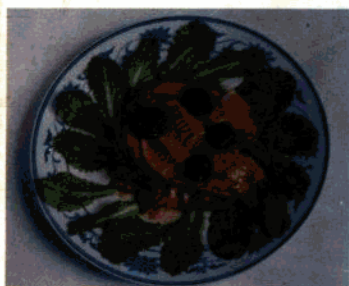


遼寧名筵

张旭辉 编著



辽宁科学技术出版社



白山黑水饒珍
味繼往開來譽
威遠十億一家
調象口席無虛
位理應然

遼寧

歲次丁酉仲春書

名進筆業誌慶

昭

溥杰

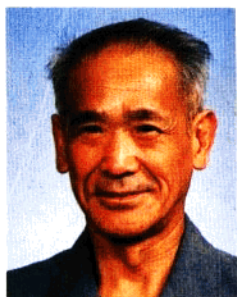


编 著 张旭辉

顾 问 特一级烹调师、中国烹饪协会理事
徐子明 刘国栋

宴席主要设计制作者

鹿鸣宴	特一级烹调师刘敬贤
八仙宴	特一级烹调师李洪志
海珍宴	特一级烹调师牟传仁
八珍宴	特一级烹调师王久章
清真烤羊宴	特一级烹调师柳进林
海味宴	特一级烹调师戴书经
山珍宴	特一级烹调师白万太
迎春宴	特一级烹调师崔景亮
海鲜宴	特一级烹调师林国松
太河宴	特一级烹调师张 印
古城宴	特二级烹调师王树槐 周玉林
全鹿宴	特一级烹调师金立新
锦州风味宴	特二级烹调师张树槐 郝炳忠
银州宴	特二级烹调师杨福文
素 宴	特一级烹调师李春祥
千山宴	特一级烹调师王继民



序

中华人民共和国商业部顾问
中国烹饪协会会长 姜 习

张旭辉同志编著的《辽宁名筵》，将由辽宁科学技术出版社编辑出版了，这是烹饪界一件值得祝贺的事！

旭辉同志是辽宁省商业厅的领导干部，并兼任辽宁省辽菜研究会会长，也是我们全国烹饪协会的理事。近年来他酷爱祖国的烹饪文化和摄影艺术，潜心研究辽宁地方菜系，对继承和发展辽宁菜系作了许多有益的工作。《辽宁名筵》，是他组织辽宁烹坛几十位名师经几年努力研究的一个重要成果。他运用摄影的手段，亲自拍摄了200多幅彩照，以绚丽多彩的画面和精湛的文字，介绍了16台风格各异的宴席。这是一部烹饪艺术传世佳作。

《辽宁名筵》，凝结着广大厨师的奉献精神 and 智慧。参与宴席研究烹制的既有久负盛名的老一代烹饪大师，又有烹坛上的后起之秀。八仙过海，各显绝技。积高手烹调实践之经验，发挥了各自的烹艺风格，毫无保留地把烹饪技艺奉献给社会，传给后人。这种精神是难能可贵的。

《辽宁名筵》，是辽宁菜系的精华。辽宁菜系是我国新崛起的地方菜系之一。如同全国各大菜系一样，在悠久历史发展中，经过不断的改进，逐步形成了自己的风格和特色。近年来，在中共辽宁省委、省政府的关怀和支持下，经过辽宁烹饪界老一辈和新一代厨师的积极努力，辽宁菜系有了较快的发展和提高。1983年和1988年两届全国烹饪技术表演赛上，均取得了优异的成绩，充分展示了辽宁菜系的崭新时代风貌。辽宁地方菜系是祖国烹饪百花园中绽开的一束奇葩，愿它开的更加鲜艳瑰丽。

《辽宁名筵》的出版，对于促进我国地方菜系之间的烹艺交流，发展和繁荣祖国的烹饪文化艺术，同世界各国烹饪同行的烹饪文化艺术交流与合作，都有着积极意义的。我希望有更多的烹饪著作问世，以弘扬祖国文化，振兴中华烹饪事业。

