

中國名廚四書叢書

大中華酒樓

DA ZHONG HUA JIU LOU



大中華酒樓

中国 ● 武汉

輕工业出版社

中国食府四名丛书

大中华酒楼

大中华酒楼编写

轻工业出版社出版

*

(北京广安门外南滨河路25号)

百花印刷厂制版印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

787×1092毫米 1/32 印张: 3.25 字数: 100千字

1989年12月 第一版第一次印刷

印数: 1-10400 定价: 8.00元

ISBN7-5019-0750-1/TS·0488

武昌魚美譽天涯
鄂菜尤為舉
世誇試問名廚何處
是今朝都在大

中華

一九八九年七月

題贈

武昌大中華酒樓
吳文蜀於漢上





出 版 说 明

一、为了向中外烹饪界、旅游界人士和广大读者介绍中国著名城市食府名店的名厨、名菜、名点和名宴，作为“食在中国”的饮食指南，我社在各大城市饮食服务部门、烹饪协会的倡导支持下，组织编写出版一套《中国食府四名丛书》，分地区陆续组织、编辑、出版。

二、《中国食府四名丛书》的“四名”，一是“名师主厨”，介绍本店的名厨及其拿手菜以及优秀的宴会设计师和服务师；二是“名菜荟萃”，介绍本店有代表性的名菜品种、所用原料、简要制法和成菜风味特色；三是“名点争妍”，介绍本店供应的名点的品种、所用原料、简要制法和风味特色；四是“名宴迎嘉宾”，介绍本店不同格局、不同等级、不同风味的宴席菜单及特色。

三、《中国食府四名丛书》内容丰富，文字简明扼要，图文并茂，引人入胜。从书中多幅艺术彩色插图，可以看到名店富丽典雅、各有特色的餐厅、宴会厅及其摆台布置；可以看到主厨名师的丰姿；可以看到绚丽多彩的名菜和名点；给人以美的享受。

四、《中国食府四名丛书》印制精美，是赴宴就餐最美好的纪念品。一册在手，食前可帮助您选菜、订席、品味，洞悉中国高超烹饪技术的奥妙，知其然并知其所以然；食后浏览，犹如再品其鲜，回味无穷。还可学习、借鉴、仿制。但愿广大读者通过这套丛书的介绍，人人都能成为会吃、会做、会欣赏、会品味的美食家。出版这套丛书，如能对弘扬、开拓中国饮食文化起到一些作用，则是我们最大的愿望。

武汉大中华酒楼总经理

张绍文



大中華

喜迎嘉賓品魚鮮

毛泽东主席“才饮长江水，又食武昌鱼”的佳句，使武昌鱼这个传统佳肴更放异彩，名传遐迩，食者无不有口皆碑。



我们大中华酒楼座落在武昌黄鹤楼下的解放路与彭刘杨路交叉处，与名胜古迹黄鹤楼遥遥相望。素以烹制湖北淡水鱼鲜和小水产类而著称，尤以烹制武昌鱼而驰名，以鱼鲜佳肴吸引着中外嘉宾。我店始建于1930年，由徽州厨师章再寿、程明开等十多人合股经营。当时主要



喜庆厅



武昌鱼席



揽江厅

经营徽、浙、鄂名菜，同时还上门承包酒席。由于掌案执勺均是精明能干、技艺高超的名厨，烹制出的八宝海参、响堂桂鱼、烧鲭鱼划水、清蒸鳊鱼、炒鳝糊、清炖甲鱼等风味菜肴，咸淡适宜，口味醇和，鲜、香、酥、烂，因而受到了顾客的称誉。尤其著名厨师程明开烧制的鲭鱼划水、青鱼头尾，堪称三镇一绝，使酒楼名声远扬中外。

解放后，酒楼经过1971年和1985年两次装饰扩建，规模扩大了十几倍，现可供1500人同时进餐，成为湖北省大型酒楼之一。全店为四层楼，有喜庆厅、赏湖厅、揽江厅、望云、闻鹤、佳会等各具特色的宴会厅和楚乐厅、鹤翩舞池、酒吧等现代化服务设施，极为雅致，是广大宾客进餐和娱乐的理想场所。

