

名师 名菜 名点

名厨烹调技法



今日中国出版社

名厨烹调技法

——名师、名菜、名点

董尚效、烈云 编著

今日中国出版社

〔京〕新登字132号

名厨烹调技法
——名师、名菜、名点
董尚效 烈云 编著

*

今日中国出版社出版
(北京百万庄路24号)
全国各地新华书店经销
大兴孙中印刷厂印刷

*

787×1092毫米 32开 8.375印张 160千字

1993年11月第一版 1993年11月第一次印刷

印数1—10000册

ISBN7—5072—0671—8/Z·155

定价：4.80元

编 者 的 话

我国的烹饪技艺和面点制作有着悠久的历史、技术精湛、品种繁多。随着人民生活的不改善，旅游事业的蓬勃发展，对面点和烹饪的要求也日益提高。为了满足读者的需要，现将全国第一流厨师的绝技，通过203种实例公布于众。名师、名菜、名点融为一体，结合当地的优越条件和名胜古迹，介绍了全国各地的40多位，特级、一级大师。如：荣获1982年法国狄戎市举办的第52届国际美食博览会双奖的陈玉亮；香港美心公司首届中菜创制比赛中以“东海龙王”又名“蛟龙献珍”的名菜，夺得金牌的陈志刚，他轰动了全香港；被法国人称为抻面魔术师的国家一级面点师张占华；以善做全鱼宴席而著称的年轻烹饪十佳之一的名师卢永良；美国加利福尼亚州的厨师协会授予荣誉会员称号的刘惠端大师，他曾在纽约、华盛顿等七名城举办烹饪技艺演示会上，表演制做了100多种创新名点，引起美国饮食界大为惊叹！群英相会，各献其能。

本书的内容广泛，收集了全国各地的名师、名菜、名点，具备东南西北的风味并简介了名师成才的学艺艰难的里程。

由于我们的水平有限，资料不全，有错误缺点，敬请批评指正。

编 者

目 录

一、盛京大宫内传承清汉全席的最佳厨师

- 刘敬贤…………… 1
- 名贵佳肴四款…………… 1
 - 兰花熊掌…………… 2
 - 红梅鱼肚…………… 4
 - 凤腿鲜鲍…………… 5
 - 游龙戏凤…………… 6

二、双重喜庆在山城，川系大菜名师

- 李跃华…………… 7
- 扬名海内外的四品…………… 8
 - 干烧鱼翅…………… 8
 - 鸳鸯海参…………… 9
 - 百花肥头…………… 10
 - 咸菜十锦…………… 11

三、堂皇古都看北京

- 康乐餐馆特级女名师 常静…………… 12
- “桃花泛”艺盖中华…………… 14
- 汽锅元鱼…………… 14
- 翡翠羹…………… 16
- 炸瓜枣…………… 17

四、海疆探胜 福建双强

- 烹任世家出身的强木根、强曲曲…………… 18
- 闽菜海鲜四品…………… 19

鸡汤氽海蚌·····	20
三丝拌糟鸡·····	20
翡翠珍珠鲍·····	21
淡糟香螺片·····	22
荷包鱼翅·····	23
灵芝恋月蝉·····	24
包心鱼丸·····	25

五、京师美饌丰泽园

——技艺高手 王义均·····	26
葱烧海参·····	27
烩乌鱼蛋·····	29
清炒鲍贝·····	30
炒芙蓉鸡片·····	30

六、中国烹饪技术大本营

——北京饭店餐厅部厨师长 高望久·····	31
红烧熊掌·····	33
三元牛头·····	34
葱辣鱼脯·····	36
开水白菜·····	37

七、“天子的渡口”登瀛楼

——“醋椒鲤鱼”的烹制高手 孙元明·····	38
醋椒鲤鱼·····	40
“九转肠腐”·····	41
扒鱼翅·····	42
蟹黄芙蓉·····	43

八、名鱼珍盘武昌酒楼

——鲂鱼肥美享为第一的 卢永良	44
海参武昌鱼	46
母子大烩	47
茄汁鳊鱼	47
鱼 余	48

九、第52届法国狄戎市国际美食博览会上获双奖

——谭家菜的新一代传人 陈玉亮	50
黄焖鱼翅	52
罗汉大虾	53
口蘑蒸鸡	55
柴把鸭子	55
面点小议	57

十、《中国小吃上海风味》专著作者

——能讲、做、演的高级讲师 葛贤萼	59
硕果粉点	61
蟹粉菊花烧卖	62
鸽蛋元子	64
上海南翔小笼	65
火腿萝卜丝盒子酥	66
凤菇包	67

十一、“食尽天下广州好，点心总汇数泮溪”

