

中国烹饪大师 作品粹

COOKBOOKS BY MASTERS
IN CHINESE CULINARY ART

卢朝华，1952年出生。中国烹饪大师，国家高级烹调技师，国家级评委，中国烹饪协会名厨专业委员会委员，国家职业技能竞赛裁判员，四川省川菜烹饪大师，四川省名厨专业委员会常务执委、厨艺策划总监。现任四川省锦江宾馆经理、厨艺总监，并兼任菜品创新研讨组组长。

卢朝华专辑

总主编：杨柳
执行主编：高炳义
本册编著：卢朝华



青岛出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国烹饪大师作品精粹. 卢朝华专辑 / 卢朝华编著.

青岛: 青岛出版社, 2004.10

ISBN 7-5436-3198-9

I. 中... II. 卢... III. 菜谱 - 中国

IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 102887 号

- | | |
|-------|-----------------------------------|
| 书 名 | 中国烹饪大师作品精粹——卢朝华专辑 |
| 总 主 编 | 杨 柳 |
| 执行主编 | 高炳义 |
| 本册编著 | 卢朝华 |
| 出版发行 | 青岛出版社 |
| 社 址 | 青岛市徐州路 77 号 (266071) |
| 邮购电话 | 0532-5814611 转 8662 |
| 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 |
| 印 刷 | 深圳现代彩印有限公司 |
| 出版日期 | 2005 年 2 月第 1 版 2005 年 2 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

【卢朝华专辑】

总主编 杨柳 执行主编 高炳义

本册编著 卢朝华

青岛出版社



燃意能之火
燦餐飲星空
塑造大師風采
撰述粹人生

二〇〇六年十月
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** 卢朝华

【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

卢朝华，1952年出生，特一级烹调师，国家高级烹调技师，四川省川菜烹饪大师，中国烹饪大师，餐饮业国家级评委，中国名厨专业委员会委员，国家职业技能竞赛裁判员，四川省名厨专业委员会常务执委，厨艺策划总监，自20世纪70年代初进入四川省锦江宾馆，历任餐饮部副厨师长、厨师长、行政总厨、副经理、经理、锦江宾馆厨艺总监，并兼菜品创新研讨组组长。

卢朝华师承现代川菜大师张德善先生，近三十年来长期从事川菜推广与创新工作，对川菜的发展与创新作出了巨大贡献，被业内人士誉为“儒厨楷模，大师风范”。凭借深厚扎实的川菜制作和理论功底以及敏锐的眼光，结合市场需求与科学饮食观点，卢朝华在长期的工作积累中探索出一条针对当代川菜创新推广的成功之路，特别是对高档川菜精品化、菜肴美观化、菜品风格化、烹调营养化、工艺科学化等有利于川菜健康繁荣发展的关键问题进行了深入研究和有益的探索，取得了可喜的成绩。他设计制作的“茶香蒸蛙腿”、“米豆腐烧辽参”、“时果龙虾球”、“鸽蛋蒸八卦”等一系列精品风味川菜，其色、香、味、形、养、器俱佳，可谓“神妙独到秋毫颠”，在锦江宾馆、雍雅山房、九州一味等宾馆酒楼得到了“不要人夸好颜色，只流清气满乾坤”的赞誉。多年来，他对传统川菜进行了梳理，引入科学新颖的烹饪观念，在继承与创新中开创出极具特色的“锦江菜系”，如：利用西餐的烹制方法，结合川菜的特点烹制出“蛋挞南荠烧鸭丁”、“白兰地基围虾”、美洲风味的“糊辣海鲜汤”、“银杏翡翠虾”。其中“银杏翡翠虾”，先将鲜虾仁制成虾圆，粘上剁碎的嫩蚕豆瓣细末蒸熟，然后用黄油汤汁加上调味品烧银杏和绿色虾圆，再点缀上几粒鲜红的枸杞子、芝士末，使整个菜品色泽红黄绿相间，味美鲜香，质嫩可口，营养丰富，妙不可言。他借鉴、利用其他菜系的长处融入到川菜之中，充分发挥川菜丰富的味型，制作出带有西北风味的“大漠辣酥排”、“孜然基围虾”、有着江南风味的川式“茶香米熏蛙”、“香柠银鳕鱼”等，极大地丰富了当代川菜内容，成为当代川菜发展的一大亮点。长期以来，卢朝华一直主管锦江宾馆餐饮部工作，承担着接待国家领导人和重要外宾的工作。卢大师认为，菜品既要有色形的欣赏价值，又要有味美的食用价值，同时还要营养丰富、膳食均衡。由于他具有娴熟高超的烹饪技艺，使每次接待工作都能圆满成功。

