

咀 粵 英 饌

——首届中国粤菜烹饪大赛获奖菜谱

广东烹饪协会 编
广州唯高策略发展有限公司

广州出版社

粤饌咀英

——首届中国粤菜烹饪大赛获奖菜谱

广东烹饪协会 编
广州唯高策略发展有限公司

广州出版社

图书在版编目(CIP)数据

粤饌咀英 / 广东烹饪协会、广州唯高策略发展有限公司编。
—广州:广州出版社,2002.3
ISBN 7-80655-328-2

I. 粤… II. J… III. 菜谱—广东省 IV. TS972.182.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 017215 号

粤饌咀英

——首届全国粤菜烹饪大赛获奖菜谱

广州出版社出版发行
(地址:广州市人民中路同乐路 12 号 邮政编码:510121)
新会市印刷有限公司印刷
(地址:新会市紫云路 33 号 邮政编码:529100)

开本:787×1092 毫米 1/12 印张:17
2002 年 4 月第一版 2002 年 4 月第一次印刷

责任编辑:何发斌 刘伟建
责任校对:柳宗慧 装帧设计:刘伟建

发行专线:020-83781097 020-83793214

ISBN 7-80655-328-2 / F·35

定价:198.00 元

序言

粤饕群英荟端州..... 广州唯高策略发展有限公司 2

题词

继承 发扬 开拓 创新..... 世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会会长 张世尧 3
 粤菜美食 驰名天下..... 世界中国烹饪联合会名誉会长 姜习 4
 名师高厨云集 佳肴美点荟萃..... 广东烹饪协会顾问 李舜昭 5

机构·名单

首届全国粤菜烹饪技术大赛组织委员会名单..... 6
 首届全国粤菜烹饪技术大赛裁判委员会名单..... 6
 首届全国粤菜烹饪技术大赛参赛队名单..... 7
 首届全国粤菜烹饪技术大赛参赛选手名单..... 8

大赛盛况

出席大赛开幕式领导人名单..... 10
 开幕词..... 广东省人民政府副秘书长、全国粤菜烹饪技术大赛组委会主任 徐高武 11

获奖群英

首届全国粤菜烹饪技术大赛团体奖获奖名单..... 20
 首届全国粤菜烹饪技术大赛个人奖获奖名单..... 22
 首届全国粤菜烹饪技术大赛展台金杯奖获奖名单..... 28

部分获奖菜式

金奖·热菜..... 29
 金奖·烧卤..... 48
 金奖·点心..... 58
 银奖·热菜..... 80
 银奖·烧卤..... 99
 银奖·点心..... 112
 铜奖·热菜..... 129
 铜奖·烧卤..... 152
 铜奖·点心..... 171

粤饌群英荟端州

广州唯高策略发展有限公司

丰富多彩、美味绝伦的中国八大菜系源远流长、精深博大。粤菜作为首次单项菜系的全国性烹饪比赛，是粤菜的光荣与骄傲，也是粤菜工作者们的光荣与骄傲。

这届大赛不负众望，在山明水秀的广东肇庆市，开出了灿烂之花，结出了丰硕之果，60多个参赛队，180多名粤菜烹饪精英济济一堂，共夺得团体金奖11个，团体银奖13个，团体铜奖14个；个人金奖33个，个人银奖36个，个人铜奖42个，在中国烹饪史上写下了浓彩重墨、鲜艳夺目的一笔。

餐饮，也是一种文化，没有一定的文化品位作承载，餐饮的发展便登不得大雅之堂。在会上，由中国烹饪协会编辑出版的弘扬中国餐饮事业的《中国烹饪》杂志，还有其他一些餐饮杂志，一些反映各参赛单位企业文化宣传资料，不到一个小时便被索取一空。尤其引人注目的是，这届大赛还设立了“广州唯高策略发展有限公司负责编写和销售的“餐饮经典”书库系列丛书摊位，以及广东烹饪协会编辑的《广东烹饪》杂志的摊位，大赛历时五天，在摊位旁每天都围满了购书者。餐饮文化的弘扬，构成了这届大赛的特色。

