



中国菜单赏析

中国烹饪协会专家工作委员会
组编

中
国
菜
单
赏
析

中国烹饪协会
林司长

菜单

- 冷盘：
 凉拌大拉皮
 鲜虾醉鸡
 水晶皮冻
 辣椒圈
 糟香毛豆
 醉鲈鱼
 辣拌小凉菜
- 热菜：
 香葱炆海参
 米山脆鳝
 清蒸海上蟹
 明炉炒鳝
 吉利虾球
 油浸时蔬
 仙人掌
 黄金酥肉
- 主食：
 馒头
 虾仁冬瓜饺
 咸食
 猪肉蔬菜饺
 小米粥
- 水果：
 山楂露饮



林则普先生
(1931—2005)



林则普先生1931年出生于山东省福山县,1948年参军,1950年步入中央国家机关公务员行列,曾任国家商业部政策研究室、办公厅副主任、饮食服务局局长、国家经委国内贸易局局长,以及中国烹饪协会常务副会长兼秘书长、世界中国烹饪联合会秘书长等职。长期从事商贸与服务管理 and 政策研究工作,起草和发表过许多文章,对饮食服务业和烹饪协会工作发挥过重要指导作用。





林则普作为第五届全国高新技术比赛的总裁判长，在人民大会堂闭幕颁奖大会上作技术点评

序

我和林则普同志一起共事，从原商业部到中国烹饪协会、世界中国烹饪联合会，已经五十多年了。大家都亲切的称他“老林”，最近协会把他多年来收藏的菜单作了整理并即将付印，我非常高兴，便告诉杨柳同志，这本书的序言我来写。

老林的后半生和中国烹饪与餐饮有着不解之缘，从中国烹饪协会和世界中国烹饪联合会的筹备与成立，从首届全国烹饪技能竞赛到众多的国内外烹饪技术交流与合作，以及历届全国烹饪大赛和世界中国烹饪大赛，老林都是亲历亲为，对于团结海内外广大厨师和餐饮业同行，推动中国和世界中餐业的发展，都起到了他的积极和突出的促进作用。直到生命的最后，他还忙碌在中外烹饪技术交流的现场。可以说，我们中国现代的餐饮业以及中国烹饪协会和世界中国烹饪联合会能从上个世纪以至今天的兴旺发达、驰名中外的可喜局面，林则普功不可没！

为了纪念林则普同志多年来对中国烹饪和餐饮行业所做出的突出贡献，中国烹饪协会要出版这本《中国菜单赏析》，我本人最早表示支持，并要协会同志认真的加以研究和整理，可以说，这是建国以来，特别是中国改革开放三十年来第一本纯属菜单赏析而且内容广泛丰富的读物。其次，它收录的菜单时间跨度之大是从未有过的，能从一个方面反映出改革开放以来不同时期中国烹饪和餐饮业的发展状况。第三，此次编入书中的两百份菜单基本上都属于精品，有的是一段尘封已久的历史记忆，有的是一幅精美的画卷，还有的则是经典名菜的典故和渊源的记载，对于研究中国饮食文化、中国当代烹饪和餐饮业的发展史，研究当代中餐烹饪的原料、调料、技法以及各种菜系





林老与世界中国烹饪联合会张世尧会长等合影

的发展变化情况，乃至研究各地的民风民俗等等都有着重要的研究和参考价值。

多年来，餐饮业菜单并不是没有人研究赏析过，但一般就是对其中的个别，少数菜单进行研究，从不像这本书这样系统的对几十年来如此众多的经典餐饮菜单进行整理、研究与鉴赏。我认为《中国菜单赏析》的意义绝不限于它填补了中国餐饮菜单研究中的一个空白，更在于它提供了如何深入研究中国餐饮文化的一条新思路。

老林历来是一个特别细心、擅于调查研究，在理论拓展上下功夫的人，在他接触中国烹饪和餐饮的几十年里，为弘扬中华饮食文化做了许多开拓创新的工作。多年来，他结交并团结了一批理论工作者，在这部书中参与赏析的很多人都是曾经与老林一同共事过的，同样热衷于研究中国烹饪和餐饮事业的老同志、老朋友，他们将自己对烹饪和饮食文化与理论研究的见解，结合对老林的敬仰之情共同融于菜单的赏析之中，可以说，这本书也是一次中国近代烹饪与餐饮研究的重要成果展示。

老林生前就讲过，等他闲下来的时候要把自己收藏的菜单好好的整理一番，兴许还可以开一个小型的展览，不为别的，就为了让后人今天的中国烹饪事业和餐饮行业有个回忆和对比，也为研究者留下

一些可以考证的资源。老林的突然辞世，让这件事情成为了遗憾。今天，协会的同志们从老林收集的一千多份菜单中整理出来两百份编辑加工，高炳义、卢永良、史正良、李春祥、董振祥、周雄等中国烹饪大师也鼎力相助，为此书的出版尽心尽力，也算是对老林未尽事宜的纪念吧！这里，我们也希望它能够带给读者更多的学习、借鉴和思考。

