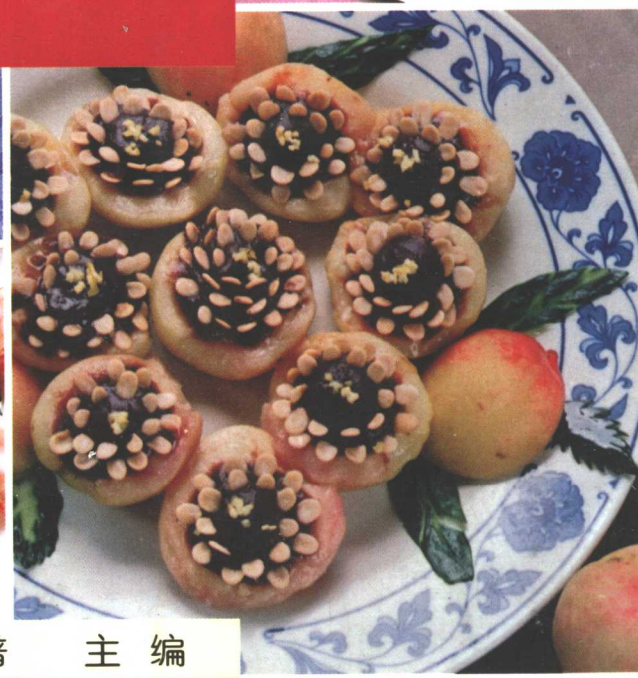


烹饪艺术

—— 历届全国烹饪技术比赛评委作品集



林 则 普 主 编

中国商业出版社

金坛菜



烹饪瑰宝

—— 历届全国烹饪技术比赛评委作品集

林则普 主编

中国商业出版社

图书在版编目(CIP)数据

烹坛瑰宝：历届全国烹饪技术比赛评委作品集／林则普主编

—北京：中国商业出版社，1997.8

ISBN 7-5044-3451-5

I.烹… II.食谱—中国 IV.TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(97)第15372号

责任编辑：乔杰

装帧设计：赵子航

中国商业出版社出版发行

(100053 北京广安门内报国寺1号)

新华书店总店北京发行所经销

北京印刷二厂印刷

1997年9月第1版 1997年9月第1次印刷

787×1092毫米 16开 13.75印张 280千字

定价：92.00元

* * * *

(如有印装质量问题可更换)

目 录

前言	1	黄正晖作品	44
蔡海云作品	2	黄子云作品	46
蔡荷生作品	4	胡长龄作品	48
陈善昌作品	6	焦福成作品	50
陈守斌作品	8	金永泉作品	52
陈勋作品	10	李春祥作品	54
戴书经作品	12	李鸿章作品	56
董泉根作品	14	李耀云作品	58
高光明作品	16	梁石新作品	60
高铭远作品	18	刘邦作品	62
葛贤萼作品	20	刘国栋作品	64
勾卓新作品	22	刘国柱作品	66
古德明作品	24	刘建成作品	68
郭经纬作品	26	刘敬贤作品	70
郭儒作品	28	刘俊卿作品	72
郭文彬作品	30	刘毓亮作品	74
郝苗作品	32	刘振山作品	76
何世晃作品	34	卢永良作品	78
何逸奎作品	36	卢玉成作品	80
侯瑞轩作品	38	陆发荣作品	82
黄昌祥作品	40	吕长海作品	84
黄振华作品	42	吕正坤作品	86

聂厚忠作品	88
潘琪作品	90
彭克明作品	92
强木根作品	94
秦树田作品	96
覃文章作品	98
邱顺作品	100
屈群根作品	102
盛英杰作品	104
石荫祥作品	106
史正良作品	108
斯滋升作品	110
孙成应作品	112
孙国庆作品	114
孙世信作品	116
孙应武作品	118
孙忠善作品	120
苏永安作品	122
唐能义作品	124
唐人志作品	126
王富作品	128
王福昌作品	130
王光作品	132
王怀清作品	134
汪建国作品	136
王梁生作品	138
王禄桐作品	140
王仁孝作品	142
王万祥作品	144
王义均作品	146
王致福作品	148
文逸民作品	150

