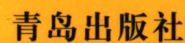


作品
精粹

杨定初，1933年出生，浙江省海宁市人。中国烹饪大师，国家高级烹调技师，国家级评委，中国烹饪协会理事，国家烹饪职业技能竞赛裁判员，中国烹饪协会名厨专业委员会委员，浙江烹饪协会常务理事。曾任杭州望湖宾馆总厨师长，杭州之江饭店副总经理和餐饮总监，浙江省饮食文化研究会副会长。

总主编：杨柳
执行主编：高炳义
本册编著：杨定初



图书在版编目 (CIP) 数据

中国烹饪大师作品精粹. 杨定初专辑 / 杨定初编著.

青岛: 青岛出版社, 2004.10

ISBN 7-5436-3211-X

I . 中 ... II . 杨 ... III . 菜谱 - 中国

IV . TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 102916 号

- | | |
|-------|-----------------------------------|
| 书 名 | 中国烹饪大师作品精粹 —— 杨定初专辑 |
| 总 主 编 | 杨 柳 |
| 执行主编 | 高炳义 |
| 本册编著 | 杨定初 |
| 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 周鸿媛 |
| 特邀编辑 | 贾传刚 |
| 装帧设计 | 本色广告公司 |
| 印 刷 | 深圳市国际彩印有限公司 |
| 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

「杨定初专辑」

总主编 杨柳 执行主编 高炳义

本册编著 杨定初

青岛出版社

燃意能之火
燦餐飲星空
塑大師風采
撰壯粹人生

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** 杨定初

序



“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

杨定初，1937年出生，浙江海宁人。中共党员，国家高级烹调技师，中国烹饪大师，国家级评委，国家职业技能竞赛裁判员，中国烹饪协会名厨专业委员会委员，浙江省饮食文化研究会副会长，浙江烹饪协会常务理事。

1957年，年仅20岁的杨师傅就开始到浙江嘉兴地委湖州交际处工作，他每天起早摸黑，认真工作。从早上三点钟起来学做点心、烧粥、洗菜，脏活累活抢着干，一直到晚上七点钟下班，他从不叫苦喊累。还经常利用业余时间刻苦钻研，虚心好学。在十多年的学厨生涯中，练就了一身过硬的基本功。杨师傅出众的手艺和奋发向上的精神，博得了师傅们的喜爱和同事们的尊敬，更受到了浙江省委警卫处领导的重视，1968年把他调入杭州西子国宾馆和西湖国宾馆掌勺。从此，杨师傅进入了更高的境界去拼搏。

西子国宾馆和西湖国宾馆坐落于风景秀丽的杭州西子湖畔，是浙江省委专门接待政府要员、国家领导人和外国首脑的定点宾馆。这里高手云集，设备精良，但技术要求也很高，规章制度特严。杨师傅为适应工作，他处处以一名党员的标准严格要求自己，勤奋工作，踏实做人，在业务技能上，更是精益求精。

在业务上，他不仅虚心地向浙江的前辈名厨，还十几次南下北上，先后到福州饭店学习海产原料和海鲜的风味特色；到湖南的湘江饭店学习湘菜；到江西南昌学习江西地方风味菜；到北京饭店、京西宾馆学习北京风味、宫廷菜、谭家菜；到上海锦江饭店、静安宾馆学习西餐，特别是系统学习法国菜；1976年到山东济南学习鲁菜的制作，特别是清汤和奶汤调制。为了适应对外开放的需要，又先后几次去广州、珠海等地考察，如中国大饭店、东方宾馆、白天鹅宾馆、珠海宾馆、石金山旅游中心等。到了1987年7月又去香港，对香港的饮食进行考察。

杨师傅在长期的烹饪实践和接待服务中，积累了一整套的工作经验。在西湖国宾馆主要负责接待中央首长和省委领导，服务对象年龄大，要求高。为此，菜式要结合时令，力求创新，一菜一式，一菜一味，味要清鲜，忌生硬、辛辣，荤素结合，合理搭配。杨师傅根据这一要求，十几年来收集和自编了各式菜单近千例。其中有“满汉席”、“鲍鱼席”、“海参席”、“燕菜席”、“佛膳席”等，并多次运用到接待服务中。先后为毛泽东、周恩来、邓小平、叶剑英等党和国家领导人服务，还接待过几十个国家的政府首脑，如西哈努克亲王、尼克松总统、铁托总统、蓬皮杜总统、伊丽沙白女王、丹麦女王、日本首相等，受到了各国贵宾的好评。鉴于杨大师的突出工作业绩，他曾多次受到省委警卫处的表彰。

