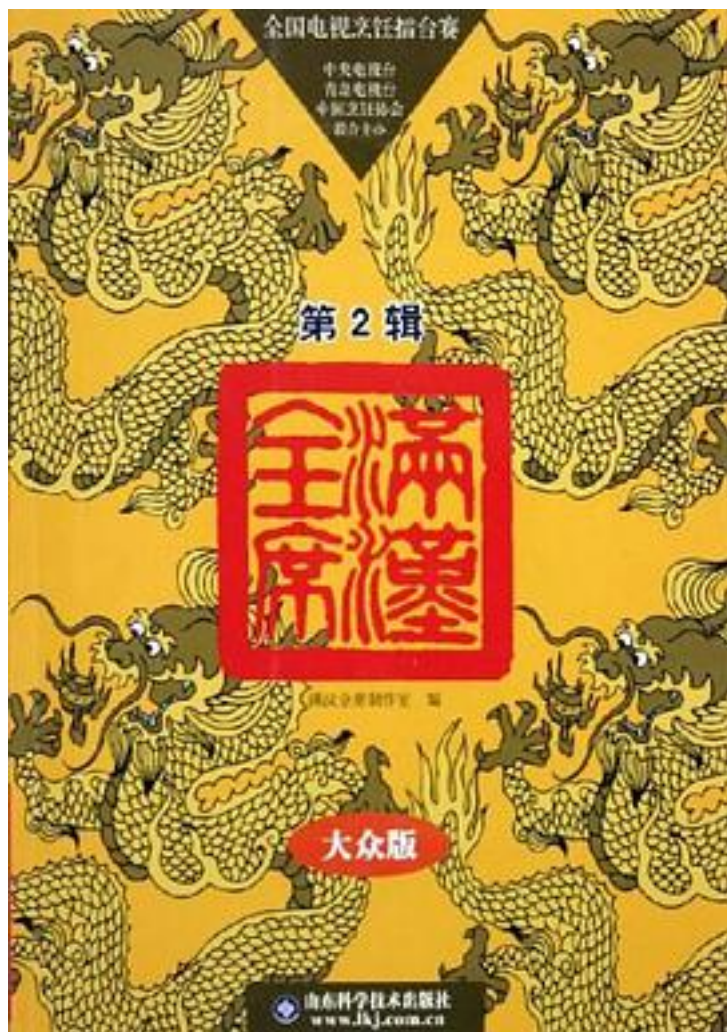


满汉全席。第2辑



[满汉全席。第2辑_下载链接1](#)

著者:《满汉全席》制作室编

出版者:山东科学技术出版社

出版时间:2005-5

装帧:简装本

isbn:9787533139971

中央电视台、青岛电视台、中国烹饪协会将《满汉全席全国电视烹饪擂台赛》及《首届

全国电视烹饪大赛》中有价值、有意义、有趣味的材料和现场照片汇总成此书。中国饮食发展到“满汉全席”，可说达到了颠峰。它兴起于清进中叶，集天下之珍，兼满、汉、蒙、回各族烹调技法，对可利用的普通原料、山奇野味加以精工细制。相传吃此宴需2-3天，菜点达230余种。当时依各地物产的不同及口味的差异，菜谱已不尽相同，传至今日版本也多有出入，对此无需究其何为正宗。这是一本具有较高饮食文化研究价值的书籍，将会成为厨师的良师益友。

作者介绍:

目录:

[满汉全席。第2辑_下载链接1](#)

标签

评论

[满汉全席。第2辑_下载链接1](#)

书评

[满汉全席。第2辑_下载链接1](#)