鹿鸣宴



刘敬贤

“呦呦鹿鸣，食野之苹。我有嘉宾，鼓瑟吹笙”。悦耳的《鹿鸣》诗声在厅内回荡，餐桌上摆放着食雕——“鹿鸣翠谷”：两座青峰耸立，几只梅花鹿在峡谷的草地上追逐嬉戏。时有鹿鸣，时有鸟啼，一派青山绿水，鸟语花香的意境。此景此情，令人神往。烹饪大师们评论这是一组“立意新、造型美、口味鲜”的宴席。

“鹿鸣宴”始于唐代，是州县长官为在乡试后考中的举人设的宴席。

明清沿此，于乡试放榜次日，宴请考中的举人和内外宦官等人称《鹿鸣》，作魁星舞，称“鹿鸣宴”。

为了继承和发扬祖国的烹饪文化和技艺，鹿鸣春饭店经理，国家特一级烹调师刘敬贤同志研制的新“鹿鸣宴”，又一次获得成功。在1986年沈阳市首届烹饪大奖赛中被评为最佳宴席奖。

刘敬贤是辽宁烹坛的新秀。1963年入厨后，经20个春秋的勤学苦练，终于在1983年摘取了全国最佳厨师的桂冠，使他一举成名。他的烹艺精湛，擅长扒、靠、烧、焖等技法，他具有一定的文化素养和烹饪理论知识，中国人民大学、清华大学、东北工学院等数所高等院校聘请他为客座教授，登上高等学府的讲坛。著有《鹿鸣春烹调法》、《家庭四季菜》等书。

全席采取我国传统宴席的格局：有四干果、四鲜果、四蜜果；有艺术花拼和八个小围碟；有十道热菜，三道点心。菜名典雅，以喜庆之情，进取之意而命名，寓意深远，耐人寻味。此组宴席为燕翅名宴。选料考究，珍品为主，荤素搭配，营养丰富。

选料有燕窝、鱼翅、对虾、鲍鱼、海蟹等海味，也有鹿茸、鹿尾、猴头蘑等山珍，还有芦笋、豆腐、油菜、冬瓜等素食。菜肴口味鲜咸清淡，酥烂醇香，一菜多味，层次分明。席面有声、有色、有景、有情，融知识、趣味、美感、食用于一宴，回味无穷。



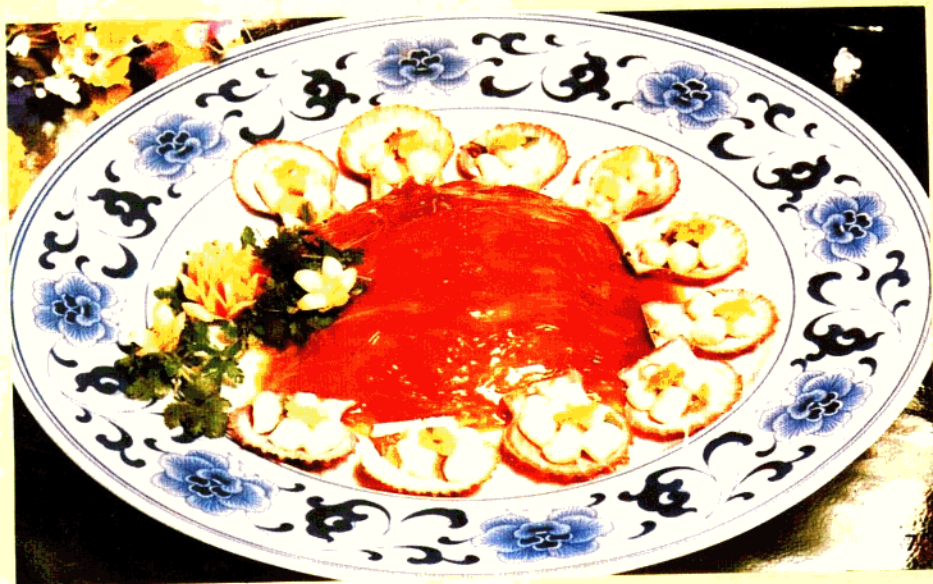


鹿鸣翠谷

“鹿鸣翠谷”是一组雕刻的艺术盘景。它取料冬瓜、萝卜、胡萝卜、香菜等，雕有山峰、峡谷、瀑布流水、亭、阁、台、桥，鸟语花香，群鹿嬉戏，展现了大自然的美景。山谷中装有微型录音设备，时时发出鹿鸣、鸟语，潺潺流水声，伴有《诗经·小雅·鹿鸣篇》的朗朗声。此景，此情，令人神往。

