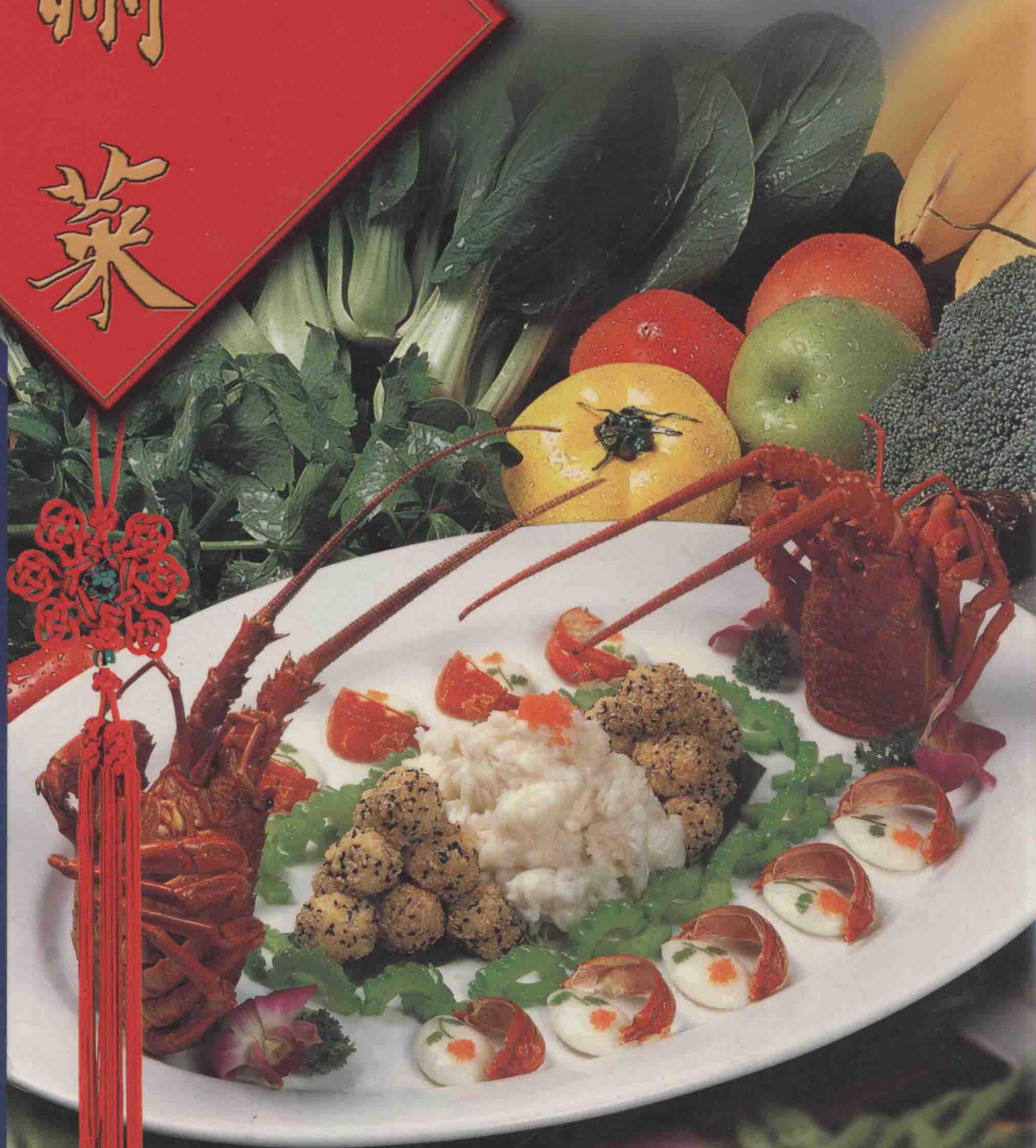


杭州饮食旅店业同业公会 编

杭 州 菜

青年金厨大奖赛精品



浙江摄影出版社

瓢羹儿

青年金厨大奖赛精品

杭州菜

杭州饮食旅店业同业公会 编

碗盏

盘儿

浙江摄影出版社

策 划：朱宝琪 郑志明
撰 文：祝宝钧
摄 影：任 鲸
助理摄影：张鹏声
责任编辑：任 鲸
装帧设计：周乃超
责任校对：程翠华 朱晓波
责任出版：朱圣学

图书出版编目 (CIP) 数据

杭州菜：青年金厨大奖赛精品 / 杭州饮食旅店业同业
公会编. —杭州：浙江摄影出版社，2003.10
ISBN 7-80686-175-0

I. 杭... II. 杭... III. 菜谱—杭州市
IV. TS972.182.551

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 091827 号

杭州菜——青年金厨大奖赛精品

杭州饮食旅店业同业公会 编

浙江摄影出版社出版发行
(杭州武林路 357 号 邮编：310006)
经销：全国新华书店
制版：杭州海德宝图文制作有限公司
印刷：浙江印刷集团有限公司
开本：889 × 1194 1/16
字数：40 千字
印张：7
印数：1-3000
2003 年 10 月第 1 版
2003 年 10 月第 1 次印刷
ISBN 7-80686-175-0/T · 13
定价：39.80 元

