

《《《最新》厨师培训教材丛书



名厨名菜

最权威、最实用、最新颖、最全面、最系统的全国第一套顶级厨师培训教材 张仁庆 / 主编



中国时代经济出版社

《《《最新厨师培训教材丛书



ZUIXINCHUSHIPEIXUNJIAOCAICONGSHU

名厨名菜

最权威、最实用、最新颖、最全面、最系统的全国第一套顶级厨师培训教材

张仁庆 / 主编

◆ 中国时代经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

名厨名菜 / 张仁庆主编. —北京: 中国时代经济出版社, 2007.1

最新厨师培训教材丛书

ISBN 978-7-80221-207-7

I. 名... II. 张... III. 菜谱-中国 IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 137708 号

最新厨师培训教材丛书(名厨名菜)

主 编: 张仁庆
出 版: 中国时代经济出版社
地 址: 北京东城区东四十条 24 号青蓝大厦 11 层
邮政编码: 100037
电 话: 010-68320825 (发行部)
 010-68320498 (编辑部)
 010-88361317 (邮购部)
传 真: 010-68320634
印 刷: 北京市白帆印务有限公司
经 销: 各地新华书店
开 本: 787 × 1092 1/16
版 次: 2007 年 1 月第 1 版
印 次: 2007 年 1 月第 1 次印刷
字 数: 150 千字
印 张: 13.25
印 数: 1-8000 册
书 号: ISBN 978-7-80221-207-7
定 价: 28.00 元

未经出版者许可不得
铺网摘编、转载本书

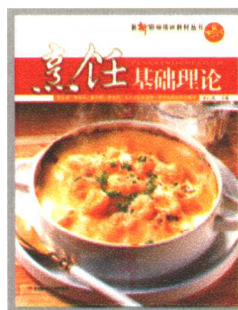
版权所有 侵权必究
印装错误 随时退换



张仁庆简历

1955年3月出生于山东烟台，法学硕士学位，中国食文化中心主任、中国人口文化促进会会员、国家级中式烹调评委、中国食文化丛书主编。

他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作。先后编辑出版了《实用科技信息汇编》、《中国名菜30例续编》、《家庭烹饪》、《调味与拌馅》、《中国迷宗菜》、《调味宝典》、《中国名菜荟萃》、《烟台家常菜谱》、《中国名师菜典》等食文化的书刊90余本。并策划录制了《中国冷拼》、《西点精英》、《鲁菜精选》、《鸡尾酒的调制》、《宫廷御膳》等二十多部VCD和电视教学片。他的事迹曾在中央电视台、中央人民广播电台，《中国青年报》、《中华儿女》、《中华英才》、《中国食品报》等四十余家新闻媒体上做过介绍。1993年6月北京电视台摄制大型系列人物传记片《燕山儿女》，对张仁庆的事迹作了专题报道。大型报告文学集《小平您好——记改革开放浪潮中的先进人物》高度评价了他。今天他更加勤奋地为中国烹饪事业的发展和祖国食文化的研究、开发工作而奔波。



责任编辑：江 舒

一品坊 装帧设计工作室
黄墨言 / 13681273392

试读结束 需要全本请在线购买：www.ertongbook.com

《最新厨师培训教材丛书》

编委会名单

特邀高级顾问:

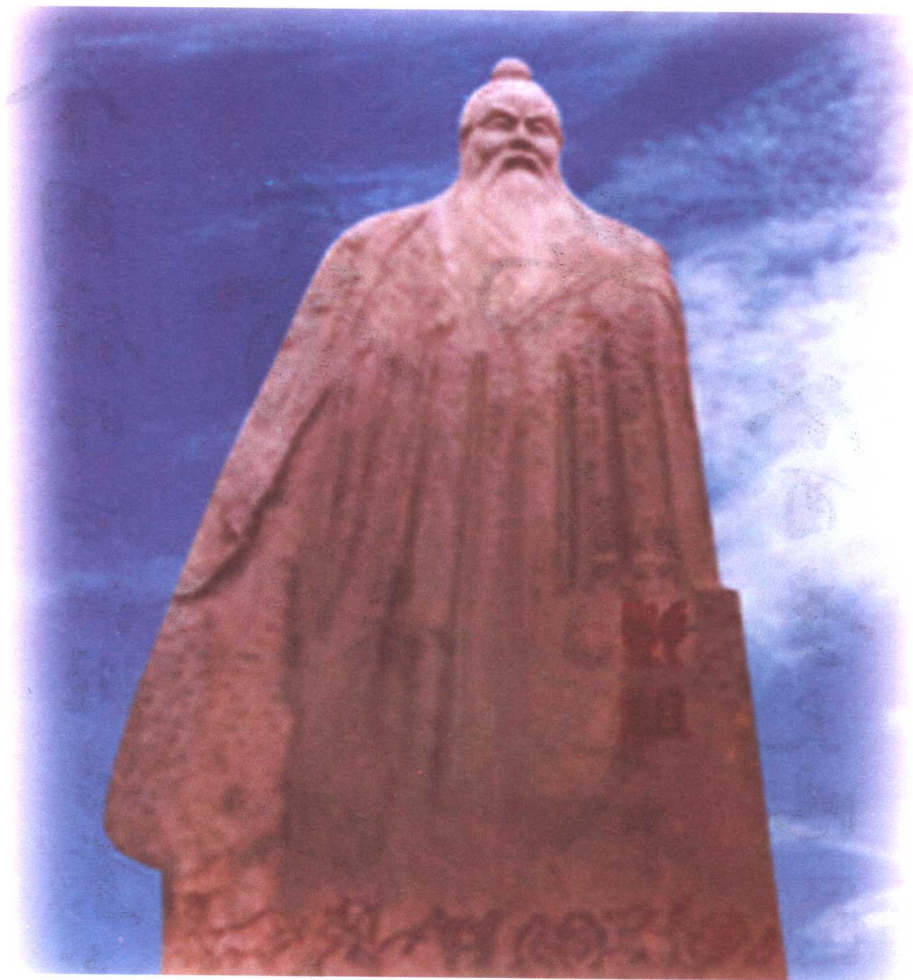
- 姜 习 世界中国烹饪联合会名誉会长
杜子端 中国食文化研究会会长
郭献瑞 北京市原副市长 北京烹饪协会会长
李正权 中国烹饪协会高级顾问
朱明媚 中国人口文化促进会常务副会长
袁宗堂 中国旅游饭店协会高级顾问
黄静波 全国人大常委 青海省原省长
吴景松 中华人民共和国民政部社会福利司原司长
甘纯庚 新华出版社原常务副社长
母建华 中国消费者协会秘书长
丛国滋 中国食文化研究会副秘书长
孙晓春 中国烹饪协会副会长
李鸣德 中国烹饪协会特邀顾问

编委会名单:(以姓氏笔划为序)

- 丁 燕 于 壮 于梁洪 于德良 马丽燕 马凤岐 马健鹰 尹 凤 王书发
王 丰 王发荣 王耀辉 王树亭 王子辉 王 美 王美萍 王长宽 王景涛
王献立 方松来 牛铁柱 文逸民 区成忠 叶连方 田三珠 白学彬 乐享荣
史瑞彩 付建平 江照富 李继先 李世清 李恩波 李世君 李志仁 李建民
李志顺 李广龙 李 刚 李宗恒 李长茂 李志刚 初立健 孙汉文 孙宝宗
孙晓春 刘敬贤 刘法魁 刘元建 刘耀辉 刘卫民 任原生 冯保荣 朱宝鼎
朱瑞明 吕良福 许振克 许堂仁 朱诚心 吴继章 吴敬华 来庆祝 苏耀荣
汪声瑜 杜 莉 肖永利 张仁庆 张艳丽 张奔腾 张帅林 张志广

