

第一届中国烹饪世界大赛上海选拔赛作品选

海派菜點



上海新亚集团培训部编

上海科学技术出版社

第一届中国烹饪世界大赛上海选拔赛作品选

海派菜點

上海新亚集团培训部 编



上海科学技术出版社

责任编辑 金锦美 装帧设计 邹德华

海派菜点

第一届中国烹饪世界大赛

上海选拔赛作品选

上海新亚集团培训部 编

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路 450 号)

新华书店上海发行所经销 程云扫描分色有限公司制版

开本 889×1194 1/16 印张 6.5 字数 220,000

1992 年 10 月第 1 版 1995 年 6 月第 4 次印刷

印数 12,601—16,600

ISBN7-5323-3073-7/TS·259

定价:45.00 元

(沪)新登字 108 号

编者的话

第一届中国烹饪世界大赛上海选拔赛已于1992年6月举行。为纪念这次选拔赛的圆满成功,把比赛所展现出来的海派精华与成果记录下来,我们把这次比赛的内容,以图片的形式,按展台、冷盆、热菜、点心、果蔬雕的顺序排列编辑成册,以满足广大烹饪工作者和烹饪爱好者的需要。由于时间仓促,资料搜集不全,有些菜点没有编入,作者及优胜者的姓名也无法一一列入,敬请制作者鉴谅。

本书封面由第一届中国烹饪世界大赛执委会主任、上海新亚集团总经理何义钊先生题写书名,序言由应曼萍女士撰写,主编林若君女士,摄影吴兆华先生。由于水平有限,缺点和错误之处,祈请各位志士同仁批评指正。

编 者

1992年8月

序 言

第一届中国烹饪世界大赛将于 1992 年 11 月在上海举行。为迎接大赛,推出代表上海水平的优秀人选参赛,上海新亚(集团)联营公司、上海饮食业行业协会在 1992 年 6 月进行了全市范围的选拔赛。上海 74 家大饭店、酒家共 174 人分别参加了冷盆、点心、热菜、果蔬雕四个项目的比赛。30 个单位汇集了近千人的作品参加了菜点展示的评比。

选拔赛按照世界烹饪大赛的宗旨,参赛品种必须体现中国烹饪的传统、奇特、高雅。选手们本着继承、发扬、开拓、创新的精神,八仙过海,各显神通,千方百计挖掘菜点的“传统”,充分发挥个性的“奇特”,及精工细作的“高雅”。以基本功与风味特色的结合,显示出上海烹饪事业取得的新成果。在近千只品种中,各施才华,各放其彩,用不同的原料,丰富的佐料,精湛的刀工,完美的烹调,集色、香、味、形、质、皿于一体,充分展示出海派菜的风采。

此次选拔赛,还首次增设果蔬雕项目,以各类瓜果为原料的冬瓜盅、西瓜盅、萝卜花等,有飞禽走兽、花草虫鸟的立体雕,也有人物、故事、抒情写意的浮雕。有的外型粗犷,有的精致细巧,它们把海派菜点装饰得更漂亮、更完美。

最集中体现中国饮食文化的是 30 个参加展评的展台。他们以强烈的艺术性突出主题,以类别多样、做工精细的菜点配以立意新颖的各种果蔬雕、冰雕、黄油雕的整体布局,展现出生机勃勃,千姿百态。

愿海派菜以其适应、趋时、开拓的风格发展壮大,以其清新秀美、温文尔雅、风味多样、富有时代气息的特点屹立于烹饪之林,在第一届中国烹饪世界大赛中再现光芒。

应曼萍

1992 年 8 月

一、展 台

自行设计、制作、布置的,集中展示本单位菜点特色的台面。它是菜点精品的荟萃,又是饮食文化的集中反映。评选要求:在整体布局上突出主题、突出菜点,艺术性强;在菜点组合上类别多样,新颖精细,巧妙合理。

