



中国川菜 100人

四川省烹饪协会 / 编 四川出版集团·四川科学技术出版社

ZHONGGUO CHUANCHI
中国川菜100

江苏工业学院图书馆
藏书章



四川省烹饪协会 编
四川出版集团·四川科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国川菜100人/四川省烹饪协会编. -成都: 四川科学技术出版社, 2008. 12

ISBN 978-7-5364-6651-7

I. 中… II. 四… III. 饮食业-名人-生平事迹-四川省-现代 IV. K820.871

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第183764号

中国川菜100人

编 者 四川省烹饪协会
责任编辑 李蓉君
封面设计 韩建勇
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团. 四川科学技术出版社
成都市三洞桥路12号 邮政编码610031
成品尺寸 285mm×210mm
印张8 字数50千
印 刷 四川省印刷制版中心有限公司
版 次 2008年12月成都第一版
印 次 2008年12月成都第一次印刷
定 价 120.00元
ISBN 978-7-5346-6651-7

■ 版权所有. 翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误, 请寄回印刷厂调换。
■ 如需购本书, 请与本社邮购组联系。
地址/成都市三洞桥路12号 电话/(028) 87734035
邮政编码/610031 网址: www.sckjs.com

《中国川菜100人》

编委会

主	任：刘元雄	四川省烹饪协会常务会长
副主	任：李新	四川省烹饪协会秘书长
	史正良	中国烹饪协会副会长
	萧崇阳	成都市饮食公司董事长
	杨国钦	四川省烹饪协会副会长
主	编：李新	
执行主	编：马益强	范刚
执行副主	编：杜莉	高朴
	陆晓芳	
设计制	作：王白石	

前言

川菜是中华烹饪百花园中的一支奇葩，是我国著名的四大菜系之一。在汉、晋时期川菜已初具雏形，隋唐五代又得到较大发展，两宋时已跨越四川疆界驰名华夏，明末清初，四川引入辣椒，更加突出了“尚滋味”、“好辛香”的调味传统。晚清以来，川菜逐步完善，形成了今天“地方风味浓郁，清香醇浓并重，调味方法众多，善用麻辣”的菜系特色，被世人共誉为“一菜一格，百菜百味”，“食在中国，味在四川”。

新中国成立以后，特别是改革开放30年以来，川菜产业走上了一条“继承、发扬、开拓、创新”的发展之路，取得了举世瞩目的辉煌成就，涌现出了大批优秀人才。为树立、提升四川餐饮从业人员的整体形象，传播川菜美食文化的丰富内涵和无穷魅力，展示川菜产业所取得的巨大成就和最新成果，四川省烹饪协会组织、编纂了《中国川菜100人》大型图书。

作为四川省首部以川菜产业杰出人物群体为宣传对象的权威著作，本书收录了目前活跃在川菜产业各条战线上的代表人物100余人。“100”，谓其多，他们是千千万万川菜工作者的杰出代表，他们当中有积极探索、锐意改革的优秀企业家；有德艺双馨、高山仰止的一代烹饪大师；也有最富活力和创新精神，承上启下、继往开来的行业中坚。他们共同见证和推动了川菜产业的繁荣和发展。

本书在组织、编纂过程中，得到了四川科学技术出版社的指导，得到了四川省各市州烹饪协会、饮食服务行业协会、四川省烹饪协会众多团体会员单位的积极响应和大力支持，在此，一并表示深深的谢意。

让我们共同为川菜产业更加辉煌的明天而努力。

编者

二〇〇八年十二月

目录

MULU

中國川菜100人
ZhongguoChuancai100ren



企业家风采

曹兰剑	2
萧崇阳	3
何 农	4
胡 海	5
谭长安	6
卞 军	7
黎华白	8
刘少坤	9
赖 钟	10
聂志伟	11
赵艳斌	12
曾小文	13
李 建	14
谢关键	15
刘文新	16
廖其光	17
郭占富	18
华世强	19
张 勇	20
杨建国	21

