

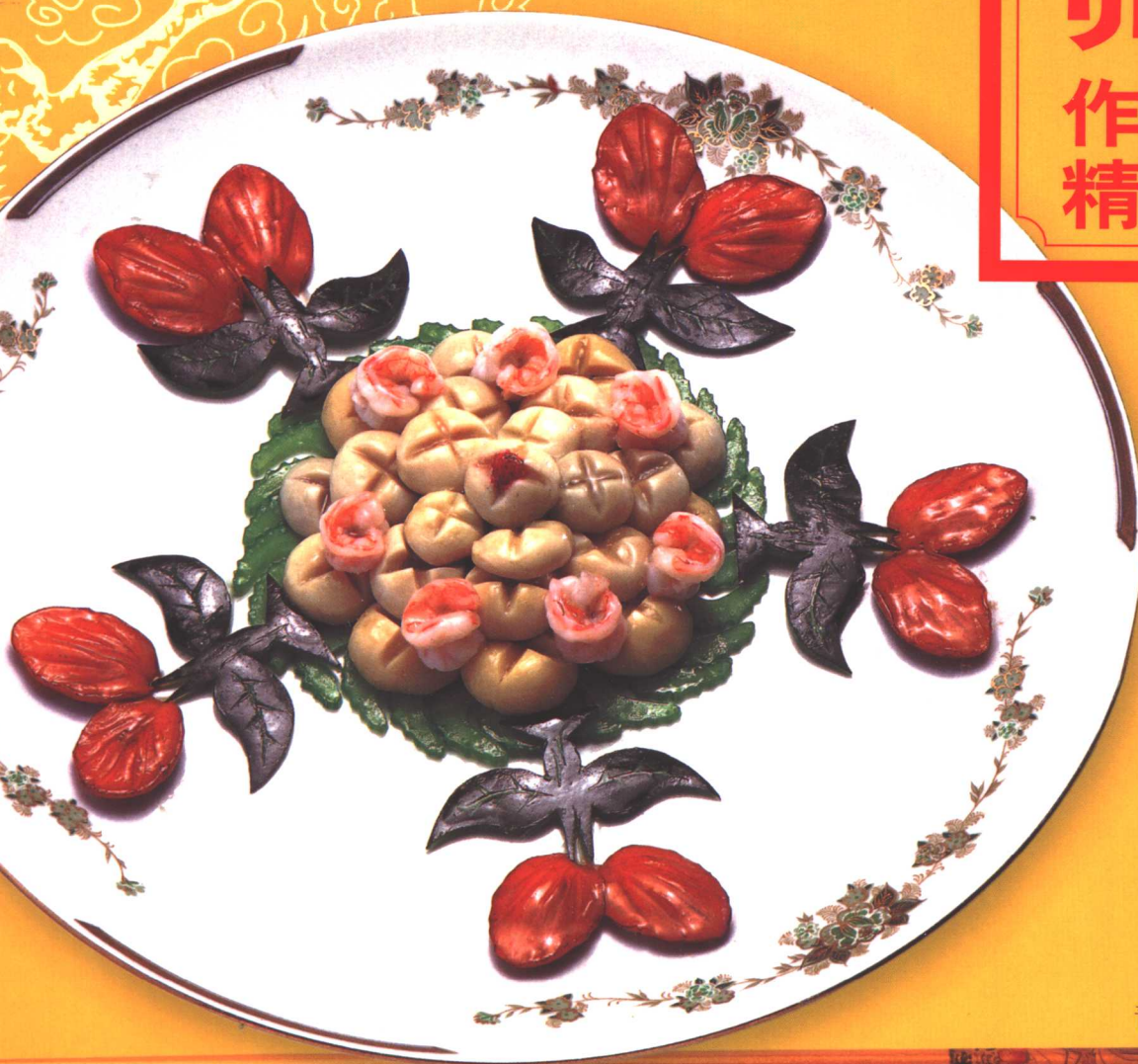
中国烹饪大师 作品精粹

COOKBOOKS BY MASTERS
IN CHINESE CULINARY ART

王春山，1946年4月出生。中国烹饪大师，国家特级厨师，高级烹调技师，国家一级裁判员，黑龙江省及哈尔滨市烹饪协会常务理事。曾被黑龙江省、哈尔滨市政府评为技术标兵，1980年至1985年连续八届被评为哈尔滨市劳动模范及优秀共产党员，1973年至1984年被选为哈尔滨市动力区人大代表和人大常委会委员。曾参与《关东菜谱》、《中国名菜谱》、《吃的艺术》、《中国名菜谱烹饪与菜肴制作》、《黑龙江省名菜谱》、《全国首届大师菜谱》等书的编写工作。

【王春山专辑】

总主编：杨柳
执行主编：高炳义
本册编著：王春山



青岛出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国烹饪大师作品精粹. 王春山专辑 / 王春山编著.
青岛: 青岛出版社, 2004.10
ISBN 7-5436-3202-0
I. 中... II. 王... III. 菜谱 - 中国
IV. TS972.182
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 102906 号

书 名 中国烹饪大师作品精粹 —— 王春山专辑
总 主 编 杨 柳
执行主编 高炳义
本册编著 王春山
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 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 5 月第 1 版 2005 年 5 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

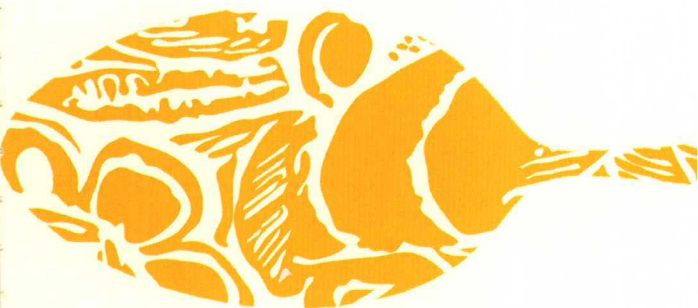
