

中國明星廚師 創新菜

中國新一代明星廚師閃亮登場
50名實力非凡、活力四射的
青年廚師，敞開心扉，
與你分享他們的「星」路歷程



《美食與美酒》雜誌社編著
萬里機構·飲食天地出版社出版



中國明星廚師



創新菜

《美食與美酒》雜誌社 編著

中國明星廚師創新菜

編著

《美食與美酒》雜誌社

編著團隊

主編 鍾寧

執行編輯 邢彬 王輝 付雷斌

出版協調 肖芳 邢彬

攝影 陳輝洲

責任編輯

祁思

策劃編輯

龍志丹

封面設計

王妙玲

版面製作

陸永波

出版者

萬里機構・飲食天地出版社

香港鯉魚涌英皇道1065號東達中心1305室

電話：2564 7511 傳真：2565 5539

網址：<http://www.wanlibk.com>

發行者

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號中華商務印刷大廈3字樓

電話：2150 2100 傳真：2407 3062

電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者

美雅印刷製本有限公司

出版日期

二〇一二年一月第一次印刷

版權所有・不准翻印

ISBN 978-962-14-4783-8

本書由中國輕工業出版社授權出版繁體字版



中國明星廚師
創新菜

《美食與美酒》雜誌社 編著

萬里機構·飲食天地出版社出版

中國明星廚師創新菜

編著

《美食與美酒》雜誌社

編著團隊

主編 鍾寧

執行編輯 邢彬 王輝 付雷斌

出版協調 肖芳 邢彬

攝影 陳輝洲

責任編輯

祁思

策劃編輯

龍志丹

封面設計

王妙玲

版面製作

陸永波

出版者

萬里機構・飲食天地出版社

香港鯉魚涌英皇道1065號東達中心1305室

電話：2564 7511 傳真：2565 5539

網址：<http://www.wanlibk.com>

發行者

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號中華商務印刷大廈3字樓

電話：2150 2100 傳真：2407 3062

電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者

美雅印刷製本有限公司

出版日期

二〇一二年一月第一次印刷

版權所有・不准翻印

ISBN 978-962-14-4783-8

本書由中國輕工業出版社授權出版繁體字版

關於“BEST 50 明星廚師大賽”

“BEST 50 明星廚師大賽”是中國《美食與美酒》雜誌社舉辦的一項有全國影響力的大型餐飲界和傳媒界盛事，具有很高的美譽度和權威性。區別於其他廚師大賽，“BEST 50 明星廚師大賽”旨在發掘和激勵新生代廚師，不斷創新、挑戰自我；旨在改變中國人千百年來“君子遠庖廚”的傳統觀念，為將烹飪作為職業生涯、有理想、有目標的廚師們創造更好的環境，搭建一個供他們展現技藝和才華的舞臺。

優質食材、餐飲高科技及明星廚師三個重要因素的融合也是大賽的又一亮點。

大賽通過嚴謹、專業與精彩、新穎的競賽考評過程，將那些激情無限、創意無窮、能代表中國現代廚藝水平，以及具有獨特個人魅力的廚師選拔出來，將他們的才華和創造力展現給大眾與社會，對他們在後廚的辛勤努力予以肯定，把他們從默默無聞的幕後英雄打造成萬眾矚目的明星級人物，以激勵更多對美食和烹飪感興趣的有志之士加入廚師的行列，為中國餐飲業提供源源不斷的新生力量。

作為中國最具創新精神和專業性的廚師評選比賽，本次大賽有陣容強大的名廚顧問團，包括鄧志強、董順翔、董振祥、梁子庚、歐陽慶龍、屈浩、趙仁良、周宏斌（以拼音首字母為序）等，他們都是中國廚師界泰山北斗級別的人物，在各場城市賽中見證中國明星廚師的誕生。

