



中国烹饪协会组织编写

中国餐饮业 杰出女性 风采录

*Chinese catering industry recorded
an outstanding female presence*

在餐饮服务的舞台上，她们播撒希望、追寻梦想
她们参与创造了中国餐饮业的辉煌业绩
在人生的道路上，她们摒弃喧哗与浮躁
她们用坚韧、踏实、激情和进取
开拓出一片属于自己的精彩天空



湖南科学技术出版社



中国烹饪协会组织编写

中国餐饮业 杰出女性 风采录

*Chinese catering industry recorded
an outstanding female presence*

在餐饮服务的舞台上，她们播撒希望、追寻梦想
她们参与创造了中国餐饮业的辉煌业绩
在人生的道路上，她们摒弃喧哗与浮躁
她们用坚韧、踏实、激情和进取
开拓出一片属于自己的精彩天空



湖南科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

中国餐饮业杰出女性风采录 / 中国烹饪协会组织编写.

—长沙: 湖南科学技术出版社, 2008. 10

ISBN 978-7-5357-5483-7

I. 中… II. 杨… III. 饮食业—女性—生平事迹—中国—现代 IV. K825.38

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 154555 号

中国餐饮业杰出女性风采录

组织编写: 中国烹饪协会

责任编辑: 罗列夫

出版发行: 湖南科学技术出版社

社 址: 长沙市湘雅路 276 号

<http://www.hnstp.com>

印 刷: 长沙化勘印刷有限公司

(印装质量问题请直接与本厂联系)

厂 址: 长沙市青园路 4 号

邮 编: 410004

出版日期: 2008 年 10 月第 1 版第 1 次

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 14

书 号: ISBN 978-7-5357-5483-7

定 价: 100.00 元

(版权所有 · 翻印必究)

自強不息勤奮創業
服務社會奉獻愛心

顧秀蓮
二〇〇六年八月十日

序 言

中国女性是一个勤劳勇敢、善良朴实、坚忍不拔、积极向上的群体，在中华民族历史发展的各个时期，她们都发挥了不可替代的重要作用。新中国成立后，社会地位显著提高的广大女性，满怀豪情地投入到社会主义建设中，各行各业都闪现着她们矫健的身影，其中投身餐饮服务业的一大批女性工作者，任劳任怨，在默默无闻的岗位上辛勤耕耘，无怨无悔，秉承为人民服务的宗旨，奉献自己的青春和力量。乘着改革开放的春风，中国餐饮业从 1991 年开始，连续 17 年零售额以两位数的速度增长，这辉煌的数字背后，也凝结着餐饮业 1000 多万女性工作者的智慧和汗水，她们在餐饮服务领域辛勤播撒希望、执着追寻梦想、成功创造奇迹，她们是中国餐饮业走向腾飞的践行者，也是餐饮业硕果累累的哺育者。作为餐饮行业组织，我们理应记录下她们前进的足音，于是就有了这部《中国餐饮业杰出女性风采录》。

本书共收录了当代中国餐饮业中 27 位女性的奋斗历程与创业征途，她们在平凡、普通中摒弃了喧哗和浮躁，用自己的坚韧、踏实、激情和进取在各自的领域打拼的一片天下：

在重庆，小天鹅的何永智用自己的执着和智慧调动了泱泱十几亿人都爱上了一种饮食火锅；陶然居的严琦用一道辣子田螺而跻身亿万富豪之列并名扬重庆。在北京，俏江南的张兰用一张美妙的脸谱缔造了一个兼具国际时尚潮流韵味和中国元素的文化中餐神话；龚桂英凭着女人的睿智和“没有什么不可以”的执着信念重塑了丰泽园老字号的新辉煌；便宜坊的雷国秀实现了从“国企干部”到“职业经理”的精彩蜕变，一路勤奋一路精彩；浏阳河大酒楼的黄晓君于娴静平和中保持一种难得的平衡；杨素青用一碗救命的鸡汤演绎了一段感人至深的美味传奇。在上海，避风塘的程简将全新的休闲餐饮业态做到了极致。在湖南，冰火楼胡艳萍的创意，让湘菜成为了时尚。在学术研究领域，年近 90 高龄的李瑞芬坚持临床营养应用与研究 70 年，一生都在教人吃饭；在教学领域，北京劲松职高的贺士榕用满腔热忱开创了餐饮职业教育的新路，为行业的后续发展播撒着无尽的希望；在行业协会里，甘肃省烹饪协会的马春芬从没学过一天餐饮，却成了这个行当里的专家；山东鲁菜研究会的王兴兰是我国为数不多的女





