

100位 中国烹饪大师 燕鲍翅参菜典

作品集锦

中国烹饪协会名厨专业委员会
组织编写

中国饮食文化博大精深，源远流长。中国烹饪大师是传承和创新中国烹饪技艺的翘楚。本书汇聚100位顶级中国烹饪大师毕生精华，向您展示华夏饮食的精湛技术。丛书包括淡水鱼菜典、海水鱼菜典、虾蟹菜典、贝类菜典、果蔬菜典、菌豆菜典、禽蛋菜典、猪肉菜典、牛羊兔菜典、燕鲍翅参菜典、珍奇原料菜典和主食菜典等共计12册。



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

中国饮食文化博大精深，源远流长。中国烹饪大师是传承和创新中国烹饪技艺的翘楚。本丛书汇聚100位顶级中国烹饪大师毕生精华，向您展示华夏饮食的精湛技术。丛书包括淡水鱼菜典、海水鱼菜典、虾蟹菜典、贝类菜典、果蔬菜典、菌豆菜典、禽蛋菜典、猪肉菜典、牛羊兔菜典、燕鲍翅参菜典、珍奇原料菜典和雕刻拼盘菜典等共计12册。

100位 中国烹饪大师作品集锦

燕鲍翅参菜典

中国烹饪协会名厨专业委员会 组织编写



图书在版编目(CIP)数据

100位中国烹饪大师作品集锦——燕鲍翅参菜典 / 中国烹饪协会名厨专业委员会编.
—青岛: 青岛出版社, 2012.2

ISBN 978-7-5436-7993-1

I. ①1… II. ①中… III. ①菜谱 IV. ①TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第010445号



100位中国烹饪大师作品集锦——燕鲍翅参菜典

- 书 名 100位中国烹饪大师作品集锦——燕鲍翅参菜典
组织编写 中国烹饪协会名厨专业委员会
总 主 编 杨 柳
执行主编 高炳义
出版发行 青岛出版社
社 址 青岛市海尔路182号(266061)
本社网址 <http://www.qdpub.com>
邮购电话 13335059110 0532-85814750(传真) 0532-68068026
策划组稿 张化新
责任编辑 贺 林 宋来鹏
装帧设计 赵艳新
封面设计 毕晓郁
摄 影 高玉德
制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司
印 刷 荣成三星印刷有限公司
出版日期 2013年5月第1版 2013年5月第1次印刷
开 本 16开(720毫米×950毫米)
印 张 25
书 号 ISBN 978-7-5436-7993-1
定 价 48.00 元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

青岛版图书售后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068629

本书建议陈列类别: 美食类 生活类



1 燕窝

18	木瓜炖血燕	顾克敏
19	五味燕窝	葛贤萼
19	椰浆杏汁燕	董振祥
20	冰糖燕窝	单玉川
20	木瓜酸奶燕菜	崔伯成
21	鸡汤氽血燕	罗世伟
22	高汤血燕白玉菜	李振荣
23	四味血燕	李振荣
24	御鼎鸳鸯燕	李启贵
25	鸳鸯官燕	居长龙
25	燕菜莼菜冻	居长龙
26	红烧官燕	黄振华
27	桂花圆肉冰糖燕窝	王海东
28	浓汁太极鸳鸯燕	王海东
29	泉水三汁炖血燕	王海东
30	竹韵豆燕	王海东
31	血燕鱼豆腐	唐泽铨
32	白云雪芥龙官燕	宋其远
33	木瓜燕窝	石万荣
34	私房炖血燕	叶卓坚
34	金箔玉如意	叶卓坚
35	红烧燕窝	姚国兴
35	鸡汤血燕	徐步荣

36	枣汁官燕	徐步荣
36	鸡汁炖官燕	熊均苗
37	燕菜扒鱼翅	徐步荣
38	雪梨炖血燕	熊均苗
38	蟹粉炒官燕	熊均苗
39	木瓜炖官燕	熊均苗
40	水蜜桃鸳鸯燕	熊均苗
41	松虫鸡汁竹燕	熊均苗
42	橙酿燕窝	吴协平
42	枣汁炖血燕	邬小平
43	一品燕窝	王义均
44	豌豆燕窝	朱国儒
44	燕窝酒酿圆子	周元昌
45	蜜汁葫芦燕窝	周元昌
46	冰花炖血燕	章乃华
47	木瓜双燕	张志先
47	绣球燕翅	张志先
48	血燕菜娃	张金春
48	清汤燕菜	张长义
49	雪蛤红燕	张长义
50	飞燕迎春	潘晓林
50	五蔬燕菜	高炳义
51	菊花血燕	高炳义
52	上汤血燕	高峰
53	瓜蓉燕菜	李连群