“赏湖厅”在一楼。厅内有山石流水，放养有酒楼经营的鳊、桂、鲤、鲫、鲟、鳊等十多种名贵鱼类供顾客观赏。除主要供应湖北著名糕点、小吃等几十个品种外，还有应时品种，鱼圆鸡汤、八卦汤和湖北“三蒸”菜等常年供应。

“揽江厅”在二楼。厅内悬挂长江示意图，时时播放“长江之颂”音乐，备有峡口明珠等十几道鱼类菜肴，供食客边品尝鱼鲜，边揽长江景趣。此外，还设有“喜庆厅”，是婚宴、喜席接理联良的理想场所。

“望云”、“闻鹤”、“佳会”三个宴会厅在三楼。厅内悬挂以黄鹤楼不同时期图案和绘画，名人雅士吟颂黄鹤楼诗句，呈现出云生四香，鹤鸣百味意境，使食客有身入白云黄鹤仙境之感。这里主要承办高档筵席，还设有武昌鱼席专厅，是品鱼鲜、望云、闻鹤佳席之处。

“楚乐”厅在四楼。内有“编钟乐室”“酒吧”和“鹤翩”舞池，播放楚时的编钟舞曲和湖北民间音乐。舞池装饰典雅，灯光音响均是上乘，并请有乐队和歌星歌唱食客喜听的歌曲。这里是众客听音，赏乐，翩舞的理想场所。

我们酒楼技术力量雄厚，有一代又一代的名厨巧匠。老辈名厨程明开、邵观茂、柳学鸿、李双文为大中华创业树名。第二代厨师以号称鱼菜



楚乐厅



酒吧

大师黄昌祥为代表，他根据自身多年主厨鱼馐的丰富经验编写的《武昌鱼菜谱》，共介绍了十几种鱼的烹制方法和特色，深为烹饪工作者和美食家所喜读。第三代厨师以全国十名“最佳厨师”之一的卢永良，第二届全国烹饪技术比赛金牌、铜牌获得者余明社，特一级女厨师向家新，善长冷拼的特三级厨师高国林、“包子状元”胡松林，金牌服务员杨娅萍等为代表，更使酒楼添锦生辉，还有邱宝华、程明英、霍同明、纪光明、李白伟等三级以上厨师、点心师、宴会设计师等50余人。其中特一级厨师5名，宴会设计师2名，先后有5名厨师被派往欧美国家执厨和到日本讲学，还为全国各省、市、自治区培养了不少烹调名师。我们酒楼经常供应的名馐佳肴近千种，鱼类菜五百多种。其中著名名菜有：清蒸武昌鱼、海参武昌鱼以及荷包鲫鱼、珍珠鲂鱼、贯馅鱼圆、煨白鳝、软煎鱼饼、白汁鱼圆、清汤鱼翅、红扒海参等等，无不脍炙人口。而海参武昌鱼、鱼