中国烹饪大师作品精粹

〔王春山专辑〕

总主编 杨柳 执行主编 高炳义

本册编著 王春山

青岛出版社



燃烹飲星
燦餐飲星
塑大師風
撰壯粹人
生

二〇〇六年十月
姜齊



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** 王春山

【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。

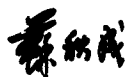
为使中国烹饪大师的优秀技艺代代相传，为使中国烹饪大师进一步名扬世界，为进一步弘扬中国的饮食文化，为使广大烹饪爱好者更好地学习、借鉴，《中国烹

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



2004年9月30日



作者简介

王春山，1946年4月28日出生，中共党员。1964年6月参加工作，最初在福泰楼饭店当学徒，拜德高望重、厨艺精湛的张天福大师为师，立志学好烹饪技术，将中华美食发扬光大。在以后几年的学习工作中，他翻阅了大量书籍资料，刻苦钻研，虚心求教，得到烹饪界颇有威望的赵荣光教授的真传，技术上得到了相当大的提高，很快独当一面，得到领导的信任及消费者的认可。

1969年，他被调入哈尔滨市动力区大庆路饭店，不断推陈出新，技术上精益求精，每道菜肴都下很大功夫，力求色、香、味、形俱佳，推出各种具有独特风味的精品菜肴，完全胜任了独立主灶的能力。由于经营得当，成绩突出，他被提任饭店经理，1973年被选为动力区人大代表和区人大委员。在历年的考核评比中都取得了较好的成绩。

1977年，哈尔滨市服务局举办烹饪技术比赛，他以动力区第一名的资格参加比赛，取得了总成绩第二名的好成绩，并被授予“烹饪技术能手”光荣称号。不久又参加了市财办举办的技术表演团和各种大型汇报表演等，受到各级领导的表扬，并被推荐参加全省举办的各大型比赛，被省政府授予“技术标兵”称号。

