

全国电视烹饪擂台赛

中央电视台
青岛电视台
中国烹饪协会
联合主办

第2辑

满汉全席

满汉全席制作室 编

大众版



山东科学技术出版社
www.lkj.com.cn

图 2-1-1

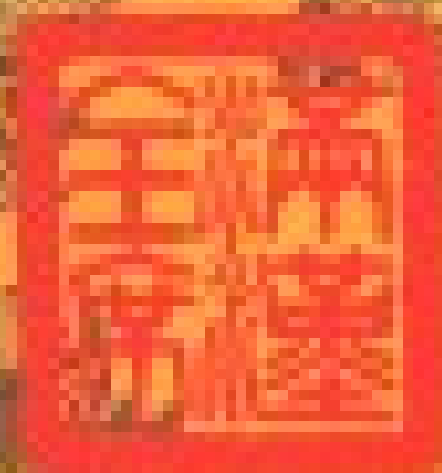


图 2-1-2

图书在版编目(CIP)数据

满汉全席.第2辑/《满汉全席》制作室编.-济南:山东科学技术出版社,2005.5

ISBN 7-5331-3997-6

I.满... II.满... III.菜谱 IV.TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 021128 号

满汉全席

全国电视烹饪擂台赛

第2辑

中央电视台 青岛电视台 中国烹饪协会 联合主办

满汉全席制作室 编

出版者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路16号

邮编: 250002 电话: (0531)2098088

网址: www.lkj.com.cn

电子邮件: sdkj@sdpress.com.cn

发行者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路16号

邮编: 250002 电话: (0531)2098071

印刷者: 山东新华印刷厂

地址: 济南市胜利大街56号

邮编: 250001 电话: (0531)2079136

开本: 889mm × 1194mm 1/32

印张: 7.5

字数: 150千

版次: 2005年5月第1版第1次印刷

印数: 1-4000

ISBN 7-5331-3997-6

TS · 220

定价: 30.00 元

【全国电视烹饪擂台赛】

满汉全席



中央电视台 青岛电视台 中国烹饪协会 联合主办
满汉全席制作室 编

弘 扬 民 族 文 化 展 示 国 粹 精 品

第2辑



大众版

【编委名单】

总 编 审：袁正明 楼树军
总 策 划：胡 滨 杨 柳
主 编：王 进 韩 青 张海勇
执行主编：骆幼炜 丁怀东 文 海

烹饪技术顾问：高炳义

编 委：王胜魁 毕海英 朱 轶
 高 媛 王绪涛 汤晓非
 周 杰 邵福绪 张海静
 赵 彬 徐 健 王 弋
 章 力 杨晓蕾 姜莉莉
 王 燕 张 蕊

序

蔡澜

真正的「满汉全席」，我在香港吃过，那是三天三夜，一共九顿豪宴。

桌上除了碗筷之外，还有一枝羽毛。咦，干什么的？是吃得太过饱，用来挖喉咙让东西吐出来。这又何苦呢？

全国电视烹饪擂台赛在限定的时间做出三道菜，将范围缩小，是明智的。

主料也由主办者指定，以常用的蔬菜和肉类烹调，更是合理的选择。将我在香港吃过猴脑、驼峰、象拔、雀舌除掉，不残忍，也不伤害到正因空气污染，大量伐林而数量逐渐减少的动物。这些奇珍异兽得来不易，要用它们当食材，练习的机会不多，也烧不出什么好菜来。不如以最普通的鸡猪牛羊，烧出千变万化的佳肴，才见大师师傅们的功夫。

我们这次享受到的，也是精神上的「满汉全席」。



【前言】

首届全国电视烹饪大赛的余温尚未退却,手中第一辑《满汉全席》图书油墨的清香尚未完全消失,我们又怀着激动的心情投入了第二辑《满汉全席》的资料整理工作。当我们翻开那些尘封的照片,当我们在监视器前审视过去的节目,那些精湛的厨艺烹饪绝技、那些惊心动魄的比赛过程、那些美仑美奂的极品佳肴又一次让我们震撼,让我们深深的明白了那句“只有用心,才能做出最好的菜”的经典名言。

