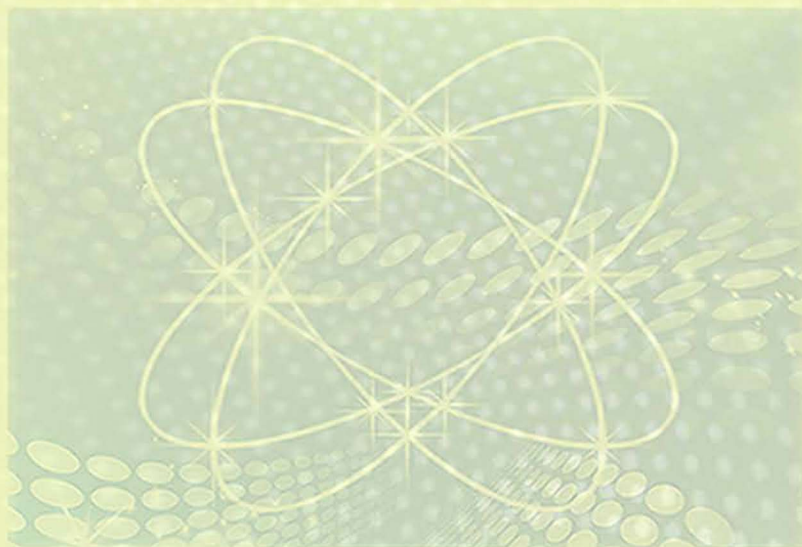


星级面点 国宝级大师 50 余年匠人技艺

王志强 著



中国纺织出版社

王志强
著

国宝级大师 50 余年匠人技艺

星级面点

XINGJI MIANDIAN



国家一级出版社

 中国纺织出版社

全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

星级面点：国宝级大师50余年匠人技艺：珍藏版 /
王志强著. —北京：中国纺织出版社，2017.10
ISBN 978-7-5180-4033-9

I. ①星… II. ①王… III. ①面食—制作 IV.
①TS972.13

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第222901号

责任编辑：国 帅 责任印制：王艳丽
版式设计：北京八度出版服务机构

中国纺织出版社出版发行
地址：北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码：100124
销售电话：010—67004422 传真：010—87155801
<http://www.c-textilep.com>
E-mail: faxing@c-textilep.com
中国纺织出版社天猫旗舰店
官方微博<http://weibo.com/2119887771>
北京雅迪彩色印刷有限公司印刷 各地新华书店经销
2017年10月第1版第1次印刷
开本：889×1194 1/16 印张：9
字数：64千字 定价：168.00元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社图书营销中心调换

鸣谢

北京市胜利玉林烤鸭店有限责任公司

一代
上匠
桃李
花香

邵凤
2017

二〇一七年八月八日

面话人生数千载
德艺双馨写华章

楊柳

二零一七年九月

世界中餐业联合会 杨柳会长

工艺精巧
匠心独妙

韩明

二〇一七年八月十六

執工匠精神之志
展國寶技藝之強

姜俊賢



二〇一七·八·八

传承工匠精神

打造传世精品

汤庆顺

二〇一七八

京点展风采
技艺重传承

云程

二〇二〇·八九

集面食精品大成
传烹饪技艺伟业

段凯云



二〇一七年八月十日

老师傅，大师傅

文/大董

王志强师傅是老师傅，也是大师傅。老师傅岁数大，工作年头长，受人尊敬；大师傅一般除了工龄长，手艺精湛外，性格都特别谦逊，待人和气，在行业里备受崇敬。

王志强就是这样一位老师傅、大师傅。

和他相识还是在京华名厨联谊会，京华名厨联谊会是全国第一个名厨组织，由北京中国饮食文化研究会会长李士靖先生倡议发起，这个名厨联谊会可不得了：“集聚了北京多家饭店、酒家、饭庄的名厨和老服务师，都是北京饮食行业的权威，大多担当过各级烹饪大赛的评委，有名望、有贡献、厨德高、技艺精、不愧为国宝级大师”（见京华名厨联谊会简介）。

