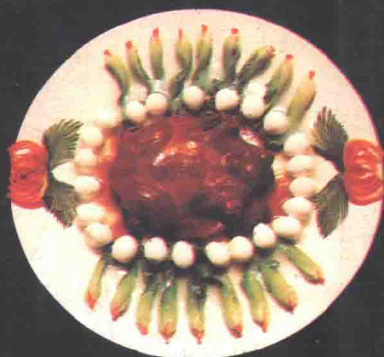




烹饪艺术菜谱



李培雨 著

蓝天出版社

烹饪艺术菜谱

李培雨 著

蓝天出版社

(京)新登字 126 号

烹饪艺术菜谱

李培雨 著

蓝天出版社出版发行

(北京复兴路 14 号)

(邮政编码:100843)

电话:6788133 6784244

新华书店经销

人民教育出版社印刷厂印刷

787×1092 毫米 16 开本 10.5 印张 彩图 300 幅 189 千字

1993 年 8 月第 1 版

1994 年 8 月第 2 次印刷

印数:10501-15500

ISBN 7-80081-448-3/Z·127

定价:(精)60.00 元

(平)49.00 元



作者 简 历

李培雨，山东省淄博市人，1953年生，现任济南军区空军接待处副处长，特一级烹调师，中国烹饪协会会员，山东省老摄影家协会会员，济南市烹饪协会理事。

作者自1970年参加工作以来，一直从事烹饪工作。在学习与实践过程中，最初，启蒙于李曾义老师，并先后得到鲁菜名厨特一级烹调师王兴南、程学祥、崔玉清老师的指导。1986年到山东省商业厅一级厨师培训班进修，受教于特一级烹调师颜景祥、初立建、郭经韦，并得到中国烹饪协会副会长，特一级烹调师王益三老师的赐教。曾在1988年2月，获全军第一届烹饪大奖赛“三项全能第一名”和“单项面点第一名”。

同年5月在全国第二届烹饪大奖赛中获得“金牌一枚”、“银牌两枚”、“铜牌一枚”。1989年由蓝天出版社出版《食雕·冷花·热菜造型》一书，1991年由蓝天出版社出版《鲁菜》一书，1992年拍成“李培雨烹饪艺术”教学录相片一部，1992年10月完稿“李培雨烹饪艺术摄影展”。1992年11月被选入“中国名厨大典”。1990年被中国人民解放军总政治部、中华人民共和国民政部评为“军地两用人才先进个人”。其成果事迹被选入军事博物馆展览，1991年被全国自学成才评委办公室评为“全国自学成才先进人物”，事迹载入“中国自学成才人物荟萃”书中，1992年被山东省老摄影家协会吸收为会员。先后荣立三等功二次，二等功一次。

1992年创作的“大肠宴”，被全国新闻图片社收入《中国一绝》新闻图片中，1993年3月在全国发行。

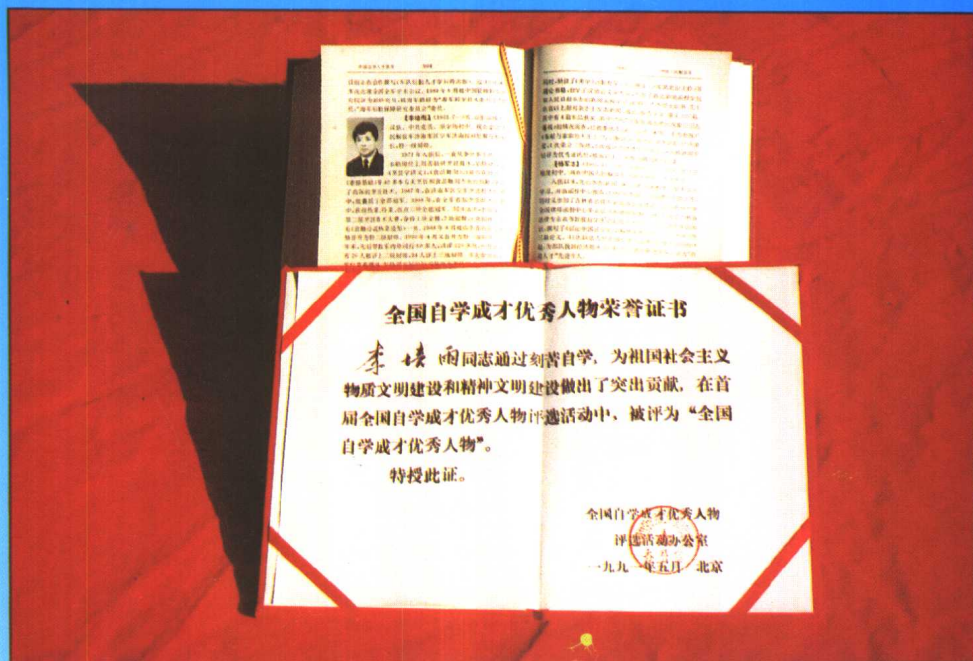


在全国第二届烹饪大奖赛中，获金牌一枚，银牌两枚，铜牌一枚。
在全军第一届烹饪大奖赛中，获三项全能第一名，单项面点第一名。

被民政部、总政治部评为全国军地两用人才先进个人



ABL 68/02



一九九一年四月，被评为全国自学成才优秀人物。

一九八九年九月出版《食雕·冷花·热菜造型》

一九九一年八月出版《鲁菜》



事迹成果在军事博物馆展览



《大肠宴》被全国新闻图片社收入《中国一绝》



26. 济南军区空军接待处副处长李培雨, 曾获全国第二届烹饪大奖赛金、银、铜牌奖, 全军烹饪大奖赛“三项全能”第一名, “全国自学成才先进人物”。李培雨同志多年来, 精心钻研以猪大肠为主料, 制作出数十种佳肴, 色鲜味美, 麻、辣、酸、甜, 肥而不腻。他独创制作的“大肠宴”为国内首创。

王泽祥摄

前 言

烹饪是文化、是艺术、是科学。

为了挖掘、继承祖国的饮食文化遗产，研究和创新烹调技术，满足广大烹饪专业人员和业余爱好者的需求，共同切磋技艺，本人将近几年来自己制做、自己拍片积累的全部资料，整理编写了《烹饪艺术菜谱》一书，奉献给读者，愿为发展烹饪事业，振兴中华鲁菜尽一份力。

全书分冷菜、雕刻、热菜、面食四部分，彩色图片 250 余张，品种近 500 个。冷菜有大型宴会上用的大花盘，也有中型宴会上用的盆景，有普通酒席上用的双拼、独碟，也有日常家庭用的小菜。雕刻有大花坛、盆景，也有独花、鸟类及草虫动物，大多是近年来的新作。热菜有传统菜，也有创新菜，有高级宴会上用的造型大菜，也有一般宴席上用的口味菜，以至家庭中的普通菜。面食主要介绍的是有地方风味特点及本人近年来新创作的部分作品。制作简单，适应大部分人的口味。

总之，内容比较全面，本人认为对专业烹调技术人员及业余烹饪爱好者有一定的参考价值。

这部书完稿后，充分征求了老一辈鲁菜名厨及主管行业领导的意见，他们认为：此书对推动鲁菜的发展，能起到积极作用，是鲁菜的正宗及创造。

由于作者水平有限，书中难免有错误和不当之处，诚恳希望行家及读者批评指正。

作 者

一九九三年元月

冷菜部分

① 松鹤延年





② 锦鸡



③ 凤凰

① 荷叶



⑤ 飞舞





⑥荷花鸳鸯

7 孔雀



8 孔雀开屏



孔雀







⑪孔雀拼盘

⑫孔雀晾翅





⑬ 飞向蓝天



⑮ 盆景

⑭ 兰花翠鸟