我们首先要感谢这本《满汉全席》,是它给了我们一个回味过去的机会,是它让我们能够有时间去细细的品味那过去的每一分每一秒。在这一年的时间里《满汉全席》又迎来了几十位高厨登台献技,录制了近50场常规节目和第二届全国电视烹饪大赛,300多道美味佳肴新鲜出炉。当我们细细的审视这些菜品的照片,详细地记录他们的制作过程的时候,震惊,因为让我们看到了中华饮食文化的博大精深;敬佩,因为让我们看到了高厨们是如何用心来制作他们心中的极品佳肴的;欣慰,因为看到了我们的国粹生机勃勃。

要感谢观众,他们的热爱和关注使节目能够始终保持在同一时段央视众多栏目的前三位,他们的建议和鼓励让节目不断的创新和发展,拥有这些《满汉全席》的未来将无限宽广。

感谢这一年来参加比赛的大厨们。无论是赢是输,是喜悦是遗憾,你们都是最棒的!在这里没有成王败寇,没有成功和失败,你们有勇气登上《满汉全席》的擂台,你们有勇气接受全国电视观众的审视,你们已经成为了观众心目中的“真正英雄”。

与运用电视方式开创烹饪盛况先河的首届烹饪电视大赛对比,精彩华美的第二届全国烹饪大赛将中华民族传统的节气、优美动听的古今名曲巧妙地柔和在一起,用音乐和民族节气贯穿比赛,可以说使中华传统饮食文化彰显地更加和谐美妙。

第二届全国烹饪大赛仍然沿用国际烹饪比赛惯

例,赛程设置为5场复赛加1场总决赛,每场复赛分为“游刃有余”、“食之有道”、“炉火纯青”三个环节。“游刃有余”环节要求选手运用高超刀功技艺创意花拼菜品,菜品要求符合音乐意境,五场复赛分别用了“春节序曲”、“春江花月夜”、“梁祝”、“彩云追月”、“高山流水”五首名曲,寓意“春节”、“端午节”、“七夕节”、“中秋节”、“重阳节”。来自全国各地包括香港、澳门及海外华人共15人各显高招,创作了5道精彩的“音乐大餐”。第二环节“食之有道”增加了“火眼金睛”、“技高一筹”、“风险提速”三个小环节,分别从辨析题、找错题、是非题几方面考核选手烹饪知识高低。最有回味的是大赛第三环节“炉火纯青”仍然沿用第一环节传统节气作为命题,从正月初一的春节、五月初五的端午节、七月初七的七夕节、八月十五的中秋节到九月初九的重阳节,一道道尽显“九州同庆”、“龙舟竞渡”、“鹊桥相会”、“花好月圆”、“步步高”民族意境的美味大菜——呈现在广大电视观众面前,现汇编成册以飨广大读者。

决赛邀请了法国、日本、土耳其三国大厨和中国烹饪高手现场展示了世界四大饮食代表国度美妙绝伦的烹饪艺术,观后赞叹不已,余香袅袅。

虽然只是专业的烹饪比赛,但是“民以食为天”,比赛不仅让内行人学到了不少门道,外行人也看了许多热闹,饮食艺术是无国界的自然艺术,不同语言、不同种族可以产生共鸣。荧屏上的视觉大餐让人着大饱了眼福,而比赛的收视率更是让人刮目相看。

中华几千年源远流长的饮食文化,多姿多彩的美味佳肴不是我们几场比赛、几本图书,所能说得尽道的完的。首届烹饪大赛、第二届烹饪大赛还在眼前,第三届、第四届,……大赛将会一直延续,既然接过传承中华饮食文化的重任,我们就会努力做下去。