京华名厨联谊会有64名会员，他们是：

侯瑞轩	首都钓鱼台国宾馆总厨师长	张 隆	原西苑饭店名厨
金永泉	原北京晋阳饭庄名厨	林月生	原北京饭店素菜特级厨师
康 辉	原北京饭店名厨	刘锡庆	原森隆饭庄名厨
黄子云	原北京饭店名厨	孙仲才	原就职于朝阳区饮食培训中心
张文海	原东方饭店名厨	王义均	原丰泽园饭店名厨
马景海	原为又一顺·饭庄名厨	陈玉亮	原北京饭店名厨
高国禄	原北京市华天饮食公司同春园饭庄名厨	时广南	原丰泽园饭店名厨
		杨 志	现任长征饭庄厨师长

董世国	原北京市仿膳饭庄厨师长	鸭店经理	
陈守斌	原全聚德集团总厨师长	张铁元	现供职于北京华天饮食集团培训中心
刘荣桂	原五洲大酒店名厨	中心	
郭锡桐	马凯餐厅名厨	赵学文	西苑饭店名厨
于凤仙	原西城饮食公司厚德福酒楼名厨	李启贵	原泰丰楼饭庄名厨，现任天伦王朝饭店行政总厨
兰鸿杰	原森隆饭庄名厨，现任北京市东城区明华快餐公司技术总监	李国海	松鹤楼饭店总经理
崔玉芬	原北京国际饭店行政总厨	曹化禄	北京丰兴园饭庄厨师长
杨学智	现在全聚德集团任职	李永臣	现任西苑饭店中餐厨师长
赵树凤	现供职于北京市华天饮食集团培训中心	李大力	原聚仙楼饭庄名厨，现任兴华美食总公司教育技术部部长
李玲珍	原华天饮食集团公司名厨	顾九如	前门全聚德烤鸭店总厨师长
肖玉斌	现在北京市服务管理学校任职	田润福	贵宾楼饭店行政总厨
程明生	现在北京先达饮食集团公司任职	刘 刚	北京饭店行政总厨
孙应武	北京市人民大会堂餐厅处处长	张志广	现供职于北京市翔达饮食集团培训中心
白世清	北京烤肉季饭庄厨师长	李 刚	现任北京市103职业高中烹饪专业教师
刘国柱	曾任北京饭店中餐厨师长，现任北京贵宾楼饭店川菜厨房行政总厨	董振祥	团结湖北京烤鸭店经理、总厨师长
容学志	现任北京民族饭店副总经理	范业宏	北京市友谊宾馆总经理助理
孙大力	北京四川饭店总经理助理、行政总厨	刘俊卿	首都大酒店餐饮部高级顾问
侯荣凤	哈德门饭店副总经理、便宜坊烤	康富有	原北京西苑饭店厨师长
		刘广华	原西苑饭店名厨

郭凤臣	原晋阳饭庄名厨	黄 凯	现在北京市宣武区烹饪服务技术
郭文彬	原北京饭店名厨		培训学校任教
张占华	原北海仿膳饭庄名厨	王守谦	原供职于北京鸿宾楼饭庄
赵德民	现为颐和园内听鹂馆饭庄名厨	郑连福	原北京饭店名厨
张人诚	现在北京市宣武区烹饪服务技术	张玉贤	原北海仿膳饭庄名厨
	培训学校任职	曾凤茹	原东方明珠酒家副总经理
王志强	现任职于前门建国饭店	杨德才	北京市服务管理学校培训部
郝铁春	原聚仙楼饭庄名厨		(1998年资料)

王志强师傅比我大一辈，是老师傅，但在名厨联谊会里也是“小师傅”。记得每次在联谊会里见到王师傅，他总是对老前辈面带笑容，客客气气；对我这个小字辈也是一样。多少年过来，王师傅客客气气的微笑里多了慈祥。

从名厨联谊会到现在，二十多年过去了，我和王师傅成了忘年交。在各种活动中遇到王师傅，我俩无论谁先看到了谁，都会高兴地上前问候。王师傅总是拉着我的手，真挚地嘱咐：工作很累，一定要注意身体。然后又是一而再、再而三地说，技术上有任何需要，都不要客气，一定帮忙。听王志强师傅的这些话，心里总是暖暖的。

老师傅真诚起来，让你无法拒绝。去年在我生日的那天，他的徒弟石明经理捧着一大盘子的粉果（面点做的象形水果）进了我的办公室，说是王志强师傅特意给我的生日礼物。当时心情，可是太激动了——这些年，不想过生日，怕收礼物。收礼物是让心感受压力的事儿，人情太沉重。然而又希望在自己生日的这一天有更多的祝福，因为我们还是一个俗人，脱离不了俗人的低级趣味。那一天总是这样纠结和矛盾。王师傅自己做的粉果脱离了低级趣味，用自己的巧手和高超技艺，让一个心里矛盾的人欣然接受了，感受到温暖：一个老师傅在我面前高大起来，堪比哲学家。王师傅的粉果比真的水果还鲜亮，五彩缤纷，让人喜欢。而今这盘粉果，就在办公室桌上放着，有朋友来，我就会拿起一个给大家看。

