

<<潮州菜大全>>

图书基本信息

书名：<<潮州菜大全>>

13位ISBN编号：9787810364492

10位ISBN编号：7810364499

出版时间：2001

出版时间：汕头大学出版社

作者：许永强

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>

<<潮州菜大全>>

内容概要

《潮州菜大全》全面论述、介绍潮州菜各方面有关知识，在国内可以说还是第一本，它对人们了解、认识潮州菜、提高潮州菜烹饪技艺、继承和宏扬潮州饮食文化，将起到很大作用。潮州菜是中国烹饪艺术中的一颗璀灿明珠，多年来，以其独特的风味、浓郁的地方特色，而深受国内外人们的欢迎和青睐。

<<潮州菜大全>>

作者简介

许永强 师傅 广东省潮州市人 毕业于华南师范大学中文系
1990年开始从事潮州菜烹调工作。

多年来，努力从事潮州菜烹调实践，教学和理论研究，精通传统，创新潮州菜的烹制，基本功扎实，创制多款风味独特的创新潮州菜。

2000年1月，被潮州市劳动局评为“潮菜八大名厨”之一。

2000年3月及2003年8月，先后写作出版了《潮州菜大全》及《潮州小食》两部介绍潮州菜及潮州饮食文化的著作（这两部著作由汕头大学出版社出版）。
这两本书，从文化的角度，全面而系统地介绍了潮州菜，潮州饮食文化，是我国第一部从理论和实践相结合介绍潮州菜的著作。

因此，这两部著作一经出版，即受到我国烹饪界和文化界的高度重视，畅销大江南北，反复再版。

2004年12月，《潮州菜大全》一书精装本发行，并由外国出版商翻译成英文发行于欧美及世界各地；同年，这两部著作荣获第五届国际潮学奖。

2004年10月，应新加坡潮菜大酒楼及新加坡潮州八邑会馆的邀请，前往新加坡示范制作潮州菜及讲学。
在新加坡期间，新自主理制作三场潮州菜宴会，在新加坡掀起一股潮菜热，场场爆满，马来西亚等邻近国家不少人也前往品尝潮州菜。
新加坡国家电视台、电台、报纸纷纷之对此作了专题报导。

许永强现为广东省潮菜烹饪专业委员会常务理事兼副秘书长，潮州市烹调协会秘书长，潮州市技工学校高级讲师，韩山师范学院烹饪副教授，多年来共培养出两千多名潮菜烹饪专业人才。

<<潮州菜大全>>

书籍目录

序上篇 潮州菜概述第一章 潮州菜形成、发展的三个阶段第二章 潮州菜的特点及其成因第三章 潮菜和其它潮汕文化第四章 潮汕历史上的名酒店中篇 潮菜烹饪原料第九章 潮州菜常用海产品第十章 潮州菜常用蔬菜、水果第十一章 潮州菜常用干货原料第十二章 潮州菜常用调味品下篇 潮菜名菜谱第十四章 潮州菜传统名菜第十五章 新派潮菜名菜谱第十六章 潮州菜名小食点心后记

<<潮州菜大全>>

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>