我们还注意到，展现在与会者面前的，不只是五光十色、美仑美奂的各式菜肴，更有参赛者们多姿多彩的精神风貌。广州新荔枝湾酒楼员工们的团队精神给人们留下了难忘的印象。当他们穿着整齐划一的服装，排着整齐的队伍，踏着整齐的步伐走进赛场的时候，顿时使人眼前一亮；当领队宣布可以自由活动时，他们都不约而同地走到了唯高公司“餐饮经典”书展前埋头选购学习用书。这里有经理，有主管，也有普通的侍应。大赛后，该酒楼又多次与我们联系，为还未买到“餐饮经典”的员工采购，要求他们努力学习，提高业务水平。在读学生中，是最年轻的与会者，看着他们朴素的衣着，就知道他们都是来自农村的娃娃，但可别因此而小看了他们，他们是最认真做笔记的参观者，他们是索取餐饮杂志、购买“餐饮经典”的最热心的读者，他们是中国餐饮业未来的希望。

这届精神物质双丰收的大赛，必将在中国餐饮业大洋中

激起层层波浪，八大菜系你追我赶的热潮必将一浪高过一浪。大师们要百尺竿头更进一步，新秀们要奋起直追，青出于蓝而胜于蓝。展现在“民以食为天”国度里的芸芸食客面前的，将是无数色彩更加斑斓绚丽、味道更加新奇美妙的菜式。

面对这首先河的创举，面对这硕果累累的贡献，我们以弘扬中国餐饮事业为己任，在全国范围内首先推出餐饮经典书库的广州唯高策略发展有限公司，能不倾全力为之摇旗呐喊、大书特书么？

我们有幸受大会组委会的委托，编撰记载这届大赛盛况的大型画册，担此重任，自当“不用扬鞭自奋蹄”，在大赛期间，我们日夜奋战，把广东省人民政府、广州市人民政府、肇庆市人民政府及中国烹饪协会、广东烹饪协会领导们对中国烹饪事业的关怀指导，把粤菜精英们的风采，把他们的精英作品，都一定铭在我们的镜头里。大赛一结束，我们即投入紧张的编辑工作，多少个日日夜夜，多少个休息日，工作人员们都在为编一本尽善尽美、具有收藏价值的画册而呕心沥血。

这本画册图文并茂，内容丰富；色彩华丽，制作精美；格调高雅，气派恢宏。它传达了烹饪协会及广东烹饪协会有关领导对大赛的指示和题词；它真实地记载了获奖团体、获奖个人对中国餐饮业发展的出色贡献；记载了专家学者、业内知名人士对这些贡献的正确评价；记载了本次大赛的组织者和全体参与者们为推进中国餐饮文化的发展所付出的心血和辛劳。翻开画册，一款款有型有色、令人叹为观止的获奖菜式形象生动地呈现在你的面前；一位位国家级的粤菜烹饪精英闪烁着熠熠星光，让我们得以尽情领略其过人的风采。

此后，粤菜在饮食界的地位，粤菜在消费者心中的地位，粤菜的辉煌，粤菜精英厨师们的顶尖技术，经营品牌粤菜的酒楼餐馆，也已随着纪念画册的诞生而永远载入了史册。

在编辑这本画册的过程中，我们得到了中国烹饪协会和广东烹饪协会的大力支持，得到了有关单位的大力支持，在此表示由衷的感谢。

继承 崇揚
開拓 創新

祝賀首屆全國粵菜烹飪
技術大賽圓滿成功

張世堯

二〇〇二年八月十日

世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会会长张世尧题词

粵菜美食
馳名天下
姜習
言年

世界中国烹饪联合会名誉会长姜习题词

首屆中國粵菜烹飪技術大賽

名師馬厨金集
佳者交點萃

李舜昭 2001.8.

