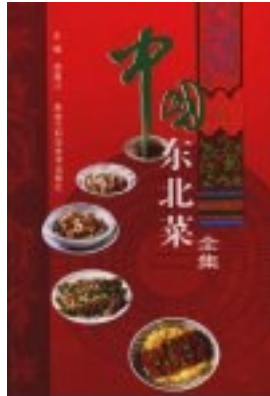


中国东北菜全集



作者：郑昌江，姜春和，戴书经主编

出版社：哈尔滨：黑龙江科学技术出版社

出版日期：2007. 04

总页数：652

介绍：东北菜是随着我国的改革开放而逐渐流行于全国，东北菜馆现已遍布祖国的大江南北。东北菜之所以流行，不仅在于它有着悠久的历史 and 深厚的文化底蕴，而更重要的则是东北菜继承了东北文化的开放包容、兼收并蓄、独立创新的特征。但是，人们对东北菜的认识还仅限于流行的相关菜谱。目前，社会上还没有一本全面、系统反映东北菜的书籍。基于此，我们集中了东北三省作者的睿智和烹饪大师的经验，历时4年，走遍白山黑水，几易书稿，终于完成了《中国东北菜全集》的编写工作。全书由郑昌江策划、组织和统稿，王平参加策划、组稿和审稿。《中国东北菜全集》共包括东北菜味型、东北菜特色原料、东北菜烹调方法、东北传统风味、东北现代珍馐、东北乡土风味东北少数民族风味和东北宴席八大部分组成。它不仅是一部专业工具书，还是一部具有很高收藏价值的文献典籍。在本书的编写过程中，得到了汪荣、盛英杰、刘国栋等前辈的悉心指教，并得到了张汝才、宋国胜、高峰、刘东来、王春山、王启瑞、任家常、唐文、夏德润等烹饪大师的积极支持，并对本书提出了许多宝贵的意见，同时得到了原中国人民解放军65411部队厨师培训基地总经理崔学臣、总经理助理杨光顺、厨师长魏志春烹饪大师的鼎力相助。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/11936878.html>) 查找全本阅读方式

中国东北菜全集 评论地址: <https://www.jiaokey.com/book/detail/11936878.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11936878.html>

书名：中国东北菜全集