

<<辽东红楼宴>>

图书基本信息

书名：<<辽东红楼宴>>

13位ISBN编号：9787538433531

10位ISBN编号：7538433538

出版时间：2006-9

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾

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>

## <<辽东红楼宴>>

### 内容概要

《红楼梦》是我国四大名著之首，是中国明末清初时期贵族生活的真实历史画卷，是满汉文化相融合的典范，是一部傲立于世界文学之林，反映中国封建社会的“百科全书”。

本书为辽东红楼宴的菜点精选，按筵席程序分为“奉献香茗”、“辽东小菜”、“贾府冷碟”、“宁荣大菜”、“辽东小炒”、“怡红细点”、“养生膳粥”等七章，共230款菜点。

每章前将依据《红楼梦》原著加以概述及点评。

菜点图文并茂，古朴典雅，制作细腻，注重营养搭配和养生保健，以突显红楼文化风格特色。

为便于广大同业及烹饪爱好者习做，本书详述投料比例，制作方法和技术关键，并可将各章菜点组合成各种档次的红楼筵席，以简便、实用，既传统，又现代的创意，展示中华饮食文化的博大精深。

## <<辽东红楼宴>>

### 作者简介

张奔腾 中国烹调大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国菜创新研究院研究员，曾参与和主编《中式烹调师》、《新派辽菜》、《帕5新东北菜》、《北方家常菜谱》、《酱料五味坊》、《65道熏卤酱菜》、《清真美味565》等著作80余部，并在《中国烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《东方美食》、《饮食科学》等杂志和报刊上发表论文及创新菜品百余篇。

2001年赴台北中华美食展，获“厨艺超群”金鼎奖杯；2002年11月被国际饭店与餐馆协会和中国饭店协会授予“国际烹调艺术大师”、“国际美食评委”荣誉称号；2003年成为“国际认证行政总厨”；2004年获“中国百名行业创新杰出人物金像奖”，被评为“中国饭店优秀职业经理人”；2005年7月被中国领导科学研究院授予“博士学位”2006年3月被选为中国餐饮业专家。

现任沈阳假日大厦有限公司副总经理兼城市酒楼总经理。

<<辽东红楼宴>>

书籍目录

作者简介推荐序前言Part1泡一壶好茶上桌满清八大御茶红楼茶艺红楼茶事观盘六景Part2辽东小菜香熏  
鸽蛋老醋泡三样四喜辣白菜兰花豆干千层脆耳泡酱萝卜酱卤香菇双果山药苏子叶卷木耳黄豆酥海带板  
栗花生芝麻小排Part3贾府冷碟酒糟鸭信红袍大虾恰红腰豆姜汁三色蛋相思苦苣原汁鸭肝胭脂鹅脯.....

<<辽东红楼宴>>

章节摘录

插图插图

## <<辽东红楼宴>>

### 编辑推荐

《红楼梦》是我国四大名著之首，是中国明末清初时期贵族生活的真实历史画卷，是满汉文化相融合的典范，是一部傲立于世界文学之林，反映中国封建社会的“百科全书”。

本书为辽东红楼宴的菜点精选，按筵席程序分为“奉献香茗”、“辽东小菜”、“贾府冷碟”、“宁荣大菜”、“辽东小炒”、“怡红细点”、“养生膳粥”等七章，共230款菜点。

每章前将依据《红楼梦》原著加以概述及点评。

菜点图文并茂，古朴典雅，制作细腻，注重营养搭配和养生保健，以突显红楼文化风格特色。

为便于广大同业及烹馔爱好者习做，本书详述投料比例，制作方法和关键技术，并可将各章菜点组合成各种档次的红楼筵席，以简便、实用，既传统，又现代的创意，展示中华饮食文化的博大精深。

<<辽东红楼宴>>

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>