54	金汁燕窝	张献民
54	清汤燕菜	赵继宗
55	清汤炖官燕	卢朝华
56	一品浓汤八珍官燕	郭经纬
57	翡翠雪梨燕	杨定初
57	木瓜官燕	薛泉生
59	香盏燕窝	唐 文
59	燕窝密瓜霜	唐 文
60	血燕银丝菊	薛泉生
61	金丝百合	唐 文
62	芙蓉红燕	吕长海
63	明月照白燕	吕长海
63	绣球燕菜	张志斌
64	海皇聚仙	韩吉光
64	红烧官燕	黄正晖
66	清汤兰花燕窝	屈 浩
67	一品官燕	史正良
68	飞龙燕窝	孙晓春
68	红烧血官燕	严惠琴
70	羊脂炖燕窝	余明社

2 鲍鱼

72	蟹斗扣鲍脯	顾克敏
73	龙井氽鲍鱼	董振祥
73	鲍鱼煮干丝	董振祥
74	芦笋扒鲍鱼	单玉川
75	鲍汁网鲍鱼	单玉川
76	红烧活澳鲍	崔伯成
77	双椒鲍鱼仔	陈 波

78	蚝皇原汁鲍	罗世伟
79	鲍鱼菜卷	栾瑞滨
79	蚝皇极品鲍	林友清
80	罐焖和牛鲍	李启贵
81	吉品鲍焗鸡	黄振华
82	金银鲍脯	黄振华
82	鲜茄珍珠鲍	黄振华
83	鲍鱼佛手鱼丸	王海东
84	仙桃冰灯和味鲍	王海东
85	鲍柳金针笋	唐泽铨
86	泡椒炒鲜鲍	唐泽铨
87	雪莲捞鲍	宋其远
87	糟香鲜鲍	任德峰
88	罗汉大虾鲍	石万荣
89	蚝皇鲍鱼	石万荣
90	鲍鱼捞面	庞 煜
91	南非干鲍	叶卓坚
92	鲍鱼扒小白菜	闫海泉
93	虾子鲍鱼	闫海泉
94	蚝皇鲜网鲍	徐步荣
95	咸几金钱鲍	熊均苗
96	潮式佛跳墙	肖文清
97	炆芦笋鲍	肖文清
98	玉珠鲍鱼	吴协平
99	庐山云雾功夫鲍	邹小平
100	碧绿金汁扒鲍鱼	邹小平
101	红烧紫鲍	王义均
102	碧绿原只吉品鲍	庄伟佳
103	鲍鱼炖土豆	朱国儒
103	鲍鱼烧松茸	朱国儒

104	鹿筋鲍鱼	朱国儒
105	翅汤珍菌澳鲍	周元昌
106	鹅腱焖鲍仔	周元昌
107	黑椒海皇鲍	周元昌
107	一品鲍鱼	张长义
108	炭火煨鲍鱼	章乃华
109	东坡肉煨大连鲍	章乃华
110	香糯冻鲍	章乃华
111	山娃戏海王	张金春
112	酥皮大鲍	童辉星
113	鲍鱼米线温州粉干	潘晓林
115	雪饺鲜鲍	高炳义
115	石锅全家福	高炳义
116	日式原鲍	高炳义
117	葵花鲍鱼	高炳义
118	鲜鲍拜龙虾	林波
119	芳香吐脯	林波
119	红烧南非鲍	赵仁良
121	蒜蓉烧鲍鱼	林波
121	鲍鱼仔烧肉	赵仁良
122	琵琶扒鲍脯	卢玉成
123	鲍汁南非鲍	李连群
123	冰花风味鲍鱼	张献民
125	锦鸡争艳	张献民
125	粉汁鲍鱼片	孟宪泽
126	浮水鲍鱼	孟宪泽
126	珍珠鲍鱼	赵继宗
127	明珠澳洲鲍鱼	卢永良
128	生爆蓑衣鲜鲍	卢永良
129	翡翠海鲜汤	卢朝华