是項大賽還邀請知名美食家、媒體高層、社會名流、企業高層、影視紅星加入評判團，雲集各個城市分站賽，確保了大賽的公正性、權威性和娛樂性。

★重量級評判團



沈宏非 食評家



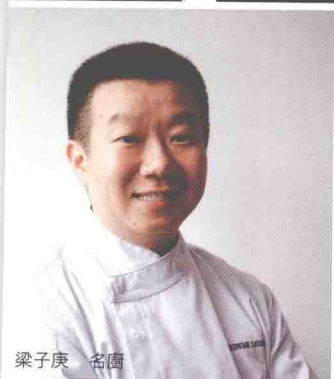
戴妍 名廚



吳正良 名廚



歐陽慶龍 名廚



梁子庚 名廚



趙仁泉 名廚



董順翔 名廚



屈浩 名廚



周宏斌 名廚



張正雄 名廚



韓少利 名廚



林依倫 著名主持人



陳數 名影視藝人



趙胤胤 世界級鋼琴家



文怡 知名美食博主



爰俏 著名美食專欄作家



莫放 蘇州名士



施正東 收藏家、國家一級美術師



查傳個 香港食評家



陳剛 中糧食品營銷有限公司總經理

明星廚師

只有走進後廚，才能深入探索到菜餚與製作者之間的親密關係。

雜誌創刊6年以來，一直試圖讓萬千食客瞭解到美妙菜品背後的創造者——廚師的力量。我們的編輯、記者在廣泛接觸世界一流廚界明星之時，為之動容的不僅僅是名廚們精湛的烹飪技藝、嚴苛的自我要求，還有他們自如表達自我理念、懂得自我推銷的技巧。

好廚師也是明星，這一點在全球餐飲界已是共識。

在其他國家，我們都看到了類似的偶像。每次頂級名廚的現身，山呼海嘯般的歡呼、媒體們的蜂擁而上，以及名廚們侃侃而談，講述自己對菜品、廚房、餐廳的理解，舉手投足之間，他們散發出來的氣度，真的與明星毫無二致。

我們對中國新生代廚師的水平、熱情、才學有信心。於是，我們也在想，如何能夠展示出中國新一代廚師的力量與魅力？

2010年，《美食與美酒》拉開了中國第一屆“BEST 50 明星廚師大賽”的帷幕，在中國，首次把“明星”與“廚師”這兩個關鍵詞放在一起，是我們的一次全新嘗試。這一年，我們歷時8個月，在全國4個大城市舉辦了賽事。我們舉辦這個比賽，其實是想等着看，更多未被我們發現的精彩出現。

如今，中國廚師已經與舊時代的廚師有了明顯的區別。我們不否定過去年少離家、拜師入行，從此師徒相惜、父子相稱、口傳心授的傳統行當魅力。現在，更多進入廚師這個行業的年輕人，不再是迫於生計，而是出於熱愛。

越來越多的年輕人，因為喜愛廚房、熱愛烹飪，選擇出國，去全球一流的烹飪學院學習，深知遊歷、更多的學習才是成為一名優秀廚師的基準。當這些年輕人擁有一個機會，可以在鏡頭前、一流的中餐名廚的面前侃侃而談，由衷地表達自己對菜品、對烹飪的理解時，我們便深深地覺得，中國數千年的烹飪文化得到了更好的弘揚與延續。

這些平時躲在廚房裏的年輕人，和那些“想唱就唱”的快男快女們一樣，年輕、漂亮、朝氣蓬勃、熱愛表現，不少人在這個行業裏精研多年，知識面之廣闊、有趣，也超越了我們的想像。我們的比賽通知一經發出，報名參賽的選手之多、水平之高，遠遠超出了我們的預期。而高水準的比賽成果也令我們欣喜萬分，每一站，都誕生了精彩紛呈的故事。

我們在每一站都遇到過克服種種不便，堅持到場比賽的年輕師傅，而他們在比賽當中的全神貫注、獲獎之後留下的激動淚水，也成為我們本次比賽的意義所在。

“打造中國的明星廚師”被我們看作是雜誌使命之一。比賽不是目的，給予中國的年輕廚師一次展示自我才華的機會、提升廚師行業的整體知名度、關注度，才是我們的真正目的。

在那8個月裏，無數富有激情、心懷夢想、才華橫溢的廚師們，用自己的實力和熱情，為中國餐飲業的未來展現了無限的可能性，比賽成果彙集成這本《中國明星廚師創新菜》正是協同這些年輕、充滿激情的明星廚師一起為明天畫上更絢爛的色彩。