(如有印、装质量问题，请寄本社出版室调换)

金厨奖

【丰收】	29
【长尾鸟(戏凤)】	28
【天香酥皮鱼】	27
【鲜虾豆腐】	26
【江南水乡】	25
【石榴虾球】	24
【鲜贝凤尾虾】	23
【升官发财】	22
【菠萝龙虾球】	21
【金蝉珍珠】	20
【农家稻草鸡】	19
【南宋烤羊腿】	18
【菱角豆腐】	17
【娃娃菜心】	16
【鲍翅争艳】	15
【龙王献宝】	14
【东海第一鲜】	13
【鲍汁蟹】	12
【觅食(冷菜)】	11
【蟹黄鱼丝】	10
【牡丹虾球】	8



银厨奖

【海浪鱼】	30	【兰花灌翅鱼圆】	51
【热带鱼】	31	【培根鳕鱼卷】	52
【赛熊掌】	32	【秋叶鳖翅】	53
【蟹黄鱼茸蛋】	33	【椰香鸡】	54
【蟹粉龙虾球】	34	【天下第一骨】	55
【花城带子卷】	35	【菊花墨鱼丝】	56
【鲜橙鲍鱼仔】	36	【玉螺翡翠珠】	57
【鲍汁银鳕鱼】	37	【沙漠驼蹄】	58
【金沙蛭子】	38	【鸳鸯麻花鱼】	59
【红汁藕饼】	39	【脆皮八宝猪手】	60
【脆皮藏宝】	40	【彩色龙虾仔】	61
【烤鸭火腿】	41	【喜鹊】	62
【西湖莲子肉】	42	【鹰】	63
【蟹酿橙】	43	【梅竹】	64
【黄龙吐翠】	44	【迎客松】	65
【西子鱼皮包】	45	【宁馨】	66
【蟹翅龙须】	46	【夏韵】	67
【千层麒麟虾】	47		
【大煮干丝】	48		
【芙蓉鱼片】	49		
【兰花虾饺】	50		

铜厨奖

笋罐三鲜	金玉满堂	扒婆参	珊瑚鱼	珍珠鲳鱼卷	菊花伴四鱼	莲韵	心有千千结	夹心香蒸虾	花开富贵	赛鲍鱼	蟹黄水晶盅	母子会	蟹黄橄榄鱼	瑶柱水晶虾脯	松鼠葡萄	一品素东坡	黄金蛇卷	金针银线	汤爆双脆	瓜衣伴肺	辣子羊腩	寿司龙王结	百叶南肉	葵花苞蛋	子母表鲍鱼	西瓜盅
68	68	68	69	69	69	70	70	70	71	71	71	72	72	72	73	73	73	74	74	74	75	75	75	76	76	76
雪中送炭	碧绿素火腿	临平土烧羊排	鱼羊鲜	菜包蟹黄	老法泥鳅煨茄子	出水芙蓉	紫龙双味	沙律鱼排	明珠富贵鱼	青叶银丝卷	鲜汁油淋鲍鱼	菊花虾球	清香江南野	龙虾煲鱼翅	江南小炒	鸡汁虾球	满汉焗羊腩	琥珀鱼卷	异国兰香	鱼公垂钓	顽石红梅圈	什锦拼盘	欢	丹青知味	金鸡报晓	吉庆花篮
77	77	77	78	78	78	79	79	79	80	80	80	81	81	81	82	82	82	83	83	83	84	84	84	85	85	85