目 录

一、展台

1. 锦绣中华	1
2. 硕果(装饰食品)	1
3. 哪吒闹海	2
4. 龙王献宝	2
5. 水果(船点)	3
6. 瑶池盛会	3
7. 仙女迎客(观赏冷盆)	3
8. 中华第一街	4
9. 花篮虾仁	4
10. 龙宫珍宝宴	5
11. 莲花鲜果盆(各色鲜果) 迷你锦绣拼(每人份小冷盆)	5
12. 水果席	6
13. 春风又绿江南岸	6
14. 八仙伴寿星(糕团吉顶)	7
15. 福寿展台	7
16. 金色的秋天	8
17. 春华秋实	9
18. 春随人意	10
19. 百乐园	10
20. 东湖新貌	11
21. 江山多娇	11
22. 开闸扬波	12
23. 花果满舟	12
24. 锦绣海派宴	13
25. 金瓜丝酥饼	13
26. 金秋山水	14
27. 秋叶包	14
28. 不夜城	15
29. 满园春色	15
30. 众猴大闹美食城	16
31. 弘扬饮食文化	16
32. 百花争艳	17
33. 教学菜展台	18
34. 换了人间	19
35. 南海新潮	19

36. 响螺映翠纱	20
37. 百川汇海	20
38. 五彩缤纷	21
39. 江南家宴	22
40. 沪上海鲜	22

二、冷盆

41. 水晶迷你鱼	24
42. 秋菊橄榄仁	24
43. 双层平面冷盆	24
44. 金鱼戏水	25
45. 蝶恋花	25
46. 喜鹊冷盆	26
47. 英展千仞	26
48. 醉仙太湖鱼	27
49. 雄鹰展翅	27
50. 什锦平面冷盆	27
51. 群鸟争艳	28
52. 蝴蝶	28
53. 争雄	29
54. 西湖折扇	29
55. 锦鸡	30
56. 梅园迎宾	30
57. 骏马	31
58. 锦绣大地	31
59. 雄鹰腾飞	32
60. 锦上添花	32
61. 寿带迎春	32
62. 骏马奔腾	33
63. 蝴蝶	33
64. 莲花鲜果盆	34
65. 水晶大龙虾	34
66. 锦鸡争艳	35

三、热菜

70. 彩龙鲜带	39
71. 滑溜蕉鳗	39
72. 群凤敬珠	40
73. 翠珠鱼花	41
74. 双葡争艳	41
75. 瑶柱烩银丝	42
76. 凤梨双丝	42
77. 纸包鲰鱼	43
78. 奶黄香蕉卷	43
79. 虾兵蟹将	43
80. 群鱼追逐	44
81. 水晶斑片	44
82. 五柳肉丝	45
83. 鸡粥鱼唇	45
84. 双龙戏珠	45
85. 烛光伴青蟹	46
86. 满载而归	46
87. 南乳汁肉	46
88. 雀巢仙子	47
89. 蝉菇献花	47
90. 琵琶大包翅	47
91. 珍珠鱼丸	48
92. 鲜菠火鸭片	48
93. 雀巢凤尾虾	48
94. 龙舟藏珠	49
95. 四味福寿螺	49
96. 南海新潮	50
97. 豆瓣塘鳢鱼	50
98. 沙律香芒卷	51
99. 松鼠桂鱼	51
100. 柠汁片皮鸭	51
101. 菊花蟹斗	52
102. 双味虾仁	52
103. 石上像生虾	53
104. 雀巢虾丁	54
105. 双贝鲜带子	54
106. 金盅双虾	55
107. 提篮双花	55
108. 群龙争珠	56
109. 七星葫芦鸭	57

110. 白脱龙利	57
111. 葡汁焗海螺	57
112. 清蒸鲞鱼	58
113. 绣花荷包黄鱼	58
114. 白汁三珍	59
115. 橘形虾仁	60
116. 龟龄鹤寿	60
117. 香瓜沙律虾	60
118. 双味明虾	61
119. 金龙戏宝	61
120. 太极双龙米	62
121. 五彩肉丝	62
122. 一品百子莲	62
123. 菊花鱼卷	63
124. 葵花鱼米	63
125. 珊瑚里脊丝	63
126. 鲜荷龙眼鲍	64
127. 四季海鲜火锅	64
128. 猴头素烩	65
129. 华丽鱼条	65
130. 龙虾水晶盅	65
131. 龙王抱子	66
132. 川江春运忙	66
133. 青椒里脊丝	66
134. 牛油焗海螺	66
135. 三丝河鲜	67
136. 满载而归	67
137. 鼎炼八珍	67
138. 小煎地龙米	68
139. 疯龙驾宫车	68
140. 寿字鱼	68
141. 金龟献寿	69
142. 金龙宝卷	69
143. 赛瑶池	70
144. 瓜姜肉丝	70
145. 龙须日月贝	70
146. 酥香肉丝	71
147. 上汤虾丝	71
148. 海蜇炒肉丝	71
149. 沙律香芒虾	72

