



中国食文化丛书

Food Cultural Books of China

中国迷宗菜

主编：张仁庆



农村读物出版社

责任编辑：李家玉

摄影：张仁庆 钱 辛

封面设计：胡金刚

无宗无派新奇怪



独树一帜迷宗菜

ISBN 7-5048-3767-9



9 787504 837677 >

ISBN 7-5048-3767-9/TS·185

定价：29.00 元



【中国食文化丛书】

中国迷宗

菜

主编：张仁庆

农村读物出版社

北京教育学院图书资料中心



0000156767

43705

图书在版编目 (CIP) 数据

中国迷宗菜 / 张仁庆主编. — 北京: 农村读物出版社, 2002.3

(中国食文化丛书)

ISBN 7-5048-3767-9

I. 中... II. 张... III. 菜—中国
IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 009640 号

出 版 人	沈镇昭
责任编辑	李家玉
出 版	农村读物出版社(北京市朝阳区农展馆北路 2 号 100026)
发 行	新华书店北京发行所
印 刷	北京科技印刷厂印刷
开 本	889mm × 1194mm 1/32
印 张	8
字 数	150 千
版 次	2002 年 5 月 第 1 版 2002 年 5 月北京第 1 次印刷
印 数	1~8 000 册
定 价	29.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)



刀下生辉，巧夺天功。图为冷拼食品雕刻比赛现场。



烹四海美味，献精湛厨艺，图为热菜比赛现场。



【 前 言 】

2002年1月18日—21日在北京举行了“奇山杯全国迷宗菜交流比赛研讨会”，在各方面的大力支持下获得了圆满成功。报名参赛的来自全国二十一个省市自治区，近百名厨师参加了大会。本次比赛研讨会旨在推广新菜，发现新人。并不断提高厨师的素质，尽快适应我国加入（WTO）后，在餐饮业出现的新情况、新课题。为早日与国际接轨奠定坚实的基础。

为了便于各地厨师的交流，互相学习，取长补短，推陈出新，我们特编纂《中国迷宗菜》一书以飨读者。此书共分四编。第一编就是本次交流比赛的获奖作品集锦。第二编是寄来作品报名参加个人没到会的优秀作品选登，第三编是全国各地名厨烹制的迷宗菜，第四编是一些迷宗菜的制做方法，第五编是论文等。

“路漫漫其修远兮”，迷宗菜范围广，内容多，此书只是收集了2001年以来全国几次烹饪比赛活动的菜点以及全国名厨的投稿选登，而涉及到此内容的菜点还需我们去不断探索、整理、发掘，推陈出新。更希望广大厨师踊跃投稿和参与，为宏扬中国的烹饪事业，挖掘传统的饮食文化而共同努力。

养浩然正气，极天地大观。中国烹饪，任重道远，共同努力，前景无限。

张仁庆

二〇〇二年元月二十五日于北京

编委会名单

主 任：罗涵先 姜 习

副主任：张永年 李正权

编 委：（名次排列不分前后）

王仁兴	王树亨	王子辉	王书昌	王振宇
王致福	尹振凯	尹桂茂	孙应武	孙晓春
孙汉文	史瑞彩	田润福	冯大彪	冯宏来
邢振龄	齐 欣	齐向前	刘 克	刘凤凯
刘彤宇	刘恩海	刘维山	刘尊哲	刘笑吟
朱 刚	朱秉中	朱国儒	李 刚	李世清
李正权	李志刚	李士靖	陈 新	陈光新
陈 佩	汪 荣	何 磊	杨春生	何之绂
杨德才	杨张猷	杨厚荫	吴万里	沈思明
肖玉斌	张 勇	张志广	张仁庆	张云甫
张永年	吴正格	张旭辉	张九莲	张 目
杜长友	罗涵先	卓玉水	韩 明	林承步
赵庆华	赵济清	姜 习	胡德荣	陶庆军
郭献瑞	郭文彬	郭小林	倪舜心	高继民
贾立民	侯瑞轩	侯荣风	栾宝谦	陶家风
康 辉	梁向中	梁宗达	黄子云	黄国强
黄泽忠	黄振华	温 南	强木根	谢 添
董丽荣	傅必聪	（台湾）	解崇正	熊四智

薛慧林	赖春福 (台湾)	许堂仁 (台湾)
姜 仲	戴 宁	邱庞同
孙玉成	李长茂	李石琮
张渭林	梁诚威 (香港)	金一珠
林正秋	高炳义	蒋展能
曹进堂	黄正雄 (台湾)	陈沧海
蔡金川 (台湾)	方天池	李淑娟
李荣玉	刘 红	崔 韬
王成珍	徐宝林	李振荣
刘志海	苏忠高	朱 民
刘兴伟	沈关忠	韩吉光
王晓辉	吴金德	崔鸿秋
陈新华		

