

中国烹饪文化丛书
高国枢 主编

当代

烹饪名师

刘文朴 宛树邦 主编
辽宁人民出版社



当代烹饪名师

刘文朴 宛树邦 主编

辽宁人民出版社

1995年·沈阳

(辽)新登字1号

中国烹饪文化丛书

当代烹饪名师

Dangdai Pengren Mingci

刘文朴 宛树邦 主编

辽宁人民出版社出版 辽宁省新华书店发行
(沈阳市和平区北一马路108号) 北镇县印刷厂印刷

字数: 99,000 开本: 787×1092¹/₃₂ 印张: 4 ³/₄

印数: 1 11,000

1995年5月第1版

1995年5月第1次印刷

责任编辑: 刘中平

版式设计: 赵继今

封面设计: 李国盛

责任校对: 马寄萍

ISBN 7-205-03108-7/TS·79

定价: 3.70元

《中国烹饪文化丛书》编委会

主 编 高国枢

副主编 刘文朴 王晓岩 刘中平

编 委 (以姓氏笔画为序)

丁晓亮	卜殿国	卫先伦	马静娴	于黔勋	王占国
王建业	王胜发	王晓岩	王 敏	石长庚	白红军
孙大鹏	刘中平	刘文朴	刘永才	曲荣经	刘铁军
许高炎	吕继星	刘德义	宋永华	李汝民	张红兵
杜兴保	张秀梅	辛秀敏	张 杰	严明明	余诗谱
李悦兴	杜振亚	李高儒	吴章簿	张登科	邹玉琦
吴樟华	周世其	郑建芳	宛树邦	胡汉传	赵西元
荆忠一	赵宝贵	唐 文	郭向东	钱传发	高国枢
顾蓓莉	夏德润	梁国英	潘可鑫	潘寿松	魏瑞渝

参加编写的单位和人员

主 编 刘文朴 宛树邦

全书统稿 宛树邦 张亚莉

参编单位：(以下按撰写文字多少为序)

沈阳市旅游学校(宛树邦、张新国、于连元、张淑英、

廖春风、王洪鹏、徐林、刘海燕、王蕴博、王晔)

沈阳市外事服务学校(刘文朴 邓美华 仲 涛 吕 东)

沈阳市沈河区教研室(李树平)

吉林省商业技工学校

吉林市商业技工学校

成都市教育科学研究所职教室、成都市财贸职业高级中学

(余诗谱、李高儒)

齐齐哈尔服务技工学校

佳木斯市饮食服务技工学校

西安铁路分局职业高中(邓亚民)

呼和浩特市第一职业高中

石家庄市第二商业学校

吉林省劳动就业培训中心

北京商学院

鞍钢生活福利处

青岛烹饪职业高中(宋永华)

江苏省扬州市职业技术学校(毛春申)

序

林彪

烹饪，作为一种文化，它的发展水平，常常是这个国家社会文明的一个标志。正如孙中山先生所说：“烹调之术本于文明而生，非深孕乎文明之种族，则烹调技术不妙。中国烹调之妙，亦是表明进化之深也。”中国烹饪文化，是中华民族优秀传统文化之一，其历史之悠久，理论之丰富，技艺之精湛，品味之绝妙，都是举世公认而无与伦比的。

由于我国地大物博，各地风俗的差异，以及各民族各地区饮食习惯和口味的不同，形成了京、鲁、皖、苏、沪、闽、湘、粤、川、滇、豫、鄂、陕、辽等各种具有浓厚地方特色 and 传统风味的流派和菜点。这些历史悠久、技艺精湛的菜点，加工精细、选料广博、烹制考究、风味各异、花色繁多，给人以美食的享受。尤其素菜，亦称斋菜，清淡不腻，营养丰富，有些还有食疗价值，独具特色，深受群众欢迎。

