

中国烹饪大师 作品精粹

COOKBOOKS BY MASTERS
IN CHINESE CULINARY ART

唐文，1955年5月出生，吉林省通榆县人。中国烹饪大师，烹饪教授，中国烹饪协会名厨专业委员会委员，中国商业高等教育学会理事，餐饮业国家职业技能竞赛裁判员，吉林省商业联合会副会长，吉林省烹饪协会会长，吉林省名厨专业委员会主任，吉林省蔬菜烹饪大师。曾任吉林商业高等专科学校餐饮管理系副主任，吉林省商业技工学校校长，现任吉林商业高等专科学校校长。

【唐文专辑】

总主编：杨柳
执行主编：高炳义
本册编著：唐文



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. 唐文专辑 / 唐文编著.

青岛: 青岛出版社, 2004.10

ISBN 7-5436-3196-2

I. 中... II. 唐... III. 菜谱 - 中国

IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 102904 号

- 书 名 中国烹饪大师作品精粹 —— 唐文专辑
总 主 编 杨 柳
执行主编 高炳义
本册编著 唐 文
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

「唐文专辑」

总主编 杨柳 执行主编 高炳义

本册编著 唐文

青岛出版社



燃意飲之火
燦餐飲星空
塑造大師風采
撰述粹人生

二〇〇六年十月
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 唐 文

【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

唐文，1954年5月出生，吉林省通榆县人，中共党员。现任吉林商业高等专科学校校长，烹饪教授，中国烹饪大师，中国商业高等教育学会理事，吉林省商业联合会副会长，吉林省烹饪协会会长，吉林省名厨专业委员会主任，吉林省吉菜烹饪大师，中国烹饪协会名厨专业委员会会员，餐饮业国家职业技能竞赛裁判员，长春市绿园区第十三、十四、十五届人大代表。

以法治校，开拓创新

唐文在长期的教育工作中，勤奋努力、敬业爱岗、积极探索、肯于钻研、勇于创新，忠诚党的教育事业；长期的烹饪教学和研究工作实践，为他积累了丰富的教学及管理经验，使他具备了扎实的理论功底和较强的管理水平，为学校的改革、发展和培养全面发展的、优秀的人才做出了突出的贡献。在担任吉林商业高等专科学校餐旅管理系副主任期间，唐文在专业建设、师资培养、模拟餐厅与烹饪操作室、学生实习基地建设等方面做了大量工作，取得了较为突出的成绩。自从担任吉林省商业技工学校校长、吉林商业高等专科学校校长以来，他全面贯彻党的教育方针，坚持社会主义办学方向，积极转变教育思想，更新教育观念，认真研究市场经济条件下商业高等学校的培养目标、培养模式、教学方针、教学内容，结合学校的实际情况，强化教学工作的组织管理，建立健全各项教学管理制度，确保教学工作的中心地位，加强学科、专业建设和师资队伍建设，有计划、有步骤地提高人才培养质量，充分调动教职工工作积极性，培养学生的`学习热情，树立了良好的校园风貌，营造了良好的校园环境。在他的带领下，学校逐步形成了“以精神文明建设为指导，走校企结合之路”的办学特色，确立了“以人为本、以法治校、以质立足”的基本原则。

为使饭店管理专业成为国家级教学改革试点专业，他集中精力，成立了专业建设小组，并亲自指导专业设置和发展规划，确定专业人才培养方向，使饭店管理专业顺利通过了教育部专家组的评选审定。

教书育人，执著追求

三十多年来，唐大师虽然身兼多职，但是从来没有间断过烹饪教学工作。他教学态度认真，治学严谨，精益求精，对教学工作高标准严要求；对学生注重品德培养，在传授知识的同时，不忘艺德的熏陶；对青年教师进行传、帮、带，使很多青年教师成为教学标兵和骨干。在理论教学中，他认真备课，查阅有关资料，采用直观教学方法，授课时注意理论联系实际，举一反三，突出重点和难点，采用现代化的教学手段，利用录像、幻灯片、图片、挂图、多媒体等形式进行教学，增强了学生的理性认识，开阔了他们的视野，提高了他们的学习兴趣。