广东烹饪协会顾问李舜昭题词

首届全国粤菜烹饪技术大赛组织委员会名单

名誉主任：

姜 习(原全国政协委员、
世界中国烹饪联合会名誉会长)

张世尧(全国政协委员、世界中国烹饪联合会会长、
中国烹饪协会会长)

刘维明(广东省政协副主席)

组委会主任：

徐尚武(广东省人民政府副秘书长)

组委会副主任：

李鸣德(中国烹饪协会副会长)

黄年顺(广东省经济贸易委员会副主任)

李舜昭(广东省商业企业集团公司党委书记、
广东烹饪协会顾问)

陈 端(肇庆市人民政府副市长)

陆文韶(广东烹饪协会会长)

秘书长：

陆文韶(兼)

副秘书长：

杨 柳(中国烹饪协会秘书长)

陈玉泉(广东烹饪协会常务副会长)

陈 基(广东烹饪协会常务副会长、
广州地区烹饪协会常务副会长)

李少芬(肇庆市旅游委员会主任)

林家雄(广东烹饪协会副会长)

李富民(广东烹饪协会副会长)

冯冠忠(广东烹饪协会秘书长)

组委会办公室主任：

孟 璐(中国烹饪协会办公室主任)

冯冠忠(兼)

首届全国粤菜烹饪技术大赛裁判委员会名单

裁判员长：

黄振华(广东烹饪协会副会长)

黎永泰(广东烹饪协会副秘书长)

裁判员名单：

葛贤鄂、任家常、徐丽卿、夏世帮、肖文清、严惠琴、

赵仁良、潘小林、陈中琳、洗 锋、庄伟佳、林壤明、

张 勇、陈钢文、郑志明

副裁判员长：

李耀云(中国烹饪协会常务理事)

首届全国粤菜烹饪技术大赛参赛队名单

A 组

北京市顶峰饮食娱乐有限公司
海南龙泉集团有限公司
广州铁路集团公司烹饪培训中心
玉林市玉供电力大厦

上海市美心酒家
吴江市松陵饭店
西安市大香港鲍翅酒楼
海口市和友海鲜馆

上海市新东纺大酒店
无锡市西郊宾馆
南京市国际会议大酒店

B 组

深圳市银湖旅游中心
深圳市新地酒店
潮安市声乐酒店
广州市北园酒家
广州市喜运来食家
广州市中国大酒店
肇庆皇朝大酒店
中山市海港大酒楼
广州市矿泉大可以酒店
深圳市明华国际会议中心
肇庆市华侨大厦
广州市广州酒家企业集团有限公司
广州市流花宾馆集团股份有限公司
中国人民银行广州分行金苑山庄
顺德市东海一族鱼翅海鲜酒楼
佛山市佛山宾馆

中山市国际酒店
顺德市仙泉酒店
广州市广州宾馆
中山市京华酒店
广州市旅游职业高级中学
三水中旅华侨大厦
广州市幸运楼酒家
广州市凯旋华美达大酒店
三水中恒益大酒店
阳江市烹饪协会
东莞市大明酒店
鹤山市小榄公菜馆
东莞市东莞宾馆
深圳市海港大酒楼有限责任公司
汕头市三阳炖品店
广州市白天鹅宾馆

南海市新顺景酒家
广州市广州大厦
深圳市上林苑酒店金名苑鱼翅酒家
佛山市华侨大厦
广州市大可以海鲜野味饭店
肇庆市端州大酒店
中山市富华酒店
广州市新荔枝湾发展有限公司
云浮市翠亨酒店
广州市白云职业技术学院
深圳市新安酒家
肇庆市珍宝大世界酒店
广州市金华安饮食有限公司
广州市惠福大酒楼
江门市烧鹅大王饮食集团
肇庆市清真饭店

