


名厨大家精品荟萃
传技授艺共烹美食

第二辑

佳肴美馔

——当代名厨精品菜

主编 张文彦

 北京科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

佳肴美饌：当代名厨精品菜（第二辑）/ 张文彦主编. - 北京：北京
科学技术出版社，2006.1
ISBN 7-5304-3260-5

.佳... .张... .食谱 .TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字（2005）第124864号

佳肴美饌——当代名厨精品菜（第二辑）

主 编：张文彦
责任编辑：王 藏
封面设计：鹿鼎原企业形象设计有限公司
版式设计：耀午书装
图书制作：贾 晖
出 版 人：张敬德
出版发行：北京科学技术出版社
社 址：北京西直门南大街16号
邮政编码：100035
电话传真：0086-10-66161951(总编室)
0086-10-66113227 0086-10-66161952(发行部)
电子信箱：postmaster@bjkpress.com
网 址：www.bjkpress.com
经 销：新华书店
印 刷：
开 本：787mm × 1092mm 1/16
字 数：150千
印 张：6
版 次：2006年1月第1版
印 次：2006年1月第1次印刷
印 数：1-6000
ISBN 7-5304-3260-5/Z · 1139

定 价：28.00元



京科版图书，版权所有，侵权必究。
京科版图书，印装差错，负责退换。

编委会名单

王文桥	高忠英	冯志伟	李桂兰
张铁元	张文彦	王 燕	周秀来
曾凤茹	栗石毅	左东黎	朱 健
张卫新	李海燕	李雪松	

本辑作者

刘殿卿	郑继远	白常继	徐振刚
-----	-----	-----	-----

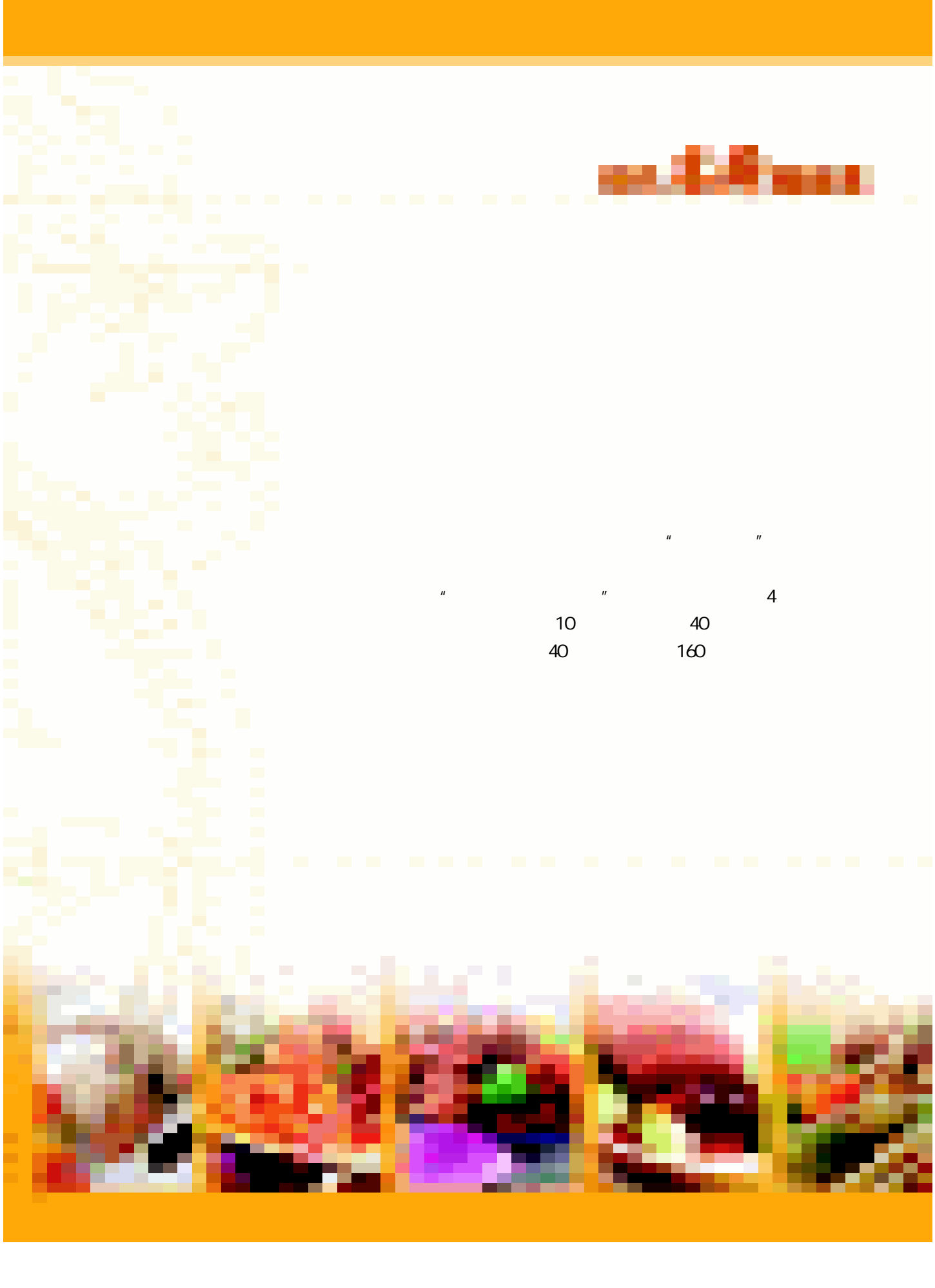