参加本书编辑工作人员

- 赵庆华 张韶云 王秀玲 赵 岭 贺庆伟 王丽华



中国厨圣——彭祖

彭祖，生于 4300 多年前的夏代，为颛顼帝之玄孙，姓钱名铿，到殷代末年已有 800 多岁。他善于养生，倡导美食、健康、中医中药、养生、房中术等观念。因献雉鸡羹于尧帝而被封于彭城。他创造发明的《羊方藏鱼》、《天下第一羹》等名菜流传至今，是中国烹饪界名副其实的始祖。

张仁庆 摄影 / 文

全國廚師培訓班結業誌賀

香飄四海
藝傳八方

癸酉李大明



目 录

北 京

- | | | | |
|----------------|----|-------------|----|
| 刘自敬 | | 王 刚 | |
| 五彩扇贝丝 | 2 | 大枣煨刺参 | 11 |
| 乐在棋中 | 3 | 金仔拷裙边 | 11 |
| 李 健 | | 王飞龙 | |
| 芙蓉珍菌海参皇 | 4 | 南非干鲍 | 12 |
| 香橙海皇盏 | 4 | 张贵林 | |
| 王永庆 | | 金汤鱼翅 | 13 |
| 笔韵 | 5 | 蚝皇青鲍 | 13 |
| 谭府佛跳墙 | 6 | 胡永盛 | |
| 香煎蟹肉腐衣卷 | 6 | 老大同牛肉 | 14 |
| 鲍鱼酥 | 7 | 农家乐 | 14 |
| 薛 斌 | | 刘长水 | |
| 一品旋风菌 | 7 | 鲍汁扣驼蹄 | 15 |
| 许 斌 | | 水晶配白玉 | 16 |
| 腊八蒜烧花江狗肉 | 8 | 李成新 | |
| 张草友 | | 竹荪海鲜 | 16 |
| 酥香参吞燕 | 9 | 迷你葫芦蟹 | 17 |
| 童 江 | | 张永利 | |
| 蜀寨凤翅 | 10 | 鹰击长空 | 18 |
| 豆豉浸鱼嘴 | 10 | | |

上 海

- 张 钧**
创新东坡肉 20
- 沈毓国**
芙蓉赛鸽松 21
茶山铁将军 21
- 常 勇**
玉兰鲜鲍片 22
兰花鲜鲍片 23
- 顾 斌**
竹盒目鱼粒 24
鸡汁百灵菇 24
- 丁 伟**
鲍汁蚧钳群翅 25
至尊月季花 25
- 余盛波**
芙蓉虾斗参 26
- 曹 磊**
刺生中拼 27
鲍汁灵芝菇扣鹅掌 27
桃茸芝麻虾球 28
- 叶伟荣**
蚝皇扣南非干鲍 28
- 烧汁煎酿目鱼仔 29
- 张士龙**
彩虹鱼仔雪鱼排 29
极品南瓜盅 30
明月网鲍 30
珍珠果味肉排 31
- 崔永恒**
特色鱼面筋 32
水晶虾仁 32
- 陶 健**
煎封豆腐 33
秘制烤排条 33
- 佟 铭**
喜鹊登树边 34
招财进宝 34
- 杨伏武**
金松鱼面 35
- 刘文果**
扇贝奇妙虾 36
鸳鸯闹春 36
竹林海中鲜 37

河 北

- 尹 凤**
百花香腊虾 39
蚝皇原汁澳鲍 40
- 杨甫瑞**
水晶燕窝盏 42
芙蓉桂花蟹 42
烤鳗鱼 43
- 金汁赛鲍鱼 43
白玉鱼脯 44
- 张永超**
伉俪兔鱼 45
- 杨 丰**
麒麟盾甲赛明珠 46