总之，我国烹饪是一门科学，大有学问。特别是随着市场经济的发展，人民生活水平的不断提高，人民群众对美食、美装、美容、美酒、美茶的要求越来越高，因此，美食行业是既古老而又亟待开发的新兴产业，大有可为。它不仅给人们以美食的享受，而且为解决我国劳动就业问题开辟了广阔的道路，受到党和政府的高度重视。由此应运而生的各种烹饪职业学校和培训班也如雨后春笋生机盎然。因而，职业教育的发展已在中等教育结构中占有重要的地位。但目前职业

以术教育的教材建设、烹饪专业教材建设远没有跟上，师资力量严重不足，非常需要一批综合性强、通俗易懂的教材与读物，以满足职业教育和家庭生活的需要。

全国部分城市职业技术教育烹饪专业教研协作会暨国内贸易部系统烹饪教育研究会诸先生深明此道，他们组织人力，从浩如烟海的古代文献典籍中挖掘，从灿若群星的当代烹饪名师中搜求，编写出这部《中国烹饪文化丛书》，其丰富的内容，短小的篇幅，通俗的文字，适用的价值，必将会受到国内外广大烹饪爱好者的欢迎。

丛书的编撰者，为我国方兴未艾的职业教育事业，做了一件功德无量的好事。我感佩他们的拓荒精神和创造性劳动，乐为之序。

1994年9月于沈阳

前 言

我国的烹饪文化源远流长，闻名遐迩，而创造了灿烂辉煌的烹饪文化的大师们，则正如宇宙中的繁星，在各自的星座中闪烁着耀眼的光芒。是他们为繁荣发展中华民族的烹饪文化而付出了艰辛、汗水，作出了不朽的贡献。每当人们在鉴赏、品尝那些美味佳肴时，都不禁会想到他们、敬佩他们、赞美他们。基于此，我们集全国 10 多个单位的劳作、不揣冒昧地尽力地编写了这本小书。既作为有关学校烹饪服务专业学生的读物，又将它奉献给社会上热爱烹饪事业的朋友们。

烹饪文化名师自然应该包括名厨师、烹饪文化的学者专家，也应该包括介于这两者之间担负培育后备力量的做出杰出贡献的烹饪教育工作者。

这是一本我国当代烹饪名师的纪念册，这是一部我国当代烹饪名师的记功簿。

每当人们看到这本小书时，脑海中就会展现出他们在烹饪王国中，辛勤的汗水、艰苦的足迹和不尽的探索。

由于本书的对象为各级各类的烹饪学校的学生和广大烹饪爱好者，为启发鼓励后学，收录的名师老、中、青各有兼顾，且多侧重在烹饪教育上卓有建树者，因而不在于一个层面上，特此说明。

由于我们对这方面知识了解甚微，因此，书中可能出现不尽全面、不尽合理，甚至谬误之处，只好敬请专家和见到

此书的同志们的谅解和赐教。编者表示无限谢意。

最后，让我们对参与本书的策划者、对本书的支持者和撰稿的同志们，致以诚挚的谢意。

编 者

1994年7月

目 录

(以姓氏笔画为序)

于梁洪 (北京)	1
于懋序 (甘肃)	3
王义均 (北京)	4
方乃根 (安徽)	5
王久章 (辽宁)	6
王三喜 (河北)	7
王占元 (河北)	8
王兴兰 (山东)	9
王甫亭 (辽宁)	10
勾阜新 (黑龙江)	11
王荣久 (辽宁)	12
王炳清 (贵州)	13
尹顺章 (山东)	14
王益三 (山东)	15
区 焰 (广东)	16
王锡田 (北京)	17
王福昌 (山东)	19
卢永良 (湖北)	20
石荫祥 (湖南)	21
冯端阳 (北京)	22