生活,尽心尽力即无遗憾。

编者

【目录】

黑 鱼	呼和浩特市金岁大酒店	翁 伟	8
	杭州人家大酒店	胡 亮	
竹节虾	杭州人家大酒店	胡 亮	12
	天津市集贤大酒家有限公司	刘洪海	
鳊 鱼	天津市集贤大酒家有限公司	刘洪海	16
	湖北宜昌国际大酒店	梁志军	
乌 鸡	湖北宜昌国际大酒店	梁志军	20
	河北廊坊天都大酒店	樊 勇	
武昌鱼	湖北宜昌国际大酒店	梁志军	24
	哈尔滨名豪火锅城	辛永生	
苦瓜、冬瓜	哈尔滨名豪火锅城	辛永生	28
	山东日照山孚大酒店	肖伟刚	
五花肉	哈尔滨名豪火锅城	辛永生	32
	北京泰山饭店	李 斌	
油皮、腐竹	北京泰山饭店	李 斌	36
	河南鹤壁长城饭店	巩 利	
泥 鳅	北京泰山饭店	李 斌	40
	青岛小名轩	周 玮	
鲍 鱼	青岛小名轩	周 玮	44
	温州鳌江红鹰大酒店	王奕木	
土 豆	青岛小名轩	周 玮	48
	威海代表队	石忠贵	
鲫 鱼	威海代表队	石忠贵	52
	天津狗不理总店	王德兴	
海 参	天津狗不理总店	王德兴	56
	淄博市周村区嘉周宾馆	刘腾龙	
土 鸡	淄博市周村区嘉周宾馆	刘腾龙	60
	乌鲁木齐北疆大陆桥酒店	马 渊	
沙丁鱼	乌鲁木齐北疆大陆桥酒店	马 渊	64
	山西太原邮电大厦酒店	薛章斌	
竹 笋	乌鲁木齐北疆大陆桥酒店	马 渊	68
	上海东方餐饮配送公司	田恒友	
牙片鱼	济南军区长城大厦	王永光	72
	上海东方餐饮配送公司	田恒友	
方火腿	济南军区长城大厦	王永光	76
	65411 部队厨师培训基地	魏志春	
芦 笋	65411 部队厨师培训基地	魏志春	80
	天津市烹协协会	赵东海	





鹅	65411 部队厨师培训基地 济南市西北餐饮娱乐有限公司	魏志春 王能政	84
对虾	济南市西北餐饮娱乐有限公司 秦皇岛市圣地亚哥海鲜酒楼	王能政 王 猛	88
螃蟹	秦皇岛市圣地亚哥海鲜酒楼 北京市京水餐饮管理有限公司	王 猛 薛文俊	92
猪里脊	北京市京水餐饮管理有限公司 四川绵阳市天厨烹饪学校	薛文俊 兰明路	96
青椒	四川绵阳市天厨烹饪学校 陕西烹饪专修学院	兰明路 郑新民	100
鱿鱼	陕西烹饪专修学院 淄博市建设培训中心接待处	郑新民 燕如君	104
乳鸽	陕西烹饪专修学院 山东济南鲁能烧鹅仔美食城	郑新民 陈振友	108
山药、 胡萝卜	山东济南鲁能烧鹅仔美食城 杭州钱王大酒店	陈振友 汪国曙	112
牛柳	山东济南鲁能烧鹅仔美食城 上海锦江旅馆投资有限公司	陈振友 梁永祥	116
河鳗	上海锦江旅馆投资有限公司 河北邯郸磁县邮政局招待所	梁永祥 张 勇	120
瓜菜	上海锦江旅馆投资有限公司 天津市烹饪协会	梁永祥 赵东海	124
梅花拳	天津市烹饪协会 山东邹城发电厂外事办餐饮部	赵东海 李光德	128
韭菜、 茭白	天津市烹饪协会 江苏南京金鹰大酒店	赵东海 陈海星	132
羊排	江苏南京金鹰大酒店 江苏省徐州市商业技工学校	陈海星 朱诚心	136
元虾	江苏省徐州市商业技工学校 上海文艺活动中心	朱诚心 朱 强	140
水果	江苏省徐州市商业技工学校 江苏省镇江金聚楼烤鸭大酒店	朱诚心 许国坤	144
石斑鱼	江苏省镇江金聚楼烤鸭大酒店 河北省张家口市峨眉山大酒店	许国坤 贺正兵	148
蛋菜	河北省张家口市峨眉山大酒店 江苏吴江绸乡缘餐饮文化责任有限公司	贺正兵 贺坚辉	152
桂鱼	江苏吴江绸乡缘餐饮文化责任有限公司 洛阳北京德恒烤鸭店	贺坚辉 乔振国	156
白菜、 豆腐	江苏吴江绸乡缘餐饮文化责任有限公司 江苏省宁宿徐高速公路有限公司	贺坚辉 杨礼春	160
猪蹄膀	山东烟台中心大酒店 吉林省乐府大酒店	李天真 班文刚	164