厨间一瞥

余、茄汁桂鱼、母子大会、白云黄鹤、鸽蛋鱼肚、蟹黄鱼茸则是第一、第二届全国烹饪技术比赛获奖菜品。

近年来，我们在传统的基础上进行开拓创新，推出了鳊鱼、鲭鱼、桂鱼、“全鱼席”系列菜品以及一鱼几吃等新品种，形成了酒楼自身的淡水鱼鲜专长和特色。发掘整理出了具有楚乡

风情食饌佳肴。如荷香鱼、鱼羹等几十个传统菜点以及水产食疗菜品。如红枣炖甲鱼、莲茸鱼夹、苡仁鱼米、白果鱼圆、草虫八卦汤等等，别有风味和特色，受到了食家的称道。

我们大中华酒楼以宾客为上，服务热情、礼貌、周到为经营宗旨。所有的服务人员都分别接受过高等教育、专业学校培训和深造。多年来一直保持着站立服务，微笑服务，敬语服务，规范服务的优良传统。每年约有30万人次的国内外宾客来我们这里进餐用膳，其中有各界名流，著名科学家，艺术家，体育明星，中外美食家。他们品尝到我们酒楼鱼鲜佳肴后，赞不绝口，对精心烹制的色、香、味、形俱佳、千姿百态的名菜名点，都引为是难得的一次美的精神和物质享受而感为快事。酒楼声誉愈来愈高，多次被评为商业部、湖北省、武汉市的先进单位，“市民最喜欢的酒楼”之一，“武昌鱼”连续两届被评为武汉市最佳消费奖，1988年在全省同行中率先进入省级先进企业，1989年又升级为国家二级企业。

高朋满楼坐，举杯邀嘉宾，我们大中华酒楼将以新的规模，优质的菜点，热情的服务迎嘉宾，品鱼鲜。



名師主廚





全國“最佳廚師”

盧永良

1983年，在北京舉行的全國烹飪名師技術表演鑑定會上，10名榮獲“最佳廚師”光榮稱號中最年輕的一位，即是我店一級廚師盧永良。當時他只有29歲。現在，他已是特一級名廚，我店的副經理，中國烹飪協會理事，湖北省烹飪協會副會長，已成為當代烹飪界中的一名新秀。

盧永良1971年參加工作，從師學藝，拜號稱魚菜烹飪大師黃昌祥為師，經十幾年的勤學苦練，已精通爆、炒、炸、燒、蒸、煨、溜、拔絲等烹調技術，能烹製出五百多種色、香、味、形俱佳的湖北菜。1985年考入江蘇省商業專科學校烹飪系學習，進一步深造，1987年畢業後，他作為武漢市烹飪技術講學團的成員，到日本大分市進行講學，傳播中國吃的文化科學藝術和魚饅的烹調技法。他的拿手菜是烹製魚饅，尤擅長烹燒武昌魚菜。他在全國烹飪名師技術表演鑑定會上獻藝的四道菜中，即有三道菜是魚饅——海參武昌魚、茄汁桂魚和魚汆。

盧永良烹製的魚饅更深得外賓的贊揚。有一次一個西歐國家的貿易代表團來武漢訪問，特意到我店來品嚐魚饅。盧永良親自主廚，為客人精心製作了一桌高級全魚席，每一道菜都是用魚做的。外賓們邊品嚐，邊贊不絕口，一定要見一見主廚的名師。當他們發現烹製出如此精美的一桌全魚席，主廚盧永良竟是这样年輕，簡直不敢相信自己的眼睛。連聲贊道：“中國菜好吃，中國的青年更是了不起”。

盧永良的拿手武昌魚菜，不僅為我店增光，更為湖北菜生輝，香飄四海，吸引著廣大中外美食家和遊客，無不以一嘗為快事。



“五連冠”名廚

余明社

1988年，32岁的余明社在第二届全国烹饪技术比赛中，荣获一块金牌，二块铜牌。他在1980年，武汉市一级厨师考核中得第一名，1982年湖北省特级厨师考核中得第一名，1984年武汉市技术选拔赛上他得冷拼第一名，1987年湖北省高级厨师考核中他得第一名，1988年鄂菜大奖赛中得红案技术第一名，在本省市同行业中被誉为“五连冠”名厨。现在是湖北省最年轻的特一级厨师，本店副经理。

余明社的烹调技艺，造诣较深。他擅长烧、炒、爆、溜、蒸、煨等诸技法，能精做出四百余种风味菜肴和百余种淡水鱼类菜肴，尤以烹制鳊、桂、鲢、鲫鱼而著称。其拿手菜肴有油焖鳊鱼、蟹黄鱼茸、菠萝鲢鱼、鸽蛋鱼肚等。他烹制的蟹黄鱼茸，色白如雪，雍雅悦目，嫩如豆腐，入口即化，十分鲜嫩。鸽蛋鱼肚质地细嫩，酥松如绵，汤汁丰富，味极鲜美，是全国烹饪比赛获奖菜肴。