130	茄舟酥皮鲍	卢朝华
131	富贵鲍参	赵继宗
132	金舌鲍鱼	王春山
132	上汤原壳鲍鱼	郭经纬
133	金菇鲍片	王春山
134	银丝鲍鱼	李培雨
135	群鲍拜母	郭经纬
136	兰花鲍鱼	杨定初
136	鸡汁透味鲍鱼	许菊云
137	鸡汁鲍肚	杨定初
138	吉祥寿桃鲍	颜景祥
139	浓汁四宝	颜景祥
139	鲜鲍烧白果	韩吉光
140	紫鲍鲜贝	戴书经
141	油爆灯笼鲍鱼	戴书经
142	老蚌怀珠	薛泉生
143	鲍鱼狮子头	唐文
144	鲍鱼扣肉	唐文
145	清蒸野生大鲍	韩吉光
147	生吃什锦海鲜	韩吉光
147	鲍鱼酥	欧阳仟来
149	蚝皇原汁鲍鱼	黄正晖
149	红烧鲍鱼	屈浩
150	鲍汁一品窝	李学深
151	椰盅佛跳墙	李学深
152	山盟海誓	孙晓春
152	天府全家福	史正良
154	木瓜鲜鲍盅	史正良
155	蓝花极品鲍	汪建国
156	蚝皇吉品鲍	严惠琴

3 鱼翅

- | | | | | | |
|-----|---------|-----|-----|--------|-----|
| 158 | 兰花鱼翅 | 窦义勇 | 181 | 冻鱼翅沙拉 | 叶卓坚 |
| 158 | 红花汁鱼翅 | 董振祥 | 183 | 私房金肘子 | 叶卓坚 |
| 159 | 通天鱼翅 | 单玉川 | 183 | 私房茶壶翅 | 叶卓坚 |
| 160 | 鲍汁鱼翅捞饭 | 单玉川 | 184 | 私房黄焖翅 | 叶卓坚 |
| 160 | 扒通天鱼翅 | 崔伯成 | 185 | 鱼翅鲍鱼汤饺 | 叶卓坚 |
| 161 | 御笔翅参 | 崔伯成 | 185 | 浓汤鱼翅 | 闫海泉 |
| 163 | 清汤四珍 | 崔伯成 | 187 | 一品佛跳墙 | 叶卓坚 |
| 163 | 荷包鱼翅 | 罗世伟 | 187 | 珧柱干捞翅 | 徐步荣 |
| 164 | 三丝鱼翅 | 程伟华 | 188 | 鱼翅奶汤鳊鱼 | 姚国兴 |
| 165 | 极品龙虎翅 | 罗世伟 | 189 | 鸡油扒鱼翅 | 闫海泉 |
| 166 | 万福排翅 | 吕敬来 | 190 | 珍珠蟹粉鱼翅 | 徐步荣 |
| 167 | 剁椒鱼翅 | 林友清 | 191 | 黄焖大鲍翅 | 徐步荣 |
| 168 | 官府上汤氽什锦 | 李启贵 | 191 | 三丝鱼翅 | 徐步荣 |
| 169 | 官府一品蟹黄翅 | 李启贵 | 192 | 红烧大鲍翅 | 徐步荣 |
| 170 | 金翅竹荪 | 居长龙 | 192 | 珧柱捞鱼翅 | 郭小平 |
| 171 | 鱼翅灯笼豆腐 | 居长龙 | 193 | 蟹粉炖鱼翅 | 熊均苗 |
| 172 | 鸡包鱼翅 | 居长龙 | 194 | 金汁烩钩翅 | 郭小平 |
| 172 | 果皇炖鱼翅 | 黄振华 | 195 | 砂锅通天鱼翅 | 王义均 |
| 173 | 金凤鲟龙翅 | 居长龙 | 196 | 扒鱼翅干贝 | 王义均 |
| 174 | 极品豪翅 | 王海东 | 197 | 迷你佛跳墙 | 庄伟佳 |
| 175 | 金汤烩鱼翅 | 黄振华 | 198 | 红烧金钩翅 | 庄伟佳 |
| 175 | 米香鱼翅 | 王海东 | 199 | 砂锅皇帝翅 | 朱国儒 |
| 176 | 豪翅马蹄莲 | 王海东 | 199 | 功夫翅菌香 | 朱国儒 |
| 177 | 金瓜佛跳墙 | 王海东 | 200 | 砂锅鹿筋翅 | 朱国儒 |
| 178 | 芙蓉鱼翅 | 陶连喜 | 200 | 橙香蟹粉三宝 | 周元昌 |
| 178 | 鸽蛋鱼翅 | 鹿煜 | 201 | 清汤鱼翅 | 朱国儒 |
| 179 | 粟花鱼翅 | 鹿煜 | 202 | 聚福一锅香 | 朱国儒 |
| 180 | 鱼翅拌面 | 鹿煜 | 203 | 竹荪酿蟹翅 | 周元昌 |
| | | | 205 | 马蹄莲鱼翅 | 周元昌 |
| | | | 205 | 黄焖鱼翅 | 张志先 |