首届全国粤菜烹饪技术大赛参赛选手名单

东莞市中明酒店

钟伟洪、魏文富、李作善

广州市惠福大酒店

吕志荣、王长聪、梁桂荣

中国人民银行广州分行金苑山庄

缪月送、罗海权、曾绍源

南京市国际会议大酒店

贾德才、张皓、任文东

吴江市松陵饭店

朱通华、朱卫星、王根宝

无锡市西郊宾馆

朱云飞、张群峰、陈菊芳

广州市广州宾馆

梁智彪、谭一峰、康志成

广州市金华安大酒楼

黎洁玉、刘穗衡

潮安市声乐大酒店

苏培明、庄湖标、吕建龙

汕头市三阳炖品店

黄楚华、陈浩松、陈浩权

阳江市烹饪协会

李阜南、许秀徐、黎新光

广州市中国大酒店

詹庆祥、黄少华、陈令贤

广州铁路集团公司烹饪培训中心

蔡二平、陈穗鸿、黄瑞生

顺德市东海一族鱼翅海鲜酒楼

徐惠南、梁宝领、伍国洪

广州市北园酒家

徐志华、冯俭仪、邓叙欣

广州市广州大厦

林叔、莫志明、许建荣

广州市新荔枝湾酒楼

陈健标、关智诚、刘德东

广州市矿泉大可以饭店

杨志强、邓超平、罗关飞

南海市新顺景酒家

何永东、梁树荣、汤劲光

广州市白云职业技术学院

杨锦棠、陈有毅、张建升

肇庆市端州大酒店

黄德勇、罗肇泉、陈海贤

海口市友和海鲜馆

李学深、黄政、苏燕

海南省龙泉集团

云天盛、李成宏、云明

云浮市翠亨酒店

区海云、邓伟明、翟志宏

广州市凯旋华美达大酒店

谭国辉、潘培国、雷子南

江门市烧鹅大王饮食集团

李灶养、李福暖、赵卓斌

鹤山市小榄公菜馆公司

孙强、温乐荣、温志明

广州市幸运楼酒家

徐广盛、梁织权、关强

三水区恒益大酒店

田建成、黄任洪、周国进

深圳市新安酒家

麦世威

广州市流花宾馆集团公司

陈永坚、卢锦红

肇庆市清真饭店

梁建明、黄登清、宾焯明

广州市旅游职业高级中学

罗桂文、马健雄、张霞

深圳市新地酒店

赖平、黎光华、陈龙宗

中山市国际酒店

梁沛忠、林永德、陈润森

中山市京华酒店

陈联佳、李敏明、吴勇强

中山市富华酒店

谭华新、郑开华、陈华安

中山市海港大酒楼

孙文峰、谭子滔、黄镇威

深圳市海港大酒楼

杨永明、曾怡潘、陈千勇

西安市大香港鲍翅酒楼

冯景山、吴树波、林越强

佛山市佛山宾馆

陈文生、简娇、钟永雄

肇庆市华侨大厦

黎伟洪、聂明佳、刘平义

广州市广州酒家企业集团公司

何焕群、何润伟、阮应东

广州市白天鹅宾馆

黄鸿波、丘卫国、邓伯秋

东莞市东莞宾馆

莫昆安、徐连发、黄清杰

三水中旅集团华侨大厦

叶少珍、周锦源、罗永开

北京市顶峰饮食娱乐公司

冯永波、胡建文、陈奕定

深圳市上林苑酒店金名苑鱼翅酒家

叶锦玲、刘锋裕、黄殿伦

深圳市银湖旅游中心

宁华艺、梁锦亮、黄远企

玉林市玉供电力大厦

莫如光、梁雄辉、杨光广

肇庆市珍宝大世界酒店

赵辉棠、康建国、陈世雄

梅州市饮食服务公司培训中心

梁志福、徐丽玲

佛山市华侨大厦

廖润松、陈志新、张瑞红

上海市新东纺大酒店

赵伟民、闻国荣、汤勇

上海市美心酒家

彭传康、孙伟、胡寿萍

广州市大可以海鲜野味饭店

吴家明、韩章、刘志强

韶关市国民酒家

朱洪江、黄锡川、黄志勤

广州市喜运来食家

冯秉强、温学文、刘振铨

顺德市仙泉酒店

黄早联、林永标、洪永祥

深圳市明华国际会议中心

刘家雄、招国涛、郑根荣



广东烹饪协会会长陆文韶,广东烹饪协会常务副会长、广州地区烹饪协会常务副会长陈基,广东烹饪协会秘书长冯冠忠等在新闻发布会上。



2001年8月1日,大赛组委会举行了预备会议。

出席大赛开幕式领导人名单

- 姜 习** (原全国政协委员、世界中国烹饪联合会名誉会长、全国粤菜烹饪技术大赛组委会名誉主任)
- 张世尧** (全国政协委员、世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会会长、全国粤菜烹饪技术大赛组委会名誉主任)
- 徐尚武** (广东省人民政府副秘书长、全国粤菜烹饪技术大赛组委会主任)
- 李鸣德** (中国烹饪协会副会长、全国粤菜烹饪技术大赛组委会副主任)
- 黄年顺** (广东省经济贸易委员会副主任、全国粤菜烹饪技术大赛组委会副主任)
- 李舜昭** (广东省商业企业集团公司党委书记、全国粤菜烹饪技术大赛组委会副主任)
- 郑 雄** (广东省商业企业集团公司总经理)
- 陆文韶** (广东商业企业集团公司副总经理、广东烹饪协会会长、全国粤菜烹饪技术大赛组委会副主任兼秘书

