

世界中菜精华

—— 第一届中国烹饪世界大赛作品集



第一届中国烹饪世界大赛组委会 编

中国轻工业出版社

第一届中国烹饪世界大赛作品集

世界中菜精华

中石题



中国商业出版社

第一届中国烹饪世界大赛执委会 编

(京)新登字 073 号

图书在版编目(CIP)数据

世界中菜精华:第一届中国烹饪世界大赛作品集/第一届
中国烹饪世界大赛执委会编. —北京:中国商业出版社,1994.5
ISBN7-5044-1957-5

I. 世… I. 第… II. ①烹调—菜谱—中国②烹调—食谱,
面点—中国③烹调—食谱—装饰雕塑 N. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第/02534 号

世界中菜精华
——第一届中国烹饪世界大赛作品集

*

中国商业出版社出版发行
(北京广安门内报国寺1号)

邮政编码:100053

新华书店总店科技发行所经销

文字六〇三厂印刷

*

889×1194 毫米 16 开 8.625 印张 170 千字

1994 年 5 月第 1 版 1994 年 5 月第 1 次印刷

印数: 1—10000 册 定价: 52.00 元

ISBN7-5044-1957-5/TS·229

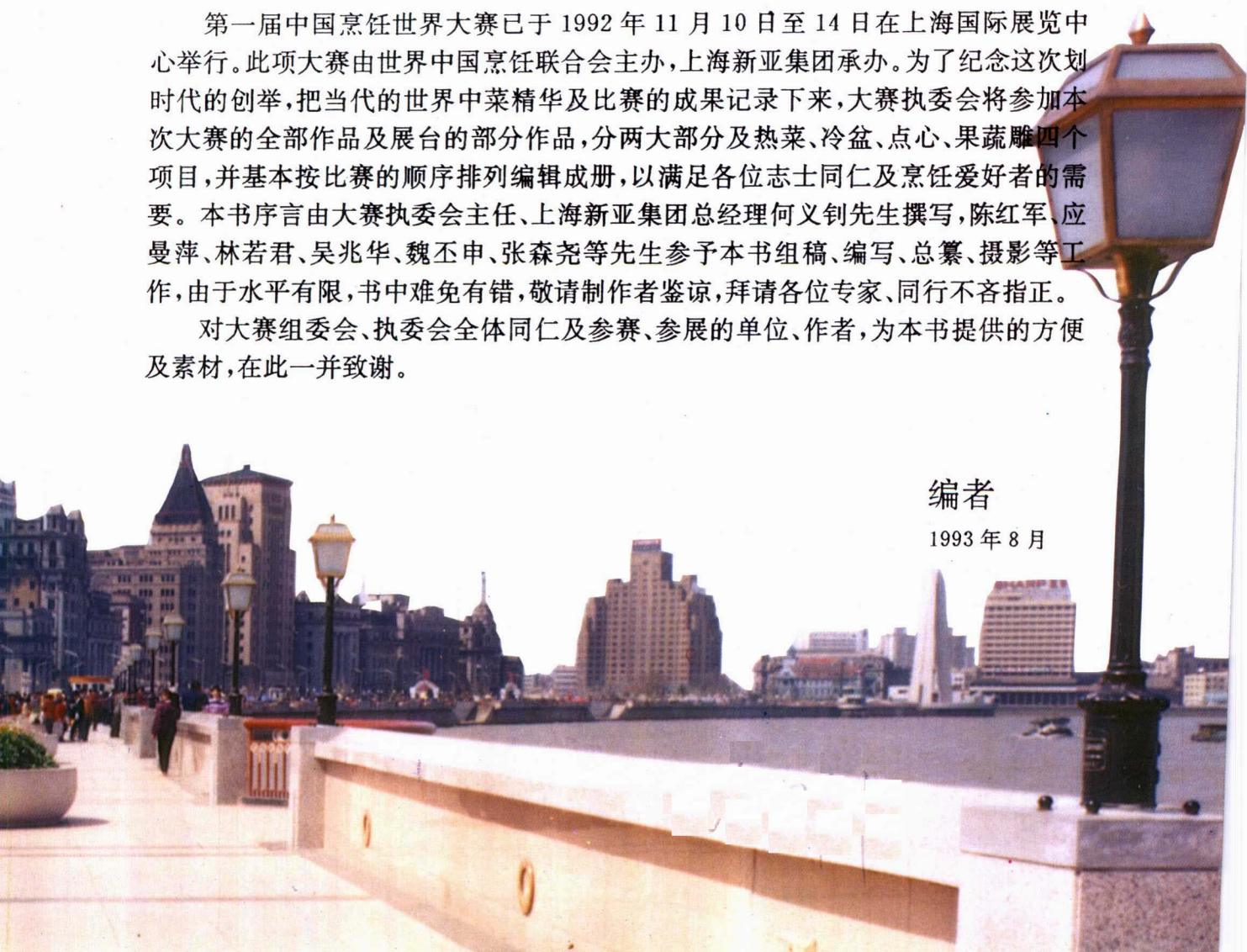
编者按

第一届中国烹饪世界大赛已于 1992 年 11 月 10 日至 14 日在上海国际展览中心举行。此项大赛由世界中国烹饪联合会主办,上海新亚集团承办。为了纪念这次划时代的创举,把当代的世界中菜精华及比赛的成果记录下来,大赛执委会将参加本次大赛的全部作品及展台的部分作品,分两大部分及热菜、冷盆、点心、果蔬雕四个项目,并基本按比赛的顺序排列编辑成册,以满足各位志士同仁及烹饪爱好者的需要。本书序言由大赛执委会主任、上海新亚集团总经理何义钊先生撰写,陈红军、应曼萍、林若君、吴兆华、魏丕申、张森尧等先生参予本书组稿、编写、总纂、摄影等工作,由于水平有限,书中难免有错,敬请制作者鉴谅,拜请各位专家、同行不吝指正。

对大赛组委会、执委会全体同仁及参赛、参展的单位、作者,为本书提供的方便及素材,在此一并致谢。

编者

1993 年 8 月



序 言