朋友不知是假，拿在手里仔细观赏。在一众赞叹的目光下，我得意地说，这是王志强师傅送给我的生日礼物。

王志强师傅又是一个大师傅。他的活儿很精致，很到家，这个“家”是大家风范的家。

在面点界，王志强师傅有很多创新，可以载入史册的，至少有他研制的芝麻烧饼。这个故事是这样的：话说2000年前后吧，北京老百姓的生活都上了档次，上饭馆吃饭，从大盘大碗变成大大的盘子少少的菜，从大吃大喝到有了“意境”，然而配烤鸭的厚厚的烧饼，总觉得和富裕起来的时代不合拍。眼见冷菜热碟之后，顾客把一个厚厚的烧饼夹了烤鸭来吃，怎么也咽不下去。当然也吃不出烤鸭的肥香，更感受不到烤鸭的酥脆。因为烧饼很厚，有时客人基本就不用烧饼夹烤鸭吃了，甚至店里最后就不上烧饼了。然而我当时意识到，卷烤鸭的荷叶饼和夹烤鸭的烧饼都是吃烤鸭的经典方式，已经成为传统符号，是不能丢弃的。我想，继承不意味着不可改变，创新且赋予新的内涵并有更强大的生命力是最好的继承。有一天我便把这个想法和石明经理说了——希企王志强师傅能解决这个问题，创造一个新的配烤鸭的烧饼，要求越薄越好，但形状味道不变。王志强师傅很快回话：一定努力实验。经过几次不断地改善，终于有一天，一款烧饼试制成功了：自然起鼓、薄如纸的两层、味道酥香而脆。这个烧饼夹上“酥不腻”烤鸭，一口咬下去，咔嚓一声响，分不出来是烤鸭的酥还是烧饼的脆，可以说，这个烧饼和烤鸭是“滋味”二字的最好诠释。我想，这个烧饼可以命名为“志强烧饼”了。

“大师傅”是我很羡慕的一个词，也是我们厨师行业里的一个至高段位，我希望自己以后也能成为一个“大师傅”。所以我经常和朋友们说，希望大家称呼我为“大师傅”。大师傅在过去食堂里就是技术最棒的厨师头儿，一定手艺好，更要有威望；大师傅一定是一辈子都在工作岗位上，就像小野二郎，而且一辈子都在研究技艺，为不断精进手艺一丝不苟。

古今中外，不乏其人，但能坚持干一辈子，却少之又少。中国古时候有卖油翁和庖丁。王志强师傅到现在还在面案的岗位上工作，还在研究面案的技艺。而我呢，和当初想成为大师傅的理想背道而驰，只怕是不能和他相比了。

京腔京韵话京点

丁酉鸡年 朗日和风 面面聚道 即将刊行 剖划三春 几度修正 反复推敲 优中选精
王记团队 扬帆起程 不图名利 只为传承 国宝岱嶽 志强先生 古稀老叟 德高望重
厨艺超群 招数高明 点心大王 业界崇敬 举手投足 智慧充盈 先师衣钵 尽复卷中
余与先生 卅载过从 遥想当初 历历情景 电大授课 普度众生 掰开揉碎 不厌繁重
面点五皮 基本硬功 枣核走锤 教会使用 擀压抻拽 巧手成型 冷热面团 变化百种
提褶包子 提转捻封 抻面溜条 摔抖并用 煮要筋道 蒸需喧腾 烙的软乎 炸必酥松
大小包酥 层次分明 造型必美 画龙点睛 不良不硌 窝油必生 馅心饱满 油润香凝
迎牙即裂 沾唇即溶 甘咸适口 回味无穷 众生开窍 笑语欢声 广受爱戴 烙印心中
撰文著书 沿袭传统 始末由来 起合转承 华夏文明 始于农耕 年节习俗 米面寄情
春夏秋冬 食不雷同 元旦启始 年糕蜜供 祈福迎祥 如日东升 更岁饺子 攒馅扁食
正月赏灯 元宵什景 喜迎新春 春卷煎饼 春分清明 灌肠团青 馓子麻花 祭扫踏青
立夏豆饭 端午角粽 夏至冷淘 肉丁馒头 秋后贴膘 褡裢火烧 中秋月饼 重阳花糕
迎冬饽饽 馄饨汤饺 祭祀填仓 甘饴米糖 周而复始 糜菽谷粱 粉面粥羹 层出不穷
总结归纳 耕耘播种 发扬光大 不辱祖宗 高师大德 憨厚秀中 承前启后 砥砺躬行
师古不泥 独辟蹊径 思维跳跃 求索不停 前门饭店 洒汗半生 从学到会 由细而精
京畿福地 人杰地灵 胡同文化 底蕴厚重 五行八作 代有龙凤 王者志强 立派开宗
厚积薄发 大道功成 包罗众艺 百卉奇生 乒乓外交 银球传情 南极科考 企鹅冰峰