性鲁菜技艺传人，并将孔府菜永续传承……

这些女性人物虽然成长的时代不同，但在她们身上，都集中体现了中国餐饮业女性工作者热爱行业、自强不息、艰苦创业、顽强拼搏的奋斗精神和开拓进取、勇于创新、追求卓越的时代风貌。她们是中国餐饮业女性的杰出代表和光辉典范，她们的光辉事迹发人深省、催人奋进，将永远鼓舞广大读者尤其是广大餐饮业同仁，增强为中国特色社会主义伟大事业而奋斗的信心和决心。

江山代有才人出，巾帼原不让须眉。在充满机遇和挑战的市场经济大潮中，女性推动社会发展进步的伟大作用必将得到更加充分的展示和发挥。希望全国餐饮业的女性同胞们勇敢担负起历史赋予的神圣使命，大力发扬“四有”、“四自”和自强不息、艰苦奋斗、开拓创新的精神，把餐饮工作中的每一个岗位都当成奋斗的舞台，把每一项本职工作都作为奉献的途径，为全面建设小康社会、构建社会主义和谐社会贡献智慧和力量，为实现中华民族伟大复兴，创造出无愧于时代的新业绩！

蘇秋成

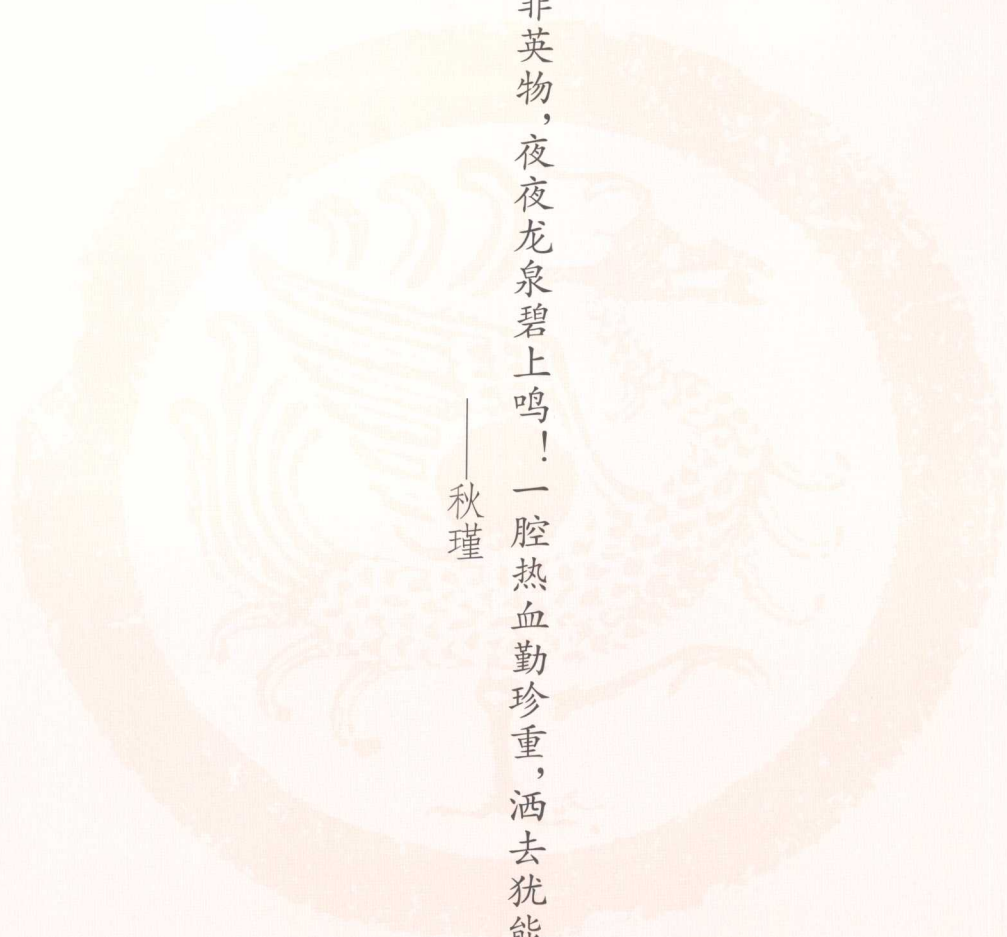
2008年8月

目 录

杨 柳	烹坛掌门	传奇人生	02
严惠琴	国宴大师	不让须眉	12
何永智	灵动智慧	商者无域	18
严 琦	田螺姑娘	演绎传奇	30
李瑞芬	中国食医	营养泰斗	40
张 兰	文化中餐	志在高远	48
雷国秀	一路勤奋	一路精彩	54
龚桂英	洞悉时势	赢得商机	62
贺士榕	满腔热忱	播撒希望	70
黄晓君	美丽人生	处处风景	78
杨素青	美味传奇	自然天成	90
廖 莎	和谐眷侣	诚明之道	98
程 简	挑战自己	战胜一切	106
缪富珍	以诚为市	达信世人	112
秦远红	秦妈传奇	巴蜀留香	124
刘 英	美美与共	天下大同	130
宋佳玲	倾心行业	执着追求	136
王兴兰	传承技艺	永续经典	142
李雨秋	用心描绘	美味人生	148
李 华	百年老妈	博弈群雄	158
柳 娥	痴心成就	终成大器	166
胡艳萍	创意湘菜	领跑生活	174
赵艳斌	超越自我	结缘毓秀	182
龚德宏	坚定信念	收获梦想	186
董双瑜	点石成金	敢为人“鲜”	196
马春芬	默默耕耘	收获精彩	202
白 云	品牌高度	磨难练就	206
附 录			216

休言女子非英物，夜夜龙泉碧上鸣！一腔热血勤珍重，洒去犹能化碧涛！

——秋瑾





中国烹饪协会常务副会长

杨 柳

人生格言：人的一生就是尝试，尝试得越多，生活就越美好。

她富有诗意的名字，常让人想起“绝胜烟柳满皇都”的诗句；
她既是餐饮行业发展能高瞻远瞩者，又是对企业经营有真知灼见者；
她有着从餐饮业的服务员到中国餐饮行业的掌门人的传奇人生；
她就是中国烹饪协会常务副会长——杨柳。