首届中国烹饪世界大赛于 1992 年 11 月在上海隆重举行。在世界中国烹饪联合会主持领导下,由上海新亚集团联营公司承办,使这次举世瞩目、规模空前的中国烹饪大赛取得了圆满成功。

来自中国大陆、日本、美国、加拿大、新加坡、马来西亚、英国和台湾、香港地区的 121 名中餐烹饪高手分别参加了热菜、冷盆、点心、果蔬雕 4 个项目的比赛。在大赛期间,对各参赛队用菜肴、点心、果蔬雕等作品精心布置的 42 个展台进行了评比。

大赛以继承、发扬、开拓、创新中国烹饪文化和技艺为宗旨,各参赛作品以地方风味体现传统,个人风格体现奇特,工艺精细体现高雅。选手们本着以食用为主,突出主味,体现基本功,并富有艺术性的精神,以鲜明的特色、丰富的内容、清新的格调、取传统与创新的精华,各显身手,集精湛娴熟的刀工技艺、熟练准确的烹调手法于一体,制作出一件件形态逼真美观,选料恰当合理,口味纯真鲜美;质感鲜明适宜,层次清晰匀称,配色得当醒目的热菜、冷菜、点心等优秀作品,充分展现了中国菜的风采,体现了当前烹饪文化的水准。特别是果雕赛品,以原料本色为主,或着色,或补色,巧妙合理,构思新颖,以粗犷精细等不同刀法,在各类瓜果上设计雕出人物、花草、飞禽走兽、各地风光,既点缀美化了饮食环境,又烘托宴会气氛,把中国菜点装饰得更完美更漂亮。

中国烹饪历经几千年沧桑,已成为全世界的共同财富,本次大赛为源远流长的中国烹饪文化在世界各地的推广注入了新的活力,奠定了新的基础,为密切国家和地区之间烹饪界的联系合作,增进友谊与团结,为人类健康和丰富饮食文化生活,为促进世界和平事业做出了贡献。

何义利

祝贺信

致第一届中国烹饪世界大赛：

欣闻第一届中国烹饪世界大赛将于 11 月 10 日至 14 日在上海国际展览中心隆重举行，我谨以中国烹饪协会名誉会长的名义，真诚地祝贺你们，并祝本次大赛取得圆满成功！

中国烹饪文化是世界文化宝库中的一朵奇葩，源远流长，有五千多年的历史。中国烹饪文化已传播到世界各地，越来越受到全世界人民的喜爱。当前，中国的改革开放正走向新的阶段，上海这次大赛集中世界各路烹饪英豪举行中国饮食文化的大交流、大展示，必将为中国烹饪文化增添新的魅力，推动中国烹饪界同世界各地同行和朋友的联系与合作。我相信，在你们的共同努力下，第一届中国烹饪世界大赛一定会取得成功！

中国烹饪协会名誉会长

陳丕顯

一九九二年十一月九日



目 录

世界中国烹饪联合会简介 … (1)

上海新亚集团简介 … (1)

比赛部分

(一)热菜(54种)