山西

王爱国

酱汁蚂蚁蒜香鸡 48

辽宁

罗洪广

石榴松塔 50

太极八卦双丝 51

吉林

宁诗慧

绣球大虾 53

姜柏成

鹿玉蓉雪蛤 54

酥盒鹿肉 55

蟹黄鱼翅 55

黑龙江

张帅林

仿真御膳熊掌 57

熊海波

回归自然 58

寻麦蝗 59

黄志勇

红扒熊掌 60

江苏

张世欣

百蔬荟萃 62

佛缘斋拼盘 62

陈建锋

金丝桂鱼卷 63

龙王献宝 63

浙 江

孙德伟

铁板豆腐 65

开洋鲍汁娃娃芽 66

陈功年

兰花青蟹 66

王良红

秘制烟熏鲳鱼 67

陶世巨

血燕千丝菊 68

脆式雪鱼戏彩球 69

王才云

玉茭烧墨鱼卷 69

汪明跃

芒果鱼珠 70

邵万能

芙蓉水晶虾 71

张益康

滑菇橄榄鱼 72

彭庆准

招财进宝 73

伍瑞勉

龙珠献宝 74

许则树

茶皇焗龙虾 75

廖书爱

百花酿虾仁 76

福 建

陈金山

金丝灌汤血燕 78

美极小鱿鱼 79

风味沙滩虾 79

江 西

胡建平

陶阳窑工知四肉 81

草原牛仔柳 83

富贵基尾虾 83

熊永丰

毛芋煨排骨 82

山 东

孙建松

鲍仔捞饭 85

香熏一品鸭 85

极品虾球 86

吃醉酒鱼头	86
金汤捞翅	86
李 达	
草船借箭	87
鸡茸绣球	88
陈 俊	

金龙出海	89
扒鱼脯	89
霍延雷	
香芒全蟹	90
水果鱼排	90

河 南

邵 志	
黄河醋椒鱼	92
兰花鱼翅	92
郭向阳	
富贵杂粮蟹	93
栗元钦	
海誓山盟	94

三色大肠	94
李 昕	
豆腐粉条菜	95
闷子李	95
金刚饴烙	95

广 东

康贤书	
芦荟涛汤菊	97
金钱扒猪手	98
陈德平	
脆皮烤鳗鱼	99
金华鳝肚煲	99
周 明	
百香霸王鸡	100
极之好味蒜香骨	100
何海鹰	
鲍汁海蛇脯	101

茶皇脆肠	101
饶匡均	
琵琶牛尾	102
任世祥	
一品豆腐	103
西湖牛窝	103
马永超	
鲍汁杏香豆腐	104
豉油皇脆鹅肠	104
童海波	
圣火手把骨	105

