

中国烹饪大师作品精粹

COOKBOOKS BY MASTERS
IN CHINESE CULINARY ART

孙晓春，1960年出生。世界烹饪联合会理事、国际评委，中国烹饪协会副会长，中国烹饪协会名厨专业委员会副主任，中国烹饪大师，国家职业技能鉴定专家委员会委员，河北省烹饪协会副会长，承德市烹饪协会会长，河北省省管优秀专家，享受国务院津贴，曾被前苏联饮食协会授予“国际烹饪专家”称号。曾在法国国际烹饪大赛上获金牌，先后在国内外获牌（杯）60多块，以制作满汉全席著称，现任御膳集团有限公司董事长、总经理。

孙晓春专辑

总主编：杨柳
执行主编：高炳义
本册编著：孙晓春



青岛出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国烹饪大师作品精粹. 孙晓春专辑 / 孙晓春编著.

青岛: 青岛出版社, 2004.10

ISBN 7-5436-3193-8

I. 中... II. 孙... III. 菜谱 - 中国

IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 102846 号

- 书 名 中国烹饪大师作品精粹——孙晓春专辑
总 主 编 杨 柳
执行主编 高炳义
本册编著 孙晓春
出版发行 青岛出版社
社 址 青岛市徐州路 77 号 (266071)
邮购电话 0532-5814611 转 8662
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
印 刷 深圳现代彩印有限公司
出版日期 2005 年 2 月第 1 版 2005 年 2 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

【孙晓春专辑】

总主编 杨柳 执行主编 高炳义

本册编著 孙晓春

青岛出版社



燃意能之火
燦餐飲星空
塑造大師風采
撰述粹人生

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** 孙晓春

【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

孙晓春, 1960年出生, 1975年11月在河北省承德县围场县第一中学高中毕业, 同年12月进入饮食服务公司东风饭店当临时工, 1976年进厨房干零活, 1977年转为拉刀, 1978年在围场县财贸大比武中获第二名, 同年转入上灶, 1979年在承德地区大比武中获第一名, 并代表承德地区参加全省大比武, 获第三名, 同年全区厨师考试获第一名, 并破格晋升三级厨师。同年调入承德地区商业招待所任主灶, 先后去保定、沈阳、上海、北京等地学艺。1980年任厨师长, 1981年晋升二级厨师、餐厅主任, 1983年破格晋升一级厨师。

1985年在全省特三级考试中, 获河北省第一名, 越级晋升为特一级, 据说是当时全国最年轻的特一级厨师。同年在商业部举办全国“金鼎奖”香酥鸭大赛上获第一名。同年去美国做技术表演, 得到了纽约时报的高度评价。1986年去前苏联表演讲学, 深受好评, 并被前苏联饮食协会授予“国际烹饪专家”称号。1987年前往新加坡表演; 1988年前往英国、法国表演。第二届全国烹饪技术比赛上, 获金牌1块, 银牌2块, 铜牌1块。1989年在法国国际烹饪大赛上获金牌, 第三届全国烹饪技术比赛上获2块金牌, 并被评为全国优秀厨师。1990年任皇宫饭店总经理兼书记, 1991年担任承德烹饪协会会长。1986年, 全国出版发行《热河承德御膳名菜》一书, 1988年任《河北省烹饪大全》的主编, 同年全国出版发行《清宫名菜》一书。1991年任河北省烹饪协会副会长, 连续两届中国烹饪协会理事。2004年任中国烹饪协会常务理事、副会长, 中国名厨专业委员会副主任, 中国首批由原国内贸易部授予的中国烹饪大师, 一级评委。1995年被评为河北省省管优秀专家, 享受政府津贴, 国家职业技能鉴定专家委员会委员。1999年出版发行《清宫野味》一书, 2002年全国出版发行《大师孙晓春烹饪技艺》, 并在成都举办的中国名宴名菜鉴定会上, “满汉全席”、“全鹿席”被

