

厨师学艺



[厨师学艺_下载链接1](#)

著者:张延年

出版者:

出版时间:2002-1

装帧:平装 (带盘)

isbn:9787501934980

中国烹饪文化是中华民族的重要组成部分。中华民族吃的文化，享誉世界，经久不衰。中国菜肴、点心品种的丰富多彩，令世人眼花缭乱、目不暇接，而中国菜点流派之多、技艺之精湛，也是令人叹为观止。

一名合格的厨师或面点师，除职业道德方面的要求以外，必须掌握过硬的操作基本功和系统的烹饪理论知识，必须认识和熟知相关的传统特色，能够用很一般的原料，诸如青菜、豆腐之类，制作出很不一般的菜肴。要想成为一名合格的厨师，是要经过艰苦的努力才能实现的。厨师必须重视中国烹饪的传统技艺，并身体力行地加以继承，在继承的基础上去创新发展、发扬光大。

这套丛书正是本着上述精神编纂、制作的。以中国传统筵席六大组成部分划分为《冷菜篇》、《炒菜篇》、《甜菜篇》、《大菜篇》、《汤菜篇》、《点心篇》，每篇一百个品种。这些品种都是专职厨师必须掌握的。取之于东南西北中，却不分帮口派别，各地使用均可采用“拿来主义”，因地制宜，因人而异，可加改造，为我所用。丛书以图片为主，辅之以简单文字说明。除主料外，配料、辅料均可变化。书后配有操作光盘，可供参考。丛书中所选菜点，以平实朴素为本，不追求奇巧名贵。但若一旦掌握，便能举一反三、触类旁通，成为一名合格的厨师。

作者介绍:

目录: 一 西米香蕉羹

二 菠萝玉米羹

三 什锦西米羹

四 雪花湘白莲

五 冰糖雪花梨珠

六 橘仁大汤丸

七 雪花荸荠珠

八 桂花板栗

九 冰糖百合

十 冰糖枇杷

十一 什锦冰莲

十二 橘羹汤圆

十三 绿豆炖藕

十四 黑白水晶球

十五 木瓜哈士蟆

.....

• • • • • (收起)

[厨师学艺 下载链接1](#)

标签

生活 · 卫生 · 家务

烹饪

评论

[厨师学艺 下载链接1](#)

书评

[厨师学艺 下载链接1](#)