麻辣坊	吉林乐府大酒店 成都老转村四川菜馆	班文刚 陈明述	168
蘑菇	成都老转村四川菜馆 昆明建豪野山菌火锅城	陈明述 赵赤东	172
鸭子	昆明建豪野山菌火锅城 洛阳德恒烤鸭店	赵赤东 乔振国	176
加吉鱼	洛阳德恒烤鸭店 烟台市烹饪协会	乔振国 于 鹏	180
水 饺	山东省商业技术学院 西安德发长饺子大酒店	刘艾香 马顺利	184
鸡	烟台市烹饪协会 淄博威通交运有限责任公司天伦宾馆	于 鹏 孙允孝	188
猪 蹄	淄博威通交运有限责任公司天伦宾馆 大同市同泽园特色食府	孙允孝 吉顺贵	192
年糕	上海御园宾馆 杭州知味观	朱 强 满汉全席新年幸福糕郎姆水果糕 夏建强 满汉全席新年团圆糕桂花糕	196

【第二届全国电视烹饪大赛】

第一场	春 节		202
	全国政协礼堂厨师长 河南省烹饪协会名厨专业委员会副秘书长 秦村鱼翅酒楼	赵红滨 樊胜武 吕学源	
第二场	端午节		210
	天津市集贤大酒店 烟台市烹饪协会 北疆铁路公司大陆酒店	刘洪海 于 鹏 马 洲	
第三场	七 夕		216
	贵阳云崖雅三星玉食酒楼 温岭市石塘人家连锁有限公司 香港龙腾阁海鲜酒家	邓国荣 李 富 李仲贤	
第四场	中秋节		222
	西安尚贤旅游学院烹饪教研室 上海锦江之星酒店 澳门富豪酒店	郝建琪 梁永祥 陈棉耀	
第五场	重阳节		228
	65411 部队厨师培训基地 重庆陶然居饮食文化 湖北省宜昌市国际大酒店	魏志春 马越峰 梁志军	
总决赛	挑战“四大菜系”——元宵节		234
	全国政协礼堂厨师长 65411 部队厨师培训基地	赵红滨 魏志春	





烹饪·满汉全席

中央电视台、青岛电视台、中国烹饪协会
满汉全席·全国电视烹饪擂台赛



鳊鱼



别名：乌鳊、蛇皮鱼、黑石鲈、黑鳢。
原产背景：体长而圆，体长一般为20~30厘米，体重100~300克。尾部略扁，伴有黑斑，头尖，口大，牙齿锋利。这种鱼以肉食为主，生活在淡水底层，夏秋两季，经常浮出水面寻找食物或晒太阳。鳊鱼最大的特点是凶猛、爱子、繁殖迅速。肉质鲜嫩、洁白，脂肪少，软硬适口，尤适清蒸和做汤。
功效：有接湿利尿、去瘀生新、通气消肿等功效。
相关链接：分布于北太平洋西部，我国黄海、渤海、东海都有，北方沿海终年可见。较耐低温，适温范围8~20℃，对肉食性鱼类，属游泳鱼类。