唐文先后为全日制专科学生、技工学生和各类烹饪短期培训学员讲授过《烹饪原料加工技术》、《烹饪原料学》、《烹调技术》、《烹调原料知识》、《中国烹饪概论》、《雕刻与花摆》、《烹调工艺学》、《烹饪品种工艺制作》、《筵席设计》、《烹饪美学》、《成本核算》、《餐饮管理》等课程。他亲自演示烹饪实习操作,为学生示范表演,利用课余时间带领学生到酒店进行专业调查和专业实习,指导学生具体实践,使学生的实际动手能力有了较大的提高。桃李不言,下自成蹊。唐大师培养的专科和技工学生1500多人,各类烹饪短训班学员3000多人,现遍布在国内外,部分学生已经成为名师。

唐文在进行 ze 工作的同时,还潜心研究烹饪理论。多年来,他在《中国烹饪》、《吃在中国》、《食用菌》、《烹调知识》、《商业研究》、《长春日报》、《江苏商专学报》、《吉林商高专学报》等学报和刊物上,共发表学术论文30多篇。公开出版的专著及主编的教材有《中国火锅》、《南北菜点精粹》、《东北地区教学菜点》、《烹调入门》、《餐饮管理》、《中国烹饪概论》、《家庭菜肴速成》、《中国吉菜》、《冷菜制作工艺》、《现代家庭实用东北菜谱》、《巧吃妙做茄子辣椒西红柿》、《现代中式快餐》、《中国烹饪辞典》、《中国烹饪百科全书》等。其中他在2003年主编的由教育部组织编写的《烹饪原料知识》教材被教育部评为部级优秀教材,同时出版的与之配套的电子教案也获得好评。这些学术论文和专著的发表及出版发行对于推动我国烹饪教学的开展,建立较为系统的烹饪理论起到了积极的作用。

1989年,唐文撰稿并主讲的《学烹饪》电教片,由中央电视台在全国播出,由他撰稿、主讲、制作的录像片《萝卜花雕刻技法》获第二届吉林省高教优秀电教教材奖;2001年,由他任总策划、技术总监的《吉菜美食》大型电视专题片在中央电视台、吉林教育电视台、山东电视台播出。这些电视节目的播放,为烹调技术的广泛传播、吉菜的不断推广做出了较大的贡献,为提升公众爱烹饪、学烹饪、讲营养、重保健、科学用餐的健康意识起到了积极的推动作用,受到广大烹饪爱好者的一致好评和普遍欢迎。

开发吉菜,兴省利民

1999年,由吉林省省长洪虎积极倡导并亲自命名的“吉菜”系列开发项目,被吉林省政府列为加速农业产业结构调整、拉动吉林省地方经济、加快第三产业迅速发展的重要课题,吉菜开发由此被列为吉林省“十五”发展计划,成为启动吉林省经济发展的重要手段。唐文作为吉菜开发工程专家组长,凭借其强烈的现代市场经济意识,解放思想,大胆创新,锐意改革,在吉菜理论框架的构建、吉菜菜品技术的创新等方面做出了突出的贡献。他结合多年来的教学实践经验和深厚的烹饪专业理论功底,根据吉菜的发展历史、吉林的地域特色和风土人情,结合吉林省地方经济发展的特点和近年来人民生活实际的,对吉菜系列菜品的特点、吉菜开发和创新的途径、吉菜推广的经济

效益等方面进行了深入细致的研究。几年来,他撰写了多篇有关吉菜开发的论文,其中影响较大的有《谈吉菜原料的开发与利用》(在《吉林商业高等专科学校学报》上发表)、《吉菜的形成与发展》(在东北三省烹饪协会东北菜研讨会上交流)、《吉菜的开发和利用》(在“长白山杯”吉菜美食节上获优秀论文奖)、《吉菜理论框架的构想和形成》(在吉林省大中专院校、专业技工学校作现场报告)。2003年,他负责的《吉菜精品营养成分的分析》课题由吉林省科技厅立项,对吉菜营养成分的分析研究在省内尚属首次,这为进一步开发和发展吉菜提供了有力的理论支持。在吉菜的开发中,他注重挖掘与创新,不但注意收集整理一些传统菜肴和宴席,使之重新焕发光彩,而且注重原材料选用和制作技术的创新,大胆尝试使用新原料、新工艺,努力使吉菜更加富有地域特点、时代特色和艺术内涵,也更加符合人民不断提高的饮食文化的需求。他带领省内烹饪教师和餐饮业名师,经过不懈的努力,终于开发了东北又一新的菜系——“吉菜”,填补了吉林省没有自己菜系的空白。