1979年，他参加全省第一次技术大考核，以全市第四名的成绩代表哈尔滨市参加，最终以差0.5分的成绩与第一名失之交臂，拿了全省第二名，受到了省、市领导的接见和鼓励，由省政府命名为国家二级厨师。之后，在全省第二次烹饪技术考核中取得了第五名的好成绩，被授予“国家一级厨师”称号。

1981年，黑龙江省再次举办烹饪技术考核，这次考核强手如林，个个身怀绝技，都是烹调界精英。在这次比赛中，他不负众望，以总分第一的成绩摘取桂冠，并被授予“国家特级厨师”称号。1978年，他代表黑龙江省去广州、上海、济南、成都等各大城市进行巡回表演、技术交流。1992年，他应邀去新疆讲学，并在全各地兴办的“美食节”比赛上获得最佳奖和优秀奖等。由于业务精通，成绩突出，1984年他被黑龙江省商业厅评为劳动模范、优秀共产党员。

1980年至1995年，他连年被评为哈尔滨市劳动模范、优秀共产党员。1984年，他被任命为哈尔滨市北国饭店总经理兼总厨师长。不懈的努力，使他在烹饪界崭露头角，频频被邀请参加国家重大会议、表演、交流、比赛。

1994年,他担任辽宁省清真大赛评委。1998年,经中国烹饪协会考核,他被命名为国家二级评委。1999年,他参加全国第四届烹饪技术比赛,担任杭州赛区评委。2003年,经国家劳动部考核后,他被命名为国家级裁判员。2004年,他出任全国第五届烹饪技术比赛石家庄赛区评委,中央电视台104、105期满汉全席电视擂台赛评委。

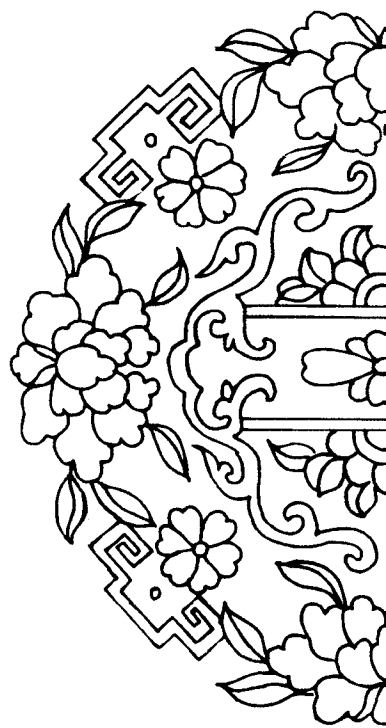
多年来,王大师潜心研究,出版和发表了很多有价值的专著和论文,将历史悠久、富有民族特色的中华美食发扬光大。他撰写的《如何将宫廷菜肴古为今用》一文,被哈尔滨市科学研究所评为二等奖;《浅谈如何泡发干菜》荣获哈尔滨市烹饪协会优秀论文三等奖;《浅谈地方菜的特点及如何引进应用》获黑龙江省烹饪协会优秀论文二等奖。他参与了《关东菜谱》、《中国名菜谱》、《吃的艺术》、《中国名菜烹饪与菜肴制作》、《黑龙江省名师名菜》、《全国首届大师菜谱》等编写工作。