评为全国惟一中国名宴，并有 22 道菜肴被评为中国名菜。2002 年成立御膳集团有限公司，任总经理，现有主店两家，联营店 9 家，多次担任全国主要烹饪大赛评委，为国内外主要首脑、名人多次烹制菜肴，深受好评，培养出大师、名师数千名，为挖掘、整理发展中国宫廷菜作出了很大的贡献。

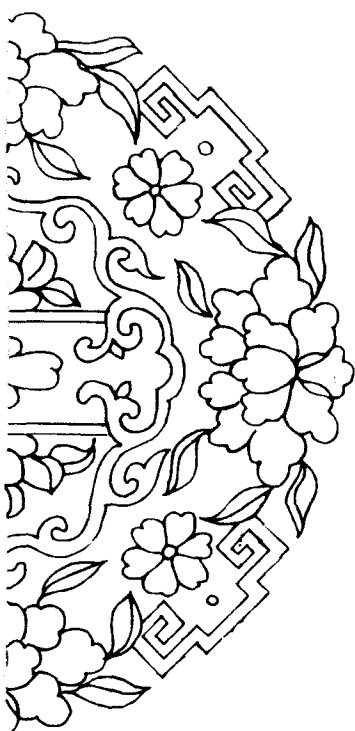
目 录



14	年年有余
16	招财进宝
18	龙眼猪手
19	满载而归
20	神汤鹿血
22	芍药地鹑
24	红油肉蘑
26	白蘑香羹
28	百合孔雀
30	菊花斑鸠
32	珠联宝盒
34	猴腿野猪
36	飞龙长寿
38	寿桃鹿鞭

一品鹿唇	40
翠羹野鸭	42
清汤鹿尾	44
三元开泰	45
海马驼宝	46
一品鸿雁	48
马兰香肉	50
清汤鹿脑	52
日月同辉	54
一掌乾坤	55
一品驼筋	56
飞龙鱼翅	58
红烧鹿掌	60
玫瑰火鸡	62
八仙过海	64
马到成功	66
一帆风顺	68





70	山盟海誓
72	鸳鸯熊掌
74	鲜味鹿肉
76	烤猗猗狮
78	风孢子腿
80	叫花山鸡
82	香烤全鹿
84	炖鹿胎羔
86	飞龙燕窝
88	金玉满堂
90	荷花松鸡
92	芙蓉鸳鸯
94	黄金白玉

年年有余



用 料

主料：鳗鱼 1 尾（重约 2000 克）

配料：年糕

调料：酱油、椒油、料酒、白糖、汤、盐、味精、香油、净油

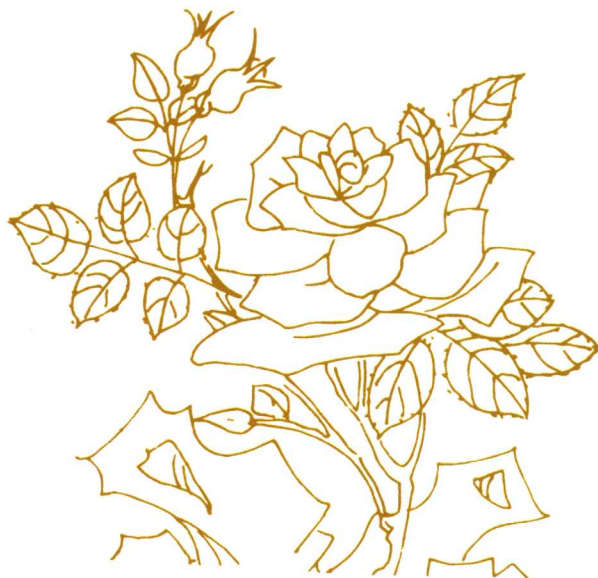
制作步骤

1 将主料切寸段，过油炸2分钟，年糕切块。

2 将鳗鱼用汤、调料红烧后装盘，年糕炒熟即成。

制作关键

- 在烧主料时，要用中火，勤翻动，以防脱皮。



色泽银红，鳗鱼鲜嫩入味，年糕柔软。