几年来,他先后推出菜点3150多种、名宴91台、名菜183种、名小吃69种、吉菜名店26家,培养出吉菜烹饪大师40名、吉菜名师19名,初步形成了民族菜、民俗菜、宫廷菜、山珍菜等系列框架的新菜系。在2002年11月举办的中国第二届美食节全国新菜系展示中,唐大师推出的吉菜一举夺得新菜系展示金奖,名列新八大菜系榜首。吉菜的开发和推广,是以唐文为组长的烹饪专家为吉林省餐饮业做出的又一巨大贡献,它不仅具有良好的社会效益,而且具有很高的经济效益,对促进吉林经济的振兴发挥着积极的作用。

吉林省是农业大省,又是绿色生态大省,绿色食品、绿色餐饮的开发和利用具有很大潜力。唐文参与了长春市同达绿色生态园、大鹅岛绿色生态饮食名店的创建,为其提供技术咨询和指导,用吉菜天然、绿色、营养、健康的餐饮理念吸引消费者、引导消费者。同达绿色生态园已成功打入北京餐饮业市场,受到北京市民的普遍欢迎。绿色餐饮业、餐饮文化已在吉林省乃至全国悄然兴起,这一餐饮文化的形成和不断发展,是与吉菜的开发密不可分的。

2003年,为开发吉菜预防疾病、防治疫情、增强人体免疫力、养生保健、延年益寿的药用价值,他积极参加吉林省政府与省科技厅、卫生厅联合组织的药膳开发工作,开发出药膳近50种。这些药膳在长白山宾馆一经推出,立即受到消费者的青睐,被消费者广泛接受。同时,他还成功地将“杨麻子大饼”等吉菜名品进行挖掘整理,开发推广。

尽其所能,服务社会

作为吉林省烹饪协会会长、烹饪教授,他充分发挥自身特长,积极承担各项社会工作。1999年,他参加吉林省教育厅组织的教育考察团,去加拿大学习考察教育教学工作,进一步促进了吉林省高职高专教育的改革和专业建设。2002年,他参加吉林省政府内贸办组织的餐饮管理服务考察团,赴澳大利亚、

新西兰考察学习,考察了解当地餐饮管理和餐饮业的发展状况,学习西方饮食文化,中西合璧,对开拓吉林省饮食产品和饮食文化及餐饮服务起到了积极的促进作用。

1993年以来,唐文担任全国第三、四届烹饪技术比赛省烹饪代表团技术指导,全国第五届烹饪技术比赛省烹饪代表团领队兼技术指导,共获得金牌27块。1995年以来,他还多次担任吉林省烹饪大赛评委、省劳动职业技能鉴定评审员和省饮食行业技术人员考核评委;1999年以来,担任第一至五届“吉菜美食节”评委、总裁判长;2001年,担任教育部组织的全国中等职业教育烹饪大赛评委;2003年,担任全国第五届烹饪技术比赛西安赛区冷菜组裁判组组长;在中央电视台第二套节目举行的满汉全席擂台比赛中,任15、16、17期(2002年)评委,98、99、100、103期(2003年)评委,为我国烹饪事业的发展贡献了一份力量。

他积极致力于中国烹饪事业的发展和振兴,一方面进行吉菜的开发和推广,创建新的菜系,推出新的品牌,通过吉菜的开发,不断推荐吉林、宣传吉林、振兴吉林、发展吉林经济,为振兴吉林老工业基地建设,促进餐饮行业的发展做贡献;另一方面,利用高职高专的办学优势和自己长期从事烹饪教学工作的具体实践经验,积极从事培养烹饪专业技术人才的工作,活跃在教学第一线,深入在实习基地,指导学生实际操作和青年教师业务学习,为烹饪行业源源不断地输送了大批优秀技师和优秀教师。

