

四川省烹饪协会名厨工作委员会强力推荐

中国烹饪大师川菜经典集萃

星级宾馆菜

XINGJI BINGGUAN CAI

党科作品集

党科 著



四川出版集团·四川科学技术出版社

四川省烹饪协会名厨工作委员会强力推荐

中国烹饪大师 川菜经典集萃



星级宾馆菜

■ 党科 著

党科作品集

图书在版编目(CIP)数据

星级宾馆菜·党科作品集/党科著. - 成都:四川科学技术出版社,2007. 11

(中国烹饪大师川菜经典集萃)

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6366 - 0

I. 星… II. 党… III. 菜谱 - 四川省
IV. TS972. 182. 71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 161987 号

中国烹饪大师川菜经典集萃 星级宾馆菜·党科作品集

著 者 党 科
菜品摄影 王 旭(大麦文化)
责任编辑 宋小蓉
整体设计 启源文化
责任校对 翁宜民 苏小宁
责任出版 邓一羽
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 188mm × 255mm
印张 7 字数 100 千

制 版 四川省启源制版印务有限公司
印 刷 四川省印刷制版中心有限公司
版 次 2007 年 11 月成都第一版
印 次 2007 年 11 月成都第一次印刷
定 价 35.00 元

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6366 - 0

■ 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)87734081
邮政编码/610031



作者简介

党科，1984~2001年就职于锦江宾馆餐饮部，历任厨师、主厨、副厨师长、餐饮部中方总厨师长、行政总厨、餐饮部副经理；

2000~2004年兼任四川烹饪高等专科学校烹饪工艺专业名誉副教授；

2002年至今兼任四川省烹饪协会名厨工作委员会第一届副会长；

2003年至今兼任四川省烹饪协会第四届理事会常务理事；

2007年任锦江宾馆总经理助理兼餐饮公司经理。



DANGKE BO ZUOPIN JI

一生做好一道菜

■ 自序



每天赶在开餐前到经营点巡视，检查各点准备情况已经成了我工作的一个习惯。我总是最先巡视厨房，因为厨房负责出菜，是餐饮部经营成败的关键，更重要的是，厨师出身的我对厨房有深厚的感情，看一看亲切的灶台、炒勺、案板、菜刀，我会觉得踏实、安心。它们让我可以从容应对一切。

学厨——迷茫中寻觅 艰苦中磨炼

追溯我的厨师生涯，要回到1982年。那时候我17岁，高中刚毕业。上大学，全校只有一两个名额，希望渺茫；进工厂，从此面朝着机床成为流水线上的一个工序，我心里一百个不愿意。

当时社会餐饮业并不发达，对厨师的需求不大，普通大众对厨师的评价也不怎么高。但就是这笼罩在厨师身上隐隐的神秘光环吸引了我。我在想，那些毫无生气的原料升华为美味珍馐的过程到底隐藏了怎样的奥秘？带着强烈的好奇，我报考了四川饮食服务技工学校，我选择了厨师这个职业。

1982年秋天，我开始正式接受厨师教育。

学校开设了基础的语文、英语等文化课，餐饮服务、菜品烹饪、营养卫生、成本核算等专业课程，但我最感兴趣的还是烹饪课。时任学校老师的罗长松、罗松柏、李代全几位老师将精湛的厨艺毫不吝啬地传授给我们。

记得一次烹饪课，李代全老师教大家白案，练习发面、揉面、蒸馒头等基本技艺。掌握面粉和碱的比例在当时是一个关键，碱多了蒸出来的馒头发黄涩口，碱少了面发不起来。面发得好坏除了看面的颜色，还可以闻味道和听声音。李老师要求大家尝试学会用听来判断发面的好坏，原因是在厨房里条件受限制，视觉和嗅觉都没有听觉来得准确和迅速。于是教室里“啪啪”声此起彼伏，大家拍一下好面再拍一下坏面，努力分辨两种声音之间细微的差别。

一位同学出于



对声音的敏感，很快掌握了发面的“听声法”有些得意忘形。李老师用手拍拍学生发的面说：“这样，把你发的面分一半给我，我们一起来揉面，一起做成馒头上蒸笼蒸，看蒸出来的馒头会怎样。”