烹坛掌门 传奇人生



央视“满汉全席”点评



访问澳门与行政长官何厚铨亲切交谈

餐饮业是最平常、最大众、最重要的产业，也是我国改革开放最早、市场化程度最高的产业之一，在市场经济的洗礼下，餐饮业取得了长期、稳定、快速发展，产业规模从 1978 年的 54.8 亿元，增长到 2007 年的 12352 亿元，增长了 224 倍，为拉动消费、促进就业、改善民生、弘扬文化做出了突出贡献。但就餐饮从业者而言，对行业发展能高瞻远瞩者，是少数；对行业管理者来说更是少数；而同时具备两个条件者，更是凤毛麟角。中国烹饪协会常务副会长杨柳博士，这位餐饮业的掌舵者则有幸成为其中之一。

长袖善舞，脚踏实地终成才

杨柳是哈尔滨人，广袤的黑土地赋予了她大气率真、自强不息的个性。1986 年，杨柳毕业分配到哈尔滨北苑宾馆，从最底层的服务员开始做起，在端茶倒水、刷洗扫涮中磨练自己的意志。作为一个高材生，毕业后从事这样的工作，家人对此很不理解，但杨柳义无反顾的坚持了下来，一干就是几年，青春岁月对杨柳的职业生涯来说是一种历练，她懂得了凡事都要从基础做起，良好的心态、不屈的性格、长远的追求，需要时间的考验。

对工作的激情让杨柳的生活充满着阳光和快乐。由于杨柳踏实的作风和出色的表现，赢得了领导和同事们的认可，实现了从服务员到管理者的飞跃，很快便担任北苑宾馆八楼楼长。上任伊始，杨柳就以身作则，狠抓服务质量，在她的严格管理下，短短两





参与央视“奥运来了”节目录制



个月八楼就实现了从最差到最优的转变，得到了总经理的嘉奖，她的管理才能开始崭露头角。1987年，商业部在全国范围内开展高级服务师培训，从40多个城市中择优录取了70名学员，杨柳成为其中之一并因其卓越的工作业绩，同年底提升为北苑宾馆大堂经理。1988年，商业部在全国范围内选拔优秀管理者，组织全面质量管理培训班，杨柳凭着在北苑宾馆独特的管理理念，成为该班中年龄最小的一名学员。通过这次培训，杨柳系统地掌握了全面质量管理理论，在具体实践中给北苑宾馆带来了巨大的经济效益，不仅得到本单位同志们的认可，在整个哈尔滨市也小有名气，很多宾馆、饭店、百货公司的内部培训都争相邀请。这一年，她被评为哈尔滨市优秀质量管理工作，当选为市青年联合会委员。看到自己的成绩得到认可，杨柳的干劲更大了，在北苑宾馆，她有着连续工作几年没有休息的记录，为了迎接国家质量奖评审组来检查，她七天七夜没有回家，详细整理每一个文件，直至她昏倒在工作岗位上。经医生诊断她是长期疲劳导致脱髓鞘，在她住院的40天里，经常不顾医生的劝告，打完点滴拔掉针头就回去工作，直至医生向单位领导提出严重警告，才迫使她返回医院。她用辛勤的汗水、突出的业绩为企业赢得了荣誉、也赢得了领导的信任，一年后，杨柳被提升为宾馆副总经理。