云 南

叶益麟

云南佛跳墙 107

西 藏

谢世全

雪域迷你佛跳墙 109
鲍汁牦牛舌 110

向守轩

吉祥白云藏羊排 110
泡菜金酥牦头方 111

陕 西

王军兵

荷塘燕语 113
福龙寿鲍照丰年 114

李伦旺

孔雀富贵饼 114
金牌玉米烙 115

梁文岐

鲍汁扣南非鲍鱼 116
乌龙献宝 116

韩光宇

渔港鱼头王 117
酥虾卧金沙 118

沈兰旺

明月红松鸡 119
多味鲜 119

王晓峰

孔雀五彩鱼面 120
特色水晶羊肉卷 120

甘 肃

张广民

两吃大虾 122
葵花鱼 123

张军怀

莲香映驼掌 124

灌汤明虾球 124

周健康

龙吐天浆 125

新疆

- 王 鹏**
火焰山借扇 127
- 王继尧**
出水芙蓉 128
金陵鱼丝饼 129
- 王德军**
盐烤荔笋鸭 130
- 常永兵**
彩蝶纷飞 131
- 付世高**
麒麟玉书 132
椒蒿羊腰卷 133
- 许宗华**
盐菜羊排 134
年年有鱼 135
- 庄天成**
仔姜爆鸭脯 135
金瓜兰花鲍 136
- 孟学祥**
天山灵菇赛辽参 137
棋乐鞭花 137
- 刘振峰**
玉鸟归巢 138
葵花羊肉 138
- 钟凯篷**
木香羊排 139
木香牛仔骨 140
- 曾易顺**
鸡年吉祥 141
双味焗桂鱼 141
知心伴侣 142
天池风景 142
秋菊群芳 143
- 许 龙**
五谷丰 143
冰山来客 144
- 王福文**
雨燕归巢 144
花生羊腰 145
- 曾代全**
瓜香玲珑八宝 146
天山竹筏鱼 146
- 邱圣聪**
秋趣 147
六围碟 147
- 姜新军**
鲍汁羊脖子 148
网包烤羊颈 148
- 齐加武**
南香羊排 149
红梅映雪 149
- 袁新成**
富贵元宝虾 150
- 马 杰**
春色渔家 151
龙龟贺神舟 151
- 田九林**
金鼎献宝 152
- 范鸿强**
竹网腊羊肉 153
- 刘新泉**
百花羊肉 154
汉笋扒牛柳 154
- 李伦相**
三园牛头方 155
汉堡牛柳 155

- 薛本堂**
 红米香羊排 156
 脆皮羊肉饺 156
 金瓜红花酿驼掌 157
- 高 先**
 金汤南瓜翅 157
 农家卷饼烧肉 158
- 张永和**
 一品锅贴 159
- 杨春良**
 富贵雪鱼 160
 菊花奶香口条 160
- 买天福**
 农家小景 161
 西式脆皮鸡 162
- 蒋英军**
 阿娜烹鲜 162
 金屋藏娇 163
- 李天山**
 银丝焗白鲑 164
 脆卷龙虾 164
- 齐宏伟**
 阿凡提羊排 165
 红梅映雪 165
- 包含军**
 中国茶艺酥 166
 五彩明珠 166
- 徐正江**
 五谷丰登 167
 百花驼掌 167
- 张爱强**
 奶酪年糕 168
 蟹 酥 168
- 王永东**
 宝塔牛头方 169
- 碧波明虾球 169
- 黄卫东**
 蟹黄顶极鱼肚 170
 红梅羊方 170
- 张 磊**
 一品饕包鹿排 171
 西域红花羊手 171
- 陈 刚**
 荷花水晶珠 172
 富贵龙虾球 173
- 陈圣秋**
 白玉鲜花椒芥兰 174
- 张久龙**
 雀巢羊宝 175
 红花汁鹅黄肉 175
- 瞿孔其**
 鱼羊争鲜 176
 卡瓦牛头方 176
- 余康康**
 红酒黑椒焗鹅肝 177
- 陈庆春**
 椰林珍官燕 178
 乌龙怀玉珠 178
- 邱正军**
 脆香双味鱼 179
- 伍刘军**
 龟滋烤羊脖 180
 五子小牛排 180
- 常志强**
 网油烤羊腿 181
 荷花炒鲜奶 181
- 贺思金**
 酱香鱼头 182
 孜香羊排 182

张存春

- 火龙献瑞 183
 荷塘小景 183

车文生

- 菠萝牡丹虾 184
 火龙吉祥鱼 184

金红喜

- 高丽奇山饼 185
 劲霸双掌 185

闫 福

- 新派高百蛙 186
 鱼子滑珍珠 186

张凯强

- 西域酱羊排 187
 乾坤双扣 187

蒋海军

- 西域金钱瓜 188
 绣球鲜鱼 188

张锦华

- 宫廷缠丝虾 189
 天山来客 189

香 港**杨贯一**

- 辽参扣禾麻 192
 翡翠鲍鱼片 192

- 脆炸鸡 193
 生汁龙凤卷 193

- 后 记 196