

中国烹饪大师 作品精粹

COOKBOOKS BY MASTERS
IN CHINESE CULINARY ART

袁野，1966年出生于南京。中国烹饪大师，国家高级技师，国家级烹饪评委，特一级点心师。曾任国内贸易部“南京烹饪技术培训站”站长，南京永和园茶社副总经理，南京商业技工学校副校长等职，曾组织编写了《厨房管理》、《营养卫生》和《面点原料学》等教材。现任南京市饮服公司常务副总经理。

「袁野专辑」

总主编：杨柳
执行主编：高炳义
本册编著：袁野



青岛出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国烹饪大师作品精粹·袁野专辑 / 袁野编著.

青岛: 青岛出版社, 2004.10

ISBN 7-5436-3218-7

I . 中 ... II . 袁 ... III . 菜谱 - 中国

IV . TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 102980 号

- 书 名 中国烹饪大师作品精粹 —— 袁野专辑
总 主 编 杨 柳
执行主编 高炳义
本册编著 袁 野
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 0532-5814611 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 周鸿媛
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



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

〔袁野专辑〕

总主编 杨柳 执行主编 高炳义

本册编著 袁野

青岛出版社



燃烹飲之火
燦餐飲星空
塑大師風采
撰壯粹人生

二〇〇九年十月
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** 袁 野

【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

袁野，1952年出生于南京，高级技师，中国烹饪大师，曾任永和园茶社厨师、副总经理，江苏省第二届烹饪大赛评委，江苏省第三届烹饪大赛副裁判长，全国第四届烹饪技术比赛评委，江苏省第四届烹饪技术比赛总裁判长，全国第五届烹饪技术比赛评委兼徐州赛区监理长等职，现任南京金都饮服集团副总经理，南京市饮食行业协会会长。

袁野自幼爱好学习，1968年插队南京市溧水县。调回南京后，被分配在夫子庙永和园工作。当时正值百年老店更新改造期间，他和他的同事被安排到扬州市江都的江都饭店学习，师从当地名师刘树根和黄梦国先生，专攻白案。

扬州素有“淮左名都”之称，是江苏菜的发源地之一，也是中国三大面点流派——苏式面点发源地之一，享有“淮扬细点”之美誉。

袁野在扬州学艺期间，通过学习和考察以及师傅们的介绍，使他了解了淮扬名点的源远流长，博大精深，品种丰富，工艺精湛。在刘、黄二位名师的精心指点下，他全身心投入到白案的学习中，虽然学习期只有一年，但他已掌握了面点制作的基本技法，对一般淮扬细点的制作过程有了初步了解。

如果说江都之行是他厨艺的启蒙，那么在永和园的学艺生涯应是他厨艺成熟的阶段。当时，南京饮食公司准备开发和深入挖掘久负盛名的金陵名点，选调了一批以点心大师尹长贵为主的技术力量，汇聚永和园，开展这项工作。尹长贵先生与胡长龄、杨继林并称为江苏烹坛三杰。他精通面点制作，五大面团的运用技术十分娴熟，尤其擅长花式蒸饺和花色酥点的制作。袁野跟随尹大师潜心学艺，深得尹大师赏识。这段时间，他认真地钻研和学习了花式点心的制作工艺和馅心制作工艺，尤其是汤卤鲜嫩丰富的制馅工艺掌握得特别精当，使得制出的点心不仅口味鲜香油嫩，而且外形美观雅致。

1978年,永和园为了扩大经营品种,选派了包括袁野在内的一批年青厨师前往上海有名的德大西餐社学习制作西式点心。袁野利用这宝贵的半年时间,系统地学习了西点的原料使用和制作方法。这段学习,对他面点总体制作水平的提高起了很大的作用。

1979年,永和园号召厨师开展技术比赛,要求进一步挖掘传统品种,并在此基础上创造新品种。在尹长贵等老师傅的悉心指导下,袁野和他的同伴白天坚持常规品种的供应,晚上则挑灯夜战,一面钻研有关资料,一面不断切磋琢磨,这段时间,他恢复研制了“茭儿菜蒸饺”、“芦蒿烧卖”等品种。他几乎踏遍了小吃极为丰富的夫子庙地区所有饮食店,拜访了所有在职和退休的点心大师,虚心地向他们请教,认真学习高档点心的制作技法,成功地推出了“茶点宴席”,给吃惯大菜宴席的人们送来一股清新淡雅的食风,在社会上引起了轰动。这一创新,对若干年后,夫子庙地区成功地推出风靡大江南北的“秦淮八绝风味小吃宴”起到了启发和推动作用。1981年,他被任命为永和园茶社副总经理。

在繁忙的工作之余,袁野前往南京师范大学中文系学习,历时三年,圆了自己少年时代的大学梦。他通过学习,提高了自己的文学修养,同时也提高了自己的面点制作工艺水平。他结合工作的需要,通读了大量古典书籍,特别侧重研究了古典小说中描绘的菜点。

