

中国烹饪大师 作品精粹

COOKBOOKS BY MASTERS
IN CHINESE CULINARY ART

朱云显，1939年出生于江苏省无锡市。中国烹饪大师，国家高级中式烹调技师，特一级烹调师，中国烹饪协会会员，中国烹饪协会名厨专业委员会委员，餐饮业国家一级评委，国家职业技能竞赛裁判员，新疆烹饪大师，新疆烹饪协会特约顾问。曾任乌鲁木齐鸿春园饭店和伊斯兰大饭店总厨师长、行政总厨。

朱云显专辑

总主编：杨柳
执行主编：高炳义
本册编著：朱云显



青岛出版社



中 国 烹 饪 大 师 作 品 精 粹
COOKBOOKS BY MASTERS IN CHINESE CULINARY ART

图书在版编目 (CIP) 数据

中国烹饪大师作品精粹. 朱云显专辑 / 朱云显编著.

青岛: 青岛出版社, 2004.10

ISBN 7-5436-3189-X

I. 中... II. 朱... III. 菜谱 - 中国

IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 102811 号

- | | |
|-------|-----------------------------------|
| 书 名 | 中国烹饪大师作品精粹 —— 朱云显专辑 |
| 总 主 编 | 杨 柳 |
| 执行主编 | 高炳义 |
| 本册编著 | 朱云显 |
| 出版发行 | 青岛出版社 |
| 社 址 | 青岛市徐州路 77 号 (266071) |
| 邮购电话 | 13335059110 0532-85814611 转 8664 |
| 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 |
| 制 版 | 青岛艺鑫制版有限公司 |
| 印 刷 | 青岛杰明印刷有限责任公司 |
| 出版日期 | 2005 年 4 月第 1 版 2005 年 4 月第 1 次印刷 |
| 开 本 | 16 开 (889 × 1194 毫米) |
| 印 张 | 6 |
| 定 价 | 50.00 元 |

COOKBOOKS BY MASTERS IN CHINESE CULINARY ART

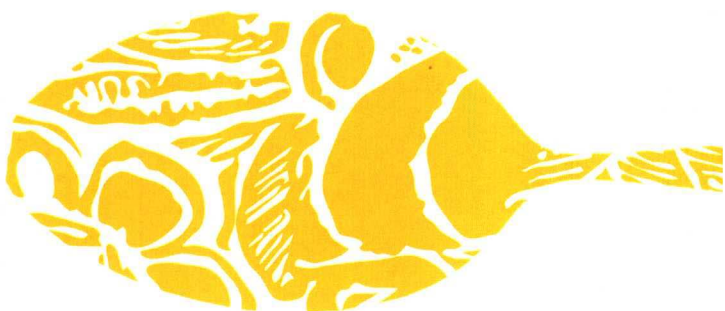
中国烹饪大师作品精粹

【朱云显专辑】

总主编 杨柳 执行主编 高炳义

本册编著 朱云显

青岛出版社



燃烹飲星
燦餐飲星
型大師風
撰壯粹人
生

1006年十月
姜齊



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** 朱云显

【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。

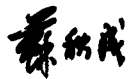
为使中国烹饪大师的优秀技艺代代相传，为使中国烹饪大师进一步名扬世界，为进一步弘扬中国的饮食文化，为使广大烹饪爱好者更好地学习、借鉴，《中国烹

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



2004年9月30日



作者简介

朱云显，1939年12月出生于江苏省无锡市，1959年他响应党的号召，支援边疆建设，到乌鲁木齐市百年老店鸿春园饭店从事餐饮工作。在工作中，他严格要求自己，刻苦钻研技术，圆满完成各种接待任务，受到了领导和同志们的好评。

