

北京饭店菜点丛书

中国轻工业出版社

①

北京饭店的

饮食与烹调技术

程清祥 陈胜昌



丛书题字：启 功

摄 影：尤 宜

责任编辑：林永华

封面设计：苏彦斌



ISBN7-80036-080-6/Z·23

定价 6.99元

# 北京饭店的饮食与烹调技术

程清祥 陈胜昌

27968

## 北京饭店的饮食与烹调技术

程清祥 陈胜昌

北京饭店菜点丛书之一

程清祥 主编

经济日报出版社出版

中国市场出版公司编

北京市新华书店发行

百花印刷厂印刷

850 × 1168 毫米 32 开本 11 印张 306 千字

1988 年 12 月第 1 版 1988 年 12 月第 1 次印刷

印数 1-10800

ISBN7-80036-080-6/Z.23 定价: 6.99 元

# 北京饭店菜点丛书

主编：程清祥  
(北京饭店总经理)

编辑顾问：陈胜昌  
(中国社会科学院副编审)

## 北京饭店的饮食与烹调技术

程清祥 陈胜昌

## 北京饭店的四川菜

黄子云 张志国  
(特级厨师)(特级厨师)

## 北京饭店的广东菜

康辉 王志坚  
(特级厨师)(特级厨师)

## 北京饭店的淮扬菜

竺恒丰 郑秀生  
(特级厨师)(厨师)

## 北京饭店的谭家菜

彭长海

(特级厨师)

## 北京饭店的素菜

林月生  
(特级厨师)

## 北京饭店的面点

郭文彬  
(特级点心师)

## 北京饭店的西餐菜点

滕文元 于庆明  
(特级厨师)(总厨师长)

## 北京饭店的日本菜点

程清祥 邹志源  
(特级厨师)

## 北京饭店的宴会





程清祥，1928年生，河北邢台县人。1942年9月参加革命工作，先后在河北省邢台县区政府、太行行署、山西省政府工作。后调国务院机关任科

长，1959年到北京饭店工作，1960—1984年任北京饭店副经理，1984年2月起任总经理。近几年在报刊上发表十几篇饭店经营管理的文章，还写了《日本新大谷饭店的经营管理》、《日本菜菜谱》、《北京饭店》等书。



陈胜昌，1941年生，吉林省扶余县人。1964年毕业于北京大学经济系，1980年在中国社会科学院经济研究所评为助理研究员，1985年评为副编审，

先后担任室副主任、编辑部主任，1988年任中国科协《现代化》杂志编辑部主任。先后在报刊上发表130余篇文章，出版学术著作和小册子5本。主要著作有：《中国的产业结构》、《世界新的技术革命介绍》、《生产力经济学》等。参与孙尚清主编的《论经济结构对策》一书的著编，并获“孙冶方经济学奖”。



邓小平同志为北京饭店题写店名(1984年)



