

全而无缺 聚而不散 仁德至上

创建于1864年

全聚德

中国烹饪大师名师
作品集锦

中国全聚德（集团）股份有限公司 编

中国商业出版社

全而无缺 聚而不散 仁德至上

全聚德

中国烹饪大师名师 作品集锦

中国全聚德(集团)股份有限公司 编

中国商业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

全聚德中国烹饪大师名师作品集锦 / 中国全聚德 (集团)
股份有限公司编. —北京: 中国商业出版社, 2008.8
ISBN 978-7-5044-6149-0

I. 全 II. 中 III. ①菜谱—中国 ②厨师—简介—中
国 IV. TS972.182 K828.9

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第065602号

责任编辑: 安共乐

*

中国商业出版社出版发行
(100053 北京广安门内报国寺1号)
新华书店总店北京发行所经销
北京佳信达恒智彩印有限公司印刷

* * *

635 × 965毫米 8开 14印张 100千字
2008年8月第1版 2008年第1次印刷

定价: 280.00元

* * * * *

(如有印装质量问题可更换)



编委会



编委会

主任 姜俊贤

副主任 邢颖 范识字

编委

唐小文 刘小虹 邓非 施炳丰 于嘉祥

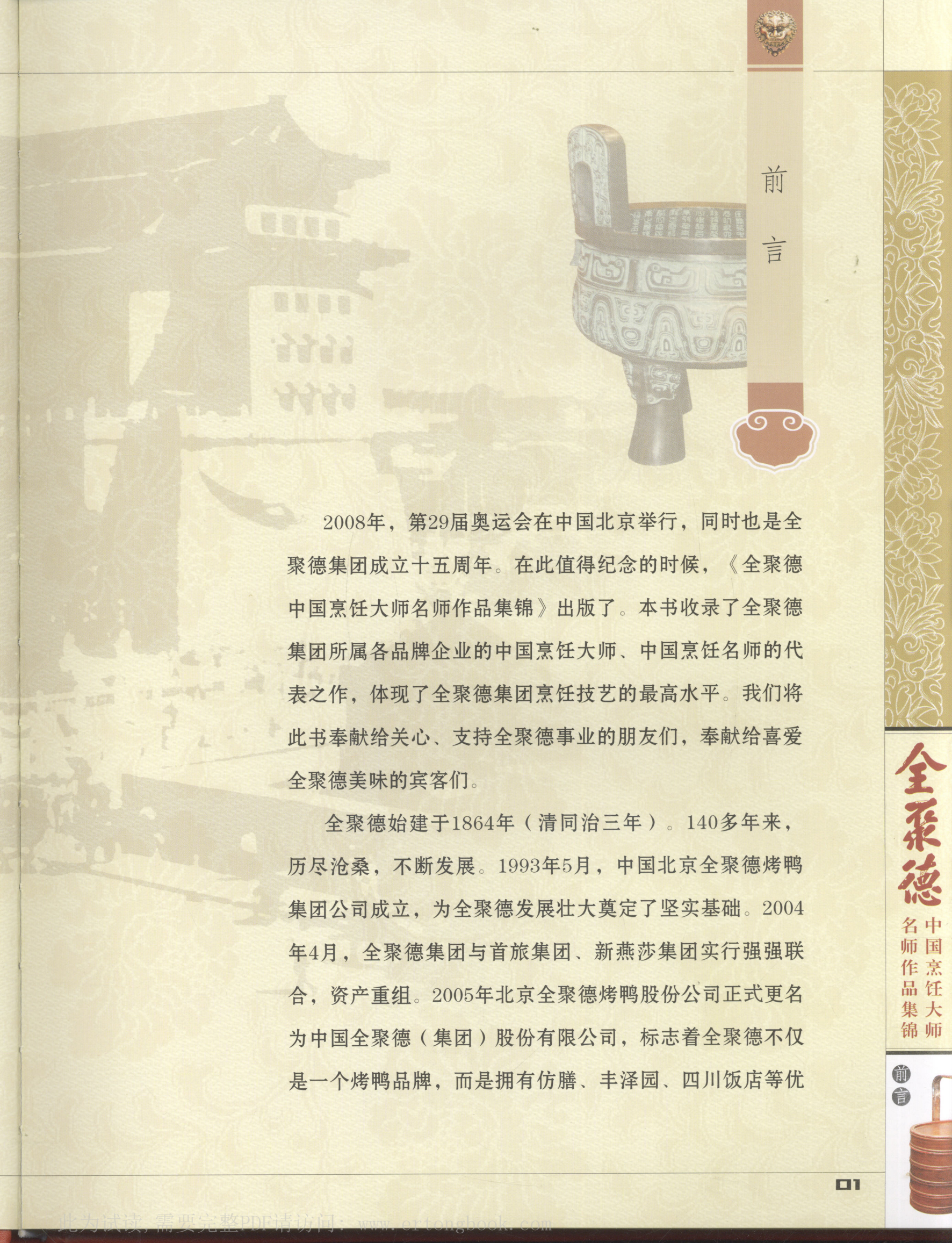
严大建 宁灏 顾九如 沈跃 刘万庆

全聚德

中国烹饪大师
名师作品集锦

编委会





前言

2008年，第29届奥运会在中国北京举行，同时也是全聚德集团成立十五周年。在此值得纪念的时候，《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》出版了。本书收录了全聚德集团所属各品牌企业的中国烹饪大师、中国烹饪名师的代表之作，体现了全聚德集团烹饪技艺的最高水平。我们将此书奉献给关心、支持全聚德事业的朋友们，奉献给喜爱全聚德美味的宾客们。

全聚德始建于1864年（清同治三年）。140多年来，历尽沧桑，不断发展。1993年5月，中国北京全聚德烤鸭集团公司成立，为全聚德发展壮大奠定了坚实基础。2004年4月，全聚德集团与首旅集团、新燕莎集团实行强强联合，资产重组。2005年北京全聚德烤鸭股份公司正式更名为中国全聚德（集团）股份有限公司，标志着全聚德不仅是一个烤鸭品牌，而是拥有仿膳、丰泽园、四川饭店等优

全聚德

中国烹饪大师
名师作品集锦

前言



前言



秀老字号餐饮品牌组成的餐饮集团，全聚德进入了一个新的发展阶段。

