

The Collection of Dishes  
from Famous Chinese Chefs

# 中国名师菜典

张仁庆主编



经济日报出版社

# 中國名師彙典

第一集

张仁庆 主编

经济日报出版社

(京)新登字 102 号

责任编辑：初志英 陈 佩

版式设计：彭倍勤

责任校对：杨绍先

## 中国名师菜典

张仁庆 主编

---

经济日报出版社出版发行

全国新华书店经销

北京王史山胶印厂印刷

787×1092 毫米 1/16 22 印张 318 千字 118 彩页

1994 年 6 月第 1 版 1994 年 6 月第 1 次印刷

印数 1—10000 册

---

ISBN7-80036-859-9/G·201 定价：65.00 元

民以食为天

耿飚

一九九三年

原国务院副总理、人大副

委员长 耿飚

发展著名世界的中国  
食品经济为改善和提高  
人民生活水平服务！

刘澜涛

原全国政协副主席 刘澜涛

引导改善饮食营养  
提高人民生活水平

洪学智题  
一九九三年  
六月三日

全国政协副主席，原中央军委委员，总后勤部部长 洪学智

改善人民饮食营养  
提高人民生活素质

杨静仁

全国政协副主席 杨静仁

把握民族传统食品  
弘扬中国食文化

张皓若

1993.4.20

国内贸易部部长 张皓若

聚八方风味  
荟四海精英

杨得志

一九九三年

原中央政治局委员、中国人民解放军总参谋长、中顾委常委 杨得志



原文化部副部长  
陈荒煤(中)、周大  
兴和主编张仁庆  
(左一)在一起

本书部分  
顾问,编委



各界人士支持食  
文化的发展

著名笑星黄  
宏(左一)、著名小  
品演员赵本山(右  
二)与主编张仁庆  
先生在1992年中  
央电视台春节文  
艺晚会演播现  
场。





## 主编 张仁庆 简历

〔张仁庆〕 张仁庆先生一九五五年三月出生于山东烟台，毕业于山东师范大学中文系，并自学了现代管理、法律、烹饪、摄影、通信等专业。于一九七四年十一月应征于中国人民解放军 8331 部队（现为 58011 部队）到北京，在部队期间受到了良好的教育和严格的训练，为他以后的工作打下了较好的基础。他爱好广泛，事业心强，先后从农村到城市，从事过商业、工业、科研、教学、出版发行等工作。他以“求真务实、自强不息”的铭言，严格要求自己，宽厚待人，勤奋工作。他的事迹曾在《中国青年报》、《中华儿女》、《中华英才》、《中央人民广播电台》、《中国食品报》等新闻报刊上做过介绍。一九九三年七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。

张仁庆先生现任中国社会经济文化交流协会理事，中国信息协会理事，中国食文化中心主任，《中国厨师名人录》总编，北京元达名厨学校校长等职务。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）、《宜昌烹艺》、《中国典故名菜百例》、《中国厨师名人录》、《中国名菜荟萃》、《中国厨师培训教材》、《中国食雕》、《新派鲁菜》、《中国名师菜典》等食文化的书刊。并策划录制了《冷军拼摆技法》、《鸡尾酒的调制》、《中国鲁菜》、《西点精萃》等电视教学片。



《中国厨师名人录》编委会部分编委、顾问。

左起：张仁庆、李大鹏、徐广志、于振江、吴锦美、彭倍勤、武冀平



《中国厨师名人录》第一集于1992年6月由新华出版社出版发行，国务院副秘书长李昌安先生为该书题写书名

《饮食服务社》于1994年1月18日正式营业，是北京第一家专为厨师服务的单位（图为部分书刊和录像带）





总顾问全国政协常委罗涵先、费孝通  
和部分顾问在研究此书的出版工作



辽宁特邀编委王维坤,名厨关家财



广州特邀编委:张勇、温南



山东特邀编委陈学真、李长茂,顾问书法家李大鹏等



福建特邀编委,名厨卓玉水、赵公松、游宽银



参加本书出版、发行座谈会的记者、专家、学者





〔李光远〕 (1948年3月生)山东人,汉族,特二级厨师,1964年6月从事烹饪工作。所制作菜肴为宫廷特色。1991年在海南主理“满汉全席”鉴赏会,受到海南新闻界“开创海南烹饪新局面”的高度赞扬,并被聘为海南省政府琼苑宾馆名誉厨师长。1992年《中国烹饪》、《中国日报》、《北京周报》、《北京日报》、《中央电视台经济半小时》先后介绍了其菜肴。1993年《传记文学》、《北京青年报》、《北京晚报》先后介绍其菜肴,又以姓氏为名推出李氏快餐。现在北京21世纪饭店工作,任总厨师长。