卢大师曾成功组织和主持接待了中国西部论坛、联合国人居会议等多项各类大型中外、国际型会议，各级政府接待和高规格外事接待更是不计其数。1986年，时任美国副总统布什为美国驻中国四川领事馆开馆剪彩而举办的大型冷餐招待会上，在老师张德善的精心安排下，卢

朝华与老师推出了全省烹饪大赛获奖作品“苹果穿筒鱼”、“梅花鱼肚”、“百鸟营宝巢”等数个工艺川菜，精美的造型、艳丽的色彩、鲜美的滋味，令人仿佛置身于“到处皆诗境，随时有物华”的迷人境地。招待会结束后，布什副总统感慨地亲笔写下：“没想到，成都也能举办如此成功的招待会！”

在圆满完成各项接待任务的同时，卢朝华针对锦江宾馆的接待对象和接待规格，组织制订了包括冷餐会、标准宴会、大型会议餐等在内的各种宴会接待标准与接待规范程序、各类接待菜肴标准与特色菜品设计标准，使酒店的接待步入合理规范、体现风格的标准平台。为此，卢朝华屡次受到多国政要、贵宾以及省市领导们的赞扬和嘉奖，为锦江宾馆成为四川省首家晋升五星级的酒店贡献出了自己的力量。

管理出效益，提高创品牌。卢朝华在长期的烹饪实践和厨政管理工作中，深知管理对企业效益的重要性。因此，他不但通过自身的不懈努力精通烹饪的各个工种，而且还全面掌握了餐饮经营的各个环节。在他的带领下，锦江宾馆餐饮部不但连续多年涌现出旅游饭店行业省、市优秀工作者，全国劳动模范，五星钻石总厨奖章获得者等优秀个人，整个团队更成为宾馆最优秀的经营部门。在内抓管理提高效益的同时，勇于提高创造品牌也成为卢朝华带领餐饮部走出宾馆获得认可的重要一步。他曾先后带队到南京饭店、南京古南都饭店、黑龙江佳木斯国际饭店、大连丽景饭店、大连棒棰岛饭店、大连宾馆、北京饭店等兄弟单位进行技术交流和表演，都取得了理想的效果。通过这种走出去请进来的技术交流，使酒店员工得到了全面锻炼，技术和素质得到了极大提高，更为重要的是通过这种交流，使酒店品牌得以推广，川菜美食获得有效宣传和更大范围的传播。

积极参与各类烹饪活动，努力推动川菜创新，是卢朝华几十年来从事烹饪实践和餐饮管理工作的重要内容。自上世纪80年代，卢朝华在代表四川省旅游系统参加的四川省首届烹饪技术比赛中取得了一金、一银、一铜的好成绩。他先后在墨西哥、美国多次参加国际烹饪大赛，均获得金奖，在北美洲烹饪技术比赛中更是获得二金、二银、一铜的优异成绩，并荣获“全能大奖”。在走上领导岗位后，他依然钟情于通过大赛锻炼队伍，通过技术交流提高水平，他身为四川锦江宾馆代表队的领队和技术教练，带队参加省旅游系统川菜创新技术交流大赛，取得团体金牌、六个单项金牌和三个单项银牌的优异成绩；带队参加四川省第二届