目前，全聚德集团拥有国宝级烹饪大师、“全鸭席”烹饪名厨王春隆，国宝级烹饪大师、鲁菜泰斗王义均，以及中国烹饪大师、名师34名，技术力量雄厚，厨艺精湛，多次在中国烹饪大赛和世界烹饪大赛上摘金夺银。拥有以全聚德烤鸭为龙头，汇集400多道特色菜点于一体的全聚德菜系，拥有以丰泽园“海参王”为代表的鲁菜精品，拥有以仿膳饭庄“满汉全席”为代表的宫廷御膳，拥有以四川饭店“宫保、鱼香系列”菜品为代表的经典川菜，被社会各界人士所钟爱，成为中华民族饮食文化的奇葩。

本书收录了全聚德集团在中国烹饪界享有盛誉的国宝级大师、在全聚德担当总厨师长的中国烹饪大师和在一线承担技术骨干的中国烹饪大师、名师的代表作品，共有92道菜点，涵盖了全聚德、丰泽园、仿膳饭庄、四川饭店的经典之作。这些菜点在传承的基础上融入了时尚元素，并突出了营养健康特色，是大师们经过几十年实践、潜心钻研、精心打造而成。这些作品凝聚了大师们的辛勤汗水和聪明智慧，仅此《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》出版之际，也向大师们致以崇高的敬意！

中国全聚德（集团）股份有限公司

2008年5月20日

全聚德

中国烹饪大师
名师作品集锦

前言

题
词

独領風騷 珍饈美味傳四海
弘揚文化 品牌盛名載千秋

祝賀“全聚德中國烹飪
大師名師作品集錦”出版

張世堯



二〇一六年五月

世界中国烹饪联合会会长张世尧题词

全聚德

中国烹飪大師
名師作品集錦

题
词





题
词



餐饮龙头中外闻名
 全聚德 品牌鸭席
 古今亨泰 尽生机

祝贺《全聚德中国烹饪大师
 作品》出版

苏秋成
 2008年
 9月

全聚德

中国烹饪大师
名师作品集锦

题
词



中国烹饪协会会长苏秋成题词

题
词

弘扬民族饮食文化

永葆金色老匾辉煌

杨登彦

北京烹饪协会会长杨登彦题词

全聚德

中国烹饪大师
名师作品集锦

题
词

题
词



传承饮食文化三个世纪
与时俱进再创百年辉煌

姜俊贤

2008.5.4.

全聚德

中国烹饪大师
名师作品集锦

题
词

中国全聚德（集团）股份有限公司董事长姜俊贤题词

题
词

海纳百川 取则归元
凝神聚力 追求卓越

祝贺《全聚德中国烹饪大师名师作品集锦》出版

邢颖

2008.5.8

中国全聚德（集团）股份有限公司总经理邢颖题词

全聚德

中国烹饪大师
名师作品集锦

题
词



1933年，德国女摄影师
海伦·莫里森 摄



目 录



全聚德烤鸭 (1)

王春隆 (国宝级烹饪大师) 简介 (2)

火燎鸭心 (3)

王义均 (国宝级烹饪大师) 简介 (4)

葱烧海参 (5)

陈守斌 简介 (6)

黄油煎鸭肝 (7)

时广南 简介 (8)