余明社不仅善于继承老一辈厨师传统的烹调技艺，而且还能根据烹调基本规则，进行不断创新和探索。并逐渐形成自己的烹调风格和特色。他烹制的菜肴一般都具有色泽明快、味道醇正、芡汁光亮、菜形美观、时令适食性强，口味变化多等特点。他设计的冷拼“白云黄鹤”，以武汉著名风景，典故为主题，构图新颖，选料讲究，刀工精细，既好看又好吃使人有身临其境之感，1988年在全国烹饪比赛中获金奖。他创制的蟠龙桂鱼、麒麟鲂方、莲茸鱼脯、八宝鸡椒等名饌佳肴，吸引着众多的食客，深受国内外宾客称赞。



大中華“全廚”

李双文

“食尽鱼鲜美，唯数大中华”。凡到过我店品过鱼鲜的人，都有同感。我店烹制的淡水鱼馐之所以有如此盛誉，是与被湖北烹饪同行公认为“全厨”的李双文厨师的高超技艺分不开的。

李双文从事烹调工作已五十余年。他从14岁起在武昌城“汤四美”学艺，得名师严子龙的传授。他勤奋好学，很快就精通了鄂菜烹调技艺，是当时武昌城颇有名气的掌勺人。50年代初来到我店独挡一面执厨至今。因而我店的声誉，凝聚着李双文的心血和汗水。

李双文烹调技艺功底深厚，技艺全面。拿起刀站案；操起勺上炉；冷碟拼盘；案功中的“两脱”、“三切”、“四刮”、“五茸”操作运用自如；炉工中“两发”、“三炮”、“四炒”、“五滋”、“六味”达到了炉火纯清的程度。李双文制作过的千余种菜式，最为拿手的名菜是干烧紫鲍、干烧武昌鱼、珍珠鲶鱼等八十余名馐。他烹制的红扒鱼翅，色泽红润，汁厚而亮，鱼形完整，柔软糯滑，确是别有风味。

李双文对多种烹调方法都运用自如，尤其对烧、焖、扒菜更是匠心独具，功夫独到。他所烹制的干烧类菜肴，运用的火候，掌握得恰如其分。成菜后菜品透而不老，嫩而不生，入口骨肉分离，质地溶滑润香糯，被视为干烧菜肴的一绝。他集五十余年的烹调经验，形成了自己执厨的独特风格。他对原料巧妙选用，因时、因人的调味技术，特别是他那扒烧菜肴一勺准的“泼芡”更有独到功夫。他今年虽已66岁，但仍然坚持案边炉前烹制拿手名菜，迎接各方佳宾。

（照片右为李双文，左为他的高徒特三级厨师高国林）

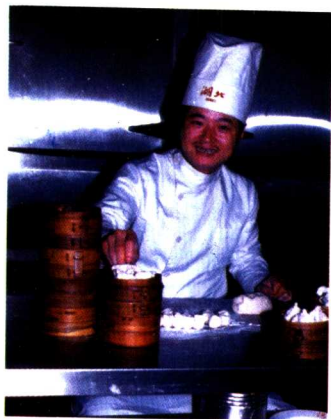


特一級女廚師

向家新

湖北省唯一的特一级女厨师，我店副经理向家新烹饪技艺精湛，在历次的技术考核和比赛中，都荣获殊荣。1980年在武汉市饮食公司举行的一级厨师考核中荣获第二名，1982年湖北省特级厨师考核中，她名列第五名，1987年湖北省特级厨师考核中，她夺得亚军，1988年鄂菜大奖赛中她仍是优胜者。