——点心泰斗名师 罗坤	68
绿茵白兔饺	69
蜂巢蛋黄角	70
灌汁水晶球	70
点红梅花饼	71

五彩奶油夹	71
鸡粒雪梨果	72
十二、龙须丝细近万根，香脆甜脆功艺深	
——天津桃李园饭庄最佳面点师蒋文杰	73
雪花龙须面	74
鸳鸯酥合	75
豌豆黄	75
蟹黄烧麦	76
人参饼	77
莲茸卷	77
十三、友谊宾馆传友谊，糕点盆景赠友人	
——主楼餐厅厨师 李炳森	78
龙凤呈祥	79
1. 凤凰还巢	79
2. 龙须面	80
3. 配边原料和制法	80
宫廷御点	81
1. 莲蓬豌豆黄	81
2. 白玉芸豆藕	81
翠玉茸白菜	82
三鲜海星饺	82
鳞甲酥皮虾	83
珍珠八宝柿	84
十四、江河交会枢纽扬州	
——淮扬菜肴，美甲天下	84
三丁包	86

翡翠烧麦	88
千层油糕	89
双麻酥饼	90
荷花莲藕酥	91
1. 荷花酥	91
2. 藕酥	92
船点	62
1. 小白兔	93
2. 白 鹅	93
3. 小 鸡	93

十五、美加利福尼亚厨师协会荣誉会员技艺风靡纽约、华盛顿

——广州泮溪酒家副部长、特级点心师

刘惠端	94
云腿鸳鸯夹	96
鹤鹑千层酥	96
芝麻鲜奶卷	97
椰茸南瓜甫	97
莲茸荷花酥	98
脆皮明虾扇	98

十六、东西城池千岁太原

——国家一级面点师 胡世年

一窝酥	100
火腿脂油饼	101
百花烧麦	102
雪花蘑菇糕	103

银丝卷·····	104
天花鸡丝卷·····	105
十七、北京仿膳品御味	
——中文质女弟子张占华·····	106
豌豆黄·····	107
芸豆卷·····	108
小窝头·····	109
小酥盒·····	110
莲子糕·····	111
佛手酥·····	111
十八、重庆市味苑餐厅	
——国家一级面点师 李新国·····	112
缠丝酥焦饼·····	112
鸳鸯叶八粑·····	113
全蛋金丝面·····	114
樟茶鸭粒角·····	114
绿沙灵芝酥·····	115
朝霞映玉鹅·····	115
十九、郑州少林餐馆	
——国家二级面点师 王树华·····	116
炸馓子·····	116
锅贴·····	117
萝卜丝饼·····	118
双麻火烧·····	119
二十、浙南名厨荟萃之地	
——温州酒家副经理 金次凡·····	120
锦锈鱼丝·····	122

双味蛎蝉·····	122
三片敲咧·····	124
爆目鱼花·····	124
二十一、川菜正宗新绝、美于药膳一流	
——成都市饮食公司 曾其昌·····	125
樟茶仔鸭·····	128
虫草鸭舌·····	128
鱼香兔糕·····	129
口袋豆腐·····	130
二十二、珍饈异馐出御膳，不在帝王为庶民	
——宫廷御点第三代 董世国·····	131
琵琶大虾·····	133
蛤蟆鲍鱼·····	134
鱼藏剑·····	135
一品豆腐·····	136
二十三、举箸不在豪华，进食益于养身	
——“白玉鸡脯”烹调名师 靖三元·····	137
白玉鸡脯·····	138
溜腰花·····	139
酱汁瓦块鱼·····	139
群龙戏珠·····	140
二十四、泉水清冽甘美，齐鲁文化饮誉	
——江泉饭店名师 颜景祥·····	141
糖醋黄河鲤鱼·····	143
荷花鱼翅·····	144
余芙蓉黄管·····	145

奶汤八宝鸡·····	146
二十五、大连烹坛“牟飞刀”海味名菜群英楼	
——大连饮食公司培训中心 牟传仁·····	147
桔子大虾·····	149
鲜贝原鲍·····	150
红鲷戏珠·····	152
鸡锤海参·····	153
二十六、“蛟龙献珍”工艺大菜轰动香港烹饪界， “孔雀开屏”冷荤变热菜绝无仅有	
——重庆味苑餐厅特级名师 陈志刚·····	154
蛟龙献珍·····	156
干烧岩鲤·····	157
双味火锅·····	158
官燕孔雀·····	159
二十七、海外嘉宾携报觅店前来南京路	
——扬州饭店名师李耀云驰誉《朝日新闻》	
雪里藏蛟·····	160
松仁鱼米·····	162
珠联璧合·····	162
二十八、“食在中国，味在四川”	
——“川在成都荣乐园、纽约荣乐园”的	
大师 曾国华·····	165
家常海参·····	168
竹荪肝膏·····	168
仔鸡豆花·····	169
干烧鹿筋·····	170