在事业发展的同时，杨柳也收获了美满的爱情，为解决夫妻两地分居问题，1993年杨柳被调入商业部，分配到饮食服务司安排在中国烹饪协会工作，从此开始了新的职业生涯。当时的行业协会多是政府所属部门，机制不活、人员偏老、服务能力较弱，发展未有大的突破。当时的中国烹饪协会仅有5名工作人员，平均年龄达65岁，只有一间办公室，全靠成立之初的经费维持运转。作为年龄、资历相对较轻的她，从副总经理又重新回归到基层，在端茶倒水、后勤服务等琐碎事务中，不断思索协会发展思路，结合企业管理经验，她敏锐意识到企业对培训的渴望和需求。在她的主导下，1994年成立了中国烹饪协会培训交流中心，开始对厨师、经理人、服务人员进行专业、系统培训，大大提高人员素质，同时她着手加强与中国商业出版社的合作，出版了大批烹饪理论方面的著作，使中国烹饪协会获得了经济效益和社会效益的完美统一，她本人又成功考取哈尔滨工业大学研究生。



参与央视“健康之路”节目录制

“受得了困苦，经得起挫折，抵得住诱惑，忍得了委屈，耐得住寂寞”是杨柳事业成功的保证，也使她在中国烹饪协会的舞台上开辟了一片新天地。

锐意进取，业绩出众受青睐

1998年杨柳顺利拿到哈尔滨工业大学经济学硕士学位，1999年，她被评为高级经济师，也正是在这一年，她当选为中国烹饪协会秘书长，将“服务会员、服务行业、服务社会”作为协会工作的根本方针，着手加强思想建设、组织建设和制度建设。她首先理顺工作架构，合理设置部门，陆续建立了西餐、快餐、清真烹饪、名厨、职业经理人和专家工作委员会等10个专业委员会，按照“年轻化、知识化、专业化”的标准招聘新人，使协会的工作人员由刚上任时的15名增加到51名，仅28周岁以下的年轻人就占到了三分之一，到目前为止，协会拥有研究生以上学历的工作人员11名，本科学历以上工作人员24名，约占协会工作人员总数的50%以上。在招收高学历工作人员的同时，杨柳加大了对年轻人的培养力度，倡导学习进步的良好风气，鼓励协会年轻工作人员继续学习，支持年轻人考研，同时与会员单位联系，派遣协会工作人员去餐饮企业锻炼，直接了解餐饮企业的需求，从而更好的为餐饮企业服务。她还打破常规，将有才能的年轻人提拔到重要部门担任负责人，使协会整体面貌焕然一新，协会的凝聚力、影响力和社会知名度日益提高，社会效益和经济效益也不断迈上新台阶。

2001年，杨柳还和央视合作，共同策划了满汉全席全国电视烹饪擂台赛。经过几年的培育与发展，满汉全席成为了厨师从幕后走向荧屏的一个平台，也成为了百姓家喻户晓、最受欢迎的节目。据央视收视统计，其收视率在央视所有的节目中排位第二。五年来，全国有数百名厨师、特别是青年厨师参加了这个比赛，通过全国电视烹饪大赛，培养出大批青年烹饪新秀，为中国餐饮业的持续发展奠定了基础、储备了人才。同时通过电视媒介直观、清晰的展示，带动了全国千万烹饪工作者和家庭厨艺爱好者烹饪水平的提高，引导人们从吃得饱向吃得好、吃得健康过渡。