老师接过学生分出来的一半面，开始熟练的揉捏。揉到一半，竟微闭双目，不再看手中的面，全凭手上的感觉。两人做的馒头一起放进蒸笼，十几分钟后，这位学生揭开盖子一脸惊奇。原来蒸笼里的馒头明显地分成了两种，老师做出来的馒头无论颜色、大小、外形都明显比学生做的好得多。

李老师说：“厨师一行有个词叫‘手封’，就是在揉面的时候，要凭手的感觉去挤压拉扯面团，让馒头的表皮绷紧。这样，蒸出来的馒头才能蓬松柔软，表面有光泽。这种功力没个七八年的时间是练不出来的。”

“同样的道理，炒菜的时候油温火候随时都在变化，食材的条件也不一样。同样一道回锅肉，火候的大小，用料的多少，都影响着烹炒时的技术要领。这些要素之间就没有机械的比例可以死记硬背，只有通过千百次的练习，培养出炒菜的感觉，而这种感觉也不是一天两天就可以练成的！”

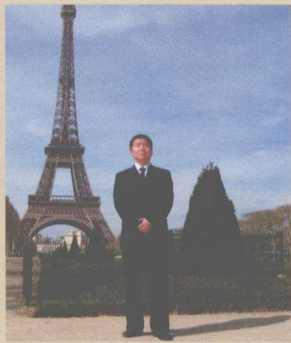
李老师一席话镇住了所有的同学，对我的触动也很大，我深深认识到做厨师的不易和艰辛，厨师与做菜和一般家常炒菜有着天壤之别。我这时似乎看清了脚下的路，坚定了我要做个厨师的信心。

像所有的勤能补拙故事一样，我开始冬练

三九夏练三伏。别人用一个小时练习颠勺我就加倍练两个小时三个小时；别人切5千克丝我就切10千克15千克丝。在切丝的时候，不断重复，手与刀愈发地协调。触觉似乎延伸到了刀刃上，可以清楚的感觉到刀与菜接触、切入。每一刀下去，都感觉比上一刀有进步。一堆莴笋切下来竟然可以明显看出后面切的丝比前面的纤细、匀称了许多。

时间长了，师傅们开始介绍我出去拜师学艺。今天东家明天去西家，我用一个帆布包装上自己趁手的菜刀几乎跑遍了当时成都有名的馆子。外面的师傅跟学校的老师可不一样，教不教你得看别人的脸色。碰一鼻子灰被厨师骂出来的事常有，就算留下来帮了忙也不一定有炒菜的实践机会。也许今天师傅安排你洗一天的碗，明天又叫你择一天的菜。遇到这种师傅我也不气馁，我相信留下来就是成功，时间说明一切。

四川有过年前熏腊肉装香肠的习俗。在我学厨的单位，也会买回整条的猪，准备加工成香肠、腊肉。我正好遇到过这样的机会——师傅要我把整猪分类卸下来，方便随后的加工。学校里老师教过分猪肉要顺着肉的经络走。经络在哪里，老师讲得很清楚，但实际和理论终究还是有区别的。我只能一边实践一边摸索，尝试着卸下猪头，然后分出排骨，然后是前腿、后腿……一



个冬天快要过去，几十头的猪分下来我发现自己收获不小，一头去毛去内脏的整猪我可以既快又好地分成大小很多块肉，不同的肉不同用处。手握刀我清楚刀刃碰到筋是什么感觉，碰到肉是什么感觉，碰到骨头又是什么感觉。从骨头关节处把骨头轻松分开，颇有些“庖丁解牛，游刃有余”的感觉。

学厨的生涯是辛苦的，校内校外两年的奔波学习，很快就过去了，回头看看走过的路，我发现曾经发生的一切都历历在目，每前进一步都有一个清晰的脚印，这两年的收获远大于付出。