优胜奖

海螺姑娘	86	挂炉烤鳗	95
龙王献宝	86	金环玉带彩龙珠	95
烧汁银鳕鱼	86	合中鲜	95
沙滩蟹粉大圆贝	87	猴头竹荪翅	96
雌虎聚会	87	翠皮石榴鸭	96
泰式咖喱蟹	87	番茄焗小鲍鱼	96
干菜菠萝肉	88	灌汤蟹粉百花球	97
脆皮藏宝	88	双鱼戏莲	97
荷花四味虾	88	金樽羊腿	97
凤梨虾	89	美极掌中宝	98
乡村乳鸽	89	春蚕吐丝	98
珍珠竹节虾	89	杭式仔排	98
红焖虎爪	90	浇汁肥牛	99
古法盐焗大王蛇	90	铁板鲍笋伊锦面	99
串烧海鲜	90	断桥相会	99
香橘鳊鱼	91	水果片皮鸭	100
竹荪扣甲鱼	91	新汤爆双脆	100
灌汤黄鱼	91	素鲍鞭花	100
芋蓉鸭	92	土烧冬瓜	101
蛇与熊掌	92	八宝冬瓜脯	101
吉利雪花卷	92	什锦总盆	102
蟹粉云丝扒黄鱼	93	六叶冷盘	102
蟹黄鱼丝	93	交谈	102
极鲍五彩鲟	93	芭蕉叶	103
灌汤龙虾球	94	脸谱	103
鱼翅捞干丝	94	海夫	103
群鲜菌菇汤	94		

瓢羹儿

青年金厨大奖赛精品

杭州菜

杭州饮食旅店业同业公会 编

碗盏

盘儿

浙江摄影出版社

《杭州菜——青年金厨大奖赛精品》编委会

评 委

编 委 王国庆 何 萍 徐根辉 俞 良 孟亚波 吴俊伟

副主编 罗继生 陈贻豪 孙庆林 潘祖根

主 编 沈关忠



中国烹饪大师
吴顺初



国家一级评委
中国烹饪大师
胡正林



国家一级评委
中国烹饪大师
叶杭生



国家二级评委
浙江省特级教师
束沛如



国家一级评委
中国烹饪大师
方黎明



国家一级评委
中国烹饪大师
王政宏



国家一级评委
中国烹饪大师
董顺翔



国家一级厨师
浙江省高级烹饪大师
王 斌



国家特一级厨师
李红卫



国家特一级厨师
魏 宁



国家特一级厨师
钱 鹏

活力杭帮菜

杭帮菜，正以她的博采众长、新颖多变和口味清淡，受到越来越多食家的欢迎。上海人喜欢，北京人喜欢，广东人也喜欢，就连香港、澳门人都对杭帮菜青睐有加。有喜欢就有市场，这些年，杭帮菜在中华食坛纵横驰骋，出尽了风头。在国内六十多个城市，杭帮菜技压群芳，成为当地的主流菜肴。

杭帮菜之所以有今天的辉煌，除了归功于她的出色掌舵人，她本身所具有的优秀个性外，还要归功于她的缔造者。正是杭州数万名厨界英才，在杭州这块孕育了千年文明的土地的滋养下，汲取古代餐饮文化之精髓，融当今中国饮食之精华，博古通今贯通而得。

青年，是中国的希望，青年厨师，亦是杭帮菜的希望。杭帮菜有今天，青年功不可没。正是这些聪颖、浑身涌动着创造力的青年，不断开拓进取，创新和展着菜肴。创新菜肴，正是杭帮菜不断开疆拓土，征服国内食坛的杀手铜。

由杭州市旅游委员会、杭州市劳动和社会保障局、钱江晚报、杭州饮食旅店业同业公会联合主办；杭州中洲大酒店协办的青年金厨大奖赛，正是为了发掘和奖掖新人，通过对他们的发掘和培养，创造、培育一批充满活力的、体现时代感的创新菜肴，为杭帮菜这朵奇葩再添光彩。

今天呈现给大家的《金厨》、《银厨》、《铜厨》菜肴，凝聚着青年厨师们这些年来对中华菜肴的感悟。吴顺初、胡正林、叶杭生、方黎明、束沛如、王政宏、董顺翔、王斌、李红卫、魏宁、钱鹏等烹饪大师在品尝了这些菜肴后认为：原料搭配不拘一格，菜肴制作与时俱进，精细、耐看、入味，将创新杭菜带到了新境界。

今天，我们把《金厨们》的菜肴集结出版，就是希望把新一代的杭菜通过书籍这一载体，奉献给社会。

金厨奖

【丰收】	29
【长尾鸟(戏凤)】	28
【天香酥皮鱼】	27
【鲜虾豆腐】	26
【江南水乡】	25
【石榴虾球】	24
【鲜贝凤尾虾】	23
【升官发财】	22
【菠萝龙虾球】	21
【金蝉珍珠】	20
【农家稻草鸡】	19
【南宋烤羊腿】	18
【菱角豆腐】	17
【娃娃菜心】	16
【鲍翅争艳】	15
【龙王献宝】	14
【东海第一鲜】	13
【鲍汁蟹】	12
【觅食(冷菜)】	11
【蟹黄鱼丝】	10
【牡丹虾球】	8