扒酿竹荪 (9)

顾九如 (中国烹饪大师) 简介 (10)

菜包沙拉鳕鱼 (11)

锅塌蟹肉 (12)

雏鸭吞翅 (13)

太极豆腐羹 (14)

龙虾燕液球 (15)

糟烩蛤什蟆鸭舌 (16)

王 荣 (中国烹饪大师) 简介 (17)

梅花鸭舌 (17)

虫草煲京鸭 (18)

天麻炖鱼翅 (19)

香辣鲍鱼鸭舌 (20)

张玉宝 (中国烹饪大师) 简介 (21)

炸鸭胗肝 (21)

蒜子烧裙边 (22)

绣球鱼翅 (23)

全鸭火锅 (24)

徐福林 (中国烹饪大师) 简介 (25)

雀巢鸭宝 (25)

煎烹鸭肝 (26)

四喜鸳鸯鸭 (27)

烩乌鱼蛋鸭舌 (28)

全聚德

中国烹饪大师
名师作品集锦

目
录



目 录



郑绍武 （中国烹饪大师）简介.....	（29）
官保大虾球.....	（29）
烤樟茶鸭.....	（30）
鱼香鳙鱼.....	（31）
开水白菜.....	（32）
尹振江 （中国烹饪大师）简介.....	（33）
龙凤呈祥.....	（33）
清汤燕窝.....	（34）
炸双鲜海马.....	（35）
三色大虾.....	（36）
李占武 （中国烹饪大师）简介.....	（37）
沙律京鸭卷.....	（37）
酒香太白鸭.....	（38）
蟹黄烧鹿筋.....	（39）
烧汁鸭舌.....	（40）
李双进 （中国烹饪大师）简介.....	（41）
竹园豆腐.....	（41）
蟹黄鱼肚.....	（42）
黑椒焖鸭胗.....	（43）
芫爆双脆.....	（44）
刘志遵 （中国烹饪大师）简介.....	（45）
鸭汤东星斑.....	（45）
秘制牛仔骨.....	（46）
合汁煎龙鳔.....	（47）
一品满坛香.....	（48）
苏泽清 （中国烹饪大师）简介.....	（49）
如意鸭脯.....	（49）
鸳鸯鸡椒.....	（50）
珍珠象拔蚌.....	（51）
脆皮冬瓜.....	（52）
杨俊礼 （中国烹饪大师）简介.....	（53）
烤子鸡.....	（53）
培根鸭肉卷.....	（54）