策划、主编：张仁庆

中国食文化丛书编委会

二〇〇二年一月二十五日

编委会名单

(名次排列不分前后)

于振江	于德良	孔兆恩	尹 凤
尹福云	牛铁柱	王兴琦	王真山
王罗生	王宏腊	王龙进	王义平
田英凡	刘志海	刘志勇	刘成军
刘玉文	刘长荣	孙悦芝	孙晓春
孙立华	孙 忠	孙凤歌	吕光海
吕宏伟	许堂仁 (台湾)	牟洪良	
韩 明	张仁庆	张涤非	张帅林
张久生	张和平	张韶云	李志刚
李铁军	李家津	李明启	李志宏
李金秀	陈万和	陈德平	陈启辉
陈跃进	吴宝河	吴承佳	武禄山
宋明生	沈赞峰	邵伟功	邹德昌
赵庆华	金 英	金宏图	罗书铭
罗新安	郑青亮	杨志伟	杨建梁
杨锁记	姜 忠	姜春伟	姜玉琢

姜国华	侯新敏	栾宝谦	郭祖祥
郭志新	涂德高	高名前	高速建
黄良才	黄保国	崔鸿秋	曹壁江
董晓明	董国斌	韩吉光	曾庆富
彭文明	傅必聪	(台湾)	褚历强
廖清池	(台湾)	潘胜林	樊卫领
戴书经	张亚芹	张广民	冯起荣
顾思权	张帅平	王志峰	孙永林
韦艳祥	解磊	陈永福	刘世清
任晓全	闫革	马乃臣	单秀杰
周殿钧	卢军	刘国江	孙炜波
陈彦明	王学明	孙振斋	陆庆才
王海东	吕刚	孟胜利	李向杰
鞠锦堂	鞠福荣	赵金贵	李庆丰
林道林	王忠峰	李守和	张吉
王丁	吴兵	胡长玉	裴长海
牟明亮	桑大明	赵军红	郭庆杰
王宏宇	王宏亮	孙德伟	程树洁
李峰	张永君	张帅林	刘文海
李文海	姜海成	陈晓峰	高志刚
郝庆鸣	刘仁民	沈晓俊	廖振喜

参加本书编纂人员

张仁庆	赵庆华	张 心	赵 军	赵 领	王义平
张韶云	赵风忠	范建宁	孙德海	彭佩霞	凌愉珍
李学琪	王敬义	孔繁启	尹福荣	刘新利	尹兰梅
王建山	刘 佳	程 龙	于茉莉	曹玉军	曹 硕
卜龙刚	郭启夫	魏星华			

参加本书摄影人员

王建华	李方宇	李正权	张 心	张仁庆	张星三
林裕超	钱 辛	曲 良	张志铭		

指导老师

技术顾问

于振江	于建民	王义均	王志坚	王树亭	王 美
王美萍	冯宏来	史瑞彩	孙汉文	邢振龄	刘金福
刘自华	李 刚	李志刚	李光远	张久生	张志广
肖永利	邵红卫	孟祥萍	陈品珍	林承步	郑秀生
赵鸿彬	胡光旭	郭文彬	栾宝谦	高 山	黄子云
谢亚雄	潘政龄	霍增海	白长纪	康 辉	康富有
董世国	陈玉亮	时广南	崔玉芬	赵树风	肖玉斌
商 瀛	孙立新	侯玉瑞			



本书主编：张仁庆先生和天津口维可总经理崔鸿秋先生



参加本书编辑的部分工作人员



民以食为天，厨师就是那天上的“神仙”，“神仙”下凡做饭，把幸福带给人间……

概述

现代派，新、奇、怪，五花八门迷宗菜。

一、何谓迷宗菜？其概念是：无宗、无派、无菜系，厨师自己发明创新的新菜点。

前几年有人问我：开什么风味菜的饭馆赚钱（生意好），答曰：全方的口味，通俗一点讲就是乱做，既川菜、鲁菜、淮扬菜、粤菜、西餐什么菜都有，什么菜系都做，这种饭馆准受欢迎。1995年我们在北京左安门外开办了这么一个餐厅，店名叫“东方饭庄”，结果生意很火爆。实践证明我的看法和观点的正确性，决策的准确性。

乱做不是胡做瞎做，而是随着季节的变化，视原料情况，本着营养、卫生、美观、新奇的原则，不受菜系限制，随心所欲地烹制菜肴，而烹制出的菜肴又从色、香、味、形、质、养、器诸方面检验，都挑不出毛病，并且符合中国消费者的口味，这类菜就是迷宗菜的雏形。随着时代的变迁，人们对餐饮的口味要求越来越高了。这对厨师也是一次考验。市场经济如逆水行舟，不进则退。别人进步了，掌握了新奇的技术，而你还停留在老一套口味上，其自身价值就受到一次冲击，因此，在新世纪、新时代的今天，我们编辑出版此书，对新型菜品也是一次展示、交流。