向家新现年44岁，从师学艺近三十个春秋，在炉案生涯中相继得到鄂菜大师朱世全、鱼菜名师黄昌祥和李双文的精心指导和长期培育，为她精湛的烹调技艺奠定了坚实的基础。加之平时刻苦学习，审美能力强，使她烹制的菜品充满诗意和灵气。象鲜花满篮、雪映红梅、彩碟雪花、凤穿牡丹等工艺彩碟，不仅有国画的神韵，而且花、苞、叶、萝一丝不苟。成品薄如纸，细如线，色彩搭配自然，构图虚实疏密上更有匠心。再如她制作的花生鱼饼、葡萄鳊鱼、凤尾虾排、梅花鱼丝等名菜都极富时代感。鲜香、清淡、软嫩、醇和，符合当今的饮食习俗。她烹制的菜，很注意原料配比和营养卫生，讲究饮食科学。她根据自身多年的实践和探索，撰写的《浅论白煨技术》、《论冷碟的拼摆》等文章均有独到见解，受到专家的好评。



“包子状元”

胡松林

被誉为“包子状元”的胡松林，是湖北省一级点心师、我店副经理。他在1972年进入武汉商业服务学校学习白案面点专业。在著名面点师李怀林、李顺炎的指导下，技艺不断提高，毕业后到我店从事筵席点心制作。经过潜心钻研和勤学苦练，多次参加省内外进修学习，专业技术水平提高很快。对湖北点心中的皮类、馅类、饼类、包子类、蒸饺类、糕类的制作得心应手。对制作点心的蒸、煎、炸、烤、焗等多样烹饪方法都运用自如，达到炉火纯清的程度。

胡松林之所以被被誉为“包子状元”的美称，是由于他制作的包子品种多样，功夫独到。他制作的包子色正、碱准、松软泡柔，有弹性，花明形美，馅心味鲜美。如他制作的八珍包，包身呈“荸荠鼓”形，花纹清晰明快，包口成“鲫鱼嘴”状，成品端正大方，挺立而有弹性，洁白似雪，移动不脱底，不走卤，其味鲜醇。胡松林制作的包子品种多，按其形有动物、植物形；按其味有咸、甜；按其馅有荤、素；按其时分为春、夏、秋、冬等等品种，共达五十余种。他多次参加省、市面点比赛，两次获“包子状元”的美称。

胡松林今年34岁，已是一位技艺造诣较高的中年面点师。他不仅善于继承前辈传统技艺，而且还能结合现时消费者食情，进行不断的创新和探索。他创新的中华小包、虾茸包等，鱼虾鲜味突出，馅味清鲜而醇正，质感滑润而爽口，是深受消费者欢迎的热销品种。



金牌服務員

杨娅萍

三年前，在湖北省几十个工种参加的技术比武中，我店服务员杨娅萍技压群芳，荣登榜首，取得“金牌服务员”的桂冠。如今她已是湖北省著名的宴会设计师，我店的服务主任。

杨娅萍1980年到我店工作，由于勤奋好学，对技术精益求精，服务技能优秀。1981年通过考核，她获武汉市“商业小行家”称号，同年获武汉市饮食业餐厅摆台第一名，1987年被河南省聘为宴会设计师考核评委，不久又参加优质服务巡回报告团，赴北京进行了技术交流。

在服务技能方面，杨娅萍积累了丰富的经验，对各大菜系的特点和代表菜点，几十个少数民族的风俗食习，三大宗教的戒律和食忌，几十个国家的礼节和民情等都比较了解熟悉。她善于观察分析宾客的心理和生活习惯，与宾客一见面，就能掌握宾客的特征，判断宾客的职业和心理。在服务工作实践中，杨娅萍的服务技艺，具有“针对性，季节性，地方性，艺术性”四性特点。她的优质服务水平在海内外宾客中享有很高声誉。

杨娅萍擅长宴会设计。几年来她设计了一款款出色的名宴。1988年，武汉市旅游局组织中外宾客黄鹤赏月会，她为回武汉的台湾同胞设计了登楼赏月宴。选择与黄鹤楼相望的餐厅，选用富有民族风味情趣的圆桌圆凳，并帮助宾客选了白云黄鹤、月是故乡明等名菜，寓团圆之意，突出宴会设计与意境的高度统一。台胞十分欣赏赞扬，深为祖国古老的文化艺术和鲜明的民族风格所陶醉。



望云厅



名菜荟萃