- 1 二龙争珠 … (2)
- 2 蟹斗生鱼丝 … (2)
- 3 凤凰大扒翅 … (2)
- 4 珍鲍银花 … (2)
- 5 鸿图展翅 … (3)
- 6 十二金钗护宝玉 … (3)
- 7 赤龙献花(鲜鲍大虾) … (4)
- 8 富贵鱼镶面 … (4)
- 9 鹤蚌相争 … (4)
- 10 四珍鱼圆 … (5)
- 11 扒蟹黄蜆头 … (5)
- 12 津门三味虾 … (5)
- 13 骨香 XO 酱桂鱼卷 … (6)
- 14 蕉风椰雨凤“迁巢” … (6)
- 15 凤凰吉品芷 … (6)
- 16 竹影龙凤配 … (7)
- 17 龙凤戏桃园 … (7)
- 18 五柳花枝 … (7)
- 19 柠汁香丝 … (8)
- 20 海味菊花茼蒿 … (8)
- 21 太极尊贵豆腐 … (8)
- 22 金鱼戏游鱼翅 … (9)
- 23 田园春色 … (9)
- 24 玉液飘香 … (9)
- 25 京都排骨 … (10)
- 26 冬盏燕液黄金翅 … (10)
- 27 熊猫馒头净烧肉排 … (10)
- 28 金钱鲍 … (11)
- 29 东方之宝 … (11)
- 30 南海明珠 … (11)
- 31 芦苇调珍 … (12)
- 32 珊瑚竹荪珍珠翅 … (12)
- 33 花园锦簇满狮城 … (12)

- 34 河海两鲜 … (13)
- 35 菱井情生 … (13)
- 36 鲜鲍拜龙虾 … (13)
- 37 白汁裙边 … (14)
- 38 一品莲花斋 … (14)
- 39 整虾二吃 … (14)
- 40 蟹鱼双味 … (15)
- 41 绿扬煮干丝 … (15)
- 42 海河双珍炒 … (15)
- 43 林禽玉蝶虾 … (16)
- 44 小龙寻窝 … (17)
- 45 珍珠驼掌 … (17)
- 46 碧绿银盏酿金翅 … (17)
- 47 寿康三补万福肉 … (18)
- 48 赛熊掌 … (19)
- 49 芙蓉管筴 … (19)
- 50 龙皇夜宴献宝盆 … (19)
- 51 盘龙牡丹虾 … (20)
- 52 彩蝶迎春 … (20)
- 53 明月千里寄相思 … (20)
- 54 蜜汁人参鸡条 … (21)

(二)冷盆(31种)

- 55 锦鸡 … (22)
- 56 花锦观鱼 … (22)
- 57 全家福 … (23)
- 58 孔雀喜迎宾 … (23)
- 59 古风彩美人 … (24)
- 60 花开富贵 … (24)
- 61 月夜虎啸 … (24)
- 62 松鹤延年画 … (25)
- 63 美猴王 … (25)
- 64 富贵金屋 … (26)
- 65 什锦平面冷盆 … (26)
- 66 孔雀开屏 … (27)
- 67 万紫千红 … (28)
- 68 双鹤起舞 … (28)
- 69 绝代双娇 … (28)
- 70 鸟语花香 … (29)

- 71 彩凤迎飞 … (29)
- 72 鸡啼唱晓 … (29)
- 73 凤城鱼滑 … (29)
- 74 夏荷 … (30)
- 75 鹤鹿同春 … (30)
- 76 玉器什锦古塔 … (30)
- 77 葵花满园 … (31)
- 78 龙皇御膳 … (31)
- 79 腾飞 … (32)
- 80 狮城之光 … (32)
- 81 雄鹰展翅 … (33)
- 82 百鸟朝凤 … (33)
- 83 凤凰镜盆 … (34)
- 84 海滨晨晓 … (34)
- 85 锦鸡争艳 … (34)

(三)点心(26种)

- 86 秋风焗栗子 … (35)
- 87 白玉梅香 … (35)
- 88 榴槿雪蛤会椰林 … (36)
- 89 南洋渔村 … (36)
- 90 龙须面 … (36)
- 91 莲蓉酥 … (37)
- 92 秋节点心盒 … (37)
- 93 鸿运酥 … (37)
- 94 荷塘蛙鸣 … (38)
- 95 金银八宝袋 … (38)
- 96 三丝眉毛酥 … (38)
- 97 你侬我侬 … (39)
- 98 蟹粉小笼 … (39)
- 99 酒葫芦 … (40)
- 100 鸡油蛋黄莲茸龙须饼
…………… (40)
- 101 寿比南山 … (40)
- 102 菠萝金丝卷 … (40)
- 103 枣泥香梨 … (40)
- 104 香菇素菜包 … (41)
- 105 烧仙草 … (41)
- 106 曲院风荷 … (41)

- 107 富贵叠来 (42)
108 墨鱼遨游 (42)
109 四季如意 (42)
110 五福临门 (42)
111 春蚕吐丝 (42)

