

星级

西餐 冷拼

第五届全国烹饪技术比赛
优秀作品精选

主编 / 杨柳

湖南科学技术出版社

XINGJI XICAN LINGPIN



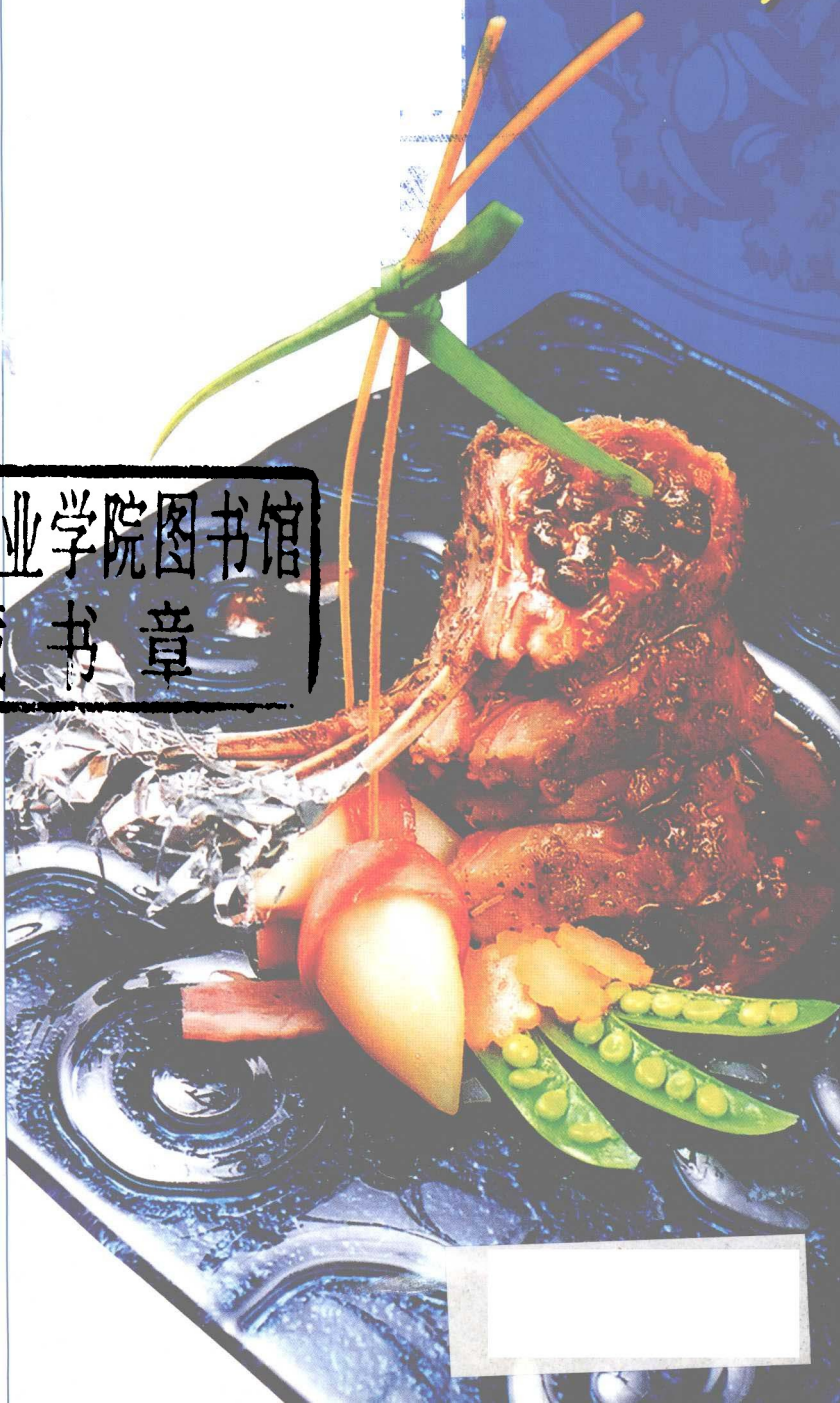
星级

西餐 冷拼

第五届全国烹饪技术比赛
优秀作品精选

主编 / 杨柳 副主编 / 李刚
K 湖南科学技术出版社

江苏工业学院图书馆
藏书章



星级西餐 冷拼

——第五届全国烹饪技术比赛优秀作品精选

组织编写：中国烹饪协会

主 编：杨 柳

策划组稿：黄一九 吕 波

责任编辑：贾平静 罗列夫

出版发行：湖南科学技术出版社

社 址：长沙市湘雅路 280 号

<http://www.hnstp.com>

邮购联系：本社直销科 0731-4375808

印 刷：中华商务联合印刷（广东）有限公司

（印装质量问题请直接与本厂联系）

厂 址：深圳市龙岗区平湖镇春湖工业区中华商务印刷大厦

邮 码：518111

出版日期：2004 年 4 月第 1 版第 1 次

开 本：889mm×1194mm 1/24

印 张：9

书 号：ISBN 7-5357-3953-9/TS·189

定 价：48.00 元

（版权所有·翻印必究）



前言

以“创新、实用、美味、健康”为主旨的第五届全国烹饪技术比赛，是新世纪以来全国餐饮行业参赛人数最多、影响范围最广、权威地位最突出的重大赛事活动，深受全国餐饮从业人员的关注与支持。本届比赛坚持“继承、发扬、开拓、创新”的方针，坚持“讲营养、讲口味、讲卫生”，坚持大众化为主，坚持以市场为导向，激励餐饮业广大员工立足本职，钻研技术，增长才能，勇于创新，更好地为消费者服务，为国民经济和改革开放服务。