赵紫阳、邓小平、彭真、万里、秦基伟、习仲勋与北京饭店职工合影(1984年8月)。





柬埔寨西哈努克亲王及夫人莫尼克在北京饭店为他们特制的祝寿大蛋糕前留影。



特级厨师林月生在华盛顿烹饪学校讲授中餐烹饪刀工技术(1984年)。



黄子云(左一)、李致泉、郭文彬  
与美国国务卿舒尔茨夫妇合影  
(1983年, 纽约)。

郭文彬(左)、李致泉(右)与美国  
前国务卿基辛格合影(1983年, 纽  
约)。





特二级厨师胡德海



特二级厨师刘国柱



特二级厨师刚文彬



特二级厨师李世宽



特二级厨师魏金亭



特二级厨师竺恒丰



特二级厨师胡志铮



特二级厨师徐小弟



特二级西餐面包师  
王宝安





特二级西餐厨师栾桂成



特二级面点师常俊生



特二级面点师刘杰



特三级厨师刘春山



特三级厨师孙其昌



特三级厨师刘刚



特三级厨师王志坚



特三级厨师田润福



特三级日餐厨师支振通





特一级厨师黄子云



特一级厨师康辉



特一级西餐厨师滕文元



特一级面点师郭文彬



特一级厨师黄润



特一级厨师李致泉



特一级厨师于存



特一级厨师张志国



特一级厨师林月生



特一级厨师陈玉亮



特一级厨师张德生



特一级厨师候瑞轩



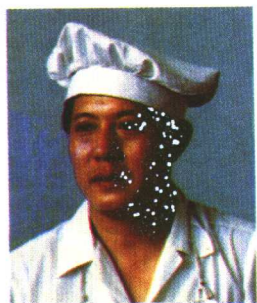
特一级面点师黄楚云



特一级烤鸭师马述政



特一级西餐厨师何仁贵



特一级日餐厨师邹志源



特一级厨师陈代增



特二级西餐厨师王蜜妮

## 《北京饭店菜点丛书》编辑说明

本丛书是在由北京饭店十多名特级厨师和负责饮食工作的领导干部组成的编委会支持下完成的。丛书主编程清祥曾主管饮食工作三十年来，对饮食烹调有相当的修养，各册作者也多是特级厨师和专业干部。丛书共有十册，二至九册分别介绍了北京饭店的四川菜、广东菜、淮扬菜、谭家菜、素菜、面点、西餐、日餐的烹饪史、烹调技术和菜谱；第一册则追溯了北京饭店烹调技术的渊源，汇集了由北京饭店各菜系厨师共同总结出来的烹调技术；第十册介绍了北京饭店的宴会艺术和饮食服务。编辑本丛书的目的是通过总结和发展北京饭店的烹调技术，为烹饪界、为高级饭店，也为广大烹饪爱好者，提供一套高层次的有实用价值的烹饪技术著作，并作为今后北京饭店培养厨师的教材。

北京饭店是个有88年历史的老饭店。建国后，又得到了周恩来、邓小平等党和国家领导人的关怀和指导，烹调技术实力雄厚、技艺高超。为了更好地继承这笔丰厚的遗产，早在1959年，北京饭店就组织力量编写了《北京饭店名菜谱》，由轻工业出版社出版。该书除菜谱外，还设置了《烹调要略》和《宴会菜单》这两部分。1973年，本丛书主编程清祥（当时任北京饭店副经理）负责主持总结北京饭店的烹饪经验的工作，经过几起几落，最后完成了71万字的新版《北京饭店名菜谱》，在1979年分上、下册由北京出版社出版。此书不仅菜谱部分引起了广泛注意，烹饪理论和烹饪原料加工技术部分，尤其是“发干货”技术，得到了烹饪界的广泛重视，是这方面最早出版的材料之一。为了进一步发展北京饭店的烹调技术，本丛书主编程于1986年再次组织有关名厨从事这一丛

书编写工作，并产生了这一套十本的《北京饭店菜点丛书》。

本丛书与一般菜谱的区别是，各风味菜系分册均设置了介绍该菜系简史和技术特点的《上篇》，以增强对该风味菜系技术的理解。这部分是由本丛书主编和编辑顾问合编的。各分册的《下篇》为菜谱部分。菜谱是从北京饭店几千个风味菜点谱中精选出来的，精选原则是：以名菜为主，兼顾宴会菜、高级菜、普通菜。主编不仅提出了上述编写原则和方法，还挑选作者，与作者商选菜谱，指导编写；大量的文稿审改和文字修饰工作，则是由编辑顾问完成的，并由主编最后审定。本丛书第一册则是在本店技术培训教材基础上编写的，参考了两次出版的《北京饭店名菜谱》的理论和部分，以及本店厨师参加编写的一些烹饪著作。第一册上篇专讲中国烹饪文化和北京饭店的继承，下篇则系统地介绍了从原料识别、选择、加工到烹调方法的比较完整的烹调技术。我们的这种编写方法和体系结构，目的在于加深烹饪爱好者和技师对烹饪文化和烹调技术的理解，从而能更好地提高烹调技术。

中国烹饪文化是个大宝库，烹调技术流派甚多，因此，对烹饪技艺的理解不可能完全一致。本丛书只是中国烹饪文化中的一朵小花，欢迎烹饪界和爱好者对本丛书提出批评意见和不同见解，以利于北京饭店烹调技术的发展。

北京饭店菜点丛书编辑委员会

1988年2月15日



# 《北京饭店菜点丛书》 编委会名单

主编：

程清祥

编辑顾问：

陈胜昌

编委(以姓氏笔划为序)：

王庆丰

王泉生

王景云

付伟娣

孙继辅

宋书仁

陆秀民

邹志源

邵维卡

陈玉亮

林月生

周树清

赵加林

郑秀生

郭文彬

康 辉

黄子云

竺恒丰

**彭长海**

程清祥

窦 枫

滕文元