魏天成作品	152
吴万里作品	154
伍钰盛作品	156
修成翠作品	158
徐鹤峰作品	160
徐永珍作品	162
徐正才作品	164
许菊云作品	166
薛文龙作品	168
杨定初作品	170
杨海作品	172
杨继林作品	174
杨孝成作品	176
杨增荣作品	178
杨志洲作品	180
姚楚豪作品	182
叶威光作品	184
尹长贵作品	186
于振水作品	188
曾云生作品	190
翟耀民作品	192
张德善作品	194
张力行作品	196
张汝才作品	198
张世泉作品	200
詹倜作品	202
赵嘉祥作品	204
赵继宗作品	206
郑连安作品	208
郑玉椿作品	210
周敦厚作品	212
周心年作品	214



前言

自1983年以来，国内举办的规模宏大、影响广泛的全国性烹饪技术比赛，共有三次。第一次是1983年的全国烹饪名师技术表演鉴定会；第二次与第三次分别是1988和1993年的第二、第三届全国烹饪技术比赛。通过历次比赛，涌现出不少技艺高超、敬业爱业的优秀烹调师、面点师。而这些优秀的烹饪专家，正是经过历届大赛评委的公正严格的评判，才得以崭露头角，熠熠生辉的。

历次大赛的评委，对博大精深的中国烹饪，可以说是知识渊博，经验丰富，实践有成，而他们的精湛技艺和应变能力，更为人们所称道。三次大赛，共有百余名评委参加，其中绝大多数都是在国内享有盛誉和富有威望的特一级烹调师、面点师或高级烹饪技师。这些堪称烹坛瑰宝的一代名厨，很好地继承发扬了中国烹饪优良传统，并勇于开拓创新，对推动我国烹饪事业的发展，作出了卓有成效的贡献。

为了将这些当代中国烹坛佼佼者的技艺通过菜点形式记录下来，以传后世，我们特意将他们的艺术杰作（包括少数年高和已故评委的旧作），收集起来，汇编成书，奉献给广大读者，期望读者从中会得到有益的启示。

