

第二届中国烹饪世界大赛作品集

世界中国烹饪

精粹



第二届中国烹饪世界大赛执委会 编

中国商业出版社

第二届世界中国烹饪大赛作品集

世界中国烹饪 精萃



第二届世界中国烹饪大赛执委会 编

中国商业出版社

图书在版编目(CIP)数据

世界中国烹饪精粹:第二届中国烹饪世界大赛作品集/
第二届中国烹饪世界大赛执委会编. —北京:中国商业出
版社,1999.9

ISBN 7-5044-3753-0

I. 世… II. 第… III. 食谱-中国 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 23789 号

责任编辑:乔杰

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
北京印刷二厂印刷
2000年1月第1版 2000年1月第1次印刷
880×1194毫米 16开 9.5印张 200千字
定价:75.00元

* * * *

(如有印装质量问题可更换)

前言

1996年6月11日至13日,由世界中国烹饪联合会主办,上海新亚集团、上海饮食业行业协会承办,国内贸易部饮食服务业发展中心、上海市烹饪协会、上海市饭店协会协办的第二届中国烹饪世界大赛,在中国上海隆重举行。

本届大赛以提倡健康食品,增强营养意识,进一步把中国烹饪推向世界为宗旨。参赛对象为世界中国烹饪联合会各会员单位推荐的当地餐馆和酒店的有关人员,包括中国、美国、日本、韩国、新加坡、马来西亚、加拿大、荷兰等国家及香港、台湾等地区的19支代表队参加。

此次大赛的比赛形式分团体赛和个人赛两类。

团体赛原则上以世界中国烹饪联合会会员单位为主,每个单位可组织推荐一个以上代表队参赛,承办地按惯例可增加一个参赛队。比赛内容为三个热菜、一个面点和一组由二菜、一汤、一面点组合成的供应菜。

个人赛的参赛人员须有会员单位推荐,境外参赛人数不限,境内每个队参赛人数不得超过四项。比赛内容分热菜、面点两项,热菜为二菜一汤,面点为一干一湿。

参赛热菜、面点的评定判分以成品效果为主,要求大力提倡健康食品,注重营养卫生,鼓励开拓创新,判分从成品味感、质感、观感、营养卫生有益于人体健康四个方面进行评定;一组供应菜的评定,采取观察现场销售与成品效果相结合,要求选料着眼于营养搭配,成品能充分体现风味特色、精湛技艺与整体效果,整体组合体现传统的饮食结构、成品的营养价值,应采用不同原料、不同刀工、不同烹调方法及呈现各地的风味特色。此外,每个品种按热菜、面点评判要求进行评定。

大赛的评分办法,成品评分以100分为满分,采用扣分制,各评委所评的分数,去掉一个最高分和一个最低分,再取平均数(保留小数点后两位数)作为作品得分;选手成绩包含评委成品分和现场记录分(现场违章过失分从总分中扣除),以两项的总积分为准。

本届大赛经评判决出团体赛,金奖4个队,银奖6个队,纪念奖9个队;个人赛热菜项目,金奖7名,银奖10名,铜奖17名,纪念奖34名,个人赛面点项目,金奖2名,银奖3名,铜奖5名,纪念奖10名。

为把本届大赛的比赛成果记录下来,以反映当代世界中国烹饪的最新水平,我们从参赛作品精选出400多个,编印成本书。

本书由第二届中国烹饪世界大赛执委会沈思明、何义钊、陈红军总策划,上海新亚集团王义民、应曼萍、林若君主编,图片由吴兆华、李沅成、魏丕申等摄制。

编者

1998年2月1日

目
录

团体赛		中国台北餐饮学会参赛作品	38
中国上海二队参赛作品	2	个人赛	
中国天津市饮食行业联合会参赛作品	4	热菜项目	
中国上海市新亚集团队参赛作品	6	山珍海味	
中国烹饪协会浙江队参赛作品	8	虾脑鱼翅卷	42
中国北京全聚德烤鸭集团公司参赛作品	10	冬燕喜迎春	43
中国广州酒家企业集团参赛作品	12	烧裙边鲍鱼	43
中国烹饪协会江苏徐州队参赛作品	14	金钵藏珍	43
中国广州洋溪饮食服务企业集团参赛作品	16	扇形鱼翅	43
马来西亚吉隆坡厨业好友会参赛作品	18	蚝油麻鲍脯	44
马来西亚雪隆姑苏慎忠行餐饮业公会参赛作品	20	长寿雪蛤汤	44
新加坡中餐厨师协会参赛作品	22	黄金当归炖宫宴	44
中国烹饪协会天津队参赛作品	24	裙边竹荪汤	45
中国上海一队参赛作品	26	金鱼竹荪汤	45
中国烹饪协会山东队参赛作品	28	鱼籽酱扒鱼皮	46
日本中国料理调理士会青森县支部参赛作品	30	益寿延年蜜燕盏	46
中国辽宁锦州大厦(集团)公司参赛作品	32	兰花鱼翅	46
日本中国料理调理士会北海道札幌支部参赛作品	34	清汤鱼丸	47
荷兰中餐业代表队参赛作品	36	蟹粉蟹鱼肚	48
		蒜香裙边	49
		莲蓬竹荪汤	49
		翠珠鱼肚	49
		白玉藏珍宝	50
		鸽蛋燕窝	50
		龙巢金针	51
		猴王闹龙宫	51
		鲍罗万有	51
		扒翅干丝	52
		黄焖八宝万寿元鱼	52
		海味三珍汤	53
		三拼甲裙	53
		蝶花双献	53
		绣球干贝	54