206	酸辣鱼翅羹	赵长安	232	花菇扒鱼翅	苏传海
207	蟹黄扒鱼翅	章乃华	233	李鸿章杂烩	苏传海
208	吉祥四宝	章乃华	234	鱼翅冬瓜盅	李培雨
209	红烧鱼翅	章乃华	235	蟹黄鱼翅	李培雨
210	上汤鱼翅	张长义	236	胶东大排翅	郭经纬
211	蟹黄鱼翅	潘晓林	236	黄焖鱼翅	杨定初
213	金翅玉蝶	童辉星	237	鸡汁菜煲翅	杨定初
213	扒蟹黄鱼翅	高炳义	237	三珍鸡煲翅	杨定初
214	绣球鱼翅	高炳义	238	黄扒鱼翅	颜景祥
215	银花牡丹	林 波	239	香扇鱼翅	戴书经
216	兰花鱼翅	林 波	241	火龙芋香翅	唐 文
217	玉翅龙筋	高 峰	241	龙井鸽吞翅	唐 文
218	玉翅翠笔	高 峰	243	蟹圆乾隆翅	薛泉生
219	绣球鱼翅	王世杰	243	白扒鱼翅	吕长海
220	金汤鱼翅	赵仁良	244	萝卜丝鱼翅	薛文龙
220	童甲吞翅	卢玉成	245	佛手鱼翅	吕长海
221	白玉酿翅	李连群	246	挂绿蟹黄鱼翅	张志斌
221	锦绣鱼翅球	张献民	247	蟹黄扒金钩翅	韩吉光
223	红花汁灵菇鱼翅	张献民	249	彩球鸡汁百花翅	黄正晖
223	梅花蟹翅皇	张献民	249	黄汁鱼翅	李学深
224	扒鱼翅	孟宪泽	250	翡翠鱼翅卷	李学深
225	珧柱焖翅	孟宪泽	251	红烧大鲍翅	刘敬贤
225	龙皇竹荪翅	王春山	251	秘制干捞翅	刘敬贤
226	银芽拌翅丝	卢永良	252	浓汁鱼翅	屈 浩
227	清汤竹荪鱼翅	卢永良	252	冬瓜蟹黄鱼翅盏	屈 浩
228	竹荪翅炖母鸡	卢永良	254	虫草佛跳墙	屈 浩
229	干烧海虎翅	范民其	254	翠竹荷包翅	屈 浩
229	浓汁鸡汤翅	朱云显	255	谪仙神笔	史正良
230	干烧玉脊翅	卢朝华	257	泡菜鱼翅	史正良
231	蟹黄扒鱼翅	赵继宗	257	飞龙鱼翅	孙晓春

258	蟹黄鱼翅	汪建国
259	金顶大生翅	严惠琴
259	满坛香	余明社
261	蟹肉砂煲翅	严惠琴
261	鱼翅水晶饺	严惠琴
262	蟹黄大排翅	余明社
263	鱼翅灌汤饺	袁野
263	银翅玉吻	薛泉生
264	红烧鱼翅	初立健
265	黄焖鱼翅	初立健
266	清蒸海鲜八宝布袋鸡	初立健
267	佛跳墙	罗世伟
268	珧柱炖鱼翅川荪	任德峰
269	红炖鱼翅	肖文清
270	蟹肉鱼翅	肖文清

4 海参

272	董氏烧海参	董振祥
273	白果辽参	窦义勇
274	金米扣辽参	窦义勇
274	荷叶焗辽参	窦义勇
275	金葱扒辽参	单玉川
276	清汤菊花海参	崔伯成
277	清汤全家福	崔伯成
278	扒海参蹄筋	崔伯成
279	鲜鲍海参养生汤	崔伯成
280	砂锅蒜子海参	栾瑞滨
281	葱烧海参	吕敬来
282	全家福	吕敬来