《美食與美酒》出版人

鍾宇



北京賽區余偉森從林依輪手中接過金色通行證



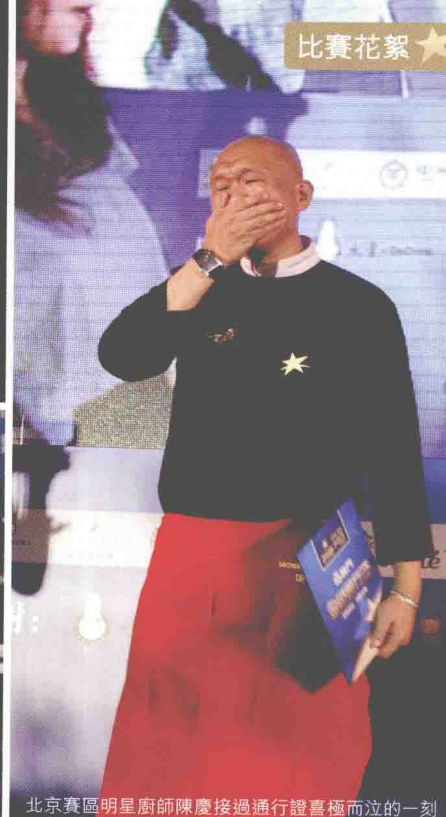
上海賽區明星廚師蘇魏青



杭州賽區明星廚師屈桂明



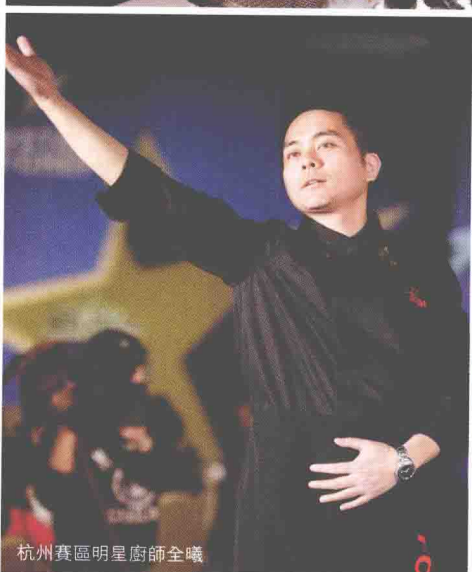
杭州賽區林魏在比賽現場



北京賽區明星廚師陳慶接過通行證喜極而泣的一刻



北京賽區徐勃



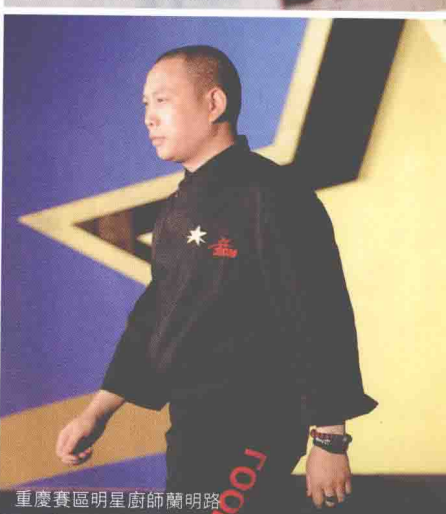
杭州賽區明星廚師全曦



北京賽區參賽選手余偉森在啟動儀式上展示烹飪技巧



北京賽區付洋為菜品做最後的裝飾



重慶賽區明星廚師蘭明路

目

錄

3 • 關於“BEST 50 明星廚師大賽”