龙凤英	22
龚 芬	23
余长明	24
尹代国	25
高秀英	26
丁翠华	27
李家勋	28
袁家伟	29
龚永泽	30
高银江	31

大师风范

曾其昌	34
史正良	35
蓝其金	36
李万民	37
唐泽铨	38
杨国钦	39
湛国富	40
郭远光	41



曹祉清.....	42	兰明路.....	62
毛四春.....	43	严白鲜.....	63
胡显忠.....	44	肖 强.....	64
吴奇安.....	45	龙治明.....	65
黄邦文.....	46	胡友国.....	66
刘晓旭.....	47	丁显林.....	67
陈应富.....	48	白荣生.....	68
李光前.....	49	朱万成.....	69
胡正兴.....	50	骆惠平.....	70
税清贤.....	51	谭清华.....	71
李成恒.....	52	梁叶敏.....	72
李兴广.....	53	胡建清.....	73
中流砥柱		肖述明.....	74
舒国重.....	56	杨本德.....	75
党 科.....	57	李仁光.....	76
曹明亮.....	58	陈有源.....	77
苏继江.....	59	周 平.....	78
邓正庆.....	60	刘玉忠.....	79
李 庄.....	61	王大忠.....	80

刘和平	81
邱克洪	82
陈 实	83
曾 镜	84
黄家力	85
陈 虹	86
许 凡	87
温贤明	88
刘清江	89
罗俊华	90
郭书跃	91
陈和平	92
彭明贵	93
伍江勇	94
代修川	95
刘汉忠	96
傅建国	97
蒋新文	98
吴兴平	99

吴长清	100
邹晓中	101

今日之星

朱建忠	104
龙忠奎	105
贾登建	106
李志强	107
陈才华	108
赵忠勇	109
毛本春	110
王 飞	111
张 林	112
李 强	113
徐 胜	114
黄成基	115
尹永红	116
何正友	117

四川省烹饪协会	118-119
---------	---------

中国川菜100人

ZHONGGUOCHUANCAIYIBAIREN



餐饮企业家既是川菜产业发展催生出的杰出代表，也是川菜产业最重要的参与者和推动者，他们从技术创新、管理创新、经营创新、人才创新等不同角度为川菜产业做出了卓越贡献，共同成就了川菜今日的辉煌。



创新是企业的生命



曹兰剑 Caolanjian

四川省烹饪协会副会长
中国旅游饭店业协会副会长
西南财经大学工商管理（EMBA）硕士、兼职教授
锦江宾馆总经理

20世纪80年代初参加工作，历任锦江宾馆服务员、宣传干事、培训部副经理、总经理秘书、总经理助理兼餐饮部经理、副总经理，2001年至今任锦江宾馆总经理。

自担任锦江宾馆总经理以来，带领宾馆全面创新，吸取国内外高星级酒店发展经验，整合自身资源，铺就锦江宾馆的改革与发展之路。近年来，锦江宾馆市场竞争力显著增强，在与国际知名酒店集团激烈竞争中，始终保持领先地位，被誉为“四川旅游业的一面旗帜”。

锦江餐饮在继承传统的基础上兼容并蓄八方菜系精华，在交流融合中，不仅历练出以“五星钻石最佳厨艺奖”党科为代表的新一代大师，也为带动川菜新一轮的大发展作出了卓越贡献。

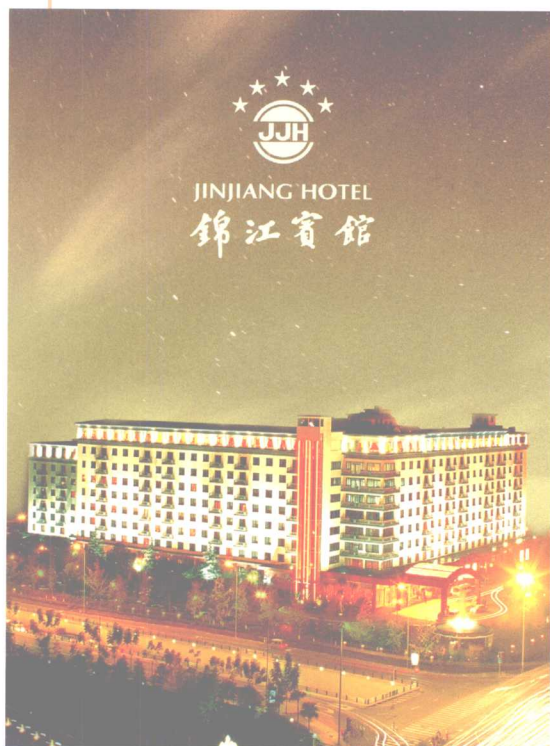
所获荣誉 全国旅游系统劳动模范

四川省十大杰出青年企业家

中国旅游饭店业荣誉证书

《饭店现代化》杂志评选为“中国饭店业年度十大人物”