烹饪技术比赛，获得团体金奖和两个单项金牌、两个单项银牌、一个单项铜牌的优异成绩。担任锦江宾馆参加第三届全国烹饪技术比赛团体赛、个人赛的技术指导，取得了优异成绩。在第四届全国烹饪技术比赛中，锦江宾馆代表队取得了团体金牌，名列全国第六名。卢朝华还担任了第四届全国烹饪技术比赛四川省代表队的团体赛、个人赛、大众宴席赛等选拔赛的评委和技术教练，使代表队取得了历史上最优异的成绩，被授予优秀教练奖。在第四届世界中国烹饪大赛上，四川省代表队取得显著成绩，作为技术教练，卢大师受到省、市有关部门的通报嘉奖。

针对上世纪90年代中期川菜受粤菜冲击而陷入低谷，川菜烹饪技术人员对菜品风格与市场需求出现茫然的行业状况，身为川菜大师的卢朝华从川菜的原料选取、口味特色到加工工艺，都进行了深入分析，提出川菜具有很强的市场优势和适众性，再加上川菜技术的包容性和吸纳性，川菜未来的发展必然是大有前途。为此，他撰写了论文《当今川菜的特色及发展》，论述了川菜大发展的可能性和必然性，在这篇后来获得四川省科委一等奖的论文中，他高屋建瓴，例证详实，条理清晰，观点明确，在行业方向一片茫然的紧急关头为业内人士点亮明灯，为行业发展指明了方向。今天，全国一片“川菜飘香”的可喜局面，就是对卢大师预见性的验证。卢大师在企业管理的实效和规范上大胆创新，将酒店管理的程序化、规范化、细致化和社会餐饮的人性化、个性化、特色化进行有机结合，开创出极具企业特色的整套管理模式，这些重要的创新理念和有益尝试在其参与编写的《锦江宾馆管理手册》中得到了体现，如今该手册已成为高档酒店品质管理的最佳范本。

工作之余，卢朝华更是四川美食走向世界的传播者。自上世纪80年代起，他的足迹遍布美洲、东南亚、欧洲。身为四川省烹饪协会理事、中国名厨专业委员会委员的卢朝华先后到过美国、墨西哥、法国、东南亚进行川菜表演与技术交流，每到一地都会引发不小的“中华美食风暴”。卢朝华凭借自身的高超技艺，通过色、香、味、形、养、器俱佳的美食，将博大精深的中华餐饮文化和一菜一格、百菜百味的川菜广为传播。在墨西哥蒂华拿市的“海龙酒家”，他烹制的“鱼香脆鲍片”、“荔枝龙虾球”、“葱油水晶虾”、“脆皮仙人掌”等精美、可口的川菜，让来品尝的宾客络绎不绝、赞不绝口。

卢朝华的尽心付出和优异成绩在得到消费者青睐的同时，更受到业内同行与上级领导的认可。凭借个人成绩和过硬技术，他先后当选中国

烹饪协会理事，被省工考委聘为职业鉴定中式烹调高级评委，被省烹饪协会聘为四川省第二届烹饪技术大赛评委，被省、市烹饪协会聘为98挪威三文鱼川菜烹饪大赛评委，被聘为四川省企事业单位烹饪技术比赛评委，被聘为四川省窗口行业中式烹饪技术、摆台服务大赛评委，被中国烹饪协会聘为第四届全国烹饪技术比赛评委和第十二届厨师节名宴、名菜、名点认定评委。