- 长)
- 温祈福** (广州酒家企业集团有限公司董事长、中国烹饪协会副会长、广东烹饪协会副会长)
- 杨 柳** (中国烹饪协会秘书长、全国粤菜烹饪技术大赛组委会副秘书长)
- 陈玉泉** (广东省饮食服务公司总经理、广东烹饪协会常务副会长、全国粤菜烹饪技术大赛组委会副秘书长)
- 陈 基** (广东烹饪协会常务副会长、广州地区烹饪协会会长、全国粤菜烹饪技术大赛组委会副秘书长)
- 黄振华** (广州酒家企业集团有限公司副总经理、广东烹饪协会副会长、全国粤菜烹饪技术大赛裁判长)
- 冯冠忠** (广东饮食服务公司副总经理、广东烹饪协会秘书长、全国粤菜烹饪技术大赛组委会副秘书长)
- 黎永泰** (广州市旅游局党校副校长、广东烹饪协会副秘书长、全国粤菜烹饪技术大赛裁判长)

开 幕 词

广东省人民政府副秘书长、全国粤菜烹饪技术大赛组委会主任 徐高武

各位领导、各位嘉宾、选手们、同志们：

丽日蓝天的八月，在湖光秀色的肇庆市，由中国烹饪协会、广东烹饪协会、肇庆市人民政府联合主办，广东烹饪协会、肇庆市旅游委员会承办，广州地区烹饪协会、肇庆皇朝酒店、广东肇庆星湖生物科技有限公司、广州唯高策略发展有限公司协办的全国粤菜烹饪技术大赛，今天隆重开幕了。我代表大赛组委会向到会参赛的选手和观摩代表，致以热烈的欢迎和衷心祝贺！

粤菜是我国著名菜系之一，改革开放后，在市场需求推动下，粤菜得以迅速发展，不断弘扬了博采众长、融会贯通、用料广杂的传统特色，以精湛的烹技，独特的风味而誉满全球。粤菜已近十年没有举行过技术大赛了，这次举办的又是首届全国性的粤菜烹饪技术大赛。作为地方菜系，进行全国技术大赛，这在改革开放以后也还是第一次，

意义是很大的。我希望通过这次大赛，进一步弘扬中国饮食文化，展现粤菜的风采和丰富内涵，交流、发扬、创新粤菜烹饪技艺，以提升粤菜的声誉，繁荣餐饮市场，推动旅游餐饮经济的持续发展。

本次大赛盛况空前，是粤菜烹饪的一次大检阅，60支参赛队伍来自全国各地，参赛选手和观摩代表逾千人，正是“粤菜精英聚端州，厨坛高手技一流”。希望来自各地的参赛选手们珍惜这次难得的学习交流机会，努力发挥自己最佳水平，争取优异的成绩。期望本次大赛“赛出风格，赛出水平，赛出友谊。”

祝全国粤菜烹饪技术大赛圆满成功！

谢谢大家！

2001年8月14日



中国烹饪协会和广东烹饪协会的领导和在开幕式上。



大赛秘书长、广东烹饪协会会长陆文韶主持开幕式。



大赛开幕式现场。

评委代表、广东烹饪协会副秘书长、广州市旅游职业
中学校长黎永泰在开幕式上讲话



参赛选手代表在开幕式上讲话。



广州中国大酒店的参赛展台。



广州新荔枝湾酒店的参赛展台。



有关领导在评点参赛单位送展的展台。



有关领导在视察参赛展台。

海港饮食的参赛展台。



有关领导在视察唯高公司的餐饮经典书库展台。



有关领导在视察唯高公司的餐饮经典书库展台。