四、点心

150. 夏果龙虾球	72
151. 五柳鱼丝	72
152. 羊城精美点(双色卷、三喜饺、蜂巢虾、蛋挞)	74
153. 乐园(船点)	74
154. 雏鸡(宴席点心)	75
155. 三丝眉毛酥	75
156. 双梅争艳	76
157. 太极鱼蟹酥	76
158. 火腿萝卜丝酥饼	76
159. 净素菜包	77
160. 莲花酥	77
161. 广式鲜虾饺	78
162. 雏鸡情趣	78
163. 荷花丛中	78
164. 瓜味葫芦	79
165. 长生茶果	79
166. 蟹黄鲜虾饺	79
167. 梅花酥	80
168. 凰蛋伏巢	80
169. 献上一束玫瑰花	80
170. 虾肉烧卖	81
171. 金鱼戏水	81
172. 天鹅花篮面包	82
173. 雀巢蛋糕	82
174. 千层马蹄糕	83
175. 果盘(船点)	83
176. 刺猬酥	83
177. 仙桃酥	84
178. 烧卖	84
179. 梅花饺	84
180. 水果冻	85
181. 巧克力夹层糕	85
182. 八宝饭	86
183. 蛋白球	86
184. 冰糖香瓜	86
185. 群兔觅食(船点)	87

186. 萝卜丝饼	87
187. 椰丝玉兔饺	87
188. 冬蓉水晶桃	88
189. 菊花酥	88
190. 天鹅群吐艳	88
191. 宝葫芦的秘密	88

五、果蔬雕

192. 西瓜盅——西游记(孙悟空)	90
193. 西瓜盅——西游记(唐僧)	90
194. 西瓜盅——西游记(猪八戒)	91
195. 西瓜盅——西游记(沙僧)	91
196. 猴子捞月	92
197. 凤凰牡丹	92
198. 龙凤配	92
199. 西瓜盅——金鱼戏水	93
200. 金玉满堂	93
201. 松鹤仙岛	93
202. 龙凤呈祥	94
203. 花团锦簇	94
204. 水果花篮	95
205. 西瓜盅——荷塘情趣	95
206. 凤凰(1)	95
207. 凤凰(2)	96
208. 凤凰(3)	96
209. 西瓜灯	97
210. 冬瓜龙船	97



1. 锦绣中华

展出单位:徐汇区饮食公司

2. 硕果 (装饰食品)

主要原料:杏仁糖团



3. 哪吒闹海

展出单位:华山饭店



4. 龙王献宝

主要原料:龙虾、蟹黄、芦笋等。

烹调方法:滑炒。



5. 水果(船点)

主要原料:米粉、澄粉。

烹调方法:蒸。



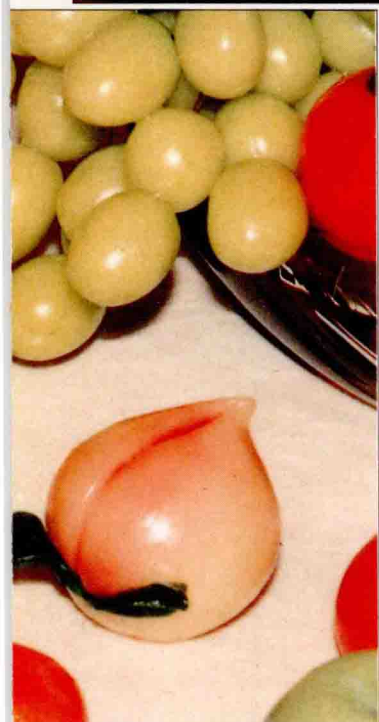


6. 瑶池盛会

展出单位:静安区饮食公司

7. 仙女迎客

(观赏冷盆)





8. 中华第一街

展出单位:黄浦区第二饮食公司

9. 花篮虾仁

主要原料:虾仁、明虾仁。
烹调方法:滑炒。





10. 龙宫珍宝宴

展出单位: 建国宾馆

11. 莲花鲜果盆 (各色鲜果)

迷你锦绣拼 (每人份小冷盆)



12. 水果席

展出单位:杨浦区饮食公司



13. 春风又绿 江南岸

展出单位:上海衡山(集团)联营公司



15. 福寿展台

展出单位:卢湾区饮食公司

14. 八仙伴寿星

(糕团吉顶)





16. 金色的秋天

展出单位:东风饭店



17. 春华秋实

展出单位:新亚大酒店