川菜发展优秀企业家



做事有声有色 做人有感有情

企业家风采 Qiyejiafengcai



萧崇阳 Xiaochongyang

四川省烹饪协会副会长
四川省美食家协会副会长
成都市烹饪协会会长
成都市饮食公司董事长、总经理

从事商业企业管理工作40余年，成都市饮食公司在以他为“船长”领导下，经过多年的探索 and 追求，以创新、发展为指导思想，以旗下“中华老字号”为龙头，初步形成以餐饮经营为主，兼营食品加工，加盟企业扩张至省外、国外的一家综合性大型餐饮企业，为国有商业企业及成都本土餐饮企业的创新发展做出了突出贡献。

萧崇阳精于管理，尤其注重人性化的管理，还十分注重“中华老字号”餐饮企业的保护、传承与弘扬，对企业的文化建设也倾注了极大热忱。著有《川菜风雅颂》一书，组织出版了《川菜群芳谱》，并主办《川菜天地》杂志，先后撰写、发表了数十篇诗、词、歌、赋颂扬中华美食文化，为餐饮企业的文化建设抹上重彩。



所获荣誉

全国餐饮业优秀企业家
商务部授予“中国餐饮优秀企业家”称号
中国烹饪协会评为“中国餐饮业十大风云人物”
川菜发展优秀企业家



中國川菜100人



何 农 Henong

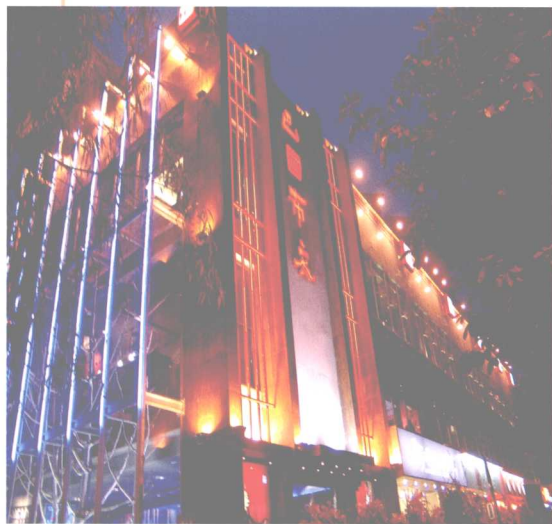
中国烹饪协会常务理事
四川省烹饪协会副会长
成都巴国布衣餐饮发展有限公司董事长

作为一介书生，10年前从学术领域转而关注餐饮行业。在对餐饮市场充分考察的前提下，提出了建立特色川菜酒楼的全新思路，并率领一班人亲历实践，创立了第一家颇有川东地方特色的巴国布衣风味酒楼，缔造了一种全新的餐饮文化，在业界引起极大的震动，并由此引发了一场新川菜革命，从而使巴国布衣成为新川菜发展的领军企业。

10年来，在何农的统领下，巴国布衣在成都、北京、上海、杭州、拉萨、深圳、三亚等地建立了20余家连锁店，同时涉足房地产、食品开发、图书发行等领域。巴国布衣荣获“成都市著名商标”、“四川省著名商标”、“中国驰名商标”，从2000年起连续7年获得“中国餐饮百强企业”称号。

所获荣誉

全国餐饮业优秀企业家
四川十大创业英才
四川餐饮业十大风云人物
川菜发展优秀企业家





胡海 Huhai

成都市皇城老妈酒店有限公司董事长兼总裁

成都市皇城老妈酒店有限公司创立至今，对四川餐饮业做出了十分重要的贡献。在董事长胡海的领导下，公司已发展成为四川餐饮业最具代表性和影响力的品牌之一。其谦和内敛、开朗大度的个人风格，也逐渐演化成皇城老妈酒店有限公司所具有的企业特征，影响和成就着四川餐饮业踏实、朴素、豪放和充满活力的形象。

胡海在经营中融入了丰富的文化元素，一个负载着地域和民俗文化内涵，注重品质的餐饮企业有力地推动了四川特色餐饮品牌化的发展，引领四川餐饮业的文化走向，为我们提供了一个可资借鉴的典范。

“岁岁年年，滋味如一”是皇城老妈酒店有限公司的经营理念，也是胡海经营企业的精髓。凭着这份执着和坚韧，皇城老妈酒店有限公司赢得了“中华餐饮名店”、“中国驰名商标”等荣誉。

所获荣誉

全国餐饮业优秀企业家
川菜发展优秀企业家





谭长安 Tanchangan

高级经济师
 四川省委政策研究室特约研究员
 四川省政协港澳特邀委员
 四川省烹饪协会副会长
 中国商业联合会第三届理事会副会长
 成都谭鱼头投资股份有限公司董事长