前 言

选到这本书,说明了您的眼力不凡。您手上的这本书可不是一般的菜谱,它荟萃了北京这个美食之都的顶尖厨师的精心之作。入选本书的人物、作品代表着北京当今餐饮界的最高水平。看到这儿,您兴许有点犯嘀咕:这么说是不是有点过了,别是自吹自擂吧!往下看您就知“余言不谬”了,请看:

一、入选的名厨全部是国家高级烹调技师,在全国烹饪比赛中拿过金奖或在国家级烹饪赛事中担任过评委。他们中的不少人被授予“中国烹饪大师”称号,有的还被授予“国宝级烹饪大师”称号。都是业内公认的德高望重的名厨。

其中老一辈名厨为新中国烹饪事业的发展做出过卓越贡献,在传播祖国烹饪文化遗产、开创烹饪发展新局面方面建有筚路蓝缕之功。很多大师具有全国乃至国际影响,有的已成为一代宗师。他们高尚的厨德受到后辈的景仰,他们精湛的技艺成为后辈的楷模。他们的弟子高徒更是“桃李满天下”。

中年的技师、大师们是烹饪界的领军人物。他们正活跃在京城餐饮界的重要岗位上,是烹饪院校、餐饮企业的顶梁柱。他们年富力强,经验丰富,烹饪技艺炉火纯青,正处于事业发展的颠峰时期。他们承先启后,在继承优秀烹饪遗产的同时,大力开拓创新,取得了骄人的成绩。在创造效益、培养人才、推动技术进步方面发挥着极其重要的作用。改革开放至今的二十多年是中国烹饪发展的一个高峰期,这一高峰的形成与他们的巨大贡献是分不开的。



年轻名厨是厨师中的精英。他们是烹坛的主力军，正在改革的大潮中劈波斩浪。他们视野开阔，善于学习，博采众长，大胆创新。他们中的不少人还有出国工作的经验，更是荟萃中外，出手不凡。目前，他们正处于事业发展的上升期。迅猛发展的中国餐饮业为他们搭建了一展身手的大舞台，正待他们叱咤风云，纵横驰骋。

二、入选的作品都是名厨大师们的代表作，是真正的精品。他们还特意精心设计了一些适宜家庭制作的菜品。既可成为年轻厨师学习的范本，满足他们得大师真传的渴求；又能作为业余烹饪爱好者修炼厨艺的“不二法门”；还可以作为美食家们案头收藏。