全聚德

中国烹饪大师
名师作品集

目录



目 录



李宝红 （中国烹饪大师）简介	（55）
金鱼鸭掌	（55）
辣炮鸭肠	（56）
百花大虾	（57）

姚百森 （中国烹饪大师）简介	（58）
翡翠咖喱饼	（58）
花格鲜虾盒	（59）
莲蓉礼果酥	（60）

侯兴林 （中国烹饪大师）简介	（61）
家常绍子海参	（61）
珊瑚雪花鸡	（62）
三元烧牛头	（63）

于铁柱 （中国烹饪大师）简介	（64）
松鹤延年	（64）
龙眼竹荪汤	（65）
水晶肘	（66）

滕 捷 （中国烹饪大师）简介	（67）
舞春	（67）
秋实	（68）
花颜清韵	（69）

高世勇 （中国烹饪大师）简介	（70）
碧波瓜蓉鱼肚羹	（70）
紫砂鹿茸三宝	（71）
双白鲜芦笋	（72）

高建卫 （中国烹饪大师）简介	（73）
提褶包子	（73）
丰收玉米	（74）
奶油龙须饼	（75）

杨学智 （中国烹饪名师）简介	（76）
天麻鱼头	（76）
清汤茉莉四宝	（77）

全聚德

中国烹饪大师
名师作品集锦

目
录



目 录

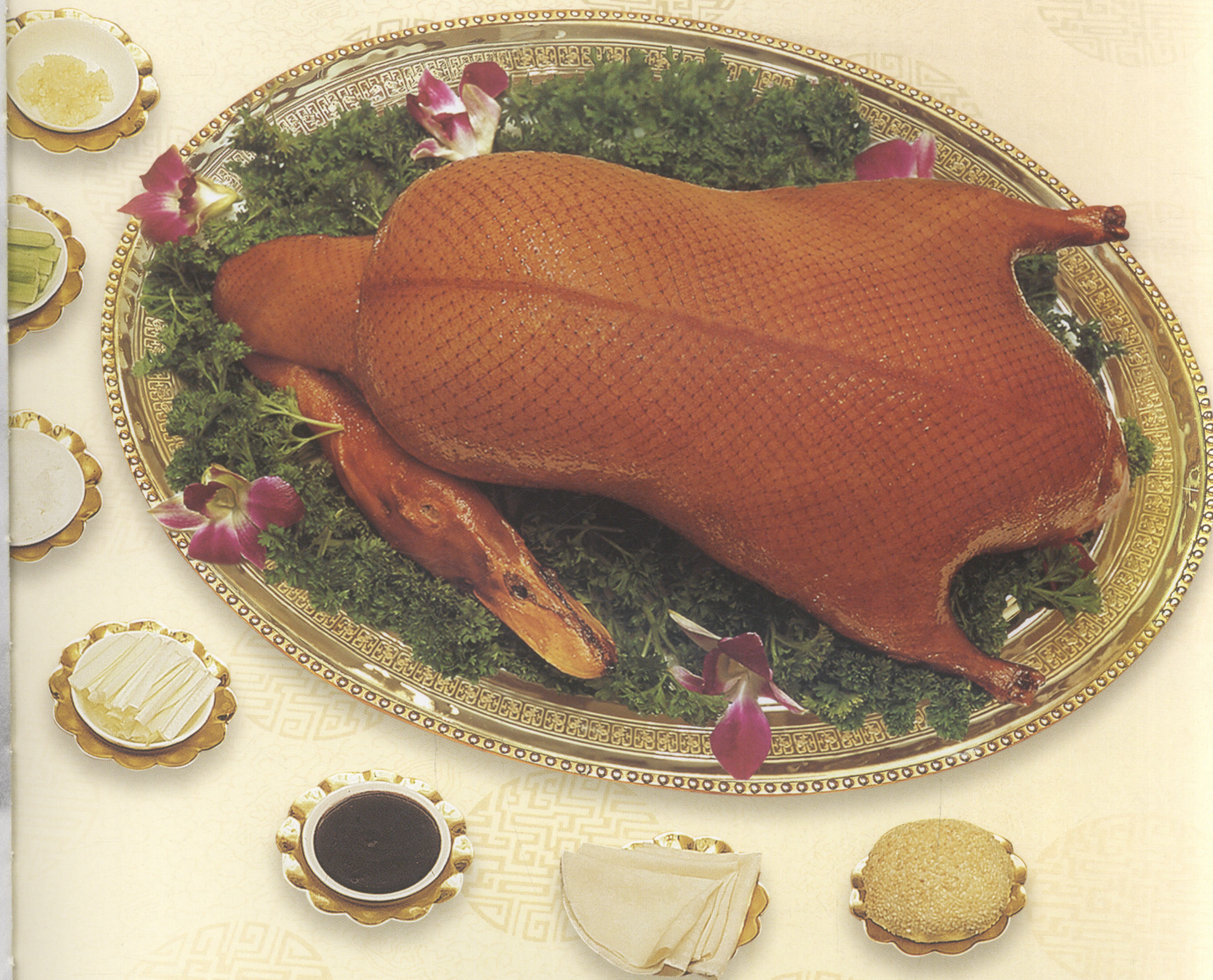


毕全盛 （中国烹饪名师）简介	（78）
金笼全蝎望京鸭	（78）
乒乓鸭肝酱	（79）
王富强 （中国烹饪名师）简介	（80）
鸡茸鱼肚	（80）
三鲜酿豆腐	（81）
苑丰桂 （中国烹饪名师）简介	（82）
玫瑰飘香	（82）
珍珠鳕鱼	（83）
邓溪安 （中国烹饪名师）简介	（84）
三鲜佛手鸭	（84）
花螺鸭舌干贝羹	（85）
余武森 （中国烹饪名师）简介	（86）
芫爆驼峰肉	（86）
锅塌鲍鱼盒	（87）
安万国 （中国烹饪名师）简介	（88）
清汤兰花海参	（88）
烧鲍鱼裙边	（89）
戴 伟 （中国烹饪名师）简介	（90）
马踏飞燕	（90）
玉环竹荪蛋	（91）
张建丰 （中国烹饪名师）简介	（92）
盐水鸭肝	（92）
镂空西瓜灯	（93）
高丽萍 （中国烹饪名师）简介	（94）
鸭丁馒头	（94）
千层糕	（95）
陈 勇 （中国烹饪名师）简介	（96）
三鲜荷包鸭	（96）
辣酱菠萝鸭	（97）

全聚德

中国烹饪大师
名师作品集

目录



全聚德烤鸭

1864年全聚德烤鸭店诞生，使宫廷御膳挂炉烤鸭技术流入民间，100多年来经全聚德几代人的不懈努力，全聚德烤鸭以其独特的工艺和卓越的品质受到中外消费者的好评。

全聚德烤鸭酥香味美，配以荷叶饼、大葱、甜面酱食之，腴美醇厚，回味无穷。全聚德烤鸭作为中餐国粹精品，成为中华饮食文化中一朵璀璨的奇葩，被称之为“世界珍味”。