与以往各次比赛不同的是，本届比赛新增设了职校赛、西餐赛和民航系统个人赛，这些单项赛事加入到全国烹饪技术比赛的行列中来，进一步加强了企业间的相互交往和选手们的沟通交流，同时也构筑了弘扬中华饮食文化的又一平台。

比赛的成功举办给我们留下了美好的回忆，它记述着中国餐饮业成长的轨迹和拥有的辉煌。虽然不少选手是第一次参加比赛，更是第一次领略到如此规模的全国性烹饪赛事的精彩，在参赛经验、在对比赛规则和参赛程序的了解上都还存有欠缺，但是他们对学习餐饮业最新知识的渴望，对烹饪技艺苦心钻研的态度，对参赛作品精益求精的实践同样给我们留下深刻的印象。

经历了多年的飞速发展，构建餐饮业整体形象的综合要素有了全面提高，这也体现在菜品的制作水平上。本次大赛的个人赛中涌现出了一大批佳肴美点，综观这些作品，有这样几个特点：体现民族交融成就，隐现地域风味痕迹；注重市场接纳能力，实现艺简形美兼备；继承传统菜点精华，糅合现代创新元素；彰显民间饮食特色，散发浓郁时尚气息。这是值得称道的亮点，符合现代餐饮科学导向。

本届比赛中参赛选手的年龄结构呈现出多元化特征：他们中既有中老年长者来显示实力，对自己多年的实践经历进行总结和回顾；又有朝气蓬勃的年轻人来开阔视野，通过观摩学习提高自身的本领。选手的学历层次同样分布广泛，受过中等教育的比比皆是，受到过高等教育的也不乏其人。这是难得的现象，说明追求进步已成为行业的共识，餐饮业的明天后继有人！

比赛是一种重要的学习交流手段，学习不是模仿，而是要重新思考，对技艺、技能有更深刻认识。本着充分展现当代中国烹饪技艺水平、促进同行之间交流借鉴的目的，我们精心组织拍摄和编辑了这套作品集，通过选取本届大赛个人赛作品中的优秀部分进行集中展示，

