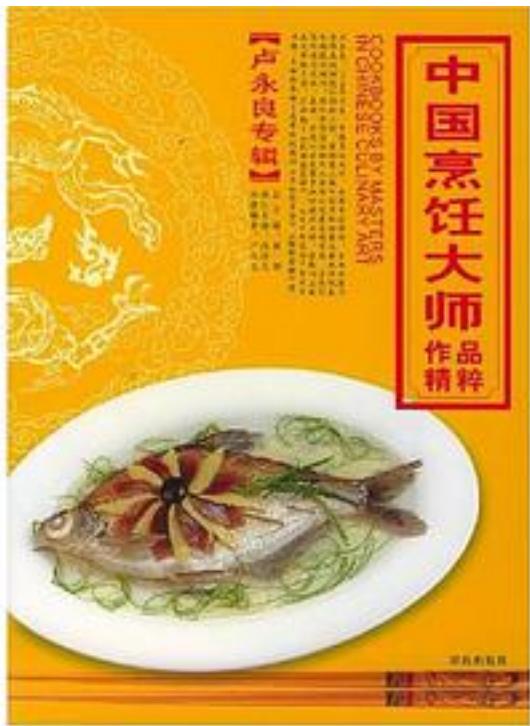


中国烹饪大师作品精粹。卢永良专辑



[中国烹饪大师作品精粹。卢永良专辑 下载链接1](#)

著者:卢永良

出版者:青岛出版社

出版时间:2005-04-01

装帧:简裝本

isbn:9787543631922

《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、技法相互结合、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！

作者介绍:

目录: 海参武昌鱼

明珠武昌鱼

清蒸武昌鱼

海参烧青鱼

软煎蟹黄鱼饼

明珠奶汤鲴鱼

大师滑鱼块

清汤橘瓣鱼汆

秋叶瓜盒鱼仁

黄金炸大虾

蜜汁熏鱼块

卤水手抓虾

豉油蒸鱼糕

翡翠龙虾仔

茄汁三丝鳜鱼卷

灌汤龙虾蛋

石烹银针鱼

蟹黄鲴鱼肚

火童炖鳙鱼头

清汤汆鱼面

葱爆鳝鱼花

菠萝龙

· · · · · (收起)

[中国烹饪大师作品精粹。卢永良专辑 下载链接1](#)

标签

评论

[中国烹饪大师作品精粹。卢永良专辑 下载链接1](#)

书评

[中国烹饪大师作品精粹。卢永良专辑 下载链接1](#)