二、“三新一奇”的迷宗菜。

“三新”包括：原料新、技法新、品种新。“一奇”就是菜名奇。用新技法烹制出的迷宗菜名目繁多，例如：桑拿虾、克隆鸡、爆烤鸭子、铁板龙舟鱼等，都属于迷宗菜范畴。而九九艳阳天、蚂

蚁上树、火烧云山、二龙戏珠、盐烤虾串等又以新奇的命名满足消费者的心理。另外还有许多新奇的餐厅，新奇的面点，新奇的汤、羹、煲，均属于创新迷宗菜。此书因篇幅所限，征稿时间短，许多新奇的菜肴收集不全，还需进一步努力，继续编辑出版。

三、新人辈出，新菜不断

新世纪、新时代是新人辈出的时代，新人辈出。新人用新观念、新原料、新设备、新技法，创造出色彩各异的美味佳肴。新菜的出现，大大丰富了迷宗派的各式菜点。本书所介绍的260例迷宗菜点，多数出自40岁以下青年厨师之手。我们在1994年11月与国内贸易部、团中央，中国社会文化交流协会等单位合作，联合举办了一次全国青年冷拼大奖赛。当时的成果就十分惊人，参赛的选手最少的17岁，最大的年龄28岁，平均年龄23岁，而制做出的菜肴水平，远远超过许多从艺多年的老厨师。这就是中国烹饪的动力，这就是中国餐饮业的希望。

四、创新菜的禁忌

什么游戏都有一定的规则。超出规则范围，不受任何约束就是胡来——犯规，餐饮业也不例外。创新菜应在营养、卫生、美味的前题下，遵循中国的特色，中国民俗，饮食文化等风俗习惯，文明规范地运作。例如：前几年在一座大城市的街头挂出“人肉火锅”的招牌，结果招惹了是非，公安局的人来了，工商局的人来了，市政府的领导来了，老百姓不干了，在光天化日之下卖“人肉火锅”，能不捅漏子吗？究其原因，就是厨师在胡来。他们把医院妇产科产妇生小孩的胎盘用高价买回来，供人涮食，闹出一场风波。这种教训是深刻的。有的饭店老板为了追求利润，不择手段，唆使厨师往菜肴里加毒品，利用各种能致人上瘾的可卡因、咖啡因、海洛因、春药等来引诱顾客上当。实际上这是一种犯罪行为。青年厨师万万不可上当！再则是以国家保护动物、保护植物为原料，利用人们的猎奇心理创做菜肴，这种做法同样不可取。而有些人在原料上做文章，例如：劳板鱼，也称劳子鱼，有人改称其为“老板鱼”，深水中的花皮鱼，有人称它为小姐鱼。把“小姐”

和“老板”烹制了并一起上桌，能满足一些大款老板的消费心理，助长猎奇心理，但是，如果从中国的传统理念和社会文明观念看，是不可取的。还有一忌是以人物形象做菜。宫廷菜点中有道菜叫“红娘自配”，是把一个面塑的美女放到盘子边，那时可以，现在就不可取了，人，不能吃人。

菜名要文雅，蕴含丰富别致，一些粗谷，低级的就不可取了。如“土匪鸭子”、“流氓鸡”、“猪不闻”、“驴不理”等菜名就应该弃之不用。

有些专业技术创新内容的文章放到本书的彩色图片之后，读者可以借鉴，从中学到知识。为了适应时代快捷的特点，该书具图文并茂的时尚，采用点评的方式，将每道菜，以简练的语言点评。对一些制做难度较大的菜肴，将制做说明附于书的后半部读者可以查阅。

路漫漫其修远兮，吾将上下求索，艺无止境，创新更无止境，欢迎广大读者赐稿，再丰富饮食文化，为出版更精美的精品图书而共同努力。

作 者

二〇〇二年一月二十五日





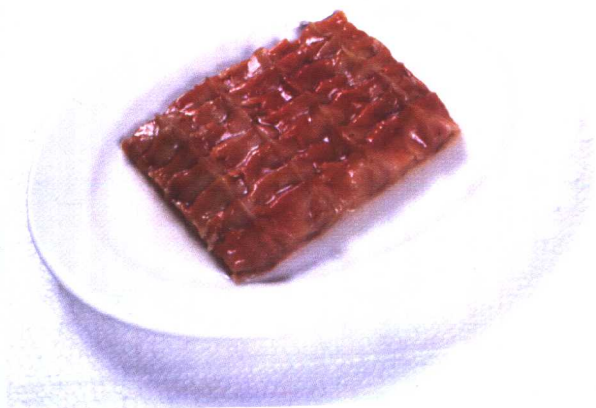
北京健美水产经营部 为研讨会提供部分原料



大 虾



夏威夷贝，
又称日月贝



红蝴蝶贝

瑶柱，又称干贝

