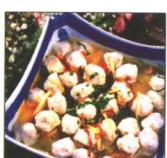
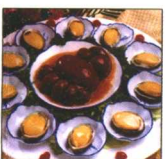


齐鲁胶东菜

纪晓峰 著



山东科学技术出版社 www.lkj.com.cn

齐鲁 胶东菜

纪晓峰 著



山东科学技术出版社

齊魯膠東菜

齐鲁胶东菜

纪骁峰 著

出版者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531) 2065109

网址: www.lkj.com.cn

电子邮件: sdkj@jn-public.sd.cninfo.net

发行者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531) 2020432

印刷者: 山东新华印刷厂

地址: 济南市胜利大街 56 号

邮编: 250001 电话: (0531) 2059512

开本: 850mm × 1168mm 1/32

印张: 12.25

字数: 266 千

彩页: 12

版次: 2003 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

印数: 1 - 3000

ISBN 7 - 5331 - 3343 - 9

TS·198

定价: 26.00 元

作者简介

纪骁峰，山东即墨人，1944年秋生于青岛，中国烹饪协会会员、中国烹饪高级技师、东方美食学院客座教授、青岛市作家协会会员、青岛市美术家协会会员、青岛当代饭店管理有限公司董事长。

1961年考入山东省饮食技工学校，从师于鲁菜先师王益三、杨品三先生。纪骁峰先生从业40余载，先后创制出“鱼扇海参”、“乌龙赛熊掌”、“鹌蚌相争”、“乐在其中”、“香烤鱼头王”等百余种适合青岛饮食市场的“海派青岛菜”。2001年推出了反映21世纪的鲁菜风貌、乡土气息浓郁的历史经典菜“齐鲁胶东菜”。2001年，被青岛市人民政府授予“烹饪大师”称号，被中国烹饪协会、山东省人民政府授予“鲁菜大师”称号。2002年4月，赴奥地利参加世界厨艺表演



比赛，获“表演比赛特别金奖”。纪骁峰潜心研究烹饪技术和理论，1985年出版了《烹饪美学》一书；在《中国烹饪》、《中国食品》、《中国食品报》等国家级专业报刊发表论文30余篇。



浓汁活鲍鱼



连襟鱼翅



天井海参



扒鲍鱼双白





扒鲍鱼菜心



油爆大海蛸



赛熊掌鲍鱼



鱼扇海参



春虾烧豆腐



鹬蚌相争



摩侠过海



双果凤尾虾球



五花酥鲫鱼





徐嫂船茄



乌龙赛鲍鱼