本书由中国烹饪协会编辑，主编林则普，文字编辑李正权，图片编辑乔德林。由于水平所限，不妥之处在所难免，敬请读者指正。

中国烹饪协会



蔡海云

第一届全国烹饪技术比赛评委

湖南省特一级烹调师。湖南省长沙县人，出生于1915年10月。先后在长沙市玉楼东酒家、又一村大酒店执厨。现退休。



双味虾仁

虾仁上浆过油，一半加盐等滑炒，另一半加茄汁等滑炒。



玉带鱼卷

鳊鱼肉切片，包笋、火腿、香菇等丝卷起，上浆后过油滑炒。



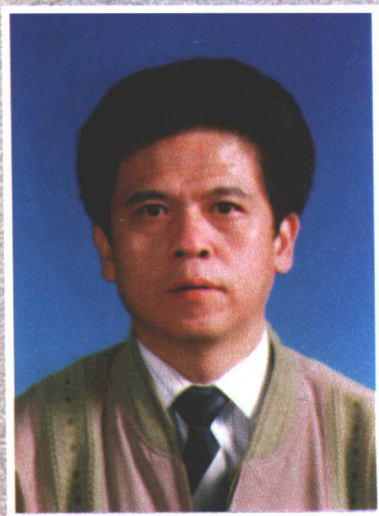
东安仔鸡

鸡煮熟取肉切块，加葱、姜、红椒、盐、醋等炒制。



口蘑汤泡肚

猪肚仁剖刀切片，加盐、淀粉拌匀，沸水余烫后装盘，配口蘑等烧制的鲜汤食用。



蔡 荷 生

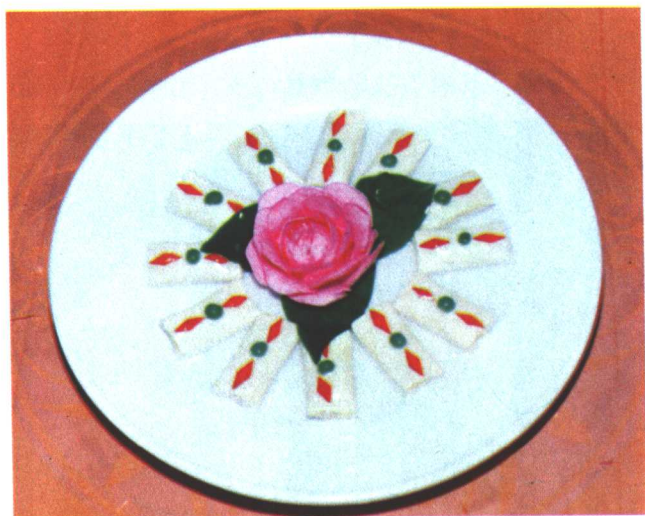
第二届全国烹饪技术比赛评委

江西省特一级烹调师。江西省南昌市人，出生于1945年。现为江西省烹饪协会理事、南昌市烹饪协会常务理事、省烹调技能鉴定考评委员会委员、南昌东方大酒店副总经理。



蟹肉翠珠酿豆梅

鱼肉、猪肥膘剁泥，加盐等搅成茸，加蟹肉、豆腐泥、蛋清泡等搅匀，抹成梅花形点缀，蒸后浇白汁，盘边浇红辣油。



蛋包响螺丝

蛋液烙皮，包海螺肉、火腿、笋、香菇等丝制的馅，点缀蒸熟浇汁。

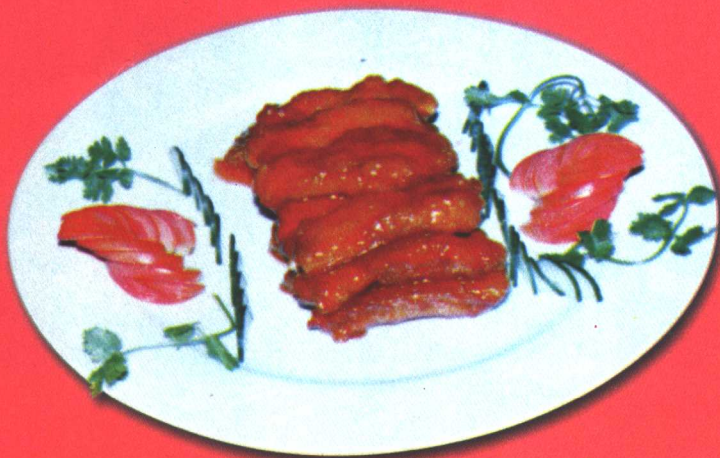
花篮三敬献

豆腐切块炸后掏空，填火腿末等制的馅，蒸熟装土豆丝炸制的花篮内，大虾去壳留尾，加花椒盐腌后粘面包屑炸熟装篮内，肫仁剖花刀，上浆爆炒装篮内。



洪都风味骨

猪排骨斩块，加盐等略腌，上浆炸熟后浇糖醋汁。





陈善昌

第二、三届全国烹饪技术比赛评委

浙江省特一级烹调师、烹饪高级技师。浙江省宁波市人，出生于1937年9月。1992年任第一届中国烹饪世界大赛评委。现为中国烹饪协会理事、浙江省烹饪协会理事，浙江省暨杭州市饮食业技术职称考核鉴评师，杭州市中华饭店总厨师长。

虾爆鳝背



鳝鱼剖腹去骨，肉面刮刀，切块后加盐、胡椒粉拌匀，挂糊后炸制装盘，浇蒜泥、酱油、糖、淀粉等制的汁，撒过油的虾仁。



东坡肉

猪肋肉切块，略煮后入砂锅，加酱油、糖、黄酒、葱、姜，盖严后用纸糊封缝隙，烧焖至肉烂，装陶罐中蒸制。

金钱蟹黄

蛋液烙皮切圆片，抹鳊鱼肉末、蟹肉、蛋清、调料制的茸，过油后装盘中；蟹切块加盐等略腌后挂脆浆糊炸制围边。



花雕鸡翅

鸡翅切块略煮，去骨炸后加酱油、黄酒、糖、醋等烧烂，排碗中蒸后翻扣盘中浇汁。



陈守斌

第三届全国烹饪技术比赛评委

北京市特一级烹调师、高级烹饪技师。山东省龙口市人。出生于1936年2月。1985年出访美国期间，被吸收为美国烹饪协会会员，并获加拿大烹饪学会学士学位。1986年参加卢森堡国际烹饪大赛获国际大师称号。1989年被评为全国劳动模范。第一、二届中国烹饪世界大赛评委。现为中国烹饪协会常务理事、北京全聚德烤鸭集团公司技术总监。