电 话:2546333

邮政编码:100080



1. 一帆风顺



2. 归巢带宝

〔黄子云〕 (1926年生),1944年到成都跟罗国荣学厨,1954年随罗国荣一起调入北京饭店,从1979年起,先后到美国、法国、德国、日本、奥地利献艺,被誉为“烹饪特使”。其拿手菜有:黄烧鱼翅、龙井鲍鱼、酸菜海参、红烧牛头、干烧鱼、宫保鸡丁、灯影牛肉和三吃叉烧方等,大受各方宾客的赞扬,现在北京饭店工作。



3. 锅耙肉片



4. 豆瓣肥头鱼



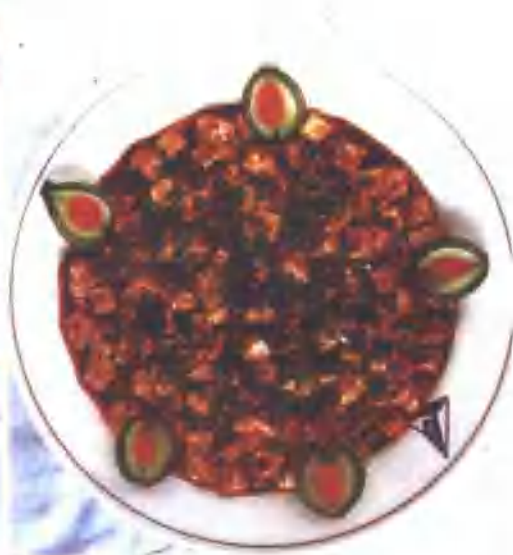
〔刘自华〕 (1953年8月生)北京人,汉族,特三级厨师,擅长四川菜,1971年8月从事烹饪工作,1986年被评为特三级厨师,出版了《家庭常用菜二百例》、《川菜烹饪诀窍》、《家庭四季国美味快餐》、《辣味菜肴270例》。又在香港以《辣到跳》为书名将《辣味菜肴270例》再版发行,又在德国出版了全面介绍中国饮食文化之大型食谱《正宗中国菜》一书。还出版了《川菜烹饪指南》《刘自华川菜烹饪艺术》等书,又在《中国烹饪》、《烹调知识》杂志发表数十篇学术文章,被聘为《烹调知识》杂志特约撰稿人,被评为北京市优秀厨师。现在北京四川饭店任厨师工作。

电 话:3048810

邮 政 编 码:100054



5. 龙井扇贝片



7. 麻婆豆腐



6. 双圆牛头方



8. 锅耙鱿鱼卷



〔杨殿国〕 (1951年5月生)北京人,汉族,一级厨师,擅长鲁菜,1970年4月从事烹饪工作,现为北京烹饪协会会员,首都健康营养美食学会会员,曾在1993年8月奥运技术大赛中获铜牌奖。其拿手菜肴有:板栗汽锅鸡、松仁鸡米、佛家法轮、长城秋实。现在翼松楼工作,任厨师长。

电 话:9644816-213

邮政编码:101400

左面照片为北京名厨杨殿国先生在盼奥运烹饪大赛中获奖。



9. 佛家法轮



10. 长城秋实



〔赵惠源〕 (1960年9月生) 黑龙江人,汉族,高级讲师。擅长食雕冷菜,1988年2月参加烹饪工作,1989年被评为设计师。其拿手菜肴:孔雀开屏,金龟送宝,凤舟,游虾,鱼舟唱晚,孔雀冷拼,1988年全国首届“怀燕杯”食品雕刻大赛中获优秀作品奖,在《中国商业报》,《中国烹饪》发表个人作品。1991年3月出版了处女作“食品雕刻与冷拼艺术”,在《中华新派菜》刊载十幅作品。现在北京市海淀区职高培训中心工作,任专业教学主任。

电 话:2567055

邮政编码:100080



11. 孔雀开屏



12. 金龟送宝



〔王文良〕 1970年从事烹饪工作,1983年在法国巴黎马克西姆餐厅学习,擅长调酒,现在祥云美食娱乐中心工作,任总经理助理。在《北京工人》杂志发表《中国鸡尾酒》文章。

电 话:2622696

邮政编码:100088



〔王景宾〕 (1934年生),北京人,汉族,特一级厨师,擅长山东风味,1949年3月参加烹饪工作,拿手菜肴有干葱鸡,鹿茸三珍,山东海参,酱爆鸭片,花篮两吃大虾,荷花莲蓬。现在新侨饭店。

