

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师作品精粹。
潘晓林专辑>>

13位ISBN编号：9787543632196

10位ISBN编号：7543632195

出版时间：2005-1

出版时间：青岛出版社

作者：潘晓林,杨柳 编

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

潘晓林，浙江省温州市人，1955年出生。

中国烹饪大师，国家级烹调技师，国家级评委，国家职业技能竞赛裁判员，中国烹饪协会理事，浙江省烹饪大协会常务理事，温州市烹饪协会副会长。

先后就职于温州华大利餐馆、温州大酒店、温州王朝大酒店、温州永嘉楠溪江大酒店，任厨师

书籍目录

飞燕迎春蟹黄鱼翅鲍鱼米线温州粉干馄饨辽参芥味球参龙虾球八宝膏蝉饭蟹兜鱼丝兰花鱼卷绣球黄鱼
江蟹生三色鱼丝白松鱼丸碧绿色卷鱼膘木瓜吉利芝麻虾葫芦敲虾片铁板梭子蟹跳鱼豆腐雪丽红梅甜辣
水潺乳酥鳝丝冰螺望潮母子相会鼓汁蛭子清炸龙凤串美极凤尾鱼佛手鱼皮苹果虾煎开边虾海苔白虾茶
香墨鱼仔香烤黄鱼富贵银鳕鱼棋子馄饨黄油龙虾珊瑚鱼丸蛋黄龙虾雪菜黄鱼脯温州风腊味芝士牡丹虾
挪威风情蟹粉鱼脑梅菜 香鱼冰镇双脆铁板虾球南瓜鱼脑

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>