本书为系列丛书。每册书按“老、中、青三结合”的原则，入选名厨4人。让大家领略到他们各自的风采。每人制作10道菜品，共计40道菜品，兼顾不同风味、不同流派。本套丛书计划出版40册，入选名厨160位，全面展示北京当今餐饮界的最高水准。

编委会

目 录

一、刘殿卿

- 黄酒焖鸭/2
- 蛋羹里脊/4
- 家常泡菜/6
- 鸳鸯蛋/8
- 油泼羊肉/10
- 蒜油泼鱼/12
- 芙蓉什锦/14
- 菜心扒猪蹄/16
- 松扣肉/18
- 莲蓬豆腐/20

二、郑继远

- 鸡茸银耳/24
- 芙蓉鸡片/26
- 鸡丝炒海蜇/28
- 虎皮蛋烧蛰头/30
- 三丝扒蛰皮/32
- 麻酱烧冬瓜/34
- 麻酱烧肉条/36
- 酱汁扒鸡/38
- 混底虾仁/40
- 桂花炒三泥/42

三、白常继

油爆虾/46

东坡鱼脯/48

斩鱼圆/50

西湖醋鱼/52

芙蓉雪蛤/54

雪菜大汤黄鱼/56

双麻土元/58

干贝银丝羹/60

麦冬金丝虾球/62

天麻绣球鲈鱼/64

四、徐振刚

锅塌菜盒/68

酥炸香芋什锦果/70

蟹黄鱼肚/72

浓汤烩山珍/74

芙蓉鲜带子/76

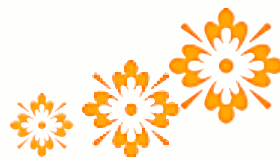
香辣炒虾丁/78

兰花鸡茸/80

猴头扣牛腩/82

干贝冬瓜方/84

白果炒路蛙/86





刘殿卿



刘殿卿，鲁菜名师。曾为刘亚楼将军服务多年。于1931年8月8日出生于北京顺义。1944~1949年在唐山天丰园饭庄师从名厨李金贵学艺。1952年8月于空军司令部荣立三等功，受到刘少奇、周恩来、邓小平等中央首长接见。1955年全空军授衔庆祝宴会总厨师长。1987年应邀去美国洛杉矶乐春园饭店进行厨艺表演，促进了中美饮食文化交流。传徒有李德福、周德鑫、金世全等。





主料：

肉鸭一只 1500克。

辅料、调料：

花生油 50克，黄酒 500克，葱段 10克，鲜姜片 10克，盐 50克，白糖 100克，味精 2克，水淀粉 2克。

黄酒焖鸭

制作步骤：

1. 切配：将鸭子开膛，去五脏，用水清洗干净，控干水。
2. 烹前加工：用黄酒 500克，与葱段、姜片、盐调成味汁。将鸭子放在盆内，用味汁泡 4 小时。锅内放花生油烧热后，把鸭子放在锅内炸成黄色捞出，控油待用。
3. 烹制过程：锅内放底油，下白糖，炒成糖色，然后锅内加水，再把泡鸭子的味汁倒在锅内，把炸好的鸭子放在里面，大火烧开后，改小火焖 2 小时。鸭子出锅摆放在盘内，原汤加味精，水淀粉勾芡，淋在鸭子上面即可。





技法揭秘：

本菜在烹前加工时一定要把鸭子泡透，焖时掌握火候，用小火焖2小时。家庭烹制时可将鸭子切块按上述方法加工。本菜酥烂回味，酒香浓郁，营养丰富；具有补气行水，滋阴润肺等功效，宜于冬季进补，特别适合老年人食用。