1975年，朱云显被鸿春园饭店派往四川成都芙蓉餐厅，跟蒋伯春、陈海清、华兴昌、孔道生、曾国华等川菜名师学习川菜制作。一年后学成归来，先后在乌鲁木齐鸿春园饭店、新桥培训饭店、百花村饭店和清真第一餐厅从事烹饪和培训工作，曾经担任鸿春园饭店、伊斯兰大饭店总厨师长、行政总厨等职务。先后被评为国家高级中式烹调技师，特一级烹调师，新疆烹饪大师和中国烹饪大师，新疆烹饪协会特约顾问，中国烹饪协会会员，中国烹饪协会名厨专业委员会委员，餐饮业国家一级评委，国家职业技能竞赛裁判员。

朱云显大师从事烹饪工作四十多年来，爱岗敬业，德高望重，为人师表，在全疆同行业中享有很高的威望。他严于律己，对技术精益求精，制作的传统菜肴刀工精细，口味纯正，成为年青厨师学习的楷模。他基本功扎实，又勤于动脑创新，善于借鉴兄弟菜系的烹饪方法，并结合新疆特色的烹饪原料，因地制宜地烹制出令人耳目一新的民族风味菜品，如“红枣扒驼蹄”、“青椒肚丝”、“胡辣羊蹄”、“红扒羊肋”等，就是他推陈出新的杰作。这些菜品不光为饭店带来了经济效益，而且推动了新疆菜在全国范围的兴起与普及。1983年，在全国名师表演鉴定会上，他制作的“双味葡萄鱼”、“双色鸡”和“软煸里脊”刀工精细、口味纯正，获得了评委的好评，参与制作的冷拼荣获集体冷拼优秀奖。目前这三道菜已编入《新疆美食》一书，成为了新疆的名菜。

从事烹饪工作这么多年，朱大师热心传道授业，培养新人。他参与了自治区饮服公司的行业培训教材编写工作，参与了行业部门在全自治区开展的巡回教学，送技术上门，参与技能鉴定工作，为新疆烹饪事业

的发展起到了推动作用。为了提高新疆边远地区的烹饪技术,他亲自深入到伊犁州宾馆传授技艺一个多月,到边境城市塔城市塔城餐厅传授技艺一个多月,在哈密、库尔勒等城市也专门作过技艺表演。培训专业厨师12000余人,桃李遍布天山南北。他特别注重对新疆少数民族厨师的培训,言传身教。他的徒弟维吾尔族青年厨师牙合甫,在朱大师亲自指导下,参加了1994年全国首届清真烹饪技术比赛,获得了一金一银的好成绩,同时被授予“全国十佳厨师”称号。回族厨师马凤云同志也在此次比赛中获得一银一铜的好成绩,汉族厨师宋智勇在此次比赛中荣获一金一银的好成绩。在第四届全国烹饪技术比赛中,他的两个徒弟王锦奎、张利辉分别获得了双金及一金一银的好成绩。在第五届全国烹饪技术比赛中,他的徒弟张利辉再次获得两枚金牌,并参加了总决赛,荣获了“全国优秀厨师”称号。这些成绩的取得,凝聚着朱大师太多的心血。一份耕耘,一份收获,现在,他的徒弟及学生都在酒店任厨师长等职,成为企业的精英。

朱云显大师为人谦和,做事公正。从1983年起,他担任新疆高级评委,参与新疆历次烹饪大赛的裁判工作。在这么多年的评判工作中,他一直遵循“公平、公正、公开”的原则。1994年,他担任第一届清真烹饪技术评委,1999年担任第四届烹饪技术比赛西安赛区评委,2003年担任第五届全国烹饪技术比赛杭州赛区评委,圆满完成了评判任务。朱大师退休后继续被聘为伊斯兰大饭店总厨师长。

随着市场竞争的日渐激烈,酒店餐饮业的兴起,他不断研究新菜品,严抓厨师队伍的管理,降低酒店原材料成本和费用,使酒店管理向着标准化发展。通过他的努力,酒店先后被授予“中华餐饮名店”、“乌鲁木齐市消费者信得过酒店”称号,饭店的菜品多次被评为“中华名菜、名点、名小吃”。他积极参与全国、全疆的烹饪活动,使酒店获得了极高的声誉。2004年元月起,他被聘为新疆维吾尔自治区人民政府驻北京办事处伊斯兰饭庄总顾问,负责新疆菜的技术指导和挖掘创新工作。