283	砂锅辽参	林友清
284	五福海参	吕敬来
285	葱烧万寿参	李启贵
286	罐焖四宝	李启贵
287	五彩灌汤海参	宋其远
288	古法干锅四宝	李启贵
289	富贵辽参	李启贵
290	御品辽参	李启贵
291	虾子海参	居长龙
292	鹅肝酱爆海参	黄振华
293	葱烧辽参	王海东
294	东海烧辽参	王海东
295	金米鸡汁海参	王海东
296	海参黑豆花	唐泽铨
297	极品三鲜	宋其远
298	至尊玉皇草海参	宋其远
299	京葱辽参	邵澎波
300	温拌海什锦	邵澎波
301	双参夏草汤	邵澎波
302	沁州黄烩辽参	庞煜
303	新派晋南蒸盆	庞煜
304	游龙戏凤	姚国兴
305	一坛全家福	姚国兴
306	海参烩鹿肉	闫海泉
307	海参全家福	熊均苗
308	辽参扣白灵菇	徐步荣
309	红烧海参	熊均苗
310	珍珠海参	熊均苗
310	海参炖本鸡	熊均苗
311	脆皮海参	肖文清

312	乌龙卧雪	吴协平
312	海珍功夫汤	吴协平
313	鲍汁浸辽参	邬小平
314	鸡汁梅花参	邬小平
314	海参银丝羹	王海威
315	烧四宝	王义均
316	葱烧海参王	王义均
317	山东海参	王义均
318	山东菜	王义均
319	八珍烧海参	王海威
320	酥皮佛跳墙	王海威
321	原汁海鲜烧卖	王海威
322	海参蘸酱	王海威
322	虫草花炖海参	周文荣
323	八珍烧海参	王海威
324	壶中宝	周文荣
324	养生砂锅参	周元昌
325	海参烧鹿筋	朱国儒
326	金汤蟹黄刺参	周元昌
327	鹿茸虫草炖辽参	章乃华
328	京葱爆辽参	章乃华
329	私房温拌海参	章乃华
330	一品鲜	张志先
330	海参蘸酱	张金春
331	乌龙戏凤	张志先
332	高汤海参鱼髓	张金春
332	虾子梅花参	高炳义
333	富贵满堂	张长义
334	海参烧鲫鱼	张长义
335	扒虾子乌参	张长义

336	兰花海参	张长义
337	赤甲乌龙	童辉星
339	十八罗汉佛跳墙	童辉星
339	菜心拌三鲜	林 波
340	扒千层怀胎海参	高炳义
341	石榴灌汤包	高炳义
342	荷香海参	高炳义
343	报晓	林 波
344	海参沙拉	林 波
345	太极银杏活海参	林 波
346	银丝海参煲	林 波
346	串烤活海参	林 波
347	银针灯笼海参	林 波
347	国色天香	林 波
348	八仙过海	林 波
349	乌龙登云	高 峰
349	乌龙蟠桃	高 峰
350	珊瑚海参	赵仁良
351	葱烧辽参	李连群
352	极品海中鲜	丁福昌
352	蹄筋烧海参	丁福昌
353	金鱼戏海参	张献民
354	节瓜海珍皇	张献民
354	海参鱼金瓜盅	张献民
356	香菇辽参	孟宪泽



356	乌龙盘珠	孟宪泽
357	海参武昌鱼	卢永良
358	海参烧青鱼	卢永良
358	曲曲海参	朱云显
359	桃园三结义	赵继宗
360	哪吒闹海	赵继宗
361	蝴蝶斑马鳊鱼	王春山
362	拌海参	李培雨
362	鸡蓉海参	郭经纬
363	上汤双参墨鱼面	郭经纬
365	菜馆八珍满坛香	郭经纬
365	海参全家福	郭经纬
366	纸包三鲜	郭经纬
367	百花海参	杨定初
367	海参蘸酱	张汝才
368	鸡汁辽参	许菊云
369	百花辽参	许菊云
370	素包三鲜	颜景祥
370	山东海参	颜景祥
371	豉皇浇汁海参	颜景祥
372	养生海参汤	颜景祥
372	百味活海参	戴书经
373	水晶木瓜海参	戴书经
374	生拌活海参	戴书经
374	麻汁活海参	戴书经
375	活海参菜包	戴书经
375	冰海参蘸酱	戴书经
376	灯笼海参	戴书经
377	桃花乌龙	戴书经
378	白菜拌活海参	戴书经