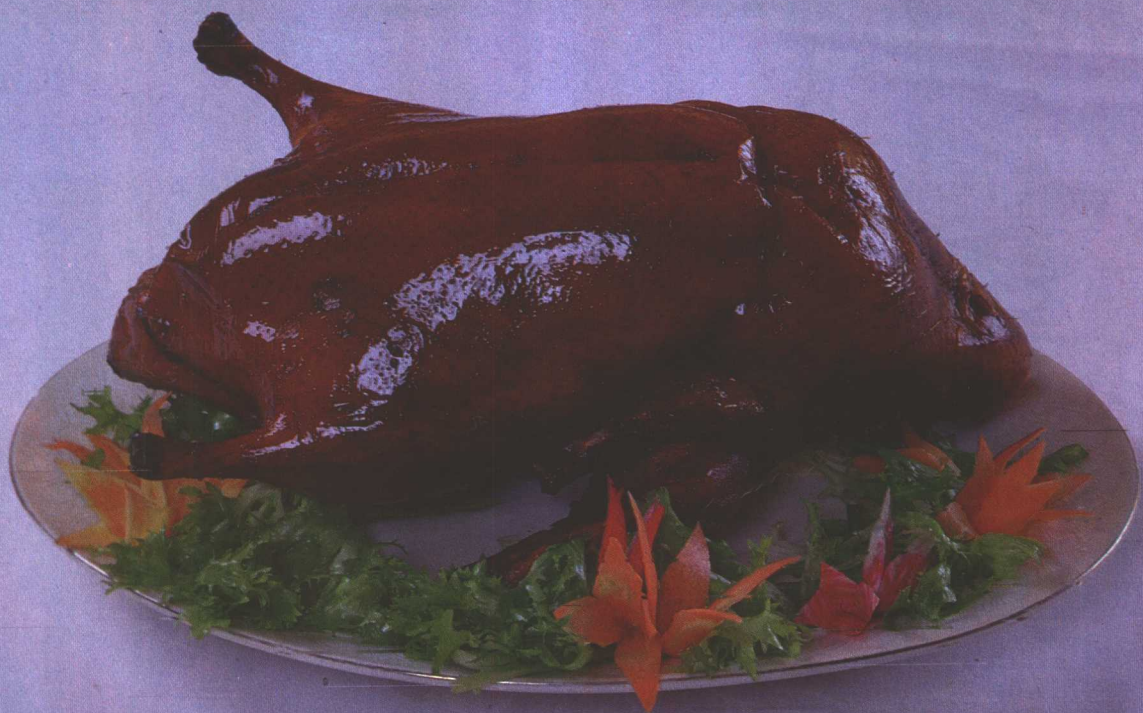
清炸鸭肝

鸭肝、肝治净，分别入油炸制。



拔丝苹果

苹果去皮、核切块，挂糊炸制，另用锅炒糖汁，至能拔丝时倒入苹果块翻匀装盘。



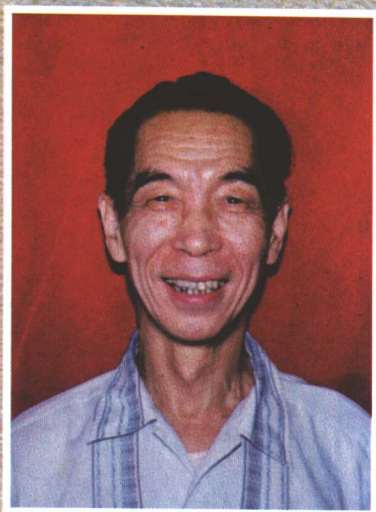
北京烤鸭

鸭宰后褪毛，打气掏膛支撑，洗膛挂钩，烫皮打糖色，晾坯后烤制。



火燎鸭心

鸭心剖开剖花刀，加茅台酒、盐、酱油、糖、胡椒粉等拌匀爆炒。



陈 勋

第一、三届全国烹饪技术比赛评委

广东省特一级面点师。广东省番禺市人，出生于1923年1月。1961年当选广东省第三届人大代表，1984年当选第六届全国人大代表。现为广州市北园酒家技术顾问。



蝶恋名花

面包切圆片，抹虾茸，嵌上熟咸蛋黄压薄做成的“蝴蝶”，周边粘芝麻后煎炸。



晶形小凤

澄粉加沸水烫熟，加糖、油、熟蛋黄揉匀，包椰蓉馅成型蒸制。



西瓜奶冻

西瓜瓢切小块装杯内，
浇熬溶的琼脂汁（加
糖、炼乳），凉后取出
装盘。



荷池荔影

澄粉加沸水烫熟，加糖、油揉匀，包莲蓉做
成荔枝形，蒸后装入琼脂冻盘中。