主料：

猪里脊 250 克。

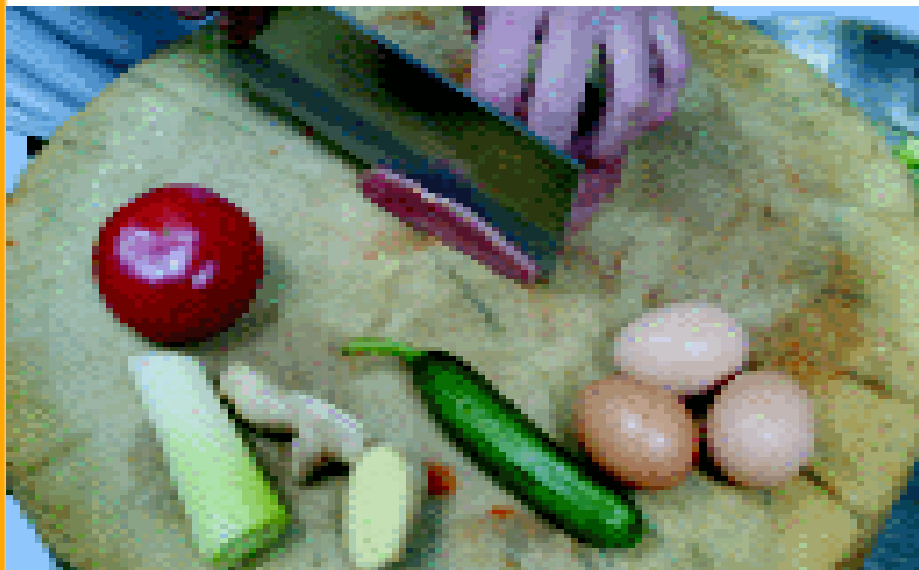
辅料、调料：

鸡蛋 3 个，西红柿 1 个，
黄瓜 20 克，花生油 10
克，盐 1 克，味精 3 克，
葱、姜少许，淀粉 20 克。

蛋羹里脊

制作步骤：

1. 切配：把西红柿切成蟹形，把黄瓜切成佛手形后，放在盘子周围待用。
2. 烹前加工：把鸡蛋打在碗里，加水、盐搅拌均匀后，上锅蒸 15 分钟，出锅待用。
3. 烹制过程：把猪里脊片成片，放在水里泡 10 分钟后捞出，用淀粉、蛋清上浆；锅内加水烧开后，把浆好的里脊下锅滑熟后捞出；锅内放底油，用葱、姜炆锅后，加汤，调口味，放入滑好的里脊片，烧开后，用水淀粉勾芡；把蒸好的蛋清放在盘内，把里脊片放在盘中即可。





技法揭秘：

本菜在制作过程中，注意蛋羹蒸的时间不要过长。本菜滑嫩可口，具有补气健脾，益肾填精等功效，适宜老人、儿童食用。

家常泡菜



制作步骤：



1. 切配：把圆白菜、洋葱切成象眼状；黄瓜、胡萝卜、心里美萝卜切成梳子块。
2. 烹前加工：将上述原料用清水洗净后控干，放入盆内，先放盐调口味，再放味精、白醋、白糖、芥末油拌匀，即可食用。

主料：



圆白菜 20 克，黄瓜 20 克，胡萝卜 10 克，洋葱 10 克，心里美萝卜 10 克。

辅料、调料：

盐 2 克，味精 1 克，白醋 10 克，白糖 10 克，芥末油少许。





技法揭秘：

本菜在制作时，注意调料一定按顺序放。本菜特点为通气、爽口、开胃、解酒；
具有清热生津，醒脾和胃等功效。



主料：

鸡蛋6个，猪肉馅300克。

辅料、调料：

西兰花250克，花生油50克，盐2克，酱油1克，味精1克，淀粉25克，料酒3克，葱、姜各3克，大料3克。

鸳鸯蛋

制作步骤：

1. 切配：将鸡蛋煮熟后剥皮，切成两瓣待用。
2. 烹前加工：西兰花掰成小块用开水焯一下，捞出待用。
3. 烹制过程：把猪肉馅用调料拌匀后抹在鸡蛋的切面上成圆形，再用二三成的油温炸至金黄色捞出，装碗加汤上锅蒸30分钟。用西兰花围边装盘即可。





技法揭秘：

本菜在制作时，注意炸时油温不可过高，油温过高鸡蛋易破裂，颜色也容易变深。本菜荤素搭配，营养丰富；具有养心安神，滋阴润燥等功效。