(四)果蔬雕(25种)

- 112 鹤鹿寿同庆 (43)
113 金鱼戏水 (43)
114 西瓜灯 (44)
115 哪吒闹海 (45)
116 童子拜观音 (45)
117 百鸟朝凤 (46)
118 凤凰戏牡丹 (46)
119 交相辉映 (47)
120 喜迎丰果 (47)
121 万寿无疆 (47)
122 仙佛戏童 (47)
123 玉树万枝 (48)
124 湖光山色 (49)
125 渔翁 (49)
126 农村小白菜 (50)
127 双鱼吐珠 (50)
128 山鹰 (51)
129 万里雄风 (51)
130 天女散花 (52)
131 日本长尾鸡 (52)
132 心连心花上花 (52)
133 日本大相扑仪式 (53)
134 瑶池山榭景寄意马中情
..... (53)
135 渔翁得利 (54)
136 鸿福齐天 (54)

展台部分

(一)展台(2种)

- 137 京华食萃 (55)
138 加国风情画 (55)

(二)热菜(111种)

- 139 梦影蝴蝶 (56)
140 美味炸三吃 (56)
141 龙珠琵琶大鲍翅 (56)
142 孔雀虾蟹 (57)
143 整虾两吃 (57)
144 鲜莲龙眼鲍 (58)
145 烧烤乳猪 (58)
146 鼎炼八珍 (58)
147 神仙鸭 (59)
148 群鱼戏月 (59)
149 猛龙虾皇戏珠 (59)
150 宝塔柴把鸭子 (59)
151 荷花莲蓬 (59)
152 四季蟹粉 (59)
153 麒麟大虾 (60)
154 兰花蟹黄 (60)
155 钱江肉丝 (60)
156 菊花蟹斗 (60)
157 火夹鲩鱼 (60)
158 彩蝶嬉蔬菇 (60)
159 东坡肉 (61)
160 宝隆烤鸭 (61)
161 坛子肉 (61)
162 蟹酿橙 (61)
163 葱香鱼卷 (61)
164 出水芙蓉 (62)
165 葡汁焗响螺 (62)
166 海天一品锅 (62)
167 龙舟麒麟鲍 (62)
168 韭黄白玉米 (62)
169 叫化童子鸡 (63)
170 孔雀菜心 (63)
171 烤荷兰兔 (63)
172 蒲棒鱼 (64)
173 莲蓬豆腐 (64)
174 江南丝竹燕窝 (65)
175 凤龟相伴 (65)
176 龙须日月贝 (65)
177 葵花灼龙蹄 (65)

- 178 水晶肚片 (66)
179 芽姜龙须肉 (66)
180 彩蝶海鲜米 (67)
181 两仙竞美 (67)
182 百花酿蟹钳 (68)
183 荷花鲜奶 (68)
184 龟鹤千年 (69)
185 玉影红霞 (69)
186 京式烤鸭 (70)
187 鹌蚌相争 (70)
188 泉涌珍珠 (71)
189 紫茄冬酿 (71)
190 金鸡报晓 (72)
191 鸡火蟹汤 (72)
192 炆虎尾 (72)
193 花篮盛会 (73)
194 双龙相会 (73)
195 口袋豆腐 (73)
196 蟹粉豆腐 (74)
197 一龙二味 (74)
198 红焖金钱鳝 (75)
199 蟹粉豆腐 (75)
200 果蔬菜松 (76)
201 麒麟大鲍翅 (76)
202 沙律烟昌鱼 (76)
203 花篮鱼册 (77)
204 西式明炉腩利 (77)
205 千岛汁蟹钳 (77)
206 锦绣玉册盞 (78)
207 兰花蟹钳 (78)
208 干烧鳊鱼酿面 (79)
209 金龙凤尾虾 (79)
210 脆皮海龙王 (80)
211 凤凰香麻虾 (80)
212 海鲜豆腐饺 (80)
213 玻璃虾蟹卷 (81)
214 乌仔蛤蜊炖 (81)
215 满载而归 (81)
216 清蒸双色活鱼 (82)
217 菊花鲜鱿 (82)
218 石板牡丹鱼 (82)