仙猴赏月	54	柴把椰肉翅	68	红糟盘龙鳝	83
蒜烧裙边	54	鸭宝竹荪卷	69	红花绿叶	83
高汤菊花鲍鱼	55	芙蓉鱼翅汤	69	龙舟蟹黄卷	84
黄焖鳖裙	56	古鼎瓜燕	69	海鲜煎光饼	84
青蛙鲍鱼	56	水产		兰花鱼腐	84
节节胜利	57	翡翠虾仁	70	子孙福贵	85
金蟾琵琶虾	57	灌蟹鱼圆	71	龙皇赴宴	85
虾球一品海参	58	生炒花枝棒	71	玉扇香螺	86
扒猴头蘑鲍鱼	58	虹桥蟹虾筒	71	西湖醋鱼	87
余牡丹鲍鱼	59	太极鸳鸯鱼	72	南洋娘惹酒味虾	87
八宝葫芦	59	龙凤烩	72	鲜鲍大虾	88
千肠长寿汤	59	红彩香芒白玉石块	73	花盆大虾	88
盘笋裙边	60	灌汤百虾球	73	网鱼珍珠鱼	88
三元炖老瓜	60	龙虾脯	74	游戏藏龙	89
猴菇彩卷	60	孔雀凉瓜	74	烩乌鱼蛋	89
清汤鲍鱼群蟹	61	白汁菘菜	75	贝贝脯	90
玉珠竹荪汤	61	明珠裙边汤	75	鸳鸯海鲜羹	90
余鸡茸干贝	62	红莲托龙珠	76	真假赛艳	91
海鲜	62	金蝉戏莲	76	菊花红斑	91
一品官燕	63	菠萝鱼	76	菊花鱼卷	91
五彩笔册	63	火焰芭蕉	77	五丝鱼卷	92
群龙托鲍	63	春白银丝	77	蟹黄虾饼	92
鲍脯蟹钳球	64	玉树盘龙	78	灯影鱼片羹	93
赤龙戏牡丹	64	鲤鱼跳龙门	78	香辣兰花虾	93
上品海宝映竹林	65	锦绣花姿	78	蒜苗炒鱼卷	93
鹿筋扒紫鲍	65	葡萄鱼	79	脆皮凤尾虾	94
珍珠燕菜汤	65	蟹酿橙	80	三味鱼米	94
黄焖鱼翅	66	鸽蛋鱼圆	80	烧划水	94
瓜田月下	66	菠萝凤尾虾	81	生余象拔蚌	95
元宝如意	66	内埋乾坤烟熏鱼	81	鲜荔中华鳖	95
御笔猴头	67	时果橄榄虾	81	八宝串	96
余蝴蝶海参	67	金玉满堂	82	余金钱鱼腐鲍贝	96
凤吞佛跳墙	68	鳖汤灌蟹斗	82	鱼籽玉橄榄	97

