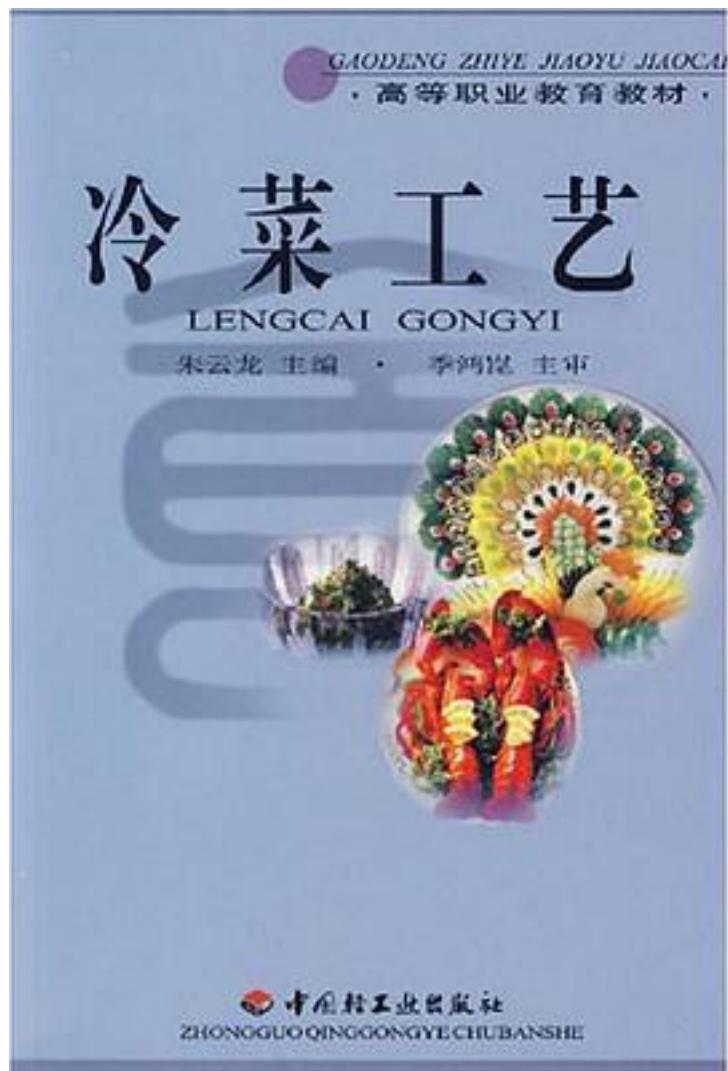


# 冷菜工艺



[冷菜工艺 下载链接1](#)

著者:朱云龙 编

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2000-1

装帧:简裝本

isbn:9787501926091

根据高等职业教育烹饪专业教材编审委员会的分工，《冷菜工艺》一书原审稿人是刘广伟先生，后因刘先生另有其他审稿任务，应主编朱云龙同志之邀，我便成了该书的主审。审结掩卷之时，有感于作者严谨的治学态度，欣然为之作序。

所谓冷菜工艺，就是冷盘或拼盘的制作，是中国厨艺的一个重要方面，尤其是花色冷盘，成了这些年来餐饮行业追求的一种时尚。在方寸之间，尽可以施展烹调师们的艺术才华，以追求色、香、味、形、质的完美统一。加之，按照中餐传统宴席的既定格局，冷菜总是先上的。因此做得好的冷盘，的确可以收到先声夺人的艺术效果。

“冷菜工艺”是各类院校烹饪专业的一门重要的专业课。本书是在第二届中国烹饪高等教育学术研讨会上确定的烹饪高等教育系列教材之一，供我国普通高校烹饪专业、烹饪教育等专业使用，也可作为成人高校有关专业及餐旅、饭店管理等方面培训人才使用，同时也可作为我国烹饪中等教育学校学生及社会烹调师的参考资料。

作者介绍:

目录:

[冷菜工艺 下载链接1](#)

标签

评论

[冷菜工艺 下载链接1](#)

书评

[冷菜工艺 下载链接1](#)