孙万国 (北京)	24
刘文杰 (辽宁)	25
朱云显 (新疆)	26
华永兴 (北京)	27
吕正坤 (上海)	28
刘世奎 (北京)	29
刘 邦 (广东)	30
刘建成 (四川)	31
刘国芹 (山东)	32
刘金松 (北京)	33
刘国栋 (辽宁)	34
阮树民 (黑龙江)	36
刘品海 (黑龙江)	37
刘 涛 (江苏)	38
孙 健 (山东)	39
孙晓春 (河北)	40
任泽峰 (辽宁)	41
伍钰盛 (北京)	42
刘敬贤 (辽宁)	44
张久森 (湖北)	46
李凤兰 (陕西)	47
吴长江 (吉林)	48
张文藻 (北京)	49
初立健 (山东)	51
陈玉亮 (北京)	52
陆发荣 (云南)	53
张世泉 (吉林)	54

陈守斌 (北京)	56
陈光新 (湖北)	57
张汝意 (吉林)	58
张志广 (北京)	59
张志国 (北京)	61
李伯荣 (上海)	62
杨志洲 (上海)	63
吴志强 (内蒙古)	64
李昌东 (吉林)	65
陆金华 (上海)	66
宋国胜 (山西)	67
杨国钦 (四川)	68
杨国桐 (北京)	69
陈 勋 (广东)	70
陈春松 (江苏)	71
李春祥 (辽宁)	73
张祖根 (江苏)	74
李跃华 (四川)	75
李培雨 (山东)	76
李鸿志 (辽宁)	77
张鸿儒 (陕西)	78
张廉明 (山东)	79
李耀云 (上海)	81
林月生 (北京)	82
周占喜 (河北)	84
金立新 (辽宁)	85
郑玉椿 (福建)	87

罗来耀 (上海)	88
罗 坤 (广东)	89
周国良 (内蒙古)	90
周金鏢 (安徽)	91
郑新民 (陕西)	92
胡长龄 (江苏)	93
胡世年 (山西)	94
胡忠英 (浙江)	95
禹建海 (河南)	96
侯瑞轩 (北京)	97
黄子云 (北京)	97
唐 文 (吉林)	99
徐长安 (陕西)	100
郭文彬 (北京)	101
高玉才 (吉林)	103
徐正才 (上海)	104
徐永珍 (江苏)	105
秦永焰 (广西)	105
郭经纬 (山东)	106
黄昌祥 (湖北)	107
唐俊明 (四川)	108
夏德润 (吉林)	110
徐德章 (四川)	111
盛英杰 (黑龙江)	112
隋梅芹 (黑龙江)	113
康 辉 (北京)	114
常 静 (北京)	116

谢公平 (陕西)	117
强木根 (福建)	118
彭长海 (北京)	119
董世国 (北京)	121
强曲曲 (福建)	122
程国强 (北京)	123
葛贤尊 (上海)	124
曾道文 (辽宁)	125
韩景泉 (陕西)	127
董德安 (江苏)	128
熊四智 (四川)	128
黎 和 (广东)	130
樊建国 (陕西)	131
潘 瑱 (吉林)	132
薛泉生 (江苏)	133
戴书径 (辽宁)	134
魏天成 (天津)	135

于梁洪

于梁洪，男，1965年生于北京。中餐烹调技师，中国烹饪协会会员。现任惠中饭店燕景轩酒家副经理兼厨师长。

1982~1984年在北京市服务管理学校烹饪专业学习。1984年8月份到北京市惠中饭店工作。于梁洪在校学习期间就显示出了在烹调方面的天赋，后又师承国际烹饪大师陈守斌，烹调技术进一步升华。熟练掌握北京、山东、四川菜品的风味特色，并能够制作具有突出烹调特点，技术水平较高的菜品，如：清汤燕菜、宫廷挂炉烤小猪、九转肥肠、挂炉烤肉、一品麒麟面、松仁飞龙、北京脆皮鸭、二元鸭掌、麻花鲍鱼、蟠龙大虾等。为了进一步提高专业技术水平，又于1989~1991年在北京商学院食品工程（烹饪）大专班深造后毕业。

