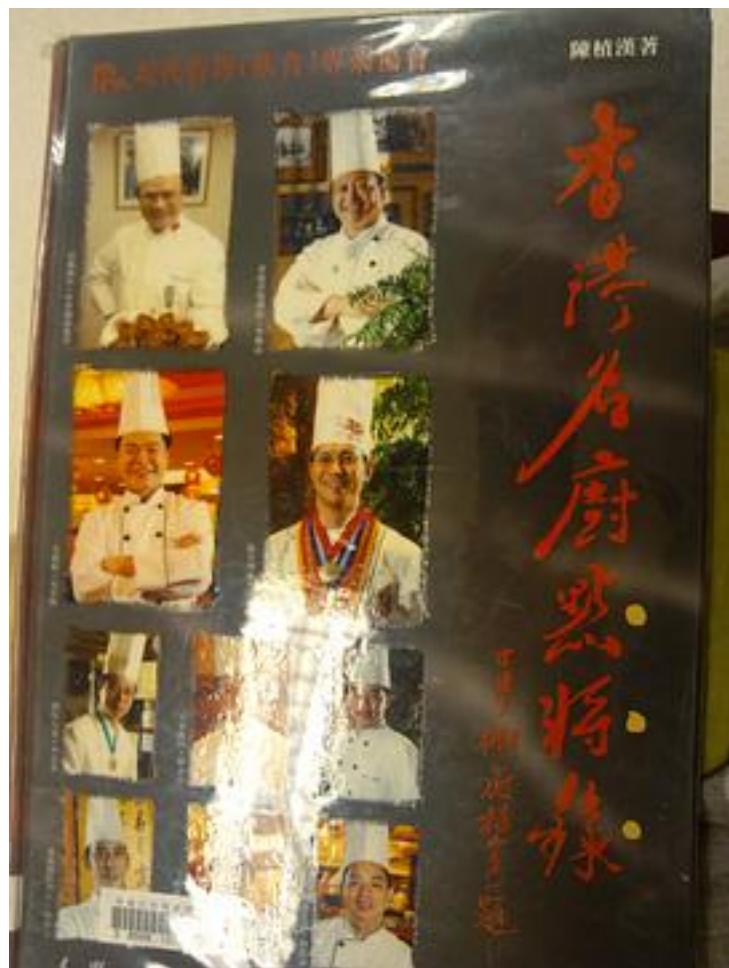


香港名廚點將錄



[香港名厨點將錄_下载链接1](#)

著者:陳植漢

出版者:美味傳訊/ 現代管理(飲食)專業協會

出版时间:2012-11

装帧:精装

isbn:9789889948900

转自http://www.deli.com.hk/chef_book/chef_book_form.html的简介:

香港名廚點將錄專業廚師手冊，集合了全港10位中菜廚藝界的頂級名廚，公開傳授他們獨門烹調秘技。名廚包括「世界御廚楊貫一」、君悅酒店李樹添、麗嘉酒店曾超烈、富東飯店林永春、灣仔人家李文基、龍皇酒家黃永幟等；陣容鼎盛，讓新一代廚師能對中國烹飪藝術有所領略，提升技藝，體現承先啟後，薪火相傳的偉大無私精神。

作者介绍:

目录:

[香港名厨点将录 下载链接1](#)

标签

食

工具书

2012

通識

杂

评论

西餐为止，大厨都在国际酒店服务，我们平常老百姓那吃得起啊，但是里面的receipt确实不错。

开篇几章是对各类海鲜食材的简介，这点很赞//后面不少菜谱所用食材颇为奢侈。有一个"燕窝西兰花鲜奶慕斯"，目测不好吃//作者的个人经历很励志

[香港名廚點將錄 下载链接1](#)

书评

[香港名厨点将录 下载链接1](#)