20世纪80年代初,南京商业技工学校恢复招生,他被调至学校担任教务科科长,负责全校的教学工作。中国烹饪历来享誉世界,但是多少年以来,一直是采取师授徒承的传统方式培养厨师,这种培养方式落后于形势发展的需要。恢复商业技工学校,就是要采用现代化、科学的教育方法来培养新一代的厨师队伍,使他们既懂得烹饪理论,又掌握烹饪技术。学校重新组建初期,既缺乏师资力量,又缺乏理论与实践相结合的教材。他多

方聘请专业教师，成立专业教研室，四处查阅资料，亲自执笔编写专业教材，解决了技工学校恢复办学初期的师资和教材问题。1985年他被提拔为副校长，主持全校的烹饪教学工作。为了取得第一手资料，身为副校长的他，在抓好行政管理工作的同时，还深入到教学第一线，用他丰富的实践经验、扎实的文化功底、生动活泼的语言亲自执教，他教的课深受学生欢迎。教学的同时，他先后组织编写了《面点制作工艺》、《厨房管理》、《营养卫生》和《面点原料学》等四部教材。

随着人民生活水平的不断提高，江苏菜在全国的影响力逐渐扩大，社会对江苏菜的需求不断增大，在国家商业部领导的鼎力支持下，学校举办了苏菜培训班，面向全国各地招收学员，并邀请江苏烹饪大师执教，传授正宗江苏菜制作技艺。培训班教学质量高，可操作性强，深受烹饪界欢迎。1989年，国内贸易部决定在南京成立国内贸易部“南京烹饪技术培训站”，并由他担任首届站长。培训班先后举办了20多期，培养了数千名来自全国各地的烹饪人才，扩大了江苏菜的影响。

多年的教育生涯，经他执教的学生数千名，绝大多数都活跃在烹饪战线上。其中不少人已获得了特级点心师、国家烹饪技师、国家烹饪高级技师等称号，在全国烹饪技术比赛中曾获得金牌、银牌，有的还担任了领导工作。

在教学的同时，他还深入细致地研究了京式、晋式、滇式、广式、川式清真面点的起源、发展和制作工艺，不仅精通苏点制作，也擅长其他各大流派面点的制作。

1990年，他应德国斯图加特市华侨联合会的邀请，以烹饪专家的身份前往该市，指导当地华人饭店的中式烹饪，扩大中餐在国外的影响。与此同时，他认真考察德国餐饮业，学习西方饮食业的管理经验，详细了解德

国实行的职业教育和岗后职业培训体系。这次德国之行，历时三年多时间，不仅极大地开拓了他的视野，学习了西餐、西点制作，同时也让他汲取了国外先进的餐馆管理经验和职业教育经验，为他今后从事饮食行业管理工作积累了经验。

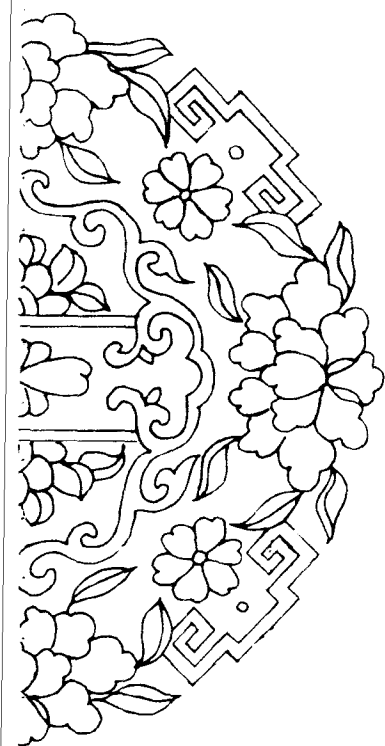
在成绩面前，他总保持一份平常心。他明白，烹饪事业的继承和弘扬绝非一蹴而就，前面的道路还很漫长，还需要大量有识之士去发扬光大，只有不断耕耘，中国烹饪这束奇葩才能在世界烹坛上永远保持艳丽和清香！

目 录

16.....	刺猬与玫瑰
18.....	茄松葫芦包
20.....	寿桃包
22.....	金牌素菜包
24.....	各色花卷
26.....	苔条酥饼
28.....	核桃甘露酥
30.....	千层酥角
32.....	萝卜丝酥饼
34.....	香芋峨嵋酥
36.....	青蛙酥
38.....	金鱼烧卖
40.....	知了蒸饺
42.....	柳叶蒸饺

蝴蝶蒸饺	44
菊花蒸饺	46
红油抄手	48
鱼翅灌汤饺	50
蟹粉小笼包	52
糯米凉团	54
家乡油角	56
咖喱土豆果	58
擂沙汤圆	60
如意凉卷	62
雨花石汤圆	64
红豆松糕	66
香煎南瓜饼	68
玉米松糕	70





72.....	鲜鱿煎葱饼
74.....	锦绣带子球
76.....	千层油糕
78.....	鸡汁干丝
80.....	黄桥双味酥饼
81	蜜瓜西米露
82.....	金陵鸭血粉丝汤
84.....	牛肉锅贴
86.....	龙眼杏仁豆腐
88.....	芒果布甸
90.....	豆沙蛋黄酥
92.....	双色绿茶糕
94.....	果篮