达到图文并茂的效果。希望借助它形象直观的表述，让全国餐饮同行重视菜品的研发过程，重视学习他人作品的长处，注重在创新意识上有所突破。

本套作品集共分五册，其中热菜两册，西餐、冷拼一册，清真菜一册，食品雕刻、面点一册。本套作品集由杨柳任主编，李刚任副主编，图片摄影王涤寰、丁占山。

本书为第五届全国烹饪技术比赛西餐、冷拼赛中涌现出来的精美菜点的集结。它选菜严谨、图片清晰、文字通俗、操作易学，是广大厨艺爱好者的良师益友。

本书所列举出的西餐品种侧重于艺简形美、冷拼菜肴高雅大方，都是目前全国各大高档酒店、专业西餐厅正在热销的“王牌菜”。在出类拔萃的大厨手中，它们不仅满足原籍客人的追本溯源之需，更适合中国百姓调剂口福的特点。

本书在编辑过程中得到了《餐饮世界》杂志社的大力支持、英文翻译得到盛之教授的大力帮助，在此一并表示感谢。

为节省篇幅，书中对读者可根据个人喜好调整的一些原料未再罗列，对一些原料的常规加工制作方法也未再作详述，特此说明。

中国烹饪协会

2004年2月

目录

西餐

- 
- 三色龙虾配芒果沙拉 [1]
煎酿鸽胸和扒羊里脊 [2]
德式香草浆果木斯配果汁 [3]
木斯蛋糕配草莓汁 [4]
意面墨鱼卷 [5]
香草羊柳卷 [6]
法式龙虾木斯配藏红花汁 [7]
法式扒牛柳配羊肚菌奶油汁 [8]
法式芒果奶酪 [9]
木斯蛋糕 [10]
海鲜批 [11]
烤羊脊肉 [12]
法式炖蛋配时令水果 [13]
香炸酿馅羊排 [14]
双色鱼卷 [15]
巧克力布朗尼 [16]
海鲜批 [17]
迷迭香羊肉 [18]
鲜蘑酿牛扒 [19]
巧克力馄饨包 [20]
什锦海鲜冷盘 [21]
香草羊排 [22]
巧克力木斯 [23]
海鲜批 [24]
煎双色牛柳 [25]
鱼子酱色拉配焗牡蛎 [26]
奶酪牛柳 [27]
玫瑰蛋糕 [28]
香扒牛柳 [29]
海鲜木斯 [30]
芝士蛋糕 [31]
法式鱼虾木斯 [32]
法式烤牛柳配少司 [33]
蓝莓布丁配甜奶油 [34]
意大利芝士蛋糕 [35]
海鲜卷 [36]
蘑菇乳鸽卷 [37]
红胡椒带骨牛肉 [38]
海明虾鲜橙盅 [39]
黄金箔火烧冰激凌 [40]
香煎带子 [41]
薄荷木斯 [42]
铁扒羊排 [43]
海鲜鱼肉卷 [44]
风干火腿羊扒卷 [45]
草莓木斯 [46]
海鲜酿墨鱼 [47]
羊排酿大虾 [48]
鲜果奶冻蛋糕 [49]
法式龙虾配美式龙虾汁 [50]
意式小牛肉卷 [51]
草莓酥饼 [52]

法式松露比目鱼卷配藏红花汁 [53]

法式苹果汁鸭胸配珍珠薯泥 [54]

酿馅花枝沙律 [55]

黑菌少司烤鸡翅 [56]

大虾泥 [57]

奶渣饼 [58]

辣子鸡 [59]

龙虾韭葱沙拉 [60]

意式煎牛柳 [61]

幻影鲜果冻 [62]

海鲜批 [63]

羊扒酿鱼柳芥末汁 [64]

枫香核桃蛋糕配蓝莓汁 [65]

煎鸭胸无花果汁 [66]

刁草三文鱼配薯饼 [67]

香蕉木斯 [68]

刁草带子香草田螺 [69]

蒜蓉牛油大虾拼鹅肝 [70]

芝士蛋糕士多啤梨汁 [71]

酿鸡胸拼羊架 [72]

黑鱼子酱腌三文鱼拼鱿筒 [73]

法式红酒烩梨 [74]

香煎羊柳鹅肝 [75]

芝士饼木斯啤梨汁 [76]

海皇沙律 [77]

香橙布丁 [78]