帮厨——重振旗鼓 厚积薄发

1984年我正式分配到了锦江宾馆，成为餐饮部的一名厨师。

初到锦江宾馆的我面对的是更严峻的考验。

第一天到锦江宾馆上班，熟悉完厨房后，我接到的任务是领原料。怀着初到贵地的新鲜感，我一路小跑来回搬运着面粉、鸡蛋、油、盐、



酱、醋。我满以为随后就可以上灶给师傅们露两手，展示自己的功力。可渐渐地，我发现这里似乎并没有把我当一个厨师在用。

我每天早晨六点开始上班，一天的工作包括领料、熬汤、擦窗、扫地、打扫卫生、收拾案板、刷锅、洗碗，一直要干到晚上十点。

一天晚上，开餐结束后，我开始收拾厨房。案板上面放了些炒菜剩下的莴笋。我心里一动，想切些丝找找厨师的感觉。可当我拿起菜刀却发现自己竟然不会切丝了！就连以前握在手里亲切如同手指的菜刀竟然也有些陌生。我这才想起，自己来锦江宾馆已经快一年没有动过菜刀了。我开始恐慌，原本以为应该有成长空间的锦江宾馆带给自己的居然是前功尽弃。如此强烈的反差让我有些沮丧，一起来锦江宾馆的同学已经走了一大半，自己是不是也应该像他们一样，趁早离开这片“沼泽”？可是已经坚持了近一年，就这样放弃舍得吗？最终，我说服自己坚持下去。我又开始继续日复一日的打杂，只是心里的天平已经有些失衡。为了自己的技艺不就此荒废，我决定重新练基本功。每天下班之后留下来练习切菜、颠勺。每天长时间的工作，再加上额外的练习，我像上满了发条一样。

来锦江宾馆一年半后，同期来的厨师只剩下几人，我的坚持终于换来了回报。老师傅开始让我掌勺了，可是，很快我发现自己要学的东西还很多。

有两个例子很说明问题。锦江宾馆的厨师们做宫保鸡丁用的花生米，都要用手一颗一颗地去包衣。我觉得很奇怪，明明可以抓一把花生互相

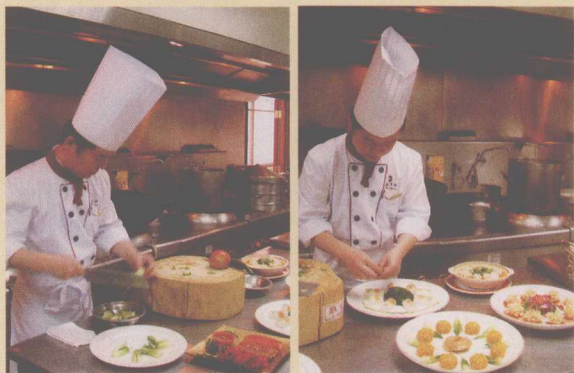
揉搓，这样会快很多，想不通为什么老师傅要如此大费周章。老师傅笑笑说，你照你的想法试试看。我端来一簸箕花生米一阵搓，不一会儿就弄好了一堆。我很得意：你们要花一上午做的事情我20分钟就可以搞定。师傅没说话，端了一盘自己处理好的花生米放在簸箕旁边，我立刻发现了区别。原来老师傅一粒粒揉出来的花生米每颗都是完整的，而自己的却都是花生米瓣儿，这样的材料自然无法入菜。

一道芙蓉鸡片，我在旁边看得了然于胸，可是上手做的时候却怎么也摊不出完好的鸡片来。看师傅摊出来的鸡片又大又好，自己做的却老是粘在锅上，我急得直冒汗，可越急越做不好。师傅过来解释说：平锅的温度和冲鸡片的油温不能太高也不能太低，这样蛋白质受热预先凝固就不会粘在锅上了。看起来简单的一道菜却蕴含着复杂的科学原理，我大开眼界。

我开足马力想要尽快赶上师傅们。师傅切菜的时候我跟着练刀工，师傅炒菜的时候我就揣摩火候。手感已然不再，自己只有加倍的努力才能找回自己原已练就的基本功。

跟锦江宾馆的师傅们学习，我还有幸得到一代名厨张德善老师傅的指点。张老师傅言传身教，将自己毕生的精湛技艺毫无保留地传授给大家，为锦江宾馆培养了为数众多的厨师人才。

随着改革开放的深入，锦江宾馆的厨师队伍也越来越壮大。我在锦江宾馆的成长经历成了宝贵的财富，我可以从自身的经验出发教导新来的员工如何成为一名合格的锦江厨师，如何尽快跟上锦江的速度。领导开始让我担负更多的责任。



一开始是担任领班，然后是主厨、厨师长，直到1995年，我成为锦江宾馆餐饮部中方总厨。

创菜——东学西鉴 突破传统

身为总厨，我必须思考更多的事情。伴随着锦江宾馆一路成长起来，此时，我面临一个棘手的问题，锦江宾馆的厨师班子正是新老交替、青黄不接的时候，我必须想办法使这个团体成熟起来，使它拥有鲜明的特色。我需要给锦江宾馆的川菜打造一个独树一帜的品牌，创立一种区别于传统的新派川菜。