魁星荟萃

此菜又名“鲜贝鱼翅”。选用鲜贝、鱼翅为主料，配以里脊肉、冬菇、冬笋作辅料，采取爆与扒两种烹调技法，经围配点缀制作而成。口味鲜嫩，造型美观。一粒粒鲜贝象颗颗魁星荟萃。魁星，是古代神话中称为主宰文章兴衰的神，寓意才子相聚。





蟾宫折桂

此菜又名“香炸三样”。选用鸡、鱼、虾为主料，配以鸡蛋、面包、芝麻、胡萝卜等辅料，采用松炸、酥炸、吉利炸等多种炸法，拼摆成月宫形状。此菜外焦里嫩，酥香可口。蟾宫，即月宫。科举时称登科为“蟾宫折桂”，寓意才能过人。



金花报喜

此菜又名“多味大虾”。以海产对虾为主料，采用烤、靠、爆三种烹调技法，制成三味、三色、三形的花卉图案。煎靠的番茄虾饼，爆制的咖喱虾球和烤制的全虾组合，一菜多味，回香无穷。菜名含有喜气吉祥之意。





锦上添花

此菜又名“珍珠花篮”。用料鱿鱼、油菜、冬瓜、香菇、樱桃等。鱿鱼花洁白，油菜心碧绿，围配珍珠般的冬瓜球，点缀艳丽的樱桃，五彩缤纷，有如锦上添花。



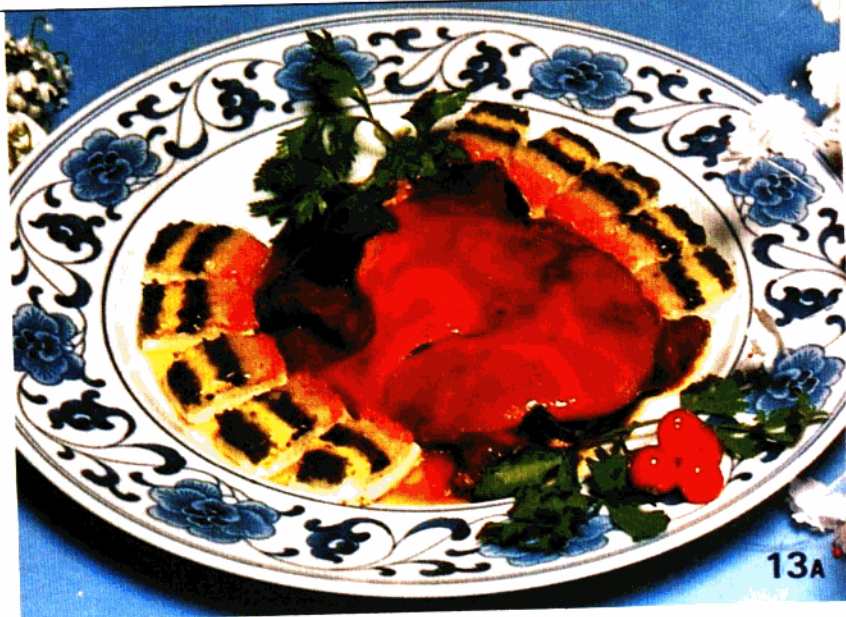
连中三元

此菜又名“翡翠三白”。以猴头菇、豆腐和芦笋、油菜心为料，采用蒸酿和扒制而成。盘中扒的猴头菇、芦笋、油菜心，汁明亮亮，周围蒸酿的三色豆腐，故名“连中三元”，意为前程似锦。“三元”旧称乡试、会试、殿试之第一名为解元、会元、状元，合称“三元”。