219	煎烹瑶柱	(82)
220	双味虾仁	(82)
221	明珠皇翅	(82)
222	闹市花园	(83)
223	一网成禽	(83)
224	麒麟龙虾	(84)
225	锅贴千层酥	(84)
226	葫芦大吉翅	(84)
227	清汤鱼圆	(85)
228	蟹粉狮子头	(85)
229	千鹤拜寿鱼	(85)
230	水晶葡萄	(85)
231	镶丝鱼卷	(85)
232	锦绣龙虾	(86)
233	麒麟鲜鲍翅	(86)
234	蝙蝠白鳝	(87)
235	群鱼献鱿花	(87)
236	香糟甩水	(88)
237	虾子大乌参	(88)
238	乳腐方肉	(89)
239	双味石斑鱼	(89)
240	煮干丝	(90)
241	满载而归	(90)
242	炸芝麻鸡串	(91)
243	蟹黄排鱼翅	(91)
244	金钱鲍鱼	(92)
245	扣三丝	(92)
246	虾玉豆腐饺	(92)
247	翠珠雀舌	(92)
248	一帆风顺	(93)
249	花锦观鱼	(93)

(三)冷盆(25种)

250	孔雀冷盆六围碟	(94)
251	荷花立体冷盆	(94)
252	凤凰冷盆	(94)
253	如意敲鱼卷	(95)
254	鸟羽海蜇卷	(95)
255	顺风银耳环	(95)
256	相思嵌刀豆	(95)
257	长江风光	(96)
258	水晶鸡	(96)

259	孔雀开屏	(97)
260	锦绣河山	(97)
261	荤蔬拼	(98)
262	黛玉宠物	(98)
263	和合拾味	(98)
264	梅花冷盆	(99)
265	扇形拼盆	(99)
266	海鸥邀翔	(99)
267	花篮冷盆	(100)
268	百仔形蛋	(100)
269	太极什烩	(100)
270	群鸟起舞	(101)
271	玉兰迎春	(101)
272	双蝶采花	(101)
273	百鸟朝凤	(102)
274	硕果花篮	(102)

(四)点心(40种)

275	乐园	(103)
276	袖珍麻油嫩	(103)
277	脆麻花	(103)
278	麻球	(103)
279	丰收之秋	(104)
280	一品百子莲	(104)
281	硕果	(105)
282	金秋蟹酥	(105)
283	金腿小粽子	(105)
284	葫芦包	(105)
285	玉母蟠桃	(106)
286	净素月饼、各式酥点	(106)
287	富贵酥点	(107)
288	酥皮奶油鸡	(107)
289	一口莲蓉酥	(107)
290	荷花酥	(108)
291	虾肉龙虾酥	(108)
292	面塑——八仙过海	(109)
293	桂发祥麻花	(109)
294	群鹅戏水	(110)
295	枣泥孔雀酥	(110)
296	毛丰绿茵	(110)
297	雏凤还巢	(110)

298	金孔雀	(111)
299	精选美点	(111)
300	梅花百宝饭	(112)
301	五月玉兔	(112)
302	四色美点——虾饺	(112)
303	四色美点——口卷	(112)
304	四色美点——白兔饺	(112)
305	四色美点——蛋挞	(112)
306	桃李果丰	(113)
307	蝴蝶卷	(113)
308	果仁仙桃酥	(113)
309	雪球	(114)
310	一品水晶饺	(114)
311	蝶恋花	(114)
312	跳水鲤鱼包	(115)
313	雪山卧龙	(115)
314	群龙环球	(115)

(五)食品雕(20种)

315	海之奉献	(116)
316	南海明珠	(116)
317	水族世界	(117)
318	八仙过海	(117)
319	各式瓜雕	(118)
320	白鹤	(118)
321	富岳秋景	(119)
322	群鹤飞舞	(119)
323	南瓜雕	(120)
324	戏耍	(120)
325	双龙戏珠	(121)
326	希尔顿花园	(121)
327	雄鹰展翅	(122)
328	嫦娥下凡	(122)
329	西瓜盅	(123)
330	金鱼戏水	(123)
331	双鱼戏珠	(124)
332	百花争艳	(124)
333	冰雕——1	(125)
334	冰雕——2	(125)

世界中国烹饪联合会简介

世界中国烹饪联合会(英文名称:WORLD ASSOCIATION OF CHINESE CUISINE)总部设在北京。

联合会是由各个国家或地区从事中国烹饪文化、烹饪技艺研究与教育的厨师与饮食业经营管理者的社会团体联合组成的世界性的民间组织。

联合会的宗旨是:继承发扬中国烹饪文化和技艺,扩大中国烹饪在世界上的影响,提高中国餐饮和中国厨师在国际上的地位,推动中国烹饪在世界范围内的发展,密切国家和地区之间烹饪界的联系与合作,增进烹饪团体和饮食业同行之间的团结与友谊,为人类健康和丰富饮食文化,为促进世界和平事业做出贡献。