文房四宝 熊猫憨萌 伴手大礼 港澳风行 象形蔬果 栩栩如生 烤烙煎蒸 个个上乘
门下弟子 龙虎燕莺 恩师教诲 铭刻胸中 掌门石明 人中龙凤 厨艺精湛 做人昌明
山东大汉 尹氏旭勇 军中楷模 屡建勋功 滕家杏枝 女子精英 外国专家 称许赞颂
朱氏晓蕾 中外扬名 索契冬奥 广受追捧 武家玉蓉 手巧心灵 清华大学 首席问鼎
程氏波军 技术全能 京西宾馆 领衔标兵 米氏占劳 同门敬重 小脚踢球 横竖都行
高门宗义 苹果驰名 京丰宾馆 后勤保障 冯氏玉江 稳重老诚 业务熟练 业内大名
老师张虎 技术过硬 教书育人 师生好评 胥氏树青 聪慧精灵 誉满延庆 真才实干
张家景宇 聚德精英 各类大赛 金牌冠鼎 名厨马强 高超本领 巨大麻球 扬威立名
聚德史瑞 虎将骁勇 精研厨艺 白案全能 华天吉桐 劳动标兵 政府特批 户口进京
文彬军权 坐店经营 生意火爆 有色有声 玉林小盛 炉火纯青 剔削抻拔 晋面大成
小茹小辉 有为年轻 冷点小吃 细腻玲珑 连文郑阳 业有所成 不温不火 埋头前行
义子鹏程 烹坛驰骋 技术精湛 厨艺谜踪 万波春梅 冉冉新星 能文能武 潜心修行
师父掌舵 徒儿奋勇 敬业乐群 岗位练兵 回报社会 造福大众 撰文配图 福荫子孙
大匠之门 去伪存真 点心极品 美艳绝伦 徽子蝴蝶 飘然欲飞 福禄排叉 酥香味美
梅兰荷菊 奇花异卉 牡丹绽放 国色天香 杨桃山竹 柿柿如意 香梨芬芳 苹安四季
花菇莲白 苦瓜顺气 久保大桃 馨香馥郁 酒桶雨伞 创新典范 牦牛献瑞 草帽加冠
酥皮粽子 端阳好礼 海螺嫩藕 实非一般 结彩张灯 佳节欢度 虾饺百财 福寿全来
搁笔至此 引玉抛砖 致敬王记 薪火永传

岁次丁酉年大暑之日金生撰文代序

金生

目录

Part 1

中式面点的传承和创新

五皮002

王记八样008

1 金丝葫芦.....009

2 玻璃馄饨.....010

3 薄荷甑糕.....011

4 千层酥盒.....012

5 鹅肝元宝.....013

6 罗汉大包.....015

7 牛眼馅饼.....016

8 气鼓饽饽.....017

蒸八样018

1 豆沙包.....019

2 福字饼.....019

3 大馒头.....020

4 奶黄包.....020

5 囍字饼.....021

6 银丝卷.....022

7 枣荷叶.....023

8 枣发糕.....024

酥八件025

福字酥.....027

禄字酥.....027

寿字酥.....027

囍字酥.....027

苹果酥.....029

寿桃酥.....029

葫芦酥.....029

白皮酥.....029

四扇屏030

春兰.....031

夏荷.....031

秋菊.....032

冬梅.....032

花开富贵.....033

面果034

1 久保桃.....035

2 橘子.....035

3 库尔勒香梨.....036