独占鳌头

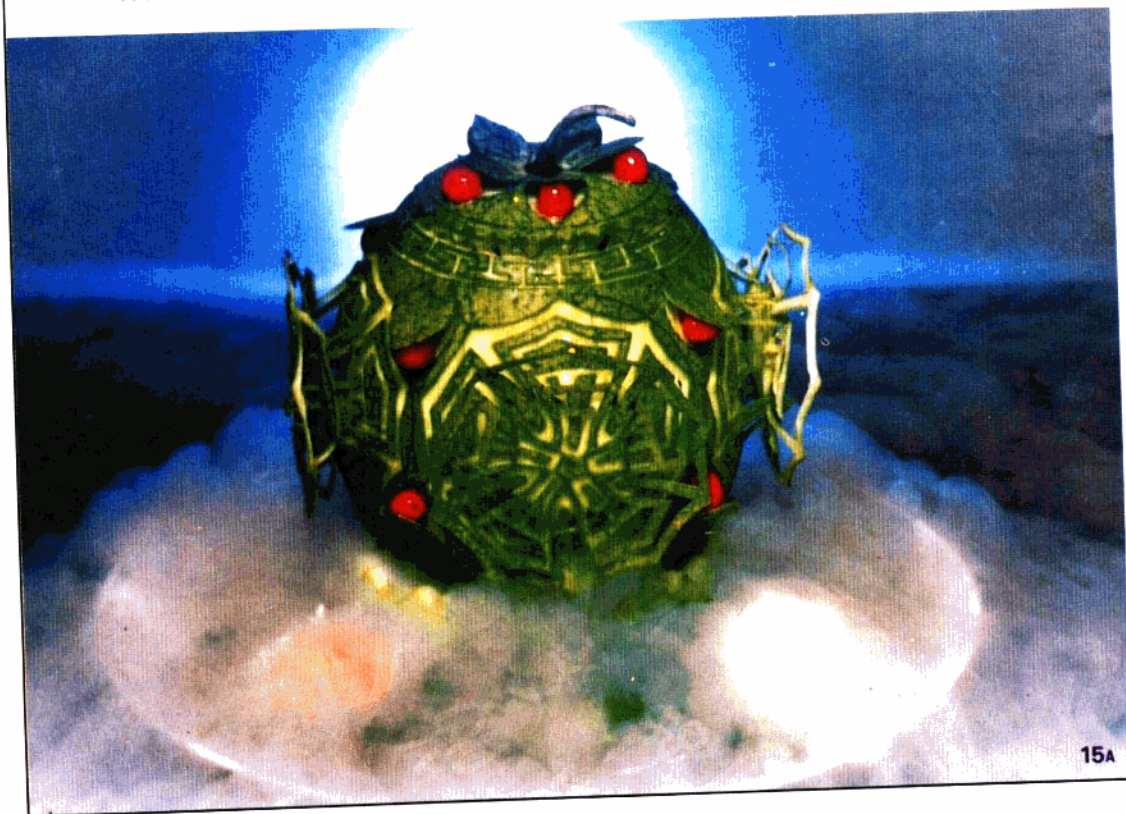
此菜又名“五彩元鱼”。选用元鱼为主料，配以鱼肚。元鱼蒸熟后入勺红烧，明油亮芡，周围摆上五彩缤纷的鱼肚。口味浓郁，酥烂入味，营养丰富，造型美观。鳌，是传说中的海中大龟。古代称状元及第为“独占鳌头”。



13A

平步青云

“平步青云”又名“杏仁瓜盅”。西瓜盅是采用浮雕的技法，瓜面凸起，立体感强。瓜盅内装有菠萝、山楂、桔子、苹果、樱桃等什锦水果，是一道甜点。瓜盅放在托盘上，点缀一些花草，采用科学的方法，散发出冷气，烟雾如云。故取名“平步青云”。



15A

一鸣惊人

此菜又名“富贵香鸡”。选用当年嫩鸡为主料，调味后用荷叶包好，再包一层锡纸，然后用面粉和面，将鸡裹在里面，送入烤箱烤制成熟。当端上席面用刀切开时，发出响声，荷香四溢，故取名“一鸣惊人”。