电 话:3023311-547

邮政编码:100054





### 14. 中式 面点



〔康富有〕（1927年生）北京人，汉族，中共党员，特二级面点师。擅长鲁式面点制作。1941年5月从事烹饪工作。1982年7月被评为特三级面点师，1986年2月被评为特二级面点师。1960年参加北京市烹饪技术比赛，取得前三名；1988年首届北京市烹饪大赛任面点评委。现在北京西苑饭店工作。

电 话：8313388  
邮 政 编 码：100046

### 13. 新疆 烤羊腿



〔冯宏来〕（1938年生）北京人，师范艺术系肄业。现为《人民铁道报》主任记者，部主任，中国曲艺家协会会员。著有《梁小鸾艺术生活》、《明星悲欢录》、《美食家》、《康乐窝》、《京剧百家谱》等。



〔于振江〕（1922年生）山东人，汉族，特级烹调师，擅长鲁菜制作。1935年1月从事烹饪工作。1957年2月被评为一级烹调师，曾在中共中央马列学院、北京国际饭店工作，1982年被评为特一级烹饪大师。

电 话：4674488-179  
邮 政 编 码：100005



右图：鲁菜大师于振江正在给全国厨师培训班的学员授课。



〔林承步〕 (1932年2月5日生)

汉族,山东人,特一级技师。1951年2月参加烹饪工作。1954年被评为一级厨师。曾在新桥饭店工作。编著过《西餐烹饪指南》、《家庭西餐烹调法》、《国际菜谱》、《食品雕塑》,在《中国烹饪》、《中国食品》等多种报刊上发表过论文、图片等。其拿手菜肴有:桂鱼冻,大虾冻,烤乳猪,黄油鸡卷,奶油烤鱼,红菜汤。现在友谊宾馆工作,任餐饮部经理职务。

电 话:8499068

邮政编码:100086



15. 烤乳猪



16. 奶油烤鱼



〔王树亭〕 (1926年2月生) 汉族,特一级西餐技师,河北人,擅长风味西点。1935年5月参加烹饪工作,1950年被评为一级厨师。曾在国际饭店工作。编著过《西式糕点大观》、《家庭西点制作技术》、《西式糕点制作图解》,其拿手菜肴有:大型立体蛋糕,糖架立体蛋糕,吹糖造型,奶油蛋糕,清酥马蹄,奶油饼干。1978年参加北京市第一服务局的技术比赛,获第一名。现在北京市友谊宾馆工作,任西点技师、餐厅经理。

电 话:8427722-2703

邮政编码:100086



17. 糖架立体蛋糕



〔陈玉亮〕（1935年3月生）北京人。1956年考入北京服务技校，1958年随谭家菜班子调入北京饭店。

陈玉亮精通谭家菜的烹饪技艺，以烧、靠、蒸、卤等技法见长。其拿手绝技颇多，名菜有清汤蒸菜、黄焖鱼翅、红扒大乌参、柴把鸭子、罗汉大虾、五彩素烩等。近年来又创新出许多名菜，如蘘焖鹿肉、汽锅元鱼、龙舟活鱼、干烧海参等。1983年荣获全国最佳厨师称号。



18. 琵琶大虾



19. 枣泥桂鱼



〔康辉〕（1924年生）广东人，14岁到上海学厨，1955年到北京饭店至今。1982年被法国名厨协会接纳为会员并被授予烹饪大师称号，1987年当选为中国烹饪协会常务理事。

他特别擅长广东菜的烧、烤、腊、卤、炸等技法，其拿手菜有：烤乳猪、挂炉烧鸭、百花酥鸭等。他做的烩八珍、砂锅香肉、八宝莲黄鸡及用蚝、猫、狗、果子狸等野味烹制美味佳肴均享有盛誉。



20. 油浸鲜鱼





餐饮研究发展委员会委员，⑥台北陶陶餐厅股份有限公司总经理，⑦美食世界杂志总经理。

〔许堂仁〕 1952年生于台湾省南投县。曾获台北市旅馆事业协会、观光旅馆从业人员第十七届优良厨师；台北市观光协会第一届金翰奖烹饪比赛职业组第一名。

现任：①台北市餐饮职业工会理事，浙江分会理事长，②台北中华美食展1991年筹备会竞赛组副召集人，③中国文化大学海外青年训练班烹饪讲师，④日本全职业调理士协会荣誉会员。⑤台北



21. 红楼二尤  
22. 花式点心



23. 鸿鹄展翔



24. 海龙争艳

〔张明羲〕 生于1950年1月，云林县人。曾任职于来来饭店湘园餐厅、宴会厅。目前任职于陶陶餐厅副主厨。暨文化大学家政系特聘讲师。1991年美食展金牌得主。