卢大师身为国家级烹饪大赛评委和国家职业技能竞赛裁判，还积极培养烹饪人才。在他的细心培养下，一大批优秀的烹饪专业技术和管理人才脱颖而出，成为众多星级酒店和四川餐饮名店的高层管理者和技术骨干。他所钟爱的名徒，中国烹饪名师、川菜烹饪大师、特一级烹调师、高级烹饪技师、四川江油市“国际大酒店”副总经理、餐饮总监张新荣就是其中的佼佼者，他跟随卢朝华二十多年，深悟川菜之真谛，在酒店管理公司的近十年中，前往管理的酒店餐饮部他到一处就火爆一处。多次参加全国烹饪技术比赛、全省烹饪技术大赛，都取得了金奖。中国烹饪名师、川菜烹饪大师、特一级烹调师程术全、陈天福等是卢朝华又一批精心培养出的弟子，颇得其真传，个个身手不俗，他们所管理的酒楼，社会效益和经济效益双丰收，成为四川烹饪界炙手可热的风云人物。号称上千弟子的卢氏门派更是成为川菜发展的中流砥柱。

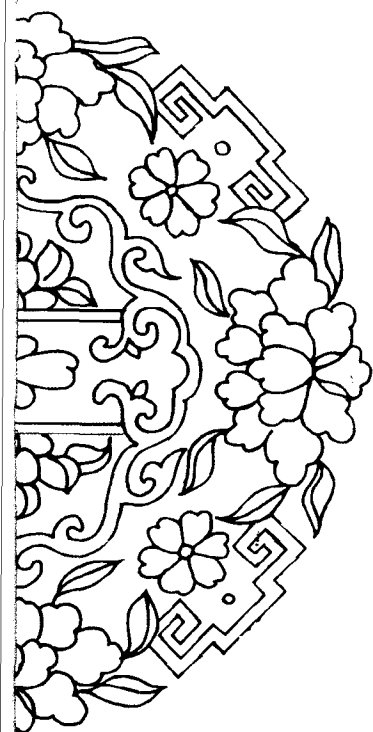
繁忙的工作之中，卢朝华将更多的精力用在了川菜的创新、菜品的美化、川菜档次的提升和酒店管理研究上，很多四川餐饮品牌的发展和中华名菜的诞生都凝结着卢朝华的心血与智慧。在全省乃至全国流行的“鱼香时果龙虾球”、“大漠辣酥排”、“孜然基围虾”、“香辣酥鱼串”、“玉茸海鲜羹”等一批讲究艺术造型、质地口味的热销佳肴和如今众多闻名全川乃至走向全国的餐饮品牌的身上都清晰可见卢朝华的菜品风格和管理哲学。如今身兼锦江宾馆菜肴创新研讨组组长的卢大师，多年来每天将大量的时间用在学习研究上，不断完善自己，向自我挑战，超越自我，追求完美，为社会而创造，为社会而奉献。

目 录

16	白汁玻璃虾
18	菠饺肥牛卷
20	菠萝鲜鱿花
22	彩虹酥大排
24	川香紫砂蟹
26	翡翠海鲜汤
28	风味蒸圆贝
30	干贝豆腐饺
32	古法烧江团
34	海味嫩豆花
36	干烧玉脊翅
37	虎爪烧海参
38	皇室凤尾虾
40	姜汁缠豇豆

金汤珍珠蟹	42
菊花鸳鸯卷	44
兰花怪味鸡	46
莲花南瓜脯	48
魔翅烧鳊鱼	50
泡椒炒羊宝	52
天香脆耳片	53
南荠烧鸭丁	54
飘香酥鲶鱼	56
奇香烤羊腿	58
炆锅香辣蟹	60
山珍牛鞭花	62
蜀香辣脆肠	63
清汤炖官燕	64
雀巢花菇虾	66
茄舟酥皮鲍	68





69	清汤酥腰方
70	酥皮芦笋尖
72	酸菜野菌汤
74	梭花鲜鱿鱼
76	太白酥仔鸡
78	西瓜香甜鸡
80	水晶什蔬包
81	虾圆冬瓜方
82	香茅草烤虾
84	鱼香北极贝
86	玉树挂金钱
88	鱼香酥皮鳝
90	茄汁狮头鱼
92	鱼香龙虾球
93	椒麻玉兔花
94	黄烧牛蹄筋