5 • 序

北京賽區

14 • 徐 勃 · 花雕芙蓉蒸阿拉斯加帝王蟹配麻辣冰激凌
大董公司技術進步部經理

16 • 李 鋼 · 蜜汁鵝肝配熱情果沙拉
大董公司總廚師長

18 • 李 可 · 五香櫻桃銀鱈魚
北京鮑魚王品鮮堂、北京國測酒店總經理兼技術總監

20 • 張宗強 · 五彩濃湯煮鮮鮑
王府半島酒店凰庭副廚師長

22 • 余梅勝 · 本味雪鹽爽牛舌
Wish 梧桐美食創意總監

24 • 高新宇 · 脆皮三文魚配番茄啤酒佐沙茶醬及芥末魚子
大董公司行政總廚

26 • 朱 保 · 紹酒銀鼠余鰻魚配玉環麵羹
蘇浙匯行政副總廚

28 • 趙 斌 · 禪茶之味
三摩地素食行政總廚

30 • 陳 慶 · 竹鹽荷香梅乾菜焗兩頭烏
孔乙己尚宴出品總廚

32 • 梅治國 · 巴楚菌冰火三重奏
茉莉中餐廚師長

34 • 周凱芳 · 群英京城油燜蝦
北京香格里拉飯店香宮中餐行政總廚

36 • 余偉森 · 香茅大響螺
百味莊源總廚、總經理

38 • 李鐵全 · 珍菌瓜環水晶蝦
中糧集團忠良書院中餐副廚師長

40 • 付 洋 · 可可香檳蓮藕排骨拼中式烤澳洲小羊排
有環閣餐廳總經理兼行政總廚

42 • 郝文杰 · 貴妃燈籠蝦
皇家驛棧行政總廚

上海賽區

- 46 • 何 斌 · 羊湯紙片魚
上海天虹國際海虹賓館行政總廚兼技術總監
- 48 • 鄧志強 · 豉汁芥蘭牛肉粒
上海半島酒店中餐行政總廚
- 50 • 潘忠明 · 筍韻
杭州桂語山房廚師長
- 52 • 于程欣 · 瑞雪藏金龍
上海浦西洲際大酒店宴會廚師長
- 54 • 王海東 · 良溪脆鱈
無錫市寶界工商會會所管理公司行政總廚
- 56 • 吳欣豪 · 桃凝雪蛤
上海國際會議中心東方濱江大酒店廚房主管
- 58 • 包科峰 · 野米官燕
江蘇海中天餐飲管理有限公司行政總廚
- 60 • 林 鋒 · 蟹香桃油澳洲帶子
上海廊亦坊餐飲有限公司廚師長
- 62 • 周家韻 · 紅薑汁浸黑菌七星鱉
上海臨港豪生國際酒店中餐總廚
- 64 • 李偉民 · 金絲蟹粉鱈魚卷
上海柏悅酒店宴會廚師長
- 66 • 李萬洪 · 生炆蘿蔔燻配黑豬肉
江蘇天水雅居國貿酒店行政總廚
- 68 • 曹正軍 · 椰皇咖喱蝦
上海新王府酒店行政總廚
- 70 • 杭仁華 · 秘製熏魚配波斯蜜瓜球
上海西郊 5 號總廚
- 72 • 蘇巍青 · 川椒鱈魚豆瓣酥
上海新天地朗庭酒店中餐行政總廚
- 74 • 徐向升 · 綠蓉蝦仁
上海希爾頓酒店水上人家寧波餐廳廚師長
- 76 • 顧軼峰 · 八寶葫蘆鴨配健康三色
上海佳友維景大酒店行政總廚
- 78 • 張涇齊 · 養生粥煮遼參
上海世茂皇家艾美酒店艾美軒中餐副廚師長

杭州賽區

- 82 • 林 巍 · 香熏南宋傍林鮮
杭州知味觀 · 味莊行政副總廚
- 84 • 陳利江 · 江南雙色菇
杭州開元名都大酒店餐飲總監
- 86 • 劉國銘 · 滿壁桂雨
杭州知味觀 · 味莊行政總廚
- 88 • 傅月良 · 金牌扣肉
杭州外婆家 · 第二樂章行政總廚
- 90 • 朱啟金 · 花雕雪梨安吉壽康雞
杭州西湖國賓館行政總廚
- 92 • 屈桂明 · 新太湖三白羹
蘇州得月樓廚師長
- 94 • 葉寶榮 · 新版蝦爆鱸
杭州黃龍飯店龍吟閣中餐行政總廚
- 96 • 沈 棟 · 塘心本地雞窩蛋
杭州紫荳度假村解香樓行政總廚
- 98 • 金育環 · 至尊黃魚
溫州甌粵軒酒家行政總廚
- 100 • 全 曦 · 步魚三部曲
杭州西子賓館行政總廚