联合会的任务是:(一)收集整理和相互交流有关中国烹饪技术、文化等信息资料,编辑、出版发行中国烹饪技术影视录像资料和刊物。(二)举办和组织开展中国烹饪理论与文化的学术研讨活动,举办展览会。(三)组织世界性和区域性的中国烹饪技艺表演和比赛。(四)编辑中国烹饪教材,组织中餐厨师培训,支持和协助各国、各地区之间相互派遣进修生。(五)研究制订有关中国烹饪技术质量标准及厨师技术等级标准,建立世界性的中餐厨师等级考核制度。(六)支持和协助各会员单位间进行经济、技术、学术、人才和管理经验等方面的交流,开拓中国饮食市场,提高国际竞争能力。(七)开展体现本会宗旨的其它必要活动。

上海新亚集团简介

上海新亚集团是以宾馆、餐饮、服务业为主的综合性企业集团,由核心层、紧密层、松散层三部分组成,辐射面包括上海市饮食服务业,集团的管理机构由核心层——上海新亚(集团)股份有限公司承担。

上海新亚(集团)股份有限公司拥有新亚大酒店、新城饭店、东亚饭店等 37 家全资企业,扬子江大酒店、海合宾馆、建国宾馆、上海肯德基公司等 17 家中外合资企业以及百乐门大酒店、中亚饭店等 49 家国内联营企业,松散层企业中有梅龙镇酒家、上海老饭店、正章洗染店、中山宾馆等为数众多的名店、特色店。

公司立足上海,面向全国,一业为主,多元经营,和海外建立了广泛的联系和合作关系。

比赛部分

(一) 热菜(54种)