辛勤耕耘,春华秋实

三十多年来,唐大师一直坚持“教书育人,为人师表”这一宗旨,科学合理地处理好正常工作事务和理论学习、业务学习、教学研究的关系,做到了专业工作与行政工作比翼齐飞,多次受到省、市、校的表彰和奖励。1990年,他荣获“商业部优秀教师”称号;1995年,在吉林省抗洪抢险中荣立三等功;1996年,他荣获全省“贸易系统管理效益标兵”等多项荣誉。

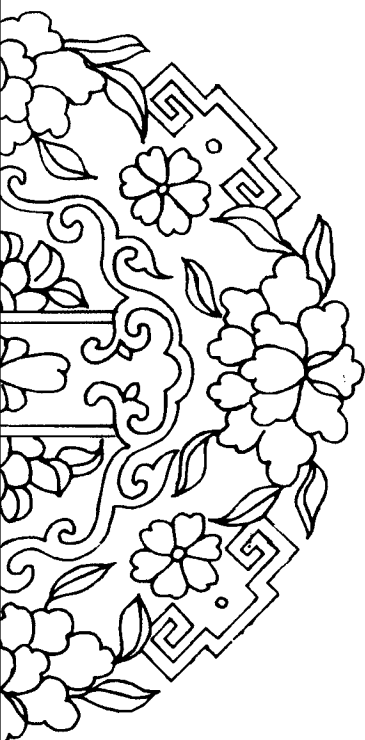
目 录



16	人参锅包鱼
18	椒汁澳带
20	玉蓉雪蛤
22	鹿宝海参
23	蟹黄鱼翅
24	金丝百合
26	酸辣鱼皮
28	红梅鹅肝
30	火龙芋香翅
32	沙律鱼排
33	蛋黄鳕鱼
34	山楂炖羊排
36	木瓜炖鹿宝
38	燕窝蜜瓜霜

明纸包香肉	40
黑椒裙边鹿筋	42
银丝发菜羹	44
酥盒鹿肉	45
竹篱松茸鱼	46
鲍鱼狮子头	48
龙井鸽吞翅	50
香盏燕窝	52
雪菜水磨豆腐	54
罐焖鹅宝	55
烤松茸	56
酒焗香肉	58
红焖羊腩	60
牡丹虾	62
酥炸腌肉卷	63
倭蓉鱼柳	64
香脆泥鳅	66
鱼肚泡饭	68





70	鲍鱼扣肉
72	醋熘海参
74	鹤乡风情
75	金沙羊排
76	长白鹿鸣
78	葱烧木耳
80	玉冠蟹斗
82	金沙鹿肉松
84	丰壶飘香
86	蜜汁南瓜
87	芝士鹿肉
88	倭汁百灵菇
90	荷叶情
92	金鸡牡丹
94	锦绣前程

人参锅包鱼



用 料

主料：鳜鱼 1000 克、鲜人参丝 50 克

配料：香菜段

调料：葱姜丝、蒜片、白糖、醋、精盐、酱油、淀粉、油

制作步骤

1 将鳜鱼去骨、去皮洗净，再把净鱼肉切成长 6 厘米、宽 4 厘米、厚 0.5 厘米的片。

2 勺内加宽油，烧至五六成热时，把鱼片蘸上淀粉糊下入油锅中，炸至金黄色，捞出备用。

3 勺内加底油，放入葱姜丝、蒜片、人参丝炆锅，加白糖、精盐、酱油，熬匀后再放入炸好的鱼片、香菜段，倒入勺内翻匀，盛入盘内即成。

制作关键

- 鱼片大小厚薄要一致，挂糊要均匀。
- 菜肴成品完成后，挂糊要口感酥脆，鱼肉要鲜嫩。
- 芡汁要甜酸适口，颜色要红亮。