几年来，于梁洪在食品工艺方面多有发明创新，取得突出成绩。1986年12月，他主持创作的“燕京八景立体彩盘”在北京市委、市总工会、市科协、团市委、市青联组织的“四小”成果活动竞赛中获一等奖。1986年底，他被北京市团市委授予“北京市新长征突击手”称号。1987年8月“燕京八景立体彩盘”在国家经委、中国科学技术协会、团中央组织的第二届青工“五小”智慧杯竞赛中获三等奖。1988

年9月，他参加设计的“宫廷挂炉烤小猪”，在北京市经委、市总工会、市科协、团市委、市青联组织的“四小”成果有奖竞赛中获一等奖。1990年5月，他制作的“宫廷挂炉烤小猪”在国家计委、国家科技委、国家科技协会、团中央组织的第三届“五小”智慧杯竞赛中获一等奖。他研制的“荷花宴”在1993年又获北京市青年“四小”发明一等奖。他多次参加国内外重大烹饪技术大赛，崭露头角，表现出非凡的实力。1992年11月10~14日在上海举行的第一届中国烹饪世界大赛热菜比赛中，取得了突出成绩，勇夺一枚金牌。

1993年10月在石家庄举行的第三届全国烹饪大赛中，又获热菜、冷拼两项金牌。

由于他虚心向前辈学习，刻苦钻研技术，1987年底被共青团北京市委授予“北京市青年行业标兵”称号。1988年元月在共青团北京市饮食服务总公司委员会组织的开展文明经营示范活动中被评为“青年技术能手”。1988年5月4日在北京团市委组织的“首都两个文明建设”中做出突出成绩，获得了“五四”奖章。

十几年来，于梁洪在工作和学习中，积累了较深厚的烹饪营养、饮食卫生、烹饪原料、烹饪技术和理论等多方面知识，以及较丰富的实践经验，具备了培养中、高级烹调师的能力，被北京市饮食服务总公司评为1991年度“职工教育先进个人”。他在惠中饭店职工学校烹调、面点中级技术培训班任教期间，主抓烹调、面点技术的理论与实践的教学工作。他和他的同行们一起先后举办中高级烹调、面点厨师培训班13期，培训出中级技术烹调师和面点师700多人，为饭店提高了知名度，增进了社会效益和经济效益。

于懋序

于懋序，男，1923年出生于山东福山，兰州名厨师，特一级烹调师。

他14岁到上海悦宾楼拜鲁菜名厨周世昌为师。由于他具有吃苦耐劳的精神，又有肯于专研的“拧”劲，深得师傅的欢喜。徒满后，留在悦宾楼司厨。为了提高烹调技术水平，经常到大雅楼等其他菜馆学习参观并同各位同行进行技艺的学习和切磋。他很重视系统地学习烹饪理论知识，查阅了大量的有关资料。由于他有理论知识和实践经验的完美结合，后来成为悦宾楼烹饪技术骨干。

他1956年10月随企业一起迁往兰州，主持悦宾楼厨房的全部业务。他到兰州之后，除保留传统鲁菜特点外又根据当地的饮食习俗进行了大胆的改革和创新，将鲁菜发扬光大。他创新出了金鱼戏莲、玛瑙鱼翅、发菜龙凤片、玛瑙鸡等菜肴，受到中外人士的称赞，被兰州市烹饪界公认为鲁菜正宗。

于懋序司厨几十年来，热心烹饪教育事业。他先后受聘于几个培训班当客座教师，并亲收几十个门徒，这些学生和徒弟在他的精心培养之下，很多人现已成为上海和兰州等地饮食行业的骨干力量。

他的另一贡献是他对近现代鲁菜筵席格局有所发展。在开菜单时着重以口味菜为主、工艺冷荤菜为陪衬，改变了过去30年代及50年代的筵席格局。设计的筵席分冷荤、炒菜、大菜、面食及小菜，按筵席档次配成，深受各界人士的欢迎。