1 二龙争珠

制作者: 邝锦堂 加拿大安省华商餐馆会

主要原料: 龙虾、鲍鱼、烟汶鱼、芥兰、火腿、胡萝卜、香菇、黄瓜、蛋黄、番茄等

烹调方法: 蒸

得奖: 铜牌

2 蟹斗生鱼丝

制作者: 周元昌 中国上海市饮食业行业协会

主要原料: 生鱼肉、夜来香花、河蟹黄、蟹斗、白菜、西兰花、红樱桃、色油等

烹调方法: 滑炒

得奖: 金牌



3 凤凰大扒翅

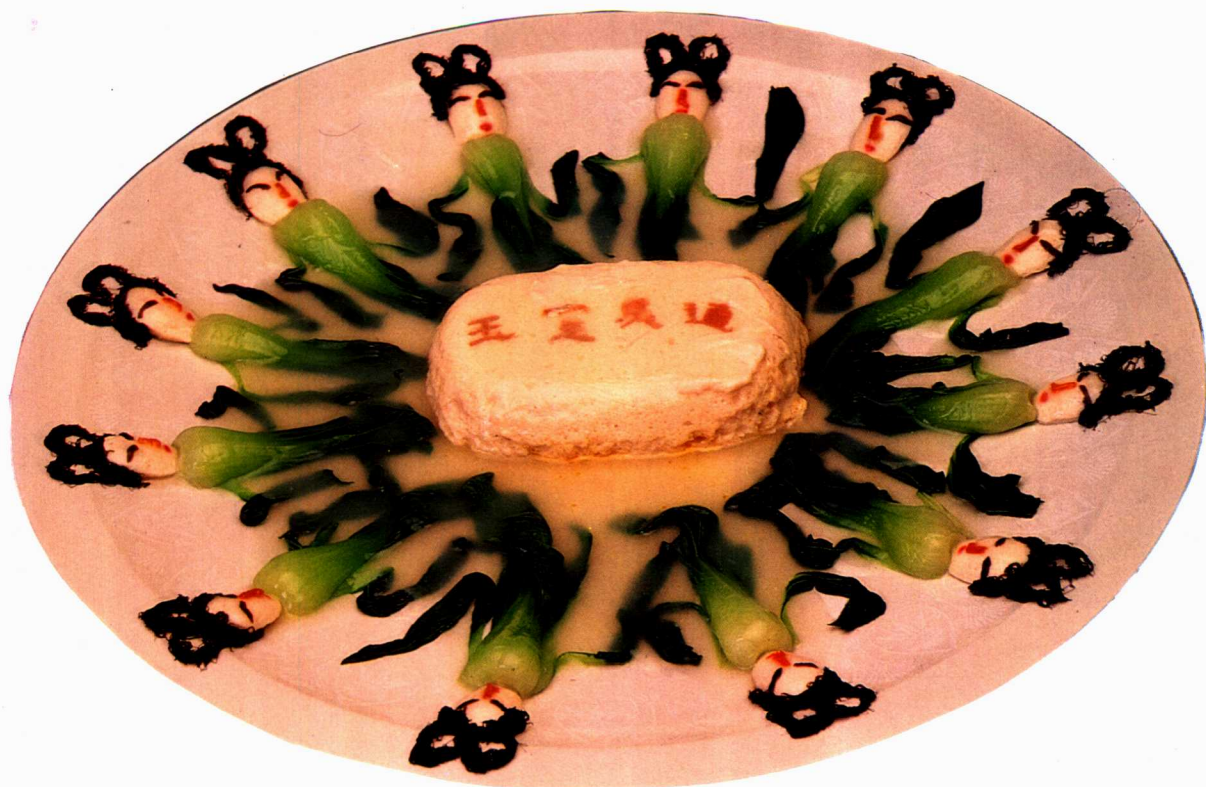
制作者: 宫本庄之 日本中国料理调理士会

主要原料: 排翅、冬菇、青菜、海参、鲍鱼、冬笋、胡萝卜、鹌鹑蛋、鸡脯肉、蘑菇、酱牛肉、绿豆芽、红椒等。

烹调方法: 扒

得奖: 银牌





4 珍鲍银花

制 作 者:王永亮 中国烹饪协会辽宁队

主要原料:紫鲍、墨鱼等

烹调方法:红烧、油爆

得 奖:银牌

5 鸿图展翅

制 作 者:林云辉 上海希尔顿酒店,(香港籍)

主要原料:鱼翅、竹荪、蟹黄、西兰花等

烹调方法:扒

得 奖:银牌

6 十二金钗护宝玉

制 作 者:戴黎明 美国大华府中餐业同业公会

主要原料:豆腐、虾仁、蟹肉、干贝、青菜、发菜、火腿等

烹调方法:将豆腐泥、虾茸混和包入干贝蟹肉,馅,
蒸熟后勾芡

得 奖:银牌



4



5



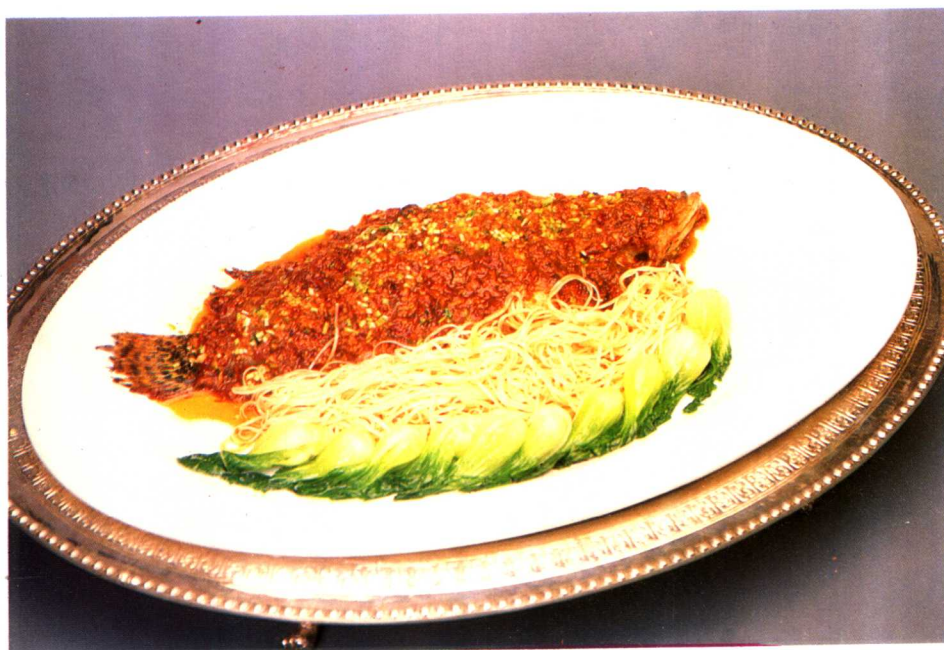
7 赤龙献花(鲜鲍大虾)

制 作 者:夏焕斌 中国烹饪协会辽宁队

主要原料:大虾鲜鲍

烹调方法:烧爆

得 奖:金牌



8 富贵鱼镶面

制 作 者:包国京 中国上海市饮食业
行业协会

主要原料:鳎鱼、龙须面、菜心等

烹调方法:干烧

得 奖:银牌



9 鹤蚌相争

制 作 者:尹顺章 中国烹饪协会山东队

主要原料:鲜鲍、鹌鹑

烹调方法:扒、油淋

得 奖:金牌

10 四珍鱼圆

制 作 者:茅尧雄 中国烹饪协会浙江队

主要原料:鱼茸、干贝、鲍鱼、猪油等

烹调方法:鱼茸、酿入四珍原料采用余的
方法成熟

得 奖:银牌



11 扒蟹黄蜆头

制 作 者:董晓波 天津饮食业行业
联合会

主要原料:蜆头、蟹黄、菜心等

烹调方法:扒

得 奖:金牌



12 津门三味虾

制 作 者:商瀛、天津饮食业行业联合会

主要原料:大虾

烹调方法:滑炒、红烧

得 奖:金牌





13 骨香 xo 酱桂鱼卷

制 作 者:FRANK 上海希尔顿酒店
(德国籍)