从1986年开始,由于工作需要,杨师傅由国宾馆调到地方工作。此时的“杨教头”,凭借高超的业务技能和日臻成熟的厨房管理经验,在工作岗位上尽情发挥,游刃有余。从原料的验收、菜单的制作、菜肴的切配烹调到菜品的质量把关,他都会亲自主理,一丝不苟,把酒店的厨房管理得井井有条,也把酒店的餐饮生意做得红红火火。在浙江的同行业中享有盛誉,为企业的发展作出了重大的贡献。杨师傅在担任中国烹饪协会理事、浙江省烹饪协会常务理事、浙江省浙菜研究会副会长、杭州望湖宾馆总厨师长、杭州之江饭店副总经理和餐饮总监期间,为浙江省的烹饪事业作出了重要贡献。

在1988年第二届全国烹饪技术比赛中,杨师傅以优异的成绩勇夺金、银、铜三枚奖牌,为浙江省获团体第一名立下了汗马功劳。1989年,杨师傅被国家劳动部考评为国家首批高级烹饪技师,受到了国务院李鹏总理的亲切接见。1992年,以教练的身份带领浙江烹饪代表队出战中国烹饪世界大赛,荣获团体金牌。同时,杨师傅也被誉为“浙菜教头”、“杭菜教头”。1993年担任全国烹饪技术比赛评委,1996年担任中国烹饪世界大赛评委,1999年和2004年又两次担任全国烹饪技术比赛评委以及各类全国烹饪邀请赛的评委工作。历年来,杨师傅还不辞辛劳,多次参加全省商业饮食行业和旅游行业的厨师等级考评工作。1998年起还参加了浙江省劳动厅对技师、高级技师的职称评定考核工作。在近五十年的烹饪生涯中,他为年轻厨师树立了榜样,成为年轻厨师学习的典范。杨大师在日常工作中平易近人,宽以待人,严于律己,在业务上毫不保留,把毕生的烹饪技艺都无私地奉献给中国的烹饪事业,可谓是“德艺双馨,德昭天下”。几十年来共带出弟子五十多人,这些徒弟都已成为各地烹饪行业的业务骨干力量,有的已是行业内的总经理、副总经理,大部分同志现已取得国家高级技师或技师职称,可以说是“桃李满天下”了。

为了提高服务质量和经济效益,为了让烹饪事业适应时代潮流、适应人民生活的需要,杨大师刻苦钻研,较好地掌握了中国烹饪之精华。精通江、浙菜肴的全部制作技术,通晓其他各菜系的特点和技术要求。在继承传统的基础上,对菜肴不断创新,和同行共同研究及个人创作创新菜几百例。编写了介绍浙江海味宴、杭州风味宴、名菜席、西湖十景席、老人营养席、南宋宫廷宴、乾隆江南宴、药膳营养宴、江南百鱼宴、龙井宴等创新筵席的文字材料,参加了《中国名菜》的撰写。除了菜谱的撰写外,杨大师还对烹饪理论的系统研究有颇高造诣,先后有《论宴席改革》、《论家常菜进入宾馆化》、《论浙江菜的发展》、《要有新有奇的菜品》等多篇论文在省级以上报刊杂志上发表,为我国的烹饪事业的发展,为浙江菜的发扬光大,杨大师在烹饪理论的研究上为我们留下了宝贵的财富。

