一本《大厨新“煮”张——前菜篇》是张正龙、张正东兄弟俩多年厨艺创新的结晶，不但创新，而且易懂、易操作，鲈、嚙、脍、脯、醢、酱、瓜、蔬皆有，品种多，味道好。

在制作上，继承了烹饪技艺的传统，又极大开拓了创造空间，真不愧为新一代厨艺大师的佼佼者。

我愿为其推广、评点，使之发扬光大，也为诸位提供一点借鉴、再创新的基础。

<<大厨新煮张>>

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>