378	荷叶小笼活海参蘸酱	戴书经
380	海味全家福	戴书经
381	韭菜炒活海参	戴书经
381	锦绣活海参	戴书经
382	酸辣活海参	戴书经
382	香葱烧活海参	戴书经
383	金环烧海参	戴书经
384	一品海参煲	戴书经
384	滋补海参煲	戴书经
385	海参捞饭	戴书经
385	海味三鲜	戴书经
386	吊锅浓汤海参	戴书经
387	鹿宝海参	唐文
388	醋熘海参	唐文
388	水煮活海参	韩吉光
389	梅花海参	张志斌
390	通天烧辽参	韩吉光
390	石锅三鲜	韩吉光
391	鹿筋烧海参	韩吉光
392	乌龙戏明珠	黄正晖
393	金盆海参鱼肚	李学深
394	葱烧刺参	欧阳仟来
394	白果海参	屈浩
395	乌龙拜寿	屈浩
395	招财进宝	孙晓春
396	木瓜辽参	史正良
397	泡菜参蟹	史正良
398	八仙过海	孙晓春
398	葱熘海参	汪建国
399	刺参烧蹄花	余明社

100位 中国烹饪大师 燕鲍翅参菜典

作品集锦

中国烹饪协会名厨专业委员会
组织编写

中国饮食文化博大精深，源远流长。中国烹饪大师是传承和创新中国烹饪技艺的翘楚。本书汇聚100位顶级中国烹饪大师毕生精华，向您展示华夏饮食的精湛技术。丛书包括淡水鱼菜典、海水鱼菜典、虾蟹菜典、贝类菜典、果蔬菜典、菌豆菜典、禽蛋菜典、猪肉菜典、牛羊兔菜典、燕鲍翅参菜典、珍奇原料菜典和主食菜典等共计12册。



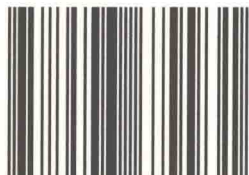
青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

100位中国烹饪大师作品集锦



ISBN 978-7-5436-7993-1



9 787543 679931 >

上架建议 **生活类** **美食类**

ISBN 978-7-5436-7993-1 定价: 48.00元

中国饮食文化博大精深，源远流长。中国烹饪大师是传承和创新中国烹饪技艺的翘楚。本丛书汇聚100位顶级中国烹饪大师毕生精华，向您展示华夏饮食的精湛技术。丛书包括淡水鱼菜典、海水鱼菜典、虾蟹菜典、贝类菜典、果蔬菜典、菌豆菜典、禽蛋菜典、猪肉菜典、牛羊兔菜典、燕鲍翅参菜典、珍奇原料菜典和雕刻拼盘菜典等共计12册。

100位 中国烹饪大师作品集锦

燕鲍翅参菜典

中国烹饪协会名厨专业委员会 组织编写



燃烹飽之火
燦餐飽星空
塑大師風采
撰粹粹人生

二〇〇六年十月
姜雪



爐火純青

祝賀中國烹飪大師
作品精粹出版

張世堯



二〇〇四年十月

《100位中国烹饪大师作品集锦》组委会

- 名誉主任 姜 习（世界中国烹饪联合会和中国烹饪协会名誉会长）
张世尧（世界中国烹饪联合会名誉会长和中国烹饪协会名誉会长）
- 主 任 苏秋成（中国烹饪协会会长）
- 副 主 任 杨 柳（中国烹饪协会常务副会长）
冯恩援（中国烹饪协会副会长兼秘书长）
高炳义（中国烹饪协会副会长）
- 委 员 史正良（中国烹饪协会顾问）
卢永良（中国烹饪协会副会长）
孙晓春（中国烹饪协会副会长）
贾传刚（中国烹饪协会名厨专业委员会常务副秘书长）

《100位中国烹饪大师作品集锦》编委会

- 总 主 编 杨 柳
- 主 审 高炳义
- 执行主编 高炳义
- 副 主 编 史正良 卢永良 孙晓春 许菊云 刘敬贤 贾传刚