

中国烹饪大师 作品粹

COOKBOOKS BY MASTERS
IN CHINESE CULINARY ART

薛文龙，浙江省绍兴市人，1930年出生。中国烹饪大师，南京金陵饭店首任总厨师长、饮食总监、总经理饮食顾问，江苏省劳动模范，东方美食学院客座教授。其事迹入选《中国名厨大典》、《南京史志》、《江苏年鉴》。在《中国烹饪》、《美食》等专业杂志上发表多篇论文，参与《江苏风味》、《美食趣谈》等书刊的编著工作。

薛文龙专辑

总主编：杨柳
执行主编：高炳义
本册编著：薛文龙



青岛出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国烹饪大师作品精粹. 薛文龙专辑 / 薛文龙编著.

青岛: 青岛出版社, 2004.10

ISBN 7-5436-3183-0

I. 中... II. 薛... III. 菜谱 - 中国

IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 102810 号

- 书 名 中国烹饪大师作品精粹 —— 薛文龙专辑
总 主 编 杨 柳
执行主编 高炳义
本册编著 薛文龙
出版发行 青岛出版社
社 址 青岛市徐州路 77 号 (266071)
邮购电话 13335059110 0532-5814611 转 8664
菜品摄影 青岛双福摄影广告设计有限公司
责任编辑 张化新 尹红侠
特邀编辑 贾传刚
装帧设计 本色广告公司
制 版 青岛艺鑫制版有限公司
印 刷 青岛杰明印刷有限责任公司
出版日期 2005 年 4 月第 1 版 2005 年 4 月第 1 次印刷
开 本 16 开 (889 × 1194 毫米)
印 张 6
定 价 50.00 元



中 国 烹 饪 大 师 作 品 精 粹
COOKBOOKS BY MASTERS IN CHINESE CULINARY ART

COOKBOOKS BY MASTERS IN CHINESE CULINARY ART

中国烹饪大师作品精粹

【薛文龙专辑】

总主编 杨柳 执行主编 高炳义

本册编著 薛文龙

青岛出版社



燃烹飲星空
燦餐飲星空
塑大師風采
撰壯粹人生

二〇〇九年十月
姜雪



爐火純青

祝賀中國烹飪大師

作品精粹出版

張世堯

二〇〇四年十月

《中国烹饪大师作品精粹》 组委会

- 名誉主任** 姜 习（世界中国烹饪联合会和中国烹饪协会名誉会长）
张世尧（世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会名誉会长）
- 主 任** 苏秋成（中国烹饪协会会长）
孟鸣飞（青岛出版社社长）
- 副 主 任** 杨 柳（中国烹饪协会常务副会长）
林则普（中国烹饪协会特邀顾问）
高炳义（中国烹饪协会副会长）
冯恩援（中国烹饪协会秘书长）
吴宝安（青岛出版社副社长）
- 委 员** 李耀云（中国烹饪协会副会长）
史正良（中国烹饪协会副会长）
卢永良（中国烹饪协会副会长）
孙晓春（中国烹饪协会副会长）
高 峰（中国烹饪协会副会长）
孟 璐（中国烹饪协会副秘书长）

《中国烹饪大师作品精粹》 编委会

- 总 主 编** 杨 柳
- 主 审** 高炳义
- 执行主编** 高炳义
- 副 主 编** 史正良 卢永良 孙晓春 高 峰 李万民 许菊云 刘敬贤
- 委 员**（按姓氏笔画为序）
- | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|
| 丁福昌 | 王世杰 | 王春山 | 史正良 | 卢永良 | 卢玉成 | 卢朝华 |
| 朱云显 | 吕长海 | 孙晓春 | 许菊云 | 刘敬贤 | 任家常 | 余明社 |
| 何逸奎 | 李培雨 | 李春祥 | 李连群 | 李学深 | 李万民 | 张世全 |
| 张献民 | 张志斌 | 张汝才 | 严惠琴 | 苏传海 | 汪建国 | 林 波 |
| 屈 浩 | 范民其 | 杨定初 | 周金华 | 孟宪泽 | 欧阳仟来 | |
| 赵仁良 | 赵继宗 | 姚楚豪 | 高 峰 | 高炳义 | 唐 文 | 袁 野 |
| 郭经纬 | 黄正晖 | 韩吉光 | 童辉星 | 潘晓林 | 颜景祥 | 薛文龙 |
| 薛泉生 | 戴书经 | | | | | |
- 本册编著** 薛文龙