在那时，川菜师傅的固有观念是川菜和海鲜碰不到一块儿。我觉得不应该拘泥于原料的形式，海鲜也许是川菜创新的关键。我决定用川菜的形式来突出海鲜的本味，在交叉点上将两者融合在一起。这种独到的思维方式成功地开拓了川菜的新领域。

原创菜品“水煮肉蟹”就是我研发的以地道的川菜形式“水煮”烹制的海鲜菜。粤菜以多变的海鲜烹饪方式见长，我也尝试将粤菜的烹饪方



法引入川菜中。川菜中一道最简单也是最经典的回锅肉，一直以来都是在厨房里很香，端上

桌香气已经散尽。而粤菜的铁板制法，端上来之后，一揭盖子，立时香味弥漫。于是，我将回锅肉炒制好，将铁板烧热，加入一小块黄油、些许伏特加酒，将回锅肉加在上面，用盖子盖住，端上桌揭盖以后，浓香四溢！一道“铁板回锅肉”成为锦江宾馆经典名菜。

后来，我又盯上了西餐。一道“鱼香扒牛排”，将西餐特有的牛排配以极具四川代表性的鱼香口味，使外宾在不改变饮食习惯的同时品尝到川菜的特色。类似的还有“红酒煎鹅肝”，这道菜大胆尝试用法式的腌渍方法，调入西方红酒口味，融入中式烹饪手法，让这道中西结合的“红酒煎鹅肝”菜肴享誉川内外，使中外客人在饮食中交流异国文化。莅临锦江宾馆的中外嘉宾都对这两道菜赞赏有加。

再比如，我创新研制出的“过桥嫩虾脯”——采用大虾、茄子等原料，使用川式烹调，融入粤菜特有的腌渍方法，加入西餐独特的咖喱、香草等调料，将多种饮食文化完美呈现在一道造型美观、口感优异的菜品中。还有一道菜叫“玉粥龙虾片”，把粗粮玉米引入到高档菜品中，创造出极富营养价值同时又兼具色香味三重

享受的菜品。

除了上面介绍的，还有“锦江鸳鸯卷”、“孜然香辣虾”、“家乡兔”、“苕丝土瓶珍”、“香墨汁肉”、“天府泡菜”、“蜀南山珍”、“木瓜布袋酥”、“富贵金玉果”、“锦绣葫芦”、“碧绿龙鱼”等极富川菜特色及四川文化内涵的新菜品。我研发的川菜国宴菜系列，成功地让川菜走出小家碧玉，登上了大雅之堂。借用锦江宾馆这个在国内极有影响力的招牌，把川菜作为四川的一张名片，做成精致且极富地方特色的菜品推销到海内外。

多变的烹饪方式加上巧妙的材料搭配，成就了锦江宾馆菜的特色定位，也逐步形成了我自己独特的烹饪特色：西菜川作，粗粮细作；海纳百川，大胆创新。

荣誉——曾经的荣耀 未来的动力

1995年我升任锦江宾馆餐饮部中方总厨后不久，30岁的我当选为“全国劳动模范”，而立之



年就获此殊荣，我深感责任重大。

1993年我破格考取了特二级厨师，同年参加第三届全国烹饪大赛获得银奖。1999年再次参加第四届全国烹饪大赛时，我带领的团队一举夺取了团体金奖。

1999年8月的一天，锦江宾馆餐饮部接待了一群特殊的外国客人，他们指明要时任行政总厨的我为他们做一桌拿手菜。客人要求不敢怠慢，我挽袖上阵，为客人奉上地道的川菜筵席——蒜泥白肉、椒麻鸡、铁板回锅肉、水煮肉蟹、开水白菜、担担面，全是颇为经典的锦江菜，客人吃后赞不绝口。这些看似家常的菜其实相当考验厨师的水平。就拿一道回锅肉来说，家家桌子上都有的菜，但要像锦江宾馆这样把回锅肉炒成“灯盏”状，对选料、刀工以及火候都有极高的要求。