主要原料:鲜桂鱼、云腿、北菇、冬笋等

烹调方法:烹

得 奖:银牌



15 凤凰吉品芷

制 作 者:助屋友词 日本中国调理士会

主要原料:散翅、鹅肝、鸡皮猪网油、芥菜、

虾茸、蟹肉、蛋清、山药、萝卜、

胡萝卜

烹调方法:蒸

得 奖:银牌

14 蕉风椰雨凤“迁巢”

制 作 者:黄生强 新加坡酒楼商公会

主要原料:鸡、椰子、葱、蒜、辣椒、香菜、咖喱粉、

白芝麻和多种瓜蔬等。

烹调方法:煮

得 奖:银牌



16 竹影龙凤配

制 作 者:何广义 加拿大安省华商餐馆会

主要原料:竹荪、大虾、鸡、西兰花等

烹调方法:蒸

得 奖:银牌



17 龙凤戏桃园

制 作 者:邝卫雄 新加坡酒楼餐馆业公会

主要原料:龙虾、鱼翅、鸡皮、八宝糯米饭、核桃等

烹调方法:焗、炸

得 奖:银牌



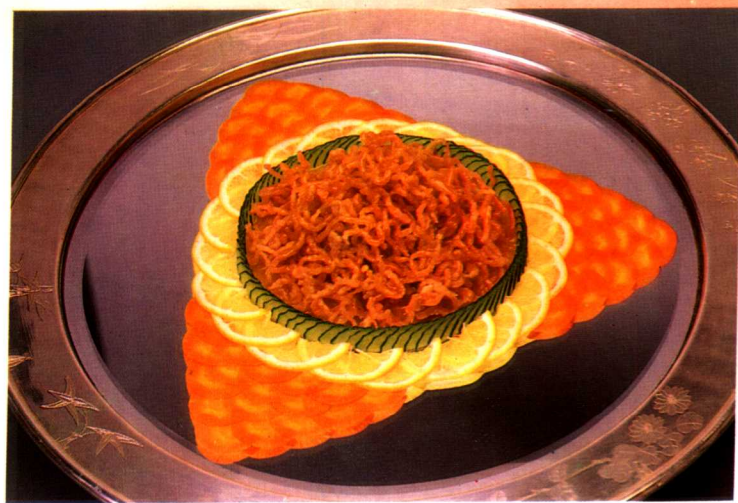
18 五柳花枝

制 作 者:林登春 中国台北市餐饮学会高雄队

主要原料:墨鱼、香菇、黄瓜、洋葱、胡萝卜等

烹调方法:爆

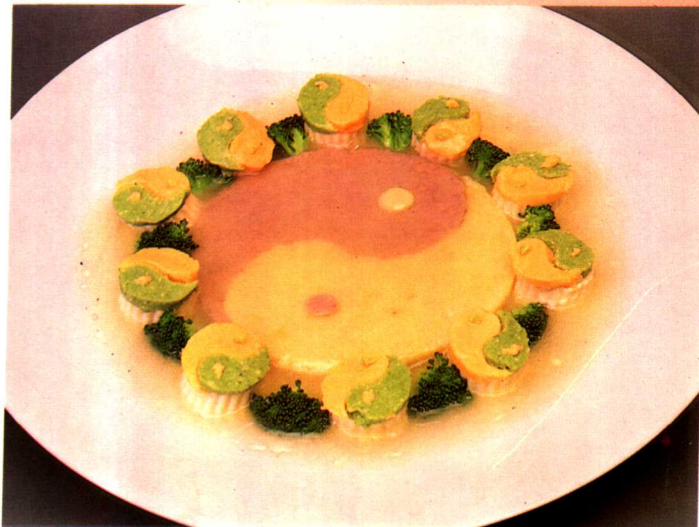
得 奖:铜牌



19



20



21

19 柠汁香丝

制 作 者:童纯忠 中国上海市饮食业行业协会

主要原料:猪腿肉、柠檬、胡萝卜、黄瓜等

烹调方法:烹

得 奖:银牌

20 海味菊花茼蒿

制 作 者:东一建 日本中国料理调理士会

主要原料:蟹肉、鲜贝、蛋黄皮、西洋葱、猪肥膘、茼蒿等

烹调方法:蒸

得 奖:银牌

21 太极尊贵豆腐

制 作 者:郑衍基 中国台北市餐饮学会台北队

主要原料:芋头、胡萝卜、马铃薯、豆腐、西兰花等

烹调方法:蒸

得 奖:铜牌