主办方：呼和浩特市金岁大酒店
翁伟
年龄：35岁
技术职称：高级技师
职务：行政总厨



主办方：杭州人家大酒店
胡亮
年龄：28岁
技术职称：国家特一级厨师
职务：行政总厨



菜品：金元驼掌
主料：阿拉善驼掌200克（捕主方自选）。

配料：老鸡、梅肉、排骨、鸡腿。

调料：鲍鱼酱、蚝油、沙葱。

制作方法：驼掌处理干净后，用老鸡、梅肉、排骨、鸡腿煲2天，调入味，绵软，口味如同鲍鱼不相上下，用原汁烧干驼掌上。

菜品特点：色泽金黄，口感如同极品鲍鱼，高贵典雅。

操作关键：驼掌煲的时候料放的一定要是，味道才能如同鲍鱼一样。



捕主方：呼和浩特市金岁大酒店

翁伟

【金元驼掌】（金牌菜）



捕主方：呼和浩特市金岁大酒店

翁伟

【蟹皇鲍丝灌汤卷】

菜品：蟹皇鲍丝灌汤卷
主料：黑鱼1300克/条。

配料：蟹黄、鲍鱼。

调料：老鸡汤、鸡爪浓汤、盐、味精。

制作方法：老鸡、鸡爪煲浓汤后加蟹黄、鲍鱼丝作成冻丝备用，黑鱼肉片成薄片，入味后将冻粉包入里面，沾粉包糯米纸，面包粉，炸至金黄色。

菜品特点：外酥内香，汁液香浓。

操作关键：冻粉一定要调制好，鱼片要薄，油温不要过高。



菜品：祥龙出海

主料：黑鱼1000克/条。

配料：香螺、土豆泥、香草、法国黄油。

调料：盐、胡椒粉、鸡精、酱油、奇妙酱。

制作方法：黑鱼取肉改十字刀，入味，沾生粉入油锅炸至金黄色，浇甜辣鸡酱。将剩下的鱼肉加香螺酱、土豆泥、香草、法国黄油，调味后酿入香螺肉，入烤箱200℃，烤10分钟放入鱼的中间即可。

菜品特点：造型整齐，色泽明亮。

操作关键：刀工细致，汁液明亮，香螺大小一致。



插播方：呼和浩特市金罗大酒店
翁伟

【祥龙出海】



改播方：杭州人家大酒店
胡亮

【至尊鱼头皇】(金牌菜)

菜品：至尊鱼头皇

主料：西湖大鱼头200克(改播方自选)。

配料：火腿100克、竹笋100克、菜胆100克、金针菇100克、虾干20克。

调料：鸡精、猪油、高汤、胡椒粉、盐。

制作方法：首先将西湖大鱼头洗净，冲净擦干，鱼头再焯水，然后锅中加猪油，下鱼头略煎，鱼头继续下高汤，先用大火烧开，后用小火煨烧15分钟，吊起锅将各种海鲜配料焯水，将烧滚的汤中加入自制杭州调料，即可上桌。





菜品：蟹粉鱼羹

主料：黑鱼肉100克。

配料：蟹粉50克、红鱼仔酱、姜、葱。

调料：鸡精、盐、上汤、生粉、黄酒、胡椒粉。

制作方法：①把洗净的黑鱼取肉，切成鱼丁。②把鱼丁用水漂干净加入蛋清、盐、鸡精、生粉上浆。③把螃蟹煮熟取肉。④在鱼仔酱中加入葱、姜、黄酒蒸，蒸好以后将水去掉。⑤上油锅将酱好的鱼丁下油锅滑一下倒出。⑥锅里加入上汤，放入蟹肉、滑好的鱼丁、鸡精、盐、用生粉勾芡。⑦装入盛器，加入蒸好的鱼子酱、胡椒粉少许即可。