麻花鱼	98	翡翠芙蓉羹	114	白果太极芋泥	127
芦笋海鲜盏	99	香芒牛柳	114	龙须卷	128
芙蓉螃蟹清汤	99	苹果牛肉如意卷	115	甜杏三层冻	128
芦笋生鱼丝	99	荷池一秀	115	八面玲珑	128
松鼠鳜鱼	100	西洋角瓜花虾	115	广东鸳鸯鱼皮角	129
带子金钱鱼	100	莲花宝珍齑	116	芝麻云糕·可可树园	129
红梅鱼米	101	素黑轮	116	松糕	130
鲜酿意瓜筒	101	美味雀巢鸭宝	117	海棠秋色	130
奇味烤鳗鱼	102	九孔豆苗	117	翡翠叶儿汤	130
海苔花枝片	102	芙蓉管廷	117	银莲双辉	131
烩乌鱼蛋鸭舌汤	103	红扒驼掌	118	雪花夜燕	131
翡翠香糟鱼片	104	素螺孔鳔鱼	118	金银双会	132
翡翠虾球	105	金棒赛熊掌	119	喜梅迎春	132
神仙鱼汤	105	淮杞乳鸽汤	119	釜扬鸡刀切面	132
畜禽蔬果		香荔图	119	成龙成凤	133
酸辣肚丝	106	百年好合	120	营养素粽	133
蟠桃献寿	107	海龙地凤展翅飞	120	葡萄丸	134
鸣响铜铃	107	养生原盅	120	雪蛤上汤圆	134
太极八卦双味肉	107	喜气洋洋	121	燕皮石榴翅	135
百花酿豆腐	107	文丝豆腐汤	121	瑞兽献元宝	135
素鳔糊	108	酒糟东坡肉	122	竹荪滑鸡扎	135
喜燕归巢	108	白果腰花	122	炸薯排	136
丰收喜悦	109	同心同德	122	高汤浅浸金翅盏	136
清汤黄管荷花	109	丰收驼掌	123	精钟藏龙	137
归巢带宝	109	蛋黄大虾	123	杏花翠绿映荷塘	137
银丝干贝羹	110	水晶肝膏汤	124	梅汁玻璃面	138
笋干扣肉	111	玛瑙鸭舌	125	象仔莲蓉包	138
蜜汁火方	111	红糟排骨	125	伊丽翡翠羹	138
拔丝大油桃	112	鸡火莼菜汤	125	白玉玛瑙	139
芙蓉管廷	112	面点项目		枇杷酥	139
大放光彩	113	珍珠状元饺	126	精点莲蓉包	139
东方醒狮	113	百荷争艳	127	赛后感想(代后记)	140
五彩牛头鸭翼	113	青岛虾饺皇	127		

团体赛



中国上海二队参赛作品(金奖)

眉毛酥

种 类:面点
主要原料:面粉、猪油、猪
肉、香菇、笋
烹调方法:炸



眉毛酥

莲花鱼翅

种 类:热菜
主要原料:鱼翅、虾脑、夜开
花、高级清汤
烹调方法:炖



莲花鱼翅



葫芦灌鳖汤

葫芦灌鳖汤

种 类:热菜
主要原料:芋头、甲鱼
烹调方法:炸



竹荪珍珠球

竹荪珍珠球

种 类:热菜
主要原料:竹荪、火腿、芦笋、高级清汤
烹调方法:烩

供应菜

种 类:套餐
供应品种:韭黄生鱼丝、蟹粉豆腐、迷你炖八珍、龟鳖茯苓包



供应菜

中国天津市饮食行业联合会参赛作品(金奖)



双龙相会

种 类:热菜
主要原料:对虾、河鳗
烹调方法:焗

喜庆丰收

种 类:热菜
主要原料:鲜鱿、黄瓜、菜心
烹调方法:炒

双龙相会



喜庆丰收

彩菊鲍贝

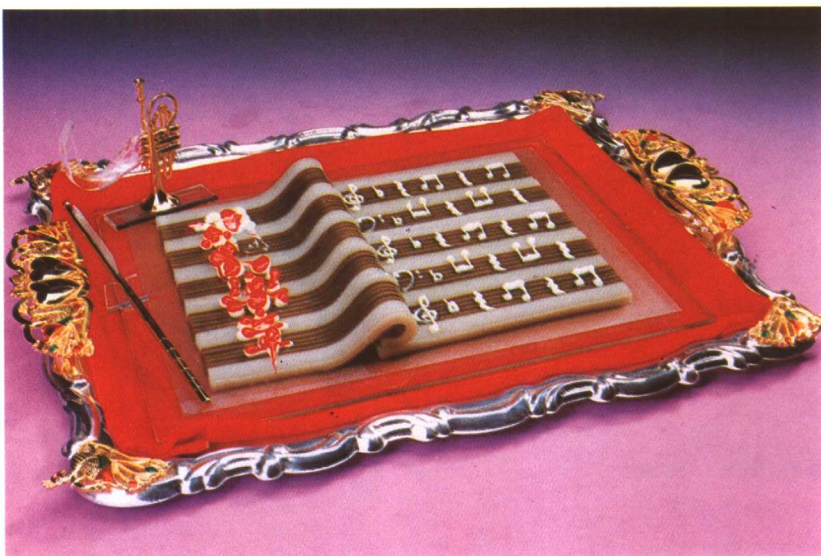
种 类:热菜
主要原料:鲍鱼、干贝、鱼茸
烹调方法:蒸、余



彩菊鲍贝

新的乐章

种 类:面点
主要原料:马蹄粉、椰浆、奶
粉、白糖
烹调方法:蒸



新的乐章

供应菜

种 类:套餐
供应品种:干煸大虾、锦绣
凤丝、烩乌鱼蛋、
津门海鲜饺



供应菜

中国上海市新亚集团队参赛作品(金奖)