重慶賽區

- 104 • 蘭明路 · 川汁煎鱈魚
蘭庭十三廚會館董事長兼總經理
- 106 • 許 平 · 養身菌香豆腐
重慶公安消防總隊天宇大酒店行政總廚
- 108 • 齊松臣 · 自然
成都雲門錦翠餐廳行政總廚
- 110 • 林述巍 · 煎烹椒香呈斑腩
成都世紀城天堂洲際大酒店中餐行政總廚
- 112 • 邢 亮 · 碧潭飄香
重慶順風, 123 總廚
- 114 • 夏 雪 · 血燕雞豆花
成都中國會所君臨至尊餐廳廚師長
- 116 • 梁煥堅 · 錦繡夏日
重慶申基索菲特大酒店竹軒中餐行政總廚
- 118 • 李托芬 · 金枕玉繡球配雪山暖香茶
成都香格里拉大酒店香宮餐廳中餐行政總廚
- 122 • 食選優材

北京

賽·區



明星廚師大賽

—— 創新菜 ——





沒有最好，只有更好

徐 勃 |

大董公司
技術進步部經理

F&W 對話星廚

F&W 你眼中的完美廚師是怎樣的？

徐勃：我認為沒有所謂的完美廚師。再高等級的大師，一旦停滯不前，就會被超越。

F&W 你希望擁有何種才華？

徐勃：我覺得“才華”是一個很綜合的字眼，無論什麼才華都離不開學習，所以我最希望擁有的就是不斷學習和接受新事物的能力。任何人如果想進步，想跟上時代的發展和日新月異的變化，就必需不斷學習，讓自己成為一個多面手。

F&W 你在食材的選擇上有怎樣的標準？

徐勃：我會首先考慮食材的時令性，也會特別在乎食材的新鮮程度，如果食材再是新奇的，那就更好。但是到具體使用時，我需要更多地瞭解每種食材的特性，這樣才能有針對性。

F&W 除了烹飪，你還有什麼其他愛好？

徐勃：我非常喜歡攝影，喜歡捕捉一切美好的瞬間。攝影對我在菜品的構圖和色彩搭配上有很大的幫助，對我的工作起到了促進作用。

F&W 你喜歡讀書嗎？最近在讀什麼書？

徐勃：我喜歡讀書，愛讀的書基本上都是有關攝影和美食的。最近在讀的書是《中華食苑》系列，我想更多地瞭解中華美食的整個體系，樹立宏觀的中華料理思維。

F&W 在你的廚藝生涯中，對你影響最大的人是誰？

徐勃：師傅大董先生是對我影響最大的人。他敏銳的洞察力、對食物特性的把握以及為人處事都對我產生潛移默化的影響。大董先生學習能力非常強，在我的印象中，在業務工作之餘，他最多的時間都花在看書上，他很容易接受新事物。在菜品創新方面，他是一個奇才，用很不起眼的食材就能創造出讓人叫絕的菜品。

F&W 如果讓你再次選擇的話，你還會選擇廚師這個行業嗎？

徐勃：當然會，這毫無疑問。如果說還能從事其他職業的話，我想做名攝影師。我認為攝影師和廚師都是藝術家，攝影師是從鏡頭裏捕捉美，而廚師是從菜品裏展現一種意境，我認為兩者是相通的。

F&W 你覺得中餐的發展趨勢是怎樣的？

徐勃：中餐未來的發展趨勢會更加多元化，百花齊放對中餐的整體發展大有益處。我相信，中國的餐飲會異軍突起，引領世界餐飲潮流。

註：F&W 是 FOOD & WINE《美食與美酒》雜誌的英文縮寫