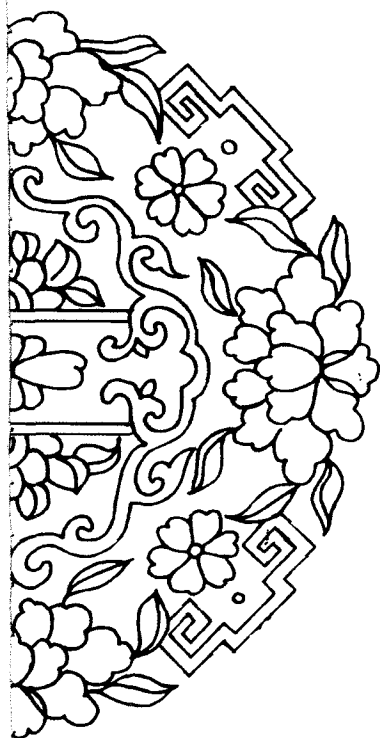
在1982至1995年长达13年的教学工作中,有3000多名学生顺利毕业,走上烹饪岗位。他收徒数百人,现已桃李满天下,这些徒弟中已有10多名烹饪大师、20多名烹饪名师、2名全国烹饪技术比赛金牌得主、2名银牌得主。最为突出的有:季之阁,原松花江饭店煊炒部厨师长,现任大鸿图乳鸽王技术总监,中国烹饪协会会员,黑龙江省烹协理事,黑龙江省名厨专业委员会委员,黑龙江省烹饪大师,高级工人技师,国家特一级烹调师;康福祥,原在北国饭店工作,现任哈三发宾馆餐饮总监,中国烹饪名师,黑龙江省烹协理事,黑龙江省名厨专业委员会委员,高级工人技师;王殿文,原在北国饭店工作,现任鲁福楼大酒店副总经理,国家特一级烹调师,黑龙江省第四届烹饪技术比赛金牌得主,黑龙江省烹饪大师;王跃财,原华宴楼大酒店经理,现任龙庆海鲜大酒店技术总监,黑龙江省烹饪大师,国家级评委,中国烹饪协会会员,黑龙江省烹协理事,黑龙江省名厨专业委员会委员,黑龙江省“德莫利”杯优秀奖获得者,高级工人技师,国家特一级烹饪师。

目 录

14	灌汤石榴虾
16	龙塔硕果
18	蝴蝶斑马鳊鱼
20	猴头鹿筋
22	风味熏羊腿
24	莲蓬驼掌心
26	绣球酸菜白肉卷
28	雪蛤原汁南瓜盅
30	海鲜芦笋羹
32	仙人掌芦荟南瓜糕
34	玉兔献宝
36	金窝窝龙眼肉
38	龙江地三鲜
40	荷叶羊肉条

满载而归	42
脆皮龙江菜卷	44
翡翠竹荪鹿筋	46
银装素裹富贵虾	48
鸡汁蛋黄虾圆	50
酒香鸡翅	52
罗香刺身三文鱼	54
素疏鱼笙	56
蛋黄龙眼肉	58
孔雀金钱大肠	60
金舌鲍鱼	62
虾仁时蔬	64
金猴啤酒燻大鸭	66
玉珠菊花里脊	68
金花扒双宝	69
粽香鲜鱼串	70
白蜜卷	72
白玉扑克豆腐	74





75	鱼子蛋白海鲜
76	金菇鲍片
78	香炸果仁双品
80	龙眼海参
81	锦鸡煎瓜角
82	荷包金蚕虾
84	鲜果龙脆
86	碧绿参烧网鲍
88	龙皇竹笙翅
90	冰糖芡实炖百合
92	鲜果肉段
94	血肠野菜白肉卷

灌汤石榴虾



用 料

主料：大虾 10 只（重约 400 克）、馒头丁、猪肥膘肉

配料：鲍汁冻、蒜薹、鸡蛋

调料：盐、味精、油

制作步骤

1 将大虾去线，去皮、头，留完整尾部。虾肉同猪肉肥膘、蛋清加水打成虾泥，搅匀，加入调料，做成 10 个大小均匀的丸子。

2 把鲍汁冻切成方丁，包入虾丸子肉，滚匀馒头丁，将虾尾插在虾球上边。

3 锅上火，注入油，油温约在五成热时下原料，炸熟起锅，带有成熟石榴的色泽，摆在蒜薹做成的手托上。

制作关键

- 虾尾一定立直展开。
- 炸制时要掌握油温，色泽一致，避免馒头丁掉落，摆放整齐。



形似石榴，外焦里嫩，色泽金黄，咸鲜香美。