什锦带子盏 [79]

酥皮蒜子羊柳 [80]

烟熏猪肋排 [81]

香芒大虾吉利酱 [82]

栗蓉蛋糕 [83]

香芒芦笋澳带沙律 [84]

香草烧羊架 [85]

苹果派 [86]

鱼黄布丁伴杏仁榴莲木斯 [87]

烧吞那鱼伴芦笋茄子沙律 [88]

烧酿法国鹅肝牛柳伴蜜桃 [89]

龙虾批伴冻芒果酱 [90]

鹅肝牛肉卷 [91]

芝士木斯酿番茄 [92]

汉和鱿伴雕鱼 [93]

鹅肝酱酿牛肋排伴千岛鲑鱼卷 [94]

芝士蛋糕朱古力木斯梳夫吉力蛋 [95]

日式带子裙边 [96]

酥皮豆腐花 [97]

古佐剑烧美国美味牛排 [98]

香煎芥味羊柳 [99]

传统橙味木斯 [100]

芝士甜椒焗海鲜 [101]

芒果味木斯配朱古力红酒汁 [102]

荷兰风情海鲜头盘 [103]

远洋美国牛柳 [104]

酥皮腌三文鱼伴蜜汁芥末汁 [105]

酱批蘑菇酿鸭胸 [106]

白朱古力冻伴芒果汁 [107]

葡式官燕炖蛋 [108]

扬飞宇宙 [109]

腌烧鱼子沙律 [110]

小龙虾带子酿意大利番茄 [111]

烘酿法国野鸽鹅肝酱红米意大利饭

伴槟酒醋汁 [112]

意大利芝士开心果仁卷 [113]

鱼子拌鲍鱼沙律 [114]

皇子扒西冷 [115]

燕窝布丁 [116]

扒牛柳伴明虾 [117]

椰子果冻配松饼 [118]

三文鱼塔配鲜番茄汁 [119]

腐皮生菜牛柳卷 [120]

巧克力木斯船 [121]

鳕鱼膏蟹沙拉 [122]

威灵顿羊柳配红酒汁 [123]

水蜜桃木斯蛋糕 [124]

核桃巧克力煎饼 [125]

烟熏三文鱼卷 [126]

酿鸭胸配梅子 [127]

熏三文鱼拼黑鱼子 [128]

干葱西梅小牛肉配鹅肝木瓜汁 [129]

布丁黄桃蛋团 [130]

蘑菇鲑鱼 [131]

腌肉鸡卷 [132]

意大利芝士卷 [133]

腌泡大马哈鱼 [134]

凤梨烤鸡跟芋泥 [135]

糖汁夏威夷木瓜 [136]

冷 拼

富贵图 [137]

连年有余 [138]

争春 [139]

鲤鱼跳龙门 [140]

逸圃繁花 [141]

相思芭蕉 [142]

锦绣前程 [143]

孔雀迎宾 [144]

龙凤呈祥 [145]

喜迎盛会 [146]

骏马奔腾 [147]

蝶韵 [148]

滇池风光 [149]

忆海 [150]

丰收 [151]

和平颂 [152]

仙鹤迎宾 [153]

冷韵 [154]

喜鹊登梅 [155]

白云黄鹤 [156]

神箭 [157]

鱼米之乡 [158]

锦鸡报春 [159]

鸟瞰珍馐 [160]

高瞻远瞩 [161]

叠翠伊蒙上 [162]

沂蒙风光 [163]

雄鹰 [164]

蝶恋花 [165]

王者风范 [166]

孔雀飞舞 [167]

龙凤呈祥 [168]

马到成功 [169]

兰亭一景 [170]

相思芭蕉下 [171]

雨后情 [172]

西子夜泊 [173]

夏韵 [174]

金华斗牛 [175]

蝶恋花 [176]

水乡 [177]

野趣 [178]

清幽 [179]

腾龙生辉 [180]

锦鸡争艳 [181]

丹青知味 [182]

燕呢春情 [183]

千里之行 [184]

鱼乡情思 [185]