二十九、中州是烹调始祖，举行过最早的国家宴会	
——郑州风上餐厅一级名师 郝玉民……	170
三鲜铁锅烤蛋……	172
玉珠双珍……	173
清汤荷花莲蓬鸡……	174
芙蓉海参……	175
三十、花城美食甲天下，北园酒家第一家	
——广州十大名厨之一 黎和……	176
果汁鸡腿……	178
脆皮炸蟹钳……	179
牡丹鲜虾仁……	179
龙虎凤大烩……	180
三十一、秀丽苏州景色如画，苏式名肴闻名中外	
——松鹤楼特一级名厨 刘学家……	182
松鼠桂鱼……	183
雪花蟹斗……	184
早红桔酪鸡……	185
虹桥赠珠……	186
三十二、北国冰雕神话中，山珍野味华宴楼	
——哈尔滨华宴楼特级名师 张志斌……	188
金蟾红油犴鼻……	189
冬梅玉掌……	190
鸳鸯戏水游飞龙……	191
酒醉彩云猴头黄瓜香……	191
三十三、以素托荤宗数餐，京师上海功德林	
——素食大师 姚志行……	192

素炒山鸡片·····	193
清炒素鳝丝·····	194
莼菜素鱼圆汤·····	195
清炒素蟹粉·····	195
三十四、南临太湖西依惠山，“有锡”改“无锡” 鱼米之乡“梁溪脆膳”，“船菜”游“三 山”	
——无锡市中国饭店特级名师 高浩兴·····	196
梁溪脆膳·····	197
莲花童鸡·····	199
三丝湖鲜·····	200
三十五、天香酒楼东坡肉，绿阴里白沙堤	
——天香楼特级名师 吴国良·····	201
西湖莼菜·····	202
东坡肉·····	203
叫化童鸡·····	204
干炸响铃·····	206
三十六、合浦珠还旅游地，万国酒家纸包鸡	
——广西合浦县特级名师 潘启镒·····	207
万国纸包鸡·····	208
龙凤荔枝·····	209
邕洲鱼角·····	210
桂绿爽肉果·····	210
三十七、秦中自古帝王都，西安佳肴汉唐风	
——饮食公司特级名师 庞学德·····	211
编地锦装鳖·····	214

青衣仙子·····	214
荔枝亮仁·····	215
草堂八素·····	216
镂金龙凤蟹·····	217
奶汤锅子鱼·····	218

**三十八、不登龙门，不识昆明之奇，不进护国，
何尝“菊花银耳汽锅鸡”。**

——护国饭店特级名师 吴志德·····	219
菊花银耳汽锅鸡·····	221
太极干巴菌·····	222
龙钻凤翅·····	223
桃仁乳鸽·····	224
鸡丝虎掌菌·····	225
红烧鸡丛·····	226
鱼茸乳扇卷·····	226

三十九、艺术造诣莫高窟，葡萄美酒夜光杯

——兰州美食悦宾楼、景扬楼·····	227
提蓝鱼·····	229
百花发菜·····	230
梅花鸽蛋·····	231
金鱼发菜·····	232
百花齐放·····	233
彩球芙蓉鸡片·····	234
罗锅鱼片·····	235

**四十、“天镜”、“神池”高山冰场
鸿春园、百花村，新疆佳肴**

——回民风味名师马金堂与鸿春园名师

朱公显	236
曲曲海参	239
新疆八宝酿香梨	240
桃仁肉卷	241
带泡生烧肉	241
两味葡萄鱼	242
秀球雪莲	243
软煨里脊	245
双色鸡	245

四十一、“青冢拥黛”传为历史佳话

乌兰饮食要数青色之城

——呼和浩特市迎宾酒家名师吴明与包头

乌兰饮食店名师 赵录	247
炒驼峰丝	248
烤羊腿	249
炸羊尾	250
扒驼掌	251
扒发菜蹄筋	252

一、盛京大内传承

满汉全席的最佳厨师——刘敬贤

沈阳是一座历史悠久的古城，早在2000多年前的西汉时期，这里已建城，辽、京时称沈州。因位沈水（今泻河）北岸，元朝元贞二年改名沈阳。

沈阳故宫是中国仅存的宫殿建筑群之一。曾是清太祖努尔哈赤和清太宗皇太极时期的皇宫。它是满席之源，尔后与汉族烹饪融合发展为满汉全席，成为我国烹饪技艺的一个高峰，在烹饪史中占有极重要之地位。

满族菜点风味尤为浓郁，肴饌繁多精美，场面豪华、礼仪讲究，它常以东北出产的原料，如熊掌、飞龙、猴头、人参、鹿尾、鹿筋为主料精功烹制，对我国后来的烹饪发展产生极大的主导影响。

“鹿鸣春”是沈阳市著名的一家饭店，创业于1929年，与明湖春、洞庭春号称三春，是正宗的奉派菜系老店。著名的书法家沈延毅亲笔为这家老店题“鹿鸣春”匾额，“烹艺精研传祖国，珍馐美味款嘉宾”对联。给予了历史的赞誉。

刘敬贤19岁即涉入这中国饮食文化的园地，先拜鲁菜、苏菜和宫廷菜名师学艺，并博采“鹿鸣春”这家老店名师云集各家之长，把单纯的艺技变成科学、升华为文化。他刻苦自励，首先从刀功、火功、勺功上练起。日复一日，年复一年，终于练就了一身绝技，并将其科学化、理论化，技法娴熟，运用自如。从1972年起，钻研理论，提纯点金，从此一边执教，一边实践，一边著述，并饱览了八大菜系有关书