这群客人原来是美国优质服务业协会特邀的餐饮专家，此次是专门考察我的厨艺。美国优质服务业协会是对世界范围内最著名的旅游及高档消费品领域内的企业的服务质量进行评定的最高奖项——五星钻石奖的评审和授奖机构。国际五星钻石奖的认证评委委员由世界知名企业家、旅行家、顶级酒店管理者、国际级的厨师组成。

经过事先的暗访以及现场品尝菜，评委一致通过授予我“五星钻石厨艺奖”，我也成了荣获此殊荣的川菜第一人。

起点——新的台阶 新的开始

今天，身为锦江宾馆总经理助理和餐饮公司



经理，我更多的是从事管理工作，但作为厨师的奋斗历程以及创新精神帮助我在管理岗位上一样如鱼得水。餐饮管理事情繁杂、问题花样百出，同样要求我要有厨师坚忍不拔的毅力，而在管理中，我也一直在努力将创新延伸到菜品以外。指导员工技术创新、设备手段创新乃至意识创新、观念创新。把传统厨师导向的经营理念扭转成服务导向、顾客导向。我始终觉得好厨师都有成为好管理者的潜质，因为好的厨师始终坚信所有食材都是可以利用的，那些所谓的边角废料，只是用错地方罢了。

脱下了白色的厨师制服，换上了西服工装，我仍然是一名厨师。在这条道路上渐行渐远，才越是庆幸当初懵懂少年的选择。不断变换着身份、头衔之后始终不变的是厨师的思维、厨师的双手。不管在哪个岗位上，我都只是在做好一道菜而已。

党科

目 录

铁板煎牛柳	11	鸡汁海鲜时煲	36
面香银鳕鱼	12	木瓜炖雪莲	37
太白酱肉	14	鲜果小龙虾	39
家乡兔	15	冰花靛海螺鲍	41
川式冷拼	17	龙眼蒸竹燕	42
碳烧猪颈肉	18	蒜泥柴把	43
花雕醉仔鸡	21	铁板家常参	45
红酒煎鹅肝	23	鲍汁卤鸭	46
木瓜酥	25	青城烩时蔬	48
红油胗丝	26	蟹籽一品珍	49
玫瑰牛肉	29	油梨蟹王腿	51
粘椒菜脯	30	椒香蝴蝶参	53
鸳鸯戏鹅肝	31	珍珠灌汤鸡(1位)	54
葱辣鸭方	33	三色鱼翅卷	57
柴把蒜香鱼头	34	花椒鱼腐脑	58





剑门豆腐盒.....	59	煎菜根黄鱼.....	82
川椒蒜仔骨.....	61	烤乳猪.....	84
椒汁烹河鲜.....	63	面脆酱爆肉盏.....	86
脆皮乳鸽卷.....	64	椿芽鲍鱼卷.....	89
白汁豆包鸡.....	65	过桥嫩虾脯.....	91
香炆贵妃虾.....	66	竹荪万年青.....	93
菜心鸳鸯饺.....	69	豆腐鱼片.....	95
吊烧鸡.....	70	金钱烧鸭卷.....	97
酥皮蟹肉鱼翅.....	71	生煎培根大虾.....	99
木瓜冻烤鸭.....	73	口袋回锅肉.....	100
鱼香炒龙虾.....	75	如意扇白.....	103
牡丹菌脯.....	76	风味珍珠鲍盏.....	105
竹荪玉笔翅.....	77	麻婆豆腐.....	107
茄盒蒸辽参.....	78	锅贴牛肉卷.....	109
蒜香白肉虾.....	81	附 录.....	110



【主料】 *牛柳 500克

【辅料】 *洋葱 150克

【调料】 *鲜露10克

*蛋1只

*牛肉粉5克

*生粉50克

*味精10克

*杂菜汁20克

*黑胡椒碎10克

*自制黑胡椒汁少许

*糖5克

*木瓜汁20克

*黄油10克

铁板煎牛柳

特点 >>> 辛香微辣，肉质鲜嫩，香气扑鼻。

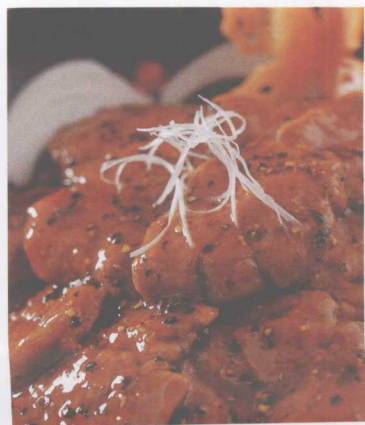
选用上等的牛柳肉作为主料，用海南特色的热带辛香——黑胡椒作调味料。黑胡椒因为带皮，香气带草味，芳香较原始和浓烈。牛肉能增强体质而黑胡椒有祛风散寒的功效，还能改善体内血液循环，分解脂肪，有助于瘦身。铁板煎牛柳——让您足不出户就可以感受到海南的绝佳风味。