银厨奖

【海浪鱼】	30	【兰花灌翅鱼圆】	51
【热带鱼】	31	【培根鳕鱼卷】	52
【赛熊掌】	32	【秋叶鳖翅】	53
【蟹黄鱼茸蛋】	33	【椰香鸡】	54
【蟹粉龙虾球】	34	【天下第一骨】	55
【花城带子卷】	35	【菊花墨鱼丝】	56
【鲜橙鲍鱼仔】	36	【玉螺翡翠珠】	57
【鲍汁银鳕鱼】	37	【沙漠驼蹄】	58
【金沙蛭子】	38	【鸳鸯麻花鱼】	59
【红汁藕饼】	39	【脆皮八宝猪手】	60
【脆皮藏宝】	40	【彩色龙虾仔】	61
【烤鸭火腿】	41	【喜鹊】	62
【西湖莲子肉】	42	【鹰】	63
【蟹酿橙】	43	【梅竹】	64
【黄龙吐翠】	44	【迎客松】	65
【西子鱼皮包】	45	【宁馨】	66
【蟹翅龙须】	46	【夏韵】	67
【千层麒麟虾】	47		
【大煮干丝】	48		
【芙蓉鱼片】	49		
【兰花虾饺】	50		

铜厨奖

笋罐三鲜	金玉满堂	扒婆参	珊瑚鱼	珍珠鲳鱼卷	菊花伴四鱼	莲韵	心有千千结	夹心香酥虾	花开富贵	赛鲍鱼	蟹黄水晶盘	母子会	蟹黄橄榄鱼	瑶柱水晶虾脯	松鼠葡萄	一品素东坡	黄金蛇卷	金针银线	汤爆双脆	瓜衣伴脯	辣子羊腩	寿司龙王结	百叶南肉	葵花苞蛋	子母表鲍鱼	西瓜鼎
68	68	68	69	69	69	70	70	70	71	71	71	72	72	72	73	73	73	74	74	74	75	75	75	76	76	76
雪中送炭	碧绿素火腿	临平土烧羊排	鱼羊鲜	菜包蟹黄	老法泥煨煨茄子	出水芙蓉	紫龙双味	沙律鱼排	明珠富贵鱼	青叶银丝卷	鲜汁油淋鲍鱼	菊花虾球	清香江南野	龙虾煲鱼翅	江南小炒	鸡汁虾球	满汉焗羊腩	琥珀鱼卷	异国兰香	鱼公垂钓	顽石红梅圈	什锦拼盘	欢	丹青知味	金鸡报晓	吉庆花篮
77	77	77	78	78	78	79	79	79	80	80	80	81	81	81	82	82	82	83	83	83	84	84	84	85	85	85

优胜奖

海螺姑娘	86	挂炉烤鳗	95
龙王献宝	86	金环玉带彩龙珠	95
烧汁银鳕鱼	86	合中鲜	95
沙滩蟹粉大圆贝	87	猴头竹荪翅	96
雌虎聚会	87	翠皮石榴鸭	96
泰式咖喱蟹	87	番茄焗小鲍鱼	96
干菜菠萝肉	88	灌汤蟹粉百花球	97
脆皮藏宝	88	双鱼戏莲	97
荷花四味虾	88	金樽羊腿	97
凤梨虾	89	美极掌中宝	98
乡村乳鸽	89	春蚕吐丝	98
珍珠竹节虾	89	杭式仔排	98
红焖虎爪	90	浇汁肥牛	99
古法盐焗大王蛇	90	铁板鲍笋伊锦面	99
串烧海鲜	90	断桥相会	99
香橘鳊鱼	91	水果片皮鸭	100
竹荪扣甲鱼	91	新汤爆双脆	100
灌汤黄鱼	91	素鲍鞭花	100
芋蓉鸭	92	土烧冬瓜	101
蛇与熊掌	92	八宝冬瓜脯	101
吉利雪花卷	92	什锦总盆	102
蟹粉云丝扒黄鱼	93	六叶冷盘	102
蟹黄鱼丝	93	交谈	102
极鲍五彩鲟	93	芭蕉叶	103
灌汤龙虾球	94	脸谱	103
鱼翅捞干丝	94	海夫	103
群鲜菌菇汤	94		



牡丹虾球

主料：大对虾、鸡蛋清、湿生粉、精盐、味精。

制法：①将大对虾去壳，去红衣，虾肉上剞牡丹花刀，再用盐、味精、蛋清、生粉上浆；②取炒锅上炉烤热，下油，待温度升至130℃左右（即四至五成热）时，下入浆好的虾球，待色转白后，捞出沥干；③炒锅留底油，用葱、姜炝锅，下入少量高汤、盐、味精，放入虾球，用湿生粉勾芡，翻炒均匀，出锅装盘即成。

特点：虾球雪白、滑嫩、鲜美，形态逼真。

◇沈海洪（杭州知味观）



