第一图书网, tushu007.com

# <<广东烹饪名师菜式精选（1、2册）>>

## 图书基本信息

书名：<<广东烹饪名师菜式精选（1、2册）>>

13位ISBN编号：9787806774663

10位ISBN编号：7806774661

出版时间：2003-5

出版时间：陆文韶 广东经济出版社 (2003-07出版)

作者：陆文韶 编

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

第一图书网, tushu007.com


## 内容概要

书评*处为上下结构上边为“ 丿 ”下边两个“ 火 ”。

第一图书网, tushu007.com

# <<广东烹饪名师菜式精选（1、2册）>>

## 书籍目录

赛事介绍评审标准光荣榜受勋名师合照留念评委介绍中国烹饪名师与菜品广东烹饪名师与菜品名师录——中国烹饪名师名师灵——广东烹饪名师

第一图书网, tushu007.com


## 章节摘录

书摘名称 香芋丑小鸭作者 丘卫国原料 芋头 澄面 吉士粉 白糖 调味料烹饪 炸特点 卡通造型 香松软滑名称 喜鹊登梅作者 曾炒屏原料 澄面 白糖 生油 吉士粉 黄奶油 芝麻烹法 蒸特点 香甜软滑 晶莹通透名称 均安煎鱼饼作者 梁兆荣原料 鲮鱼肉 马蹄肉 芹菜烹法 半煎炸特点 鲜 爽 香 家乡风味 ……插图……

第一图书网, tushu007.com


## 媒体关注与评论

序君子善庖厨　中国餐饮烹饪文化源远流长。
古人类自发明钻木取火，由生食转向熟食，才摆脱了“茹毛饮血”的蒙昧；遵从“日出而作，日入而息”的规律，将饮食定为“一日二餐”或“一日三餐”的饮食制度，由此渐而走向饮食文明。
“民以食为天”，饮食在我国历来是头等大事，无论封建帝王或当代领袖，无不以民众的丰衣足食为施政前提。
“治大国若烹小鲜”，“调和鼎鼐”，表明了治国与烹饪，饮食与兴国的密切联系。
　从上古时代传说中追寻，人类始祖中的烹饪大师有：燧人氏钻木取火，火上里肉；伏羲氏以“牺牲以充庖厨”；神农氏“石上燔谷”；黄帝“基谷为饭，烹谷为粥”。
圣贤先师们不但教会他的子民渔猎农耕，圈养牲畜，还传授烹调技术。
被后世人尊为厨神、祖师爷的彭祖、伊尹、易牙，无一不是以“善养性，能调鼎”，“和高五味”，擅长“煎熟燸*”，他们以满腹烹调学问和治国良方而辅助君主治理国家。
然而，在以“君子远庖厨”等封建士大夫思想为主流意识的年代里，许许多多为中华饮食文明作出贡献的“庖厨”们被视为“下九流”、“厨子”，生活在社会蕞底层，绝大多数人的名字随历史的逝去而湮没，不见经传。
　粤菜是岭南文化的重要代表，既受中原文化的熏陶，又受外来文化的滋润，是中华饮食文化目地里的一枝奇葩，得益于历代园丁(厨师)们所倾注的心血，才得以花开灿烂，生意盎然，在目内外享有极高声誉。
随着时代的进步，社会的发展，人民生活水平的不断提高，厨师已成为众多青年向往和从事的职业。
在党和政府的关怀下，培养和造就了一大批高水平的粤厨精英。
自改革开放以来，厨师们的劳动价值进一步得到社会肯定，地位不断提高，日益受到国家和地方政府的重视，各种各样的活动为厨师们提供展现他们精湛厨艺的平台。
我们的民族已从世界文化和全球经济一体化的角度奉。
视野重新认识中华饮食文化，评价中国烹饪和中国厨师的价值和地位。
　广东烹饪协会作为业界的行业组织，基于此精神，在2002年举行了首次“广东烹饪名师”评审，以表彰取得成就的厨师，提高他们的地位，崇尚敬业爱业之风尚，推动行业技术进步。
由中国烹饪大师，广东十大名厨组成的评判专家组对现场技艺表演和作品进行评选，推荐出“十大金奖菜”；评审出150位“广东烹饪名师”；召开大会表彰、颁证、颁奖。
“广东烹饪名师”中，既有功勋卓著、德高望重的烹坛元老；又有“初生之犊不怕虎”，才华横溢、犄角渐露的青年新秀；还有“巾帼不让须眉”的女厨师、女能手。
而为数众多、年富力强，具有丰富经验、全面知识技能的烹坛少壮派，成为当今广东餐饮行业的中流砥柱。
　我们坚信，随着中华饮食文化的发展和粤菜的进一步发扬光大，粤菜厨师们学贯中西、博采众长，施展才华的空间将更为广阔，厨德、厨理、厨艺综合素质将得到全面发展，不断谱写出新的篇章。

第一图书网, tushu007.com


## 编辑推荐

作为中国四大菜系之一，粤菜是岭南文化的重要代表，既受中原文化的熏陶，又受外来文化的滋润，是中华饮食文化园地的一枝奇葩。
本书收集了广东烹饪名师比赛中的优胜厨师即他们的作品，详细的介绍和精美的图片令人垂涎欲滴…

第一图书网, tushu007.com


## 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