2003年，突如其来的“非典”扰乱了整个餐饮市场，很多消费者的生命安全和餐饮企业经营都受到了严重威胁。杨柳看在眼里，急在心里，为了保护消费者生命的安全，同时将企业损失降至最低，杨柳连夜召集联合了全国多家大型餐饮企业，启动了全国餐饮企业“非典”疫情应急方案，制定发布了《餐饮业预防“非典”工作实施细则》，要求各地餐饮企业认真执行，切实保障消费者的就餐安全。北京很多餐饮企业在“非典”时期，营业额急剧下降，濒临破产倒闭的境地。杨柳心系餐饮企业，向北京市政府寄送了倡议信，在多方的努力下，北京市免除了餐饮企业半年的税收。此举赢得了餐饮企业的认可和好评，对中国烹饪协会也更加信任了。她也因其突出表现被全国总工会授予“抗击非典先进个人”荣誉称号。

美国著名文学家爱默生曾经说过：“人的一生就是尝试，尝试得越多，生活就越美好。”杨柳对此深有感触。中国餐饮业自学考试及职业经理人资格证书考试就是杨柳亲自主抓的尝试项目，主要是推进我国餐饮业的用人制度同国际接轨，提高我国餐饮业管理人员、技术人员知识水平和职业能力管理水平。本着这个目的，杨柳和全国高等教育自学考试指导委员会进行了多次磋商，她真诚地为发展中国餐饮事业的赤子之心赢得了全国高等教育自学考试指导委员会的信任，双方于2003年合作开展了中国餐饮业职业经理人资格证书考试。截至目前，参加自学考试者已突破了5万人，有近8000人获得了职业经理人资格证书。为了让餐饮企业总裁等高级管理人员走进高等学府，学习先进的管理理念与组织战略。2003年，杨柳又尝试着和清华大学合作，共同举办中国餐饮业总裁高级研修班，这些得到系统学习和培训的餐饮业从业人员和高级管理者，在职业舞台上大展拳脚，大大促进餐饮经济的快速发展。

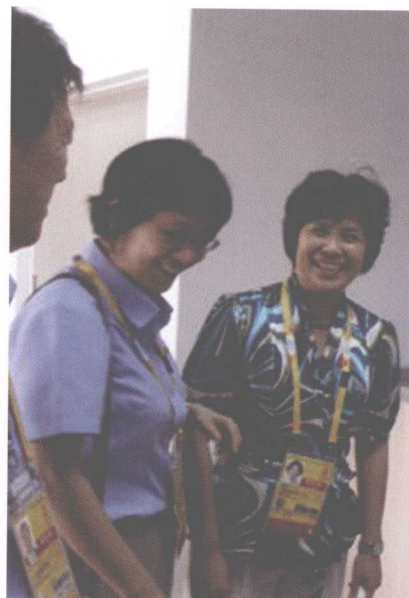
承载了中华民族追求体育强国梦想的北京奥运会，经过7年的艰苦筹办，16天的顽强拼搏，已经圆满落幕。作为投身奥运餐饮的一分子，杨柳也是感慨万千。2005年



在全国烹饪创新大赛上演讲



06年获中国经济女性代表人物发展奖



作为2008北京奥运餐饮运行专家在奥运村工作

9月，杨柳主动向北京奥组委申请，希望协会能为北京奥运会餐饮服务提供支持。三年来，协会按照奥组委刘淇主席、刘敬民副主席的委托，先后完成了奥运会不同客户群体的模拟食谱设计、重要食品原材料消耗量的预测、2008奥运餐饮菜单的审定，以及参与餐饮服务商的招标工作。三年里，杨柳率领协会领导团队和协会的青年员工共同义务奉献，从编写奥运餐饮服务的培训教材，到辗转大江南北，从全国二十多所餐饮专业院校的数万名师生中选拔了1800多名优秀师生，并负责这些人员在北京两个奥运会期间的日常生活管理。她本人作为北京奥运会餐饮运行专家，也为菜单审定、食品安全控制、涉奥人员管理做出了积极的贡献，受到奥组委的高度认可与赞誉。

纵横四海，推广中餐传文明

中餐是世界三大菜系之一，中国人以餐饮征服世界。但是多年来，中餐在海外的地位并不高，主要从业人员是一些刚刚出国的中国人或者是一些低水平的就业人员赖以谋生的手段之一，没有代表中国餐饮的真正水平。为推动世界各国中餐业的发展，宣传中华文化，1992年成立了世界中国烹饪联合会，目前在世界30个国家和地区内已经发展了88家团体会员。2004年杨柳当选为该会秘书长。15年来，杨柳的足迹遍及世界40多个国家，多次组织国内高水平的烹饪代表团到国外进行中餐厨艺交流、展示与培训，与海内外许多地区举办大型美食节、餐饮文化节活动，推动世界中餐业的文化与技艺交流，扩大中餐在国际上的影响和地位，加大与海外华人交流，率领国内餐饮企业先后获得了具有国际餐饮奥林匹克大赛之称和级别的众多赛事的奖牌、奖状，在推动中国餐饮走向世界的同时，为祖国增光添彩。为此，杨柳多次受到海外中餐业侨领和同仁们的共同赞誉，海外餐饮界华人亲切地称她为对外交流的民间大使。