【制法】

1. 将牛柳切成片，用松肉捶将牛柳肉纤维捶散，后用杂菜汁、木瓜汁及调料腌约2小时。
2. 将牛柳肉放入不粘锅煎至两面金黄色取出。
3. 烧热铁板放入洋葱、黄油，再淋上自制黑胡椒汁即可。



用木瓜汁腌牛肉保证营养更全面、食之更健康。



【主料】 * 智利原产上等银鳕鱼400克

【辅料】 * 法式茄香面包4片

【调料】 * 秘制红酒15克 * 秘制烧汁20克 * 鸡汁烧汁 少许
* 美极露少许 * 辣鲜露少许 * 鸡粉10克
* 味精50克(约耗30克) * 杂菜汁少许 * 姜汁酒15克

【制法】

1. 智利原产上等银鳕鱼切成3厘米左右厚的片，用杂菜汁、辣鲜露、姜汁酒、味精、鸡粉、鸡汁烧汁、美极露腌2小时。
2. 用不粘锅将鱼片煎至成熟，放在烧热的铁板上，淋上用秘制红酒与秘制烧汁制成的酱汁，用法式茄香面包盖上即成。



面香银鳕鱼

特点 >>> 色泽红亮，略带酒香，口感鲜美，鱼肉细嫩。

研究发现，海水鱼中的欧米伽-3脂肪酸对缓解脑血管痉挛、恶性偏头痛都有很好的作用，还能提高机体的抗炎能力。面香银鳕鱼大师运用独特的烹饪手法，将以上营养成分牢牢地锁在其内，配上鲜美的酱汁和芳香的法式面包，呈献给客人的更是一种匠心独运的杰作。



1. 腌鱼时间不宜过长，但底味一定要足。
2. 铁板不宜烧得过热，以免上桌时汁水飞溅到客人身上。





【主料】 *带皮猪后腿肉500克

【调料】 *甜酱100克
*醪糟30克
*红糖30克
*五粮液酒10克
*精盐20克
*花椒10克
*胡椒5克
*甘草粉5克
*五香粉50克
*碎藏红花1克



1. 此菜宜冬季制作，制作时要腌透，并于通风处晾干。
2. 调味比例准确，也可视个人口味酌情增减。

太白酱肉

特点 >>>

色泽金红，形态美观，酱香浓郁，回味悠长。

【制法】

1. 将带皮猪后腿肉去毛洗净备用。
2. 锅入精盐炒香，加花椒备用。
3. 将肉挂竿晾至表皮微干，复入盆中加入炒香的盐、花椒及各种调料腌渍3天，再翻盆腌渍3天至肉入味。
4. 上竿晾透，风干，此过程需1月有余。
5. 取风干后的酱肉，洗净，蒸熟切薄片，装盘即成。

“人生得意须尽欢，莫使金樽空对月。”

“五花马，千金裘，呼儿将出换美酒，与尔共销万古愁。”

以上脍炙人口的诗句，体现了唐代大诗人李白的爱酒之情。自古红粉赠佳人，宝剑送英雄，美酒配佳肴。要不有酒无肴，一阵牛饮岂不乏味。

笔者并非学术中人，对于太白是否品尝此菜或谓制作此菜确属无从知晓，只是据书载：“李白幼时随父迁居锦州昌隆（今四川江油）青莲乡，25岁时出川。”因川人有在冬季制作并食用酱肉的习俗，大概他制作并食用过也未尝可知。且文人做菜，文人品菜；人以菜名，菜以人名，在历史上已屡见不鲜，若真是一道好菜让我们的诗仙泉下有知，又何乐而不为呢？

此菜以古法腌渍，用料上乘，现经改良后，更趋上品。其色泽润似琥珀，闻之酒香醇浓，使人飘飘欲仙，食之酱香绵长，颊齿留香。