



烹饪艺术

第二届全国烹饪大赛获奖作品集

中国商业出版社

序 言

姜 习

1988年5月9日至18日,由商业部、国家旅游局、铁道部、解放军总后勤部、中华全国总工会、中直机关事务管理局、国务院机关事务管理局和中国烹饪协会等八个单位在北京联合主办了第二届全国烹饪技术比赛。参赛者有来自全国的34个代表的200名厨师,表演菜点共1320个,最后决出金牌81块、银牌131块,铜牌205块;三项全能奖10个;特别奖5个;浙江、解放军、上海、天津、辽宁、北京、江苏、广东8个代表队获团体优胜奖杯。

这次大赛,是对我国传统烹饪技艺的一次大检阅,显示了改革开放以来,我国烹饪事业取得的新成果。其主要特点是:重视基本功与风味特色,重视中青年厨师,在继承、发扬、开拓、创新的精神指导下,赛出了水平。

我国是一个历史悠久的文明古国,作为中华民族灿烂的文化遗产的组成部分,烹饪技艺在世界范围内享有很高的声誉。新中国成立以后,特别是党的十一届三中全会以来,我国的烹饪事业进入了一个不断发展的时期。但是由于历史、社会等各种因素的影响,传统的烹饪技艺不可避免地夹杂着某些旧的糟粕,存在着不科学的地方,因而不能适应现代化社会的饮食需要。尤其重要的是如何在现有基础上不断开拓创新的问题,从烹饪科学理论到烹饪技术实践都需要下大力气去研究探讨。

中国烹饪素来注重色、香、味、形,讲究滋味,我们讲继承与发扬优良传统,重点在于此。从这次比赛成绩来看,冷热菜肴和面点的造型与色彩,有了新的发展。这说明年轻一代在钻研雕刻、拼摆技术方面是有所作为的。然而在调味方面则缺少新的突破。形式美是必要的,但决非菜肴美的主要目的。中国菜的滋味之丰,素为世人盛赞,如何利用多种原料,佐料配比,巧妙运用刀功与火候,将菜肴做得更加有滋有味,更加丰富多彩,是今后应该加倍探索的。

筵席是菜品的艺术组合,是饮食文化的集中反映。现在的筵席在内容和形式上有一些营养构成不合理,或单纯追求山珍海味,没有地方特色,或沿袭陈规陋习,一味讲究形式,造成铺张浪费,与今天我国的国情,社会风尚和消费结构不相适应,有待改革。从各地经验看,现代筵席规模宜小,菜品宜精,数量宜少,荤素搭配,有益于身心健康,并且能够反映地方风情和民族特色。筵席改革要注意国情与国力,提倡勤俭节约精神,处理好继承与创新、形式与内容的关系,区分好不同对象和环境。

这次全国烹饪大赛为全国各省、市烹饪工作的交流,各地方流派的互相促进提高,提供了可能性,开辟了新渠道,对调动广大烹饪工作者钻研烹饪技艺,研究烹饪理论和烹饪科学的积极性将产生促进作用。

今后的任务,一方面要办好饭店酒家,为发展商品经济和旅游事业服务,并向国际市场迈进;一方面要为办好基层饮食网点,为机关、企事业、学校、部队的食堂,乃至千家万户的饮食,提供烹饪技术指导,为提高全社会的饮食质量水平,满足人民群众多层次、多方面的消费需求做出应有的贡献。

热菜·金牌



碧波龙舟

薄奉久 (辽宁)

猴王闹龙宫

金立新 (辽宁)



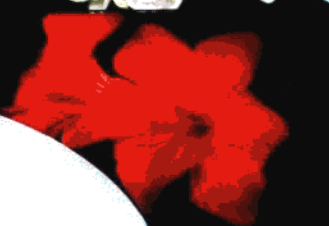
香油石鱗

陆金华 (上海)



雀巢明虾球

黄肇桂 (解放军)



竹荪鱼元汤

罗玉桂 (解放军)





软蒸火夹桂鱼

张志君 (湖南)

玉鸟银丝

王启瑞 (黑龙江)



明珠桂鱼

汪建国 (湖北)



兰花甲鱼

任泽峰 (铁路)



猴蘑牛头方

刘大东 (四川)



软溜珠廉鱼

苏永安 (福建)

薇菜里脊丝

曹永胜 (陕西)

白玉桃花

张永柏 (铁路)





白炒香螺片

强振涛 (福建)

彩色肉丝

仇云华 (浙江)



上汤海蚌

陆金华 (上海)

鸡茸菠菜

柴金梁 (天津)





琼洲椰子盅

吴日辉 (海南)

翠珠鱼花

薛泉生 (江苏)



柴把桂鱼

许菊云 (湖南)

芙蓉宫廷

张志广 (北京)