彩蝶双飞 [186]

龙凤呈祥 [187]

舞 [188]

逗趣 [189]

五福迎宾 [190]

回归自然 [191]

腾龙盛世 [192]

丹凤朝阳 [193]

争雄 [194]

秋实 [195]

荷塘月色 [196]

葡萄蝻蝻 [197]

原野毛驴 [198]

花鸟鱼虫 [199]

什锦宝塔 [200]

玉兰鹦鹉 [201]

蝶恋花 [202]

雄鹰 [203]

竞妍 [204]

花之韵 [205]

腾飞 [206]

春趣 [207]

节奏 [208]

Lobster with Mango Salad

西餐

三色龙虾配芒果沙拉

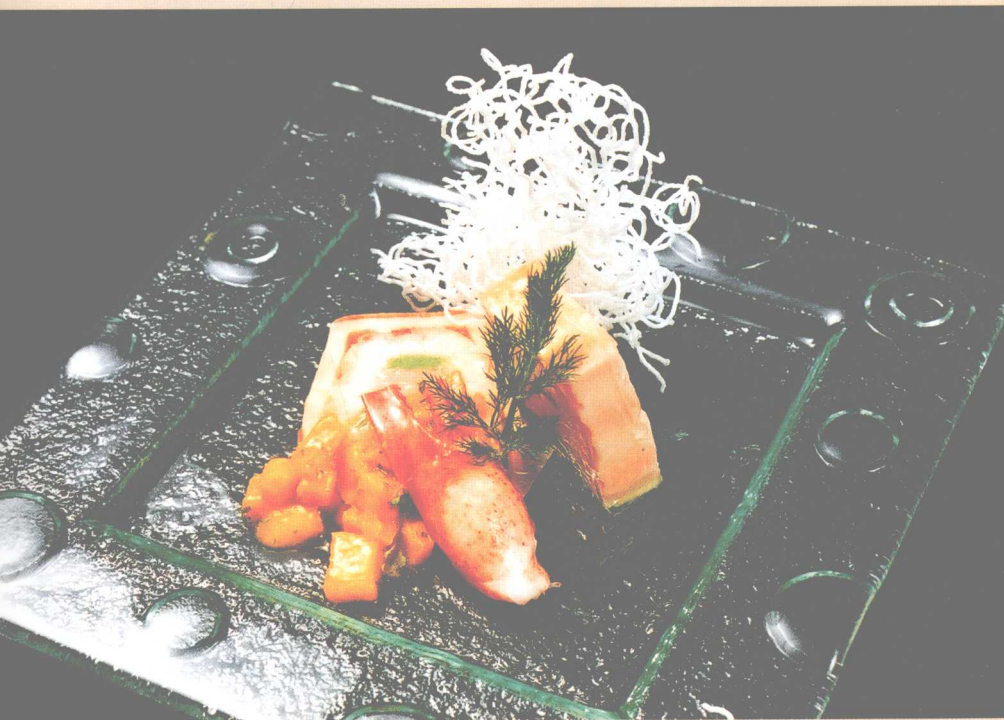
制作 / 卢彤 [北京]

原料:

龙虾肉 100 克, 黑鱼子酱 10 克, 红鱼子酱 10 克, 椰奶 10 克, 奶油 10 克, 芒果 40 克, 柠檬 15 克, 盐 3 克, 糖 2 克。

制作:

龙虾去虾线, 放入加有蔬菜香料的水中煮熟, 煮熟后的龙虾加工成块状, 装盘; 再配以鱼子酱、柠檬片、芒果粒。用椰奶加入奶油和调味料制成调味汁, 淋于盘中。



Fried Pigeon Breast and Stewed Mutton



制作 / 卢彤【北京】

煎酿鸽胸和扒羊里脊

原料：

羊里脊 80 克，鸽胸 60 克，鹅肝酱 30 克，奶油 20 克，烧汁 20 克，芥菜 10 克，黑椒碎 5 克，松子 10 克，蔬菜 70 克，盐 5 克，百里香 5 克。