在餐饮业市场激烈竞争的21世纪,杨大师深信变则胜,不变则败。要想在新的市场竞争中立于不败之地,烹饪工作者必须彻底解放思想,开拓进取,不断创新,要紧跟时代潮流,做到老,学到老。他始终认为:技艺是无止境的。为了热衷的事业,他一刻也没有停止过,即使退居二线,也经常东奔西跑,为各地烹饪事业的发展劳作不息。“老骥自知夕阳晚,不用扬鞭自奋蹄”,他先后被浙江杭州、宁波、海宁、湖州等地的高星级酒店聘为技术总监或餐饮顾问,他严谨的工作作风,出神入化的专业技能,博大精深的专业理论,孜孜不倦的学习精神,为年轻一代厨师树立了榜样,为业界同行所钦佩。杨大师老有所为,老有所用,经常被全国各地的同行邀请参加各种专业论坛。2001年在山东东方美食学院以专家的身份作了有关厨师、厨艺、厨德的专业讲座,受到了学院全体师生的好评。2004年又被千岛湖渔业开发总公司聘任为公司顾问,为千岛湖生态鱼的开发利用,给来自全国各地的厨师长、餐饮经理作了专题讲座,并以两天内表演40个鱼头菜制作的操作记录,在省内同行中传为美谈。

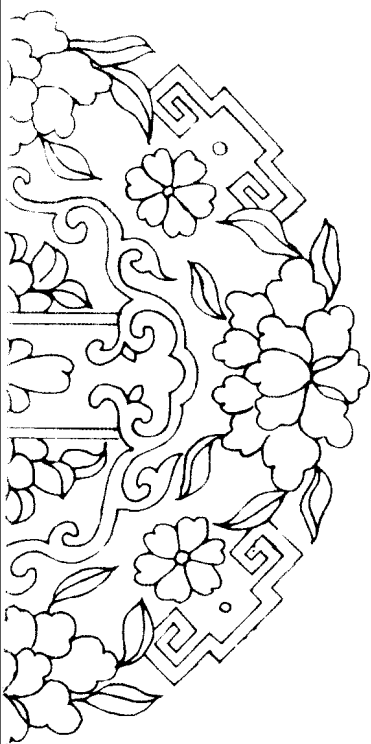
生活中的杨大师永不服老,事业中的杨大师也永葆青春,凭着执着的敬业精神,刻苦的钻研精神,永无止境的创新精神,与后辈厨界精英携手共进,为中国烹饪事业的发展奋斗不息,工作不止。

目 录

14·····	江南山水花鸟景
16·····	苏堤春晓
18·····	山乡风光
20·····	月夜情
22·····	鸳鸯双味拼
24·····	鱼米像生南瓜
25·····	碧浪水晶虾
26·····	神仙喜福饭
28·····	什锦果蔬
30·····	黄焖鱼翅
32·····	鸡汁菜煲翅
34·····	三珍鸡煲翅
36·····	雪蛤血燕
38·····	兰花鲍鱼

百花海参	40
鸡汁鲍肚	42
鹅肥肝鱼蓉蛋	44
醉膏蟹	46
西施菊花豆腐	48
五子伴千岁	50
鱼头豆腐	52
野笋干炖鱼头	54
三味鱼排	56
蟹黄酿鱼圆	58
金银蹄状元鸭	60
枣香四喜肉	62
锦绣大虾	64
金钱芙蓉蟹	66
珍珠蟹粉	68
八宝老板鳊鱼	70





72.....	蟹粉鱼蓉狮子头
74.....	江南一霸姬
76.....	八仙刺生
77.....	虾子鱼柳
78.....	虾爆酿油条
80.....	四季时春
82.....	鲍汁鲃鱼
84.....	花好月圆
86.....	翡翠雪梨燕
88.....	金丝虾球
90.....	鱼皮蟹粉卷
91.....	群龙观潮
92.....	河塘争艳
94.....	桃花雪蛤燕
95.....	陈香石锅鸡

江南山水花鸟景



用料

主料：老南瓜、胡萝卜、白萝卜

配料：蓬莱松、心里美

制作步骤

- 1 将南瓜雕成假山。
- 2 白萝卜雕成白鹭。
- 3 胡萝卜、心里美雕出小花。
- 4 组合拼装，再以蓬莱松点缀即可。

制作关键

- 要求刀法灵活、精巧，拼装合理大气。



刀工细腻，气势恢弘，具有较强的观赏价值。