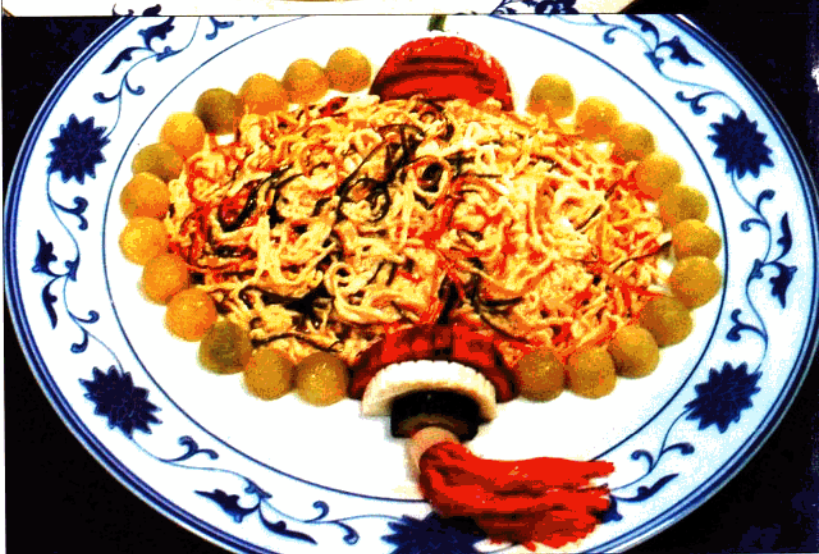
翡翠虾球

张志广 (北京)



宫灯里脊

冯洲斌 (浙江)



灯笼海参

戴书经 (辽宁)





珊瑚桂鱼

卢玉成 (湖北)



生菜鱼米包

赵仁良 (上海)

三色龙虾

黄振华 (广东)





水煮牛肉

刘大东 (四川)



烙蜗牛

朱惠明 (国管局)



东坡肉

冯洲斌 (浙江)



灌汤虾球

蔡曜 (上海)



鲜花豆腐
张克勤 (四川)

红梅菜胆
李庆国 (辽宁)



玉鸭金凤翅
陈进长 (河南)

清蒸头尾炒鱼丝 陈进长 (河南)



九转大肠 李培雨 (解放军)

麻香鱼卷
孙应斌 (中直)



罗汉大虾 张传水 (山东)



玉液琼盅 陈志强 (广东)



烤全羊 吐尔地买买提 (新疆)



玛瑙翠珠鸭舌
于润萍 (天津)



金龙乳猪
冯秋 (广东)

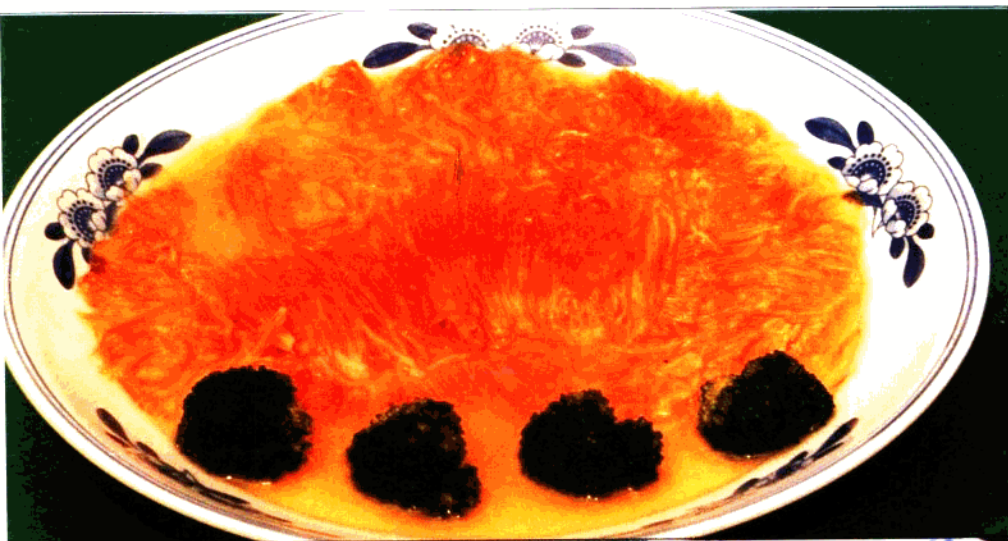


蛤蚧炖全鸡 秦永昭 (广西)



五彩虾丝 赵学文 (北京)

金翅辉煌 马凤义 (国管局)



钱江肉丝

胡忠英 (浙江)



白瓷浮渡

李庆国 (辽宁)



热菜·银牌

蟹黄鱼肚

宋春生 (天津)



滑炒里脊丝 汤玉相 (黑龙江)





金耳肉丝

武发友 (云南)



荷香上素

隋江 (国管局)



瑞气吉祥

姚红阳 (四川)



湖鲜桃仁饼

武发友 (云南)