制作：

鸽胸去除筋膜，加混合蔬菜香料腌制；羊里脊去除筋膜，加芥菜、盐、胡椒粉、红酒、蒜腌制。将腌好的鸽胸用刀片开，酿入鹅肝酱，用黄油煎成金黄色；羊里脊上扒板扒至五成熟，切片；装盘，配以两种调味汁和各式蔬菜。



German Vanilla Mousse with Fruit Juice



制作 / 卢彤【北京】

德式香草浆果木斯配果汁

原料：

罂粟粉 5 克，牛奶 20 克，蛋黄 2 只，糖 10 克，奶油 40 克，鱼胶 5 克，朗姆酒 5 克，浆果 40 克，浆果汁 25 克。

制作：

将牛奶、糖、香草煮开，加入蛋黄、鱼胶，晾凉后搅入奶油，灌入模具中冷冻。用罂粟粉将浆果水和糖煮浓，凉后放入浆果和朗姆酒。



Mousse Cake with Strawberry Juice



制作 / 史汉麟【北京】

木斯蛋糕配草莓汁

原料：

桑子蓉 20 克，鲜奶油 80 克，糖 30 克，鸡蛋 25 克，橙汁 20 克，鱼胶片 10 克，巧克力 10 克，草莓汁 5 克。

制作：

桑子蓉与橙汁分别加糖与鸡蛋制汁，并加入奶油与鱼胶做成木斯；用专用巧克力模具制成巧克力装饰，并加入到糖水中腌制；最后把成品装盘、浇汁。

原料：

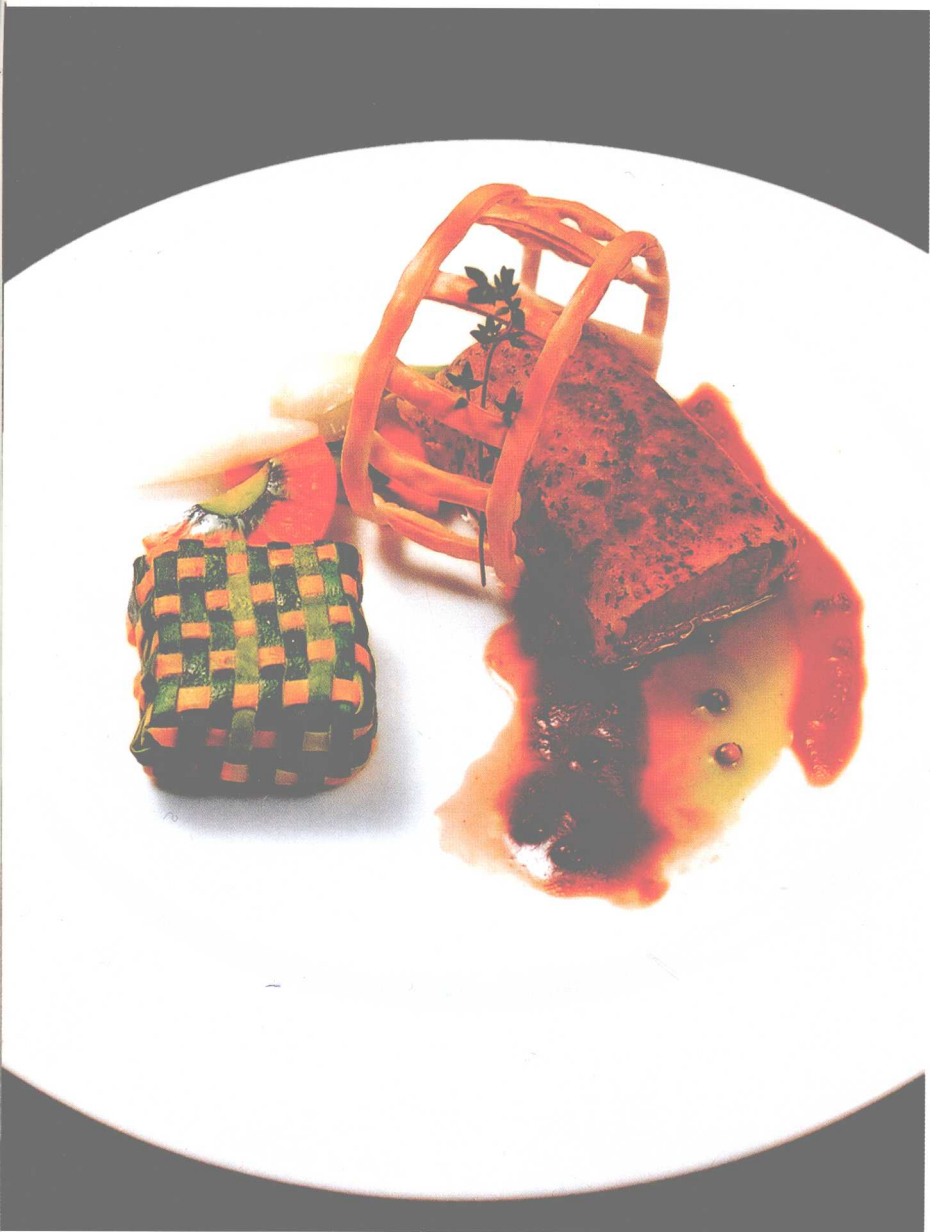
鲜墨鱼 60 克，面粉 30 克，三文鱼 20 克，鸡蛋 20 克，鲜贝 20 克，鲜虾 20 克，鱼肉 20 克，奶油 20 克。