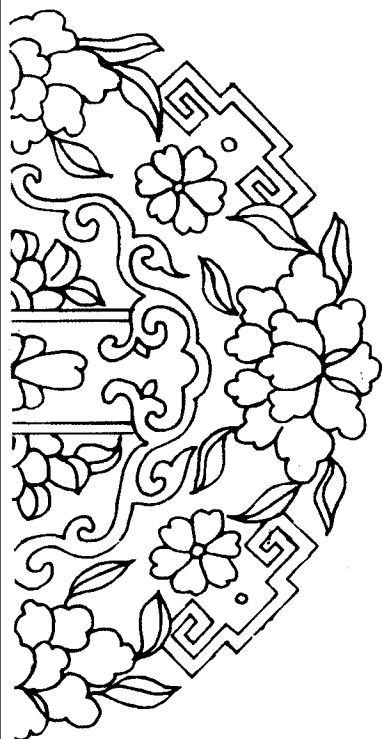
目 录



14	彩荷春晓
16	蝶恋花
18	西域生烤排
20	熘榄仁鱼丸
22	曲曲海参
24	沙漠之舟 (红枣扒驼蹄)
26	灌汤黄袍丸
28	牛三宝
30	爆炒小公鸡
32	胡辣羊蹄
34	翠扇
36	葵花金钱肚
38	羊肉焖饼
40	大漠风情(手抓肉)

雀巢大虾	42
南瓜鱼米	44
兰花牛骨髓	46
锅仔辣羊肉	48
火洲麒麟顶	50
红袍莲子	52
脆皮羊肉卷	54
大漠风沙 (茄饼)	56
香酥羊肉合	57
兰花丰收鱼面	58
迎宾花篮	60
南瓜刺猬	62
寿桃	64
红椒鱼羊鲜	66
馕包肉	68
八宝酿香梨	69
烤包子	70
曲曲羊排	72





74	蜜瓜鳕鱼盏
76	菊花羊腿
78	新派双色鸡
80	风生水起
82	浓汁鸡汤翅
84	银丝奇妙花枝丸
86	大盘鸡
88	烤全羊
89	枸杞牛尾
90	红烧羊筋拐
92	脆皮牛骨髓
94	金丝鲍汁绣球虾

彩荷春晓



用料

主料：琼脂冻、胡萝卜、青笋、土豆、鸡蛋卷、黄瓜

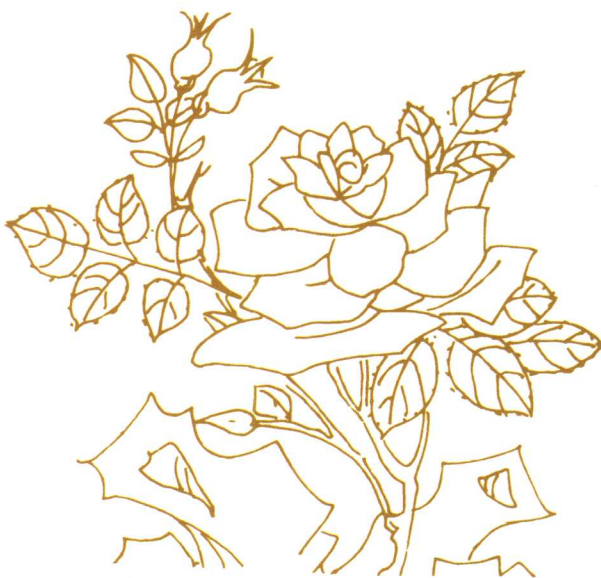
调料：盐、油

制作步骤

将土豆蒸成泥、垫底，将以上各种原料切片后调味，拼摆成两只荷叶。

制作关键

- 刀工要精细。
- 色彩搭配合理，清洁卫生。



造型美观，色彩艳丽，口味多样，营养丰富。



造型美观，色彩艳丽，口味多样，营养丰富。