12



八仙宴



李洪志

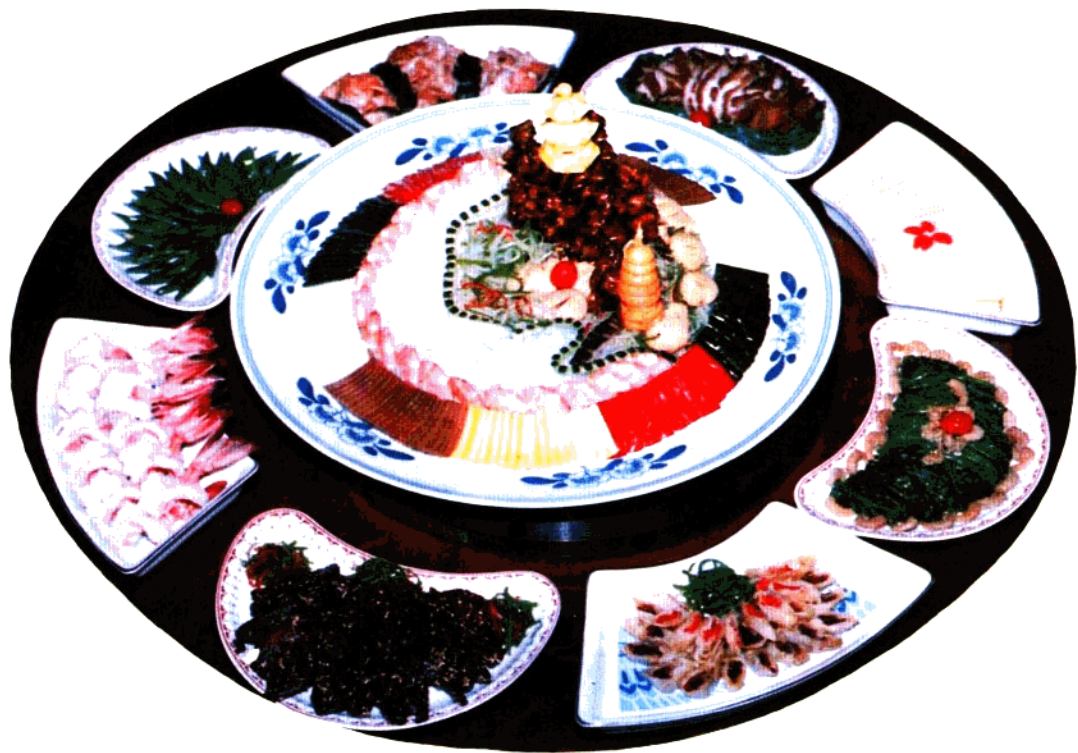
在沈阳市首届烹饪大奖赛表奖大会上，国家特一级烹调师李洪志激动地走上了授奖台，他创作的“八仙宴”荣获了这次大赛的最佳宴席奖。

李洪志是沈阳御膳酒楼总经理，是商业部沈阳烹饪技术培训中心副站长。60年代初入厨，拜沈阳宫廷菜大师唐克明为师。他勤奋好学，勇于创新，尤以烹制宫廷菜肴见长。并撰写《沈阳菜谱》、《宫廷菜讲义》、《名菜与传说》、《烹饪技术理论教材》、《全羊席》等著作。

“八仙宴”是他近年创新佳肴的代表作。“八仙”是我国民间神话传说中的八位神仙。《辞海》记载：以明代吴元泰的《八仙出处东游记传》所述八仙有：铁拐李、汉钟离、张果老、何仙姑、蓝彩和、吕洞宾、韩湘子和曹国舅。“八仙宴”是以“八仙”故事为题材，以食品艺术为手段，经过精心构思，反复试验，把八仙故事的寓意同祖国烹饪艺术融为一体，使所塑造的八仙形象，栩栩如生。选料广泛，有山珍，又有野味，有海鲜、又有蔬菜，营养丰富，色、香、味、型协调完美。

这是一组有情有景的艺术佳品，给人以物质和精神上美的享受。





彩拼——琼阁仙境

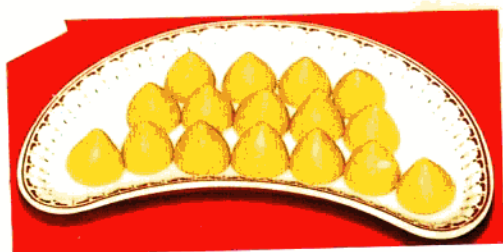
这组宴席，以一组冷拼和八道大菜组成。彩拼“琼阁仙境”，是以我国蓬莱阁为原型，选用精美的可食原料，经过围、配、酿和雕刻等手法，使“仙境”再现于席间。