锦绣海螺片

锦绣海螺片

种 类:热菜
 主要原料:海螺、芦笋、胡萝卜
 烹调方法:爆

西芹虾饼

种 类:热菜
 主要原料:虾仁、西芹、火腿
 末
 烹调方法:炸



西芹虾饼

花 鲢 胡 桃

种 类:热菜
 主要原料:花鲢鱼咽喉、茭白、豆荚
 烹调方法:烧



花鲢胡桃

香 笋 仙 桃 盒

种 类:面点
 主要原料:面粉、黄油、茭笋、竹笋、胡萝卜、火腿
 烹调方法:炸



香笋仙桃盒

供 应 菜

种 类:套餐
 供应品种:红烧甲鱼、葱油拌双笋、萝卜丝鲫鱼汤、鸳鸯对饺



供应菜

中国烹饪协会浙江队参赛作品(金奖)



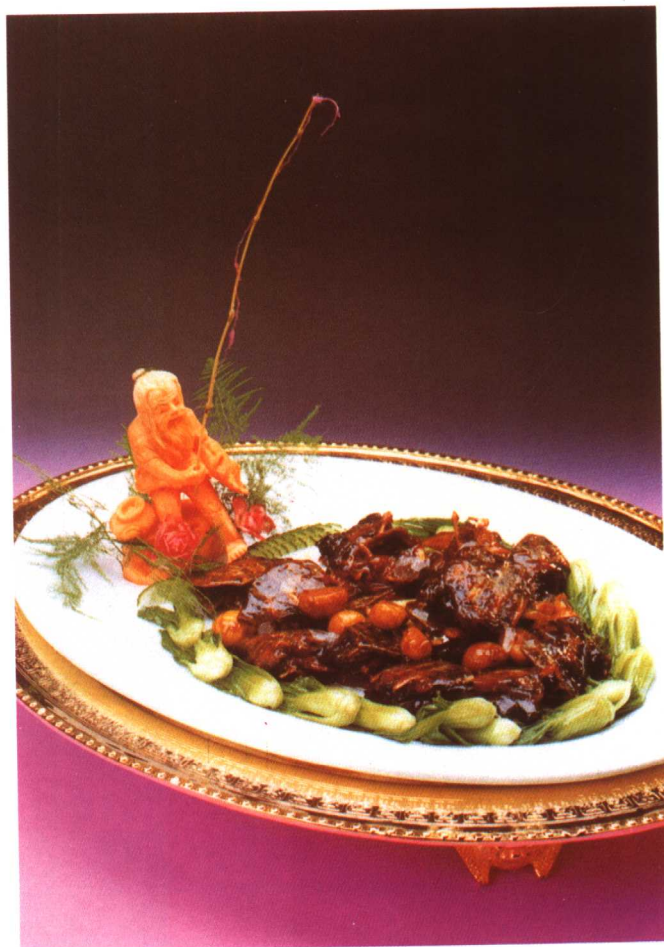
鸽蛋鱼翅

鸽蛋鱼翅

种类:热菜
主要原料:鱼翅、鸽蛋、鸡汁
烹调方法:烩

冰糖甲鱼

种类:热菜
主要原料:甲鱼、栗子、蒜瓣、冰糖
烹调方法:烧



冰糖甲鱼

珍珠蟹粉

种 类:热菜
 主要原料:蟹粉、鱼茸、高级清汤
 烹调方法:烩



珍珠蟹粉

萝卜丝酥饼

种 类:面点
 主要原料:面粉、熟猪油、萝卜、火腿、猪板油、葱
 烹调方法:烤



萝卜丝酥饼

供应菜

种 类:套餐
 供应品种:苔菜小方焗、晶莹芦笋、咸菜黄鱼汤、开洋萝卜丝酥饼



供应菜

中国北京全聚德烤鸭集团公司参赛作品(银奖)

梅花鸭舌

种 类:热菜
主要原料:鸭舌、干贝、鸡蛋清
烹调方法:蒸



梅花鸭舌

北京烤鸭

种 类:热菜
主要原料:北京填鸭
烹调方法:烤



北京烤鸭