生活照





比翼齐飞，幸福家庭铸根基

雷厉风行的性格、顽强努力的拼搏铸就了杨柳事业的成功，但让她引以为豪的却是幸福、美满的家庭。善解人意的母亲管起整个家，学识渊博的爱人既是她学习的老师，又是她生活中不可缺少的伴侣。爱人在清华大学任继续教育学院院长助理、教授，研究生导师。他著述颇丰，已经桃李满天下，对妻子更是疼爱有加。由于工作繁忙，杨柳一年之中有三分之一以上的时间出差在外，对此林教授既理解支持也满是疼惜，更多地承担起教育女儿、孝敬父母的责任，免除了杨柳的后顾之忧。13岁的女儿聪明伶俐、多才多艺，有着很强的生活自理能力，从不让她操心。杨柳对此总是心怀感恩，尽一切可能进行弥补。出差前打扫卫生、整理房间、清洗衣物，回到家下厨做菜，已成为杨柳多年养成的一种习惯。每逢周末或节假日，杨柳也会陪家人外出游玩，欣赏风景、沟通情感，享受着普通女人的喜怒哀乐。

家和万事兴，温馨的家庭成为她坚强的后盾，前进的动力。2004年，杨柳顺利考取北京交通大学的全日制博士，勤奋刻苦的坚持终使她脱颖而出，2007年杨柳在全班三十多人之中率先如期毕业。她的博士论文《中国餐饮产业竞争力》，是目前国内关于餐饮产业竞争力系统性研究的开创性探索，具有重要的学术价值和实践指导意义。事业的成功、家庭的幸福让她对万事多一份宽容、少一些责难，多一份爱心，少一份抱怨。

上善若水，广阔胸襟抒情怀

杨柳刚调到北京工作时，日子十分清贫，她和她爱人住在一间9平米的宿舍，两人举案齐眉，相濡以沫，这种患难与共的感情给她留下了很多美好的回忆。以后随着条件的逐步改善，她对单位的年轻人给予了充分的关怀，经常邀请他们来家里做客，谈心、吃吃饭，协会里基本上每一个年轻人都去过她家感受家的温暖。2005年6月，杨柳在中国烹饪协会率先成立了团支部，并使之成为年轻工作人员学习知识、交流思想的平台，她经常组织单位年轻人外出开展调查研究，在实践中增长知识，提高业务水平，这些活动收到了良好的效果，得到了上级主管部门的认可。中国烹饪协会的青年人比较多，他们在工作生活中遇到了麻烦，大到家属调动工作、小到个人寻找对象，都乐于跟杨柳沟通，团支部的一帮年轻人都亲切地称呼她为“青年之友”，每年的五四青年节，她都惦记着给他们发个祝福。不仅对于本单位的工作人员，杨柳给予了无微不至的关怀，当餐饮企业及从业人员遇到实际困难时，她也都会尽力给予无私的帮助。2006年年初，她获悉青岛一名厨师因病需要换肾，但该厨师家庭经济状况非常一般，不能承担高额的医疗费用。眼看该厨师危在旦夕，杨柳随即在行业内发起了捐助倡议，并带头捐助了4000元钱，随后多次探望这名厨师，鼓励他放心思想包袱，养好身体。

杨柳不仅心系同志，还勇担社会责任，奉献爱心。2008年雪灾和汶川特大地震灾害，她第一时间向灾区餐饮企业发去慰问，向国资委、商务部等主管部门汇报情况，同时向国内及海外中餐企业发出倡议，号召大家奉献爱心，踊跃捐款捐物。杨柳个人为地震灾区捐款1万多元，组织中国烹饪协会会员捐款捐物10万多元，组织餐饮企业捐献善款和物资超过20亿元。5月25日，经她多方组织、协调，中国烹饪协会联合中华慈善总会、中国商业联合会、中国民族贸易促进会等十四家社会组织举办了“情暖汶川·我们在行动全国社会组织抗震救灾募捐义演”活动，现场筹集善款超过8亿元，全部捐献给汶川灾区。杨柳时刻牵挂灾区人民，5月31日她选派协会员工和餐饮人