菜品特点：选料精细，鱼肉鲜嫩。



攻擂方：杭州人家大酒店
胡亮

【蟹粉鱼羹】



攻擂方：杭州人家大酒店
胡亮

【浪花鱼卷】

菜品：浪花鱼卷

主料：黑鱼粒100克。

配料：瓜仁、核桃肉、苹果。

调料：卡夫奇妙酱、面包粉。

制作方法：先将黑鱼、苹果等主料，配料切成均匀小粒，好的主、配料下油锅中翻炒入味，冷却后用食用纸卷包，加面包粉滚沾后，入三成油锅中浸炸至金黄色，即可装盘上菜。

菜品特点：制作精细，口感独特。



中央电视台、青岛电视台、中国烹饪协会
满汉全席、全国电视烹饪擂台赛



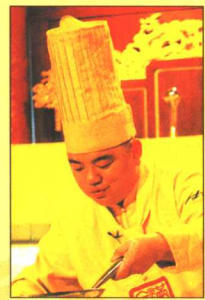
竹节虾



别名：花虾、花尾虾、斑节虾、车虾。
 原产背景：中国沿海、日本北海道以南、东南亚、澳大利亚北部、非洲东部及红海等均有分布。我国沿海1~6月份及9~10月份均可捕到花虾，产卵盛期为每年3月~5月及9月份。虾汛旺季为1~6月份。常与斑节对虾、宽沟对虾混栖。

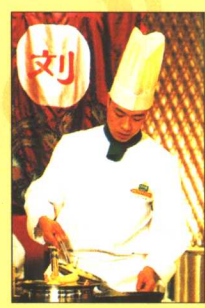
擂主方：杭州人家大酒店

胡亮
 年龄：28岁
 技术职称：国家特一级厨师
 职务：行政总厨



擂主方：天津市集贤大酒店有限公司

刘洪海
 年龄：29岁
 技术职称：高级烹调技师
 职务：行政总厨





菜品：赛熊掌

主料：养殖鲫鱼掌100克（描主方自选）。

配料：鲜板栗、西兰花、火腿、鸡、干辣椒。

调料：鲍鱼酱、蚝油、糖少许、鸡精、高汤。
制作方法：先将鲫鱼掌加火腿、干辣椒、高汤一起上笼蒸15分钟，然后把鲫鱼冷却，去掉骨，再把去骨的鲫鱼掌加入鲜板栗、鲍鱼酱、蚝油、鸡精、高汤、白糖少许，上小火慢炖20分钟，然后装盘即可。

菜品特点：鲫鱼掌酥而不烂，鲍汁味浓重，带有一点栗子清香。



描主方：杭州人家大酒店
胡亮

【赛熊掌】（金牌菜）



描主方：杭州人家大酒店
胡亮

【红尘滚滚】

菜品：红尘滚滚

主料：竹节虾500克。

配料：干贝、马蹄、白果、面包粉、猪皮冻。

调料：虾子酱、面包粉。

制作方法：先把虾去壳切成茸，加入干贝末、马蹄末、皮冻搅一下，作成球形，放在蛋液中滚一滚，表面撒上面包粉，炒锅下油四成炸至金黄色，淋上虾子酱等调料即可上桌。

菜品特点：色泽鲜明，香脆，虾鲜嫩。



菜品：赤龙腾飞
主料：竹节虾200克
配料：鱼茸、火腿。
制作方法：先将竹节虾去头从背上一切为二，去掉虾筋，用刀背轻轻的拍一下，然后加姜汁水、胡椒粉、盐、味精腌制一下，把腌制好的虾背上铺上鱼茸、火腿上笼蒸10分钟，把蒸好的虾淋上汤汁，装盘即可。
菜品特点：造型美观、虾肉鲜嫩。



播出方：杭州人家大酒店
胡亮

【赤龙腾飞】

中央电视台·青島电视台·中国烹饪协会
武汉总部·全国电视烹饪擂台赛

酒
以
金
席



播出方：天津市集贤大酒店有限公司
刘洪海

【全蟹鱼肚】(金牌菜)

菜品：全蟹鱼肚
主料：鱼肚200克（攻播方自选）。
配料：蟹肉、菜心。
调料：淀粉、盐、味精。
制作方法：①将发好的鱼肚切块，入上汤烧至成熟。②菜心炒熟备用。
菜品特点：入口滑嫩、营养丰富。