军人出身的谭长安1997年创办成都谭鱼头投资股份有限公司，集四川火锅百家之长，大胆进行产品创新、机制创新、模式创新，是率先走出四川到全国各地开展连锁经营的四川品牌餐饮企业，为四川餐饮走向全国、走向世界做出了很大贡献。

谭鱼头投资有限公司早于2002年进驻台湾、2003年登陆香港、2007年进军新加坡，每一步都领先于本土餐饮品牌企业，成为名符其实的川菜推广大使，四川餐饮的一张靓丽名片。

2000年增长速度高达495%，排名中国连锁业发展速度第一，创下了餐饮业超常规发展的奇迹，同年排名中国餐饮业百强第十六位，西南地区第一位。在2005年至2007年的四川餐饮行业中，连续三年市场占有率排名第一。

所获荣誉

四川省十大财经风云人物
 四川省经营管理成就奖
 成都市劳动模范
 全国餐饮业优秀企业家
 中国品牌建设十大杰出企业家



吃得菜根 百事可为

企业家风采 Qiyejiafengcai



卞军 *Bianjun*

四川省政协委员
成都餐饮同业公会副会长
四川省烹饪协会副会长
四川卞氏菜根香泡菜餐饮有限责任公司董事长

卞军统领着拥有四川餐饮名店、中华餐饮名店等众多荣誉的卞氏菜根香餐饮王国以“吃得菜根，百事可为”为企业文化核心，坚持“绿色餐饮、大众消费、奋力追求、稳步发展”的经营理念，广泛挖掘民间菜品，积极弘扬川菜文化，推动了川菜产业的繁荣和发展。

公司已初步形成了“菜品风味化，人才专业化，管理规范，经营规模化”的格局，并正努力追求争创中国的百年老店、一流的连锁餐饮企业。

所获荣誉

2003年四川十大创业英才奖
2004年中国西部国际精品菜肴暨
美食文化展览会个人贡献奖





宏扬川菜文化 发掘传统珍品



黎华白 Lihuabai

四川省智力工程研究所教授
老成都公馆菜有限公司董事长

黎华白教授本人即出自于公馆人家，是蜀中间人资中民族工商业者李福洲之嫡孙。1996年，李痛感川菜在本土的失落，并认为：“植根于巴蜀文化沃土之上的川菜，不会衰落，无可替代，其未来，必将是‘凤凰涅槃’式的永生！”遂以“公馆菜”为品牌，斥资在少城长发街十五号原潘文华将军私家花园的旧址上开设了首家老成都公馆菜馆，并同时申报了商标和技术专利。以“公馆菜”为基地，以美食文化会友，共襄振兴发展川菜大计，此实乃当年业界一大快事。

创建伊始，黎华白教授便非常强调其品牌的文化内涵及历史文化定位，强调文化是餐饮之“魂”，在架构菜品体系时，特别注意了与四川本土餐饮文化及四川近代史的联系，因而，其菜品大都具有特殊的历史文化特色。

经其坚持不懈的努力，博取众长、追求独特，十年磨一剑，公馆菜在川菜中独树一帜、终成大气，先后荣获成都市著名商标、四川餐饮名店、成都市十佳餐饮企业、中华餐饮名店、中国商业服务名牌、川菜发展优秀企业等荣誉。





刘少坤 *Liushaokun*

四川省烹饪协会常务理事
少坤食府董事长兼总经理

川西著名餐饮企业家刘少坤先生于1989年在双流创建少坤甲鱼馆，以其独创的土豆烧甲鱼、藿香泡菜鲫鱼等川西坝子传统农家风味系列菜品迅速走红，其淳朴的乡村气息、地道的家常风味自成一统。

为确保菜肴的品质和特色，刘少坤始终坚持自制、自养、自用各种调辅料，在选料、加工、调配、烹制上摒弃乡间做法粗糙的一面，代之以精工细作。

少坤甲鱼馆格调高雅，四合院式的传统建筑树木丛生、花草掩映、空气清新。近年又在成都市黄门街铜锣湾广场投资打造少坤食府，在传承传统的基础上，引入川粤精华及燕、鲍、翅的川式做法，经营管理和菜品创新更上层楼。

历时20年的发展，“少坤食府”先后荣获“四川餐饮名店”、“中华餐饮名店”、“中华绿色餐饮企业”、“川菜发展最具影响力品牌”等荣誉。