彩和撒花

此菜取材于蓝彩和手举花篮，把百花撒向人间，为百姓除灾去病的神话故事。此菜以色彩鲜丽的多种上等珍品为原料，有如朵朵鲜花散落盘中，争奇斗妍，具有清香、味美、松脆、鲜嫩的特点。



仙菇莲花

此菜取材何仙姑手执莲花为民造福的故事。选用上等莲籽、糯米、豆沙、荷花为原料，经蒸制而成。恰似鲜莲开放，形美色艳，软糯适口，甜香滋美。



洞宾牡丹

此菜以吕洞宾瑶池会牡丹的神话传说构思而成。选用香菇和银耳，配以虾茸、鲜肉等，经酿、蒸、烧而成，有如朵朵牡丹，形意结合，两色两味，具有鲜嫩清香，醇浓而味美的特点。



湘子玉笛

玉笛是韩湘子的宝物，音调悠扬悦耳，曾使彩凤为之陶醉鼓翼而至。

此菜以鲜鱼为主料，辅以海参、鸡脯、冬菇、火腿等，刀技精湛，色彩优美，造型逼真，犹如彩凤飞落盘中，使之四座生辉。具有鲜嫩软糯，清香滋美的特点。



国舅檀板

此菜取材于曹国舅挥舞檀板大战龙王的故事。以鲜蟹肉、虾仁、干贝为主料，经蒸、酿、炸、熘等技法制成，成熟菜肴造型逼真，似有檀板挥舞乾坤震动之态。具有鲜虾活蟹的自然美味，又有软嫩兼备清香适口的特点。



钟离芭蕉

此菜取材汉钟离挥舞芭蕉扇大战龙王的神话故事构思而成。主料选用珍品鱼翅，经三汤蒸焖，金汤煨烧，虾茸巧技成扇。醇浓软糯，鲜嫩清香，是一味难得的美味珍馐。



铁拐成仙

这一佳肴出自铁拐李神火炼金身的传说。选用鹿肉、飞龙肉等野味珍品。采用烤羊肉串的形式，上席后，点燃盘中之酒火，肉串酒火，相互映衬，情趣横生。此菜具有焦软鲜嫩、野味浓醇，清香适口的特色。



果老仙斋

此菜以张果老偷肉吃成仙的故事构思而成。选用上等驴肉，佐以名贵药材何首乌，配以青蔬合烹而成。民间素有“天上有龙肉，地下有驴肉”之谚语，驴肉成菜，风味绝佳。此菜入口酥烂醇浓而香郁，清香鲜嫩而酥脆。难怪果老偷吃成仙了。

海珍宴



牟传仁

“海珍宴”是以渤海、黄海产的珍品为原料烹制的宴席，是大连海鲜菜肴的一颗明珠。

大连市位于辽东半岛的南端，西濒渤海，南临黄海，有着辽阔的海域，气候温和，盛产各种名贵的海珍品。刺参、紫鲍、扇贝、对虾、海蟹、香螺、真鲷、黄鱼等均是席上的珍品。蛤、蚶、蛏、蚵等各种贝类小海产品，亦登大雅之堂，成为席间佳品。这些丰富而新鲜的海产品，为大连市的烹饪提供了得天独厚的自然资源。

这台宴席由大连市群英楼饭店经理、国家特一级烹调师牟传仁同志研制的。群英楼饭店已有80多年的历史，以经营海鲜菜肴为主，是大连市的名店。牟传仁是辽宁烹坛的名师，又是善于经营饭店的管理者。他学艺于鲁菜，功底深厚，运刀绝妙，技法娴熟，具有调味丰富，造型精美的烹调风格。尤以擅长烹调海鲜菜肴。他于1983年在全国第一届烹饪技术表演大赛上，烹制的“红鲷戏珠”等四款菜，荣获全国“优秀厨师”的称号。他研制的这台《海珍宴》是以鲁菜为基础，吸收辽菜精华，发挥大连烹制海鲜菜肴的独特风格。这台宴席选用海珍品，如鱼翅、鲍鱼、鱼肚、海参、鲜贝、对虾、海螺、真鲷等，配以鸡、火腿、冬菇、兰片、油菜等，经过精心制作而成。是一台鲜美而高贵的宴席。全席沿袭了过去翅席的格局，由十道大菜和一道汤菜组成。