作为一本能比较全面系统地展示近几十年来中国餐饮菜单的赏析读本，《中国菜单赏析》无疑可以从一个方面对中国餐饮事业的发展提供一些新的思考和方向，我也希望它能够从一个重要的方面提升中国烹饪和餐饮文化的知名度，使我们广大的餐饮企业和厨师队伍能够以更优良的菜品和美食文化，丰富广大人民群众的生活并更好满足日益增多的中外游客的需求。

我深信，这本具有收藏性、实用性和鉴赏性的读物，必将受到广大读者的喜爱。

中国烹饪协会名誉会长
世界中国烹饪联合会会长

张世尧

2008年9月16日



平生风云惜师友， 智遗千秋鉴后人

文/杨柳

——深切缅怀林则普先生



2005年7月19日，是一个令我们痛彻心腑的日子。这一天，林则普先生永远地离开了我们。回忆往事，他的音容笑貌、他的真挚灼见、他的谆谆教诲，仍历历在目。

早在上世纪90年代初，我便有幸在林老领导下工作，当时他担任商业部饮食服务管理司司长，而我只是跨入全国饮食业管理部门的“新兵”。记得一次召开全国饮食业工作会议，会前他对工作报告中一组数据有疑问，便反复叮嘱有关人员进行核实，在得知数据确实因计算有误差产生差错后，他毫不留情地训斥了负责统计的人员，其措词与态度之严厉，让我深感吃惊。会前晚上，他又专门把我们召集到一起，逐字逐句讨论工作报告的内容，直至凌晨，稍作休息后，他又精神饱满地出现在会场上。他刚直不阿的个性、认真负责的工作态度、科学严谨的治学精神给我留下了难以磨灭的印象。

林老从行政岗位退下来后，被安排到中国烹饪协会工作，先后担任秘书长、副会长等多项职务，当时作为副

秘书长的我，有了更直接感受林老领导才能与工作作风的机会。林老性格刚直，爱憎分明，有时容易激动，在我们讨论工作时常有争得面红耳赤的情形发生，但只要你说得有理有据，他基本都会接受，事后并就自己的态度向你道歉。

1991年，国际中餐业界发生了一件大事，这就是由中国烹饪协会发起、得到中国政府批准的世界中国烹饪联合会（简称世烹联）成立。为筹备成立世烹联，林老与其他老领导一道，利用自身的影响和号召力，四处奔走，多方相邀，精心谋划，呕心沥血，是当之无愧的世界中国烹饪联合会的主要创建人之一。世烹联成立后，林老作为首任秘书长，在姜习会长等领导以及各会员单位的积极支持下，开展了多项工作，如举办国际性的中国烹饪文化学术讨论会，世界中国烹饪大赛，举行专业教育培训，相互交流访问学习，合作编写各类图书，协助有关国家举办展示会、博览会、专业比赛，为提高中餐的国际地位，扩大中华饮食文化的影响，加快



林老在烹饪比赛评判现场



国际中餐业的繁荣发展,做了大量卓有成效的工作,得到了世烹联合会单位及国际中餐业界的普遍赞誉。

2000年后,林老改任中国烹饪协会特邀顾问、世界中国烹饪联合会常务理事。自感岁月不饶人,他迫切地感到需要对年轻后辈的培养提携,有一件事至今让我记忆犹新——那是在第五届全国烹饪技术比赛结束后,他召集相关人员研究大赛作品系列图书的编辑工作,并一如既往地亲自遴选作品、审阅稿件,而当书稿即将付梓时,他却主动提出不再担任主编一职而改由我担任,记得他当时是这样说的:“一届到四届大赛的作品集,都是我做主编,事业的发展更需要年富力强的年轻人,该是你们出头露面的时候了。有生之年,我的任务就是做好‘传、帮、带’。”

林老17岁便参加革命工作,年轻时并没有接受过正规的高等教育,然而他依靠孜孜不倦、勤奋刻苦的学习精神,使自己的学识不断得到充实提高。涉足餐饮业后,他能在极短的时间里成为行家手里,正是这种精神的集中表现。多年来,他撰写了《展望新世纪中国餐饮业》、《二十一世纪的中国烹饪》等多篇论文,负责组织起草过《中国烹饪名师大师管理办法》等重要文件,主编过《中国烹饪百科全书》、《中华饮食文库》、《中国烹调技法集成》、《中国烹饪发展战略问题研究》、《烹饪专业培训教材》和历届《中国烹饪学术研讨会论文集》等多部著作。他提出的很多观点、政策性意见和建议,对理论研究和行业发展发挥过重要的指导作用,比如早在1995年他就提出