制作：

三文鱼、虾肉、鲜贝、鱼肉分别加奶油打起成泥状、调味，用墨鱼肉卷成卷，加热，凉后备用；面粉、鸡蛋分别同墨鱼汁、番茄汁、紫苏汁压成四种颜色的薄意面煮熟，凉后备用。做好的意面上放海鲜卷，再淋上调好的墨鱼汁。



Vanilla Mutton



制作 / 史汉麟【北京】

香草羊柳卷

原料：

羊柳（澳洲羊里脊）150 克，面包糠 15 克，土豆粉 30 克，小西葫芦 40 克，鲜薄荷 5 克，鸡蛋 20 克，鲜露丝玛丽 10 克。

制作：

羊柳去杂物、调味，用鲜香草调和鸡蛋包上羊柳，加黄油煎至四成熟，土豆粉用牛奶煮成糊状，调味，加入鲜薄荷碎成方状，用小西葫芦打成条状包装成菜。

French Lobster Mousse

原料：

净龙虾肉 70 克，大虾肉 30 克，淡奶油 45 克，鸡蛋清 10 克，白酒 20 克，鲜柠檬 1 只，马乃司 10 克，藏红花粉少许，盐、胡椒粉各少许。

制作：

1. 龙虾木斯的制作：将龙虾肉、大虾肉洗净，放打碎机内打上劲，加入奶油、白酒、鸡蛋清、鲜榨柠檬汁、葱、胡椒粉，打成虾泥，注入模具内，放烤箱内烤熟扣出，放冷备用。2. 藏红花汁的制作：白汁加奶油、藏红花粉、白酒、柠檬汁。3. 将做好的木斯上浇藏红花汁，再装饰鲜柠檬、红黑鱼子酱。



French Stewed Beef with Gream



制作 / 李国兴【北京】

法式扒牛柳配羊肚菌奶油汁

原料：

美国牛柳 180 克，土豆 50 克，蔬菜 30 克，洋葱碎 5 克，羊肚菌 5 克，XO 酒 7 克，烧汁 10 克，奶油 16 克，鲜姜蓉 4 克，黄油 10 克，盐少许。

制作：

1. 牛扒的腌制：加工好的牛扒，用黄椒、黑椒碎和橄榄油腌 1 小时，煎成五成熟后切片备用。2. 土豆煮熟制成泥，胡萝卜削成泥，白菌削成泥，鲜芦笋去皮煮熟；少司锅上火，入洋葱碎、羊肚菌片，烹入 XO 酒，煮开收浓汁，烧汁，奶油熬浓调味，最后打入鲜黄油。

