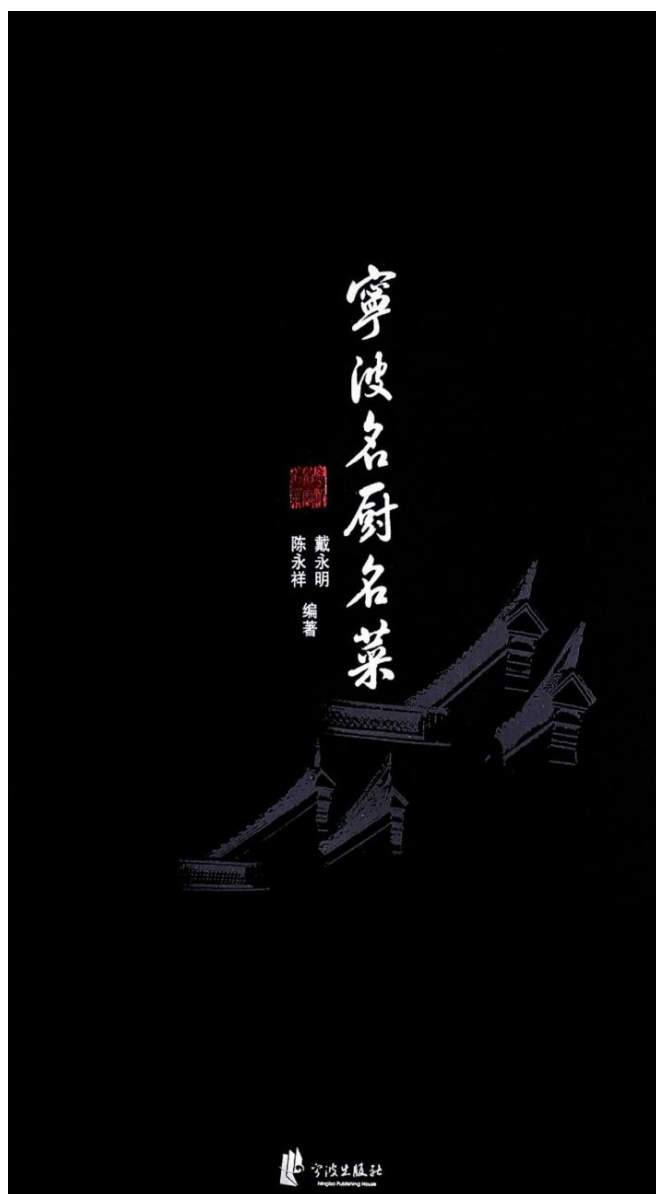


宁波名厨名菜



作者：戴永明，陈永祥编著

出版社：宁波：宁波出版社

出版日期：2012.12

总页数：101

介绍：宁波饮食文化源远流长，宁波菜以海鲜原料为主，鲜咸合一，原汁原味，是“浙菜”中最具地方特色的菜系。改革开放以来，随着宁波市对外开放和交流的不断扩大，餐饮行业在快速发展，各类宾馆、饭店、酒楼等企业像雨后春笋，促进了宁波烹饪技术队伍不断壮大，并涌现出以戴永明大师为领军人物的一大批宁波菜烹饪技术精英。他们继承传统、推陈出新，创制了一大批具有宁波特色的新菜肴，使宁波菜更加丰富多彩，呈现了一派琳琅满目的景象。在拥有传统“十大名菜”的基础上，近年来，宁波市还先后评选出“新十佳菜”、“十佳海鲜创新菜”、“十佳河鲜菜”和“十佳新潮点心”等美味佳肴。《宁波名厨名菜》展示了烹饪大师们的腌、烩、烧、炒、蒸等烹调技法，展示了新宁波菜的精心

之作。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/96122233.html>）查找全本
阅读方式

宁波名厨名菜 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/96122233.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/96122233.html>

书名：宁波名厨名菜