序言



“民以食为天”。人类从茹毛饮血到钻木取火、炮生为熟，烹饪技术随着人类的进化、社会的发展而发展，不仅促进了社会生产力的发展，也促进了烹饪事业的发展。

中国饮食有着数千年深厚的历史文化底蕴，在距今七八千年的新石器时代的龙山文化遗物中，就发现了大量的烹饪器具。中国的烹饪技艺早就以其技艺精湛、花样品种繁多、色香味形器俱佳而驰誉世界。烹饪技艺是我国民族文化的重要组成部分，不仅具有悠久的历史、光辉的过去，更有着灿烂的未来！

中国地大物博，资源丰富，人杰地灵。受此影响，中国菜点也具有了文明大国的泱泱之风：不同特点的民间地方菜、宫廷菜、官府菜、民族菜和宗教寺院素食菜构成了中国菜点的主体。

中国菜点，选料严格，刀工精细，变化多端，讲究拼配艺术，注重把握火候，妙在鼎中之变，巧在以味为美。

在我国社会主义市场经济日益繁荣、改革开放不断取得新成就的背景下，新时代中国烹饪也在不断取得新的发展和进步。我国餐饮烹饪业的广大从业人员与时俱进，把民以“养”为本作为烹饪工作的主题，使中国菜点不仅讲究色、香、味、形、器，而且更讲究绿色食品、卫生安全、合理搭配，注重营养和饮食文化。创新了相互包容、各具特色、令人目不暇接、赞不绝口的大批新菜、新点，进一步繁荣了我国餐饮市场，餐饮业出现了空前的兴旺发达。

面对当今社会餐饮业的繁荣景象，我们要感谢党的正确领导，感谢改革开放、市场经济带来的大好形势，也要感谢我国广大厨师和餐饮业的所有从业人员，为餐饮市场的兴旺发达所付出的辛勤努力！特别要感谢我国著名的烹饪大师们！我国优秀的厨师代代相传、人才辈出，他们本着“继承、发扬、开拓、创新”的精神，尊师爱徒、努力学习、刻苦钻研、不断研究、创新发展，紧紧结合社会的发展和时代的进步，千方百计地满足新世纪人民对餐饮文化的需求。

为使中国烹饪大师的优秀技艺代代相传，为使中国烹饪大师进一步名扬世界，为进一步弘扬中国的饮食文化，为使广大烹饪爱好者更好地学习、借鉴，《中国烹

饪大师作品精粹》出版了！这是在中国烹饪协会领导下，由我国著名烹饪大师精心制作、相互配合、认真编撰、共同努力的可喜成果！我表示衷心的祝贺！

《中国烹饪大师作品精粹》是中国烹饪协会组织其下属名厨专业委员会50多名委员共同编著的一部著作。这是国内迄今为止最具权威性、最有影响力、层次最高的、记录中国烹饪大师的技艺和传记的专著，是中国烹饪协会对中国烹饪事业现时代的工作记录，是历史赋予各位烹饪大师的具有时代意义的使命。该丛书记载了诸位大师多姿多彩的小传，汇集了东西南北各个菜系的经典名菜和大师们独具匠心的创新菜品。书中用精美的图片和详细的说明描述了每道菜的制作过程，开卷阅后，定会给人留下难忘的印象！烹饪大师们凭着对烹饪技术孜孜不倦的执著、唯美追求，挖掘了无穷的潜力和智慧，把琳琅满目、品种多样的食物原料、调料通过不同的刀工、火候、技法相互结合、渗透，巧妙地利用练就的烹饪技艺，将四面八方具有不同风格、特点、口味的菜品完美地融合，做细、做精，使餐饮品位就像魔方一样变化无穷！享受不尽！这充分体现了我国烹饪技术的深厚内涵和文化底蕴。本书既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作，它的出版是我国烹饪大师们本着精益求精的原则，融会我国东西南北烹饪文化精髓，为国人奉献、谱写的美食文化新篇章！

想今抚昔，展望未来，市场经济的大潮必将激励广大的烹饪工作者更加热爱烹饪事业，在不断学习、不断开拓进取、不断完善的基础上，加速推动中国饮食文化的发展进步。为迎合烹饪事业发展的良好势头，中国烹饪协会与青岛出版社联合出版了这部佳作。在每位烹饪大师的积极配合下，从计划编写到出版发行，仅历时一年的时间。它的出版标志着我国烹饪事业迅速发展，预示着我国餐饮业将越来越兴旺发达！我希望本书读者能与我们一起，品大师之技，赏大师之德，饱览中国的名菜名点，汲取中国烹饪技艺之精粹。我相信，《中国烹饪大师作品精粹》一书的出版，必将唤起更多人对烹饪事业的热爱，必将让更多的烹饪爱好者为祖国烹饪艺苑中别具风采的奇花异草而感到骄傲和自豪！

中国烹饪协会会长

苏杭成

2004年9月30日



作者简介

著名中国烹饪大师薛文龙先生，1930年出生，浙江绍兴人，南京金陵饭店首任总厨师长、饮食总监、总经理饮食顾问，江苏省劳动模范，中国烹饪协会第一、二、三届理事，江苏省烹饪协会第一、二、三届常务理事，第二届全国青年厨艺大赛评委，东方美食学院客座教授。其事迹入选《中国名厨大典》、《南京史志》、《江苏年鉴》，在《中国烹饪》、《美食》等专业杂志发表多篇论文，参与《江苏风味》、《美食趣谈》等书的编著工作。

薛文龙大师16岁做学徒，开始烹饪生涯。他积极进取，虚心向老一辈名师求教，厨艺不断提高。曾为毛泽东、周恩来、朱德、刘少奇、邓小平等党和国家领导人以及胡志明、金日成、西哈努克、密特朗等外国国家元首司厨，深受好评。

饮食文化是中国文化的重要组成部分。中国饮食文化历史悠久，流派纷呈。南京随园菜与曲阜孔府菜、北京谭家菜并称为中国著名的三大官府菜。薛大师酷爱烹饪艺术，为了继承中国饮食文化传统，弘扬中国烹饪艺术精华，自20世纪70年代起，他与李恩华先生一起悉心研究随园菜，对《随园食单》的研究颇负盛名，造诣很深。

《随园食单》1792年问世，记述了我国各地，特别是江、浙、皖一带的官府名饌和风味小吃共360余种，系统地论述了烹饪原理，提出了十九“须知”和十四“戒”，阐述了“海鲜单”、“江鲜单”、“特性单”、“杂性单”、“羽族单”、“水族有鳞单”、“水族无鳞单”、“杂素单”、“小菜单”、“点心单”、“饭粥单”、“茶酒单”等十二类操作技艺，独具匠心，堪称中国烹饪园中的一支奇葩。该书的出版，使随园菜名噪一时，成为东南诸省最有影响、最富特色的官府菜。此后多次再版，颇受中外烹饪界推崇。食单文字精炼，要求严格，但是，很多菜肴的具体制作方法早已失传，要想吃透复原，谈何容易！这需要何等的勇气和毅力！薛大师不怕苦，不畏难，刻苦攻读，勤奋钻研，跑图书馆搜集资料，进大学寻师访友，不耻下问，虚心讨教，多年修炼，终成正果。1984年，正值金陵饭店开业之际，他将随园菜重献宾客，中外人士交口称赞。同年，薛大师在香港世界贸易中心献艺，香港名流倍加赞赏：“随园食单的白纸黑字在他们手下变成了独具风味的佳肴。”1986年，日本《朝日新闻》驻上海特派记者撰写《袁枚先生亦当满足：梦幻餐桌，叠次重现》，向日本介绍了薛大师研究复原随园菜的情况，许多日本友人纷纷来金陵饭店品尝随园菜。1987年，研究中国烹饪的日本专家一行34人访问南京，品尝随园菜后，团长中山时子兴奋地说，“随园菜果然名不虚传”，并赠薛大师日文版《随园食单》，亲笔题写“雅兴留念”。1990年，薛大师奔赴北京，在国都大酒店三次展示随园菜系列，艺惊四座，誉满首都。在复

原随园菜的过程中，薛大师始终坚持两条：一要继承，二要发展，真正做到古为今用。继承为了发展，发展离不开继承。既要保持随园菜的真味特色和食单中提出的各项严格要求，又要考虑当今饮食的发展趋势和当代人的饮食习惯。既要对具体的烹调技巧有所提高或改进，又要保持随园菜的独特风味。过去，厨师文化水平较低，厨艺往往是口传身授，勤于实践，疏于总结，烹饪书籍往往由非厨师的文人所写。然而，薛文龙不仅是位烹饪技艺精湛的大师，而且用操刀掌勺之手提笔写书，这又需要何等的勇气和毅力！薛大师又成功了！他从《随园食单》中精选100多种菜肴，演绎创新，受到了专家们的认可和社会的好评。1991年，薛大师的专著《随园食单演绎》问世，中顾委委员江渭清先生题写书名，著名学者、南京大学老校长匡亚明先生作序推荐。

健康长寿是人类的共同追求，吃出健康已成为时尚。毛泽东同志说过，“中国饮食和中医是对人类的重大贡献”。中国饮食和中国医药不仅历史悠久，而且博大精深。薛大师希望年轻的厨师们加强学习，扩大知识面，在注重菜肴烹饪技巧的同时，要了解其营养成分，根据不同季节、不同人群制订不同的菜单，粗菜细做，细菜精做，均衡营养，既饱口福眼福，又起食疗作用，达到强身健体、延年益寿的目的。

薛文龙大师年逾古稀，仍在烹饪园地中辛勤耕耘。他身体力行，继承传统，发扬光大，对年轻人寄予厚望。他把自己的研究成果、心得体会毫无保留地传授给年轻人，经常提出一些问题，引导年轻人去思考解答，使其养成勤动脑筋的习惯，力戒不求甚解。薛大师指出，研究随园菜，不仅仅是仿制几道菜，而是必须弄清楚食单中的理论和各项要求。抓住关键要领，使随园菜发扬光大，推陈出新。

薛大师非常注重对人才的培养，关心中国烹饪的未来发展。薛大师讲烹饪课，听者如云，弟子数千。受薛大师精心栽培，且有成就者已近百人，其中诸多弟子已成长为大师级专家，担任星级酒店总经理或总厨师长职务。弟子孙建平，曾获江苏省首届“美食杯”最佳菜肴奖、南京青工技术比武“精英赛”烹饪第一名、全国烹饪技术比赛银奖等荣誉，被聘去美国工作多年，探讨中国烹饪在美国的发展及中西结合的中国菜肴的实际运用，正在勇敢地开创拓展中国烹饪的新路。本书菜品选择在连云港市神州宾馆制作，总经理陆连星和全体厨师非常珍惜这一学习良机，提供食品原料和诸多方便。在大师的关怀下，很多年轻厨师技艺迅速提高，本书菜品有的就出自蒋涛、刘新文、潘树业、贾成章、李登年等年轻厨师之手。

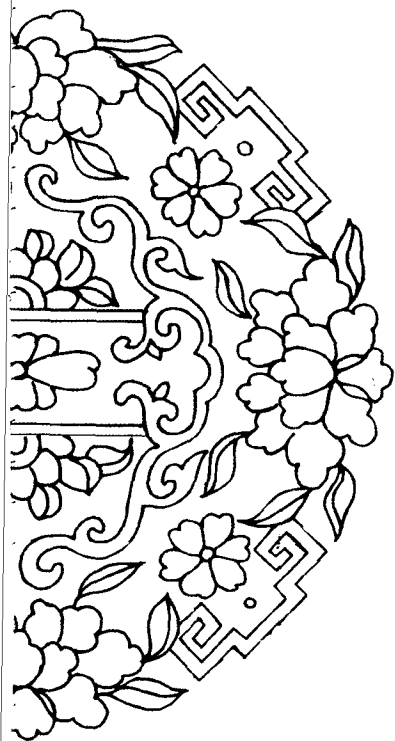
目 录



14	萝卜丝鱼翅
16	野鸡汁炖银肺
18	香蕉鱼卷
20	椒盐鳝卷
22	清炖鹿筋
24	虾油醉鸡
26	火肉文武笋
28	热炆腰花
30	拉网透明饺
32	金钱蚕豆饼
34	雪菜汤鳗
36	田野水乡情
38	酿黄瓜
40	酒酿金腿

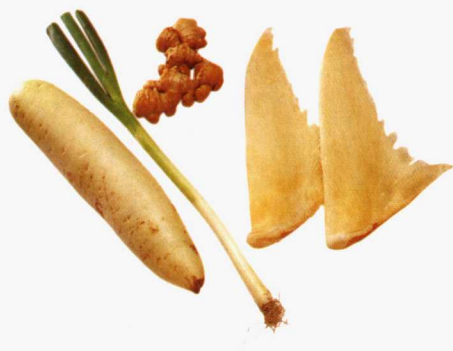
南腿煨凤翅	42
河海争鲜	44
芥末海参	46
酥皮海味	48
灌汤枇杷鸡	50
栗香玉米鸡	52
兰花扒蒲菜	54
八宝扣墨鱼	56
蒜蓉海螺片	58
脆皮海鲜卷	59
原壳美人蛭	60
老糟虾	61
布袋海鲜	62
香酿燻明虾	63
生炮鸡	64
鸡粥草菇	66
雪梨鸡片	68
铁锅野生鲈	70





72	红烧马鲛尾
73	鲜果花枝柳
74	渔家酱章鱼
76	鲍鱼炖鸭
78	稻香鲫鱼
80	酒醉瑶柱
82	毛峰煨肉
84	酒煨甲鱼
86	香酥八珍鸭
88	锅贴干贝
90	熏蛋
92	金陵扇贝
94	春来鹤归
95	海底世界

萝卜丝鱼翅



用料

主料：水发鱼翅 750 克

配料：白萝卜、老母鸡、火腿

调料：精盐、绍酒、川椒粉、葱、姜

制作步骤

1 鱼翅去净骨，用清水漂净，捞出，入水锅中，加绍酒、葱、姜微煮，去异味，然后用洁净纱布扎起，待用。

2 老母鸡去内脏，洗净，斩成四大块，入水锅中略煮，撇去浮沫，捞起，洗净，锅中原汤去渣留用。

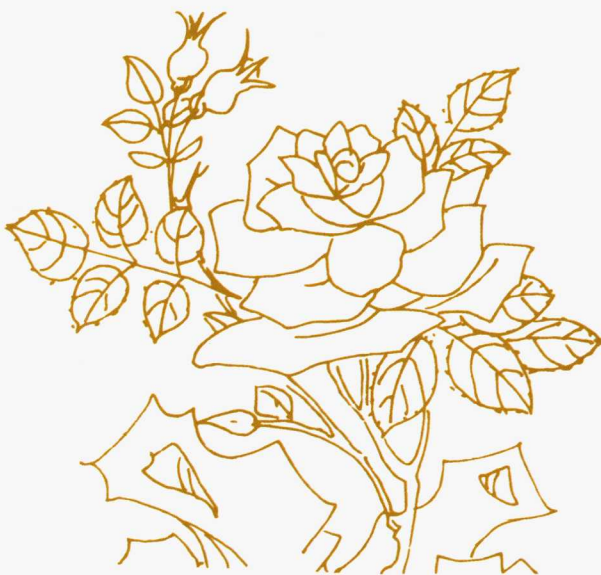
3 将火腿切丝待用。萝卜洗净，去皮切细丝，放入小锅中微煮去臭味，待用。

4 将扎好的鱼翅置砂锅中，放入鸡块、葱、姜、绍酒少许，加原汤，上火烧沸后，加盖移小火煨制半日，待鱼翅煨透后，起锅，除去葱、姜、纱布。

5 锅上火，放入鸡汤，将鱼翅、萝卜丝同入锅中略煨，加入作料，待萝卜丝浮起，起锅，盛碗，撒入川椒粉、火腿丝即可。

制作关键

- 要将鱼翅除尽异味，煨透。
- 最好用秋末的萝卜，微煮以去异味。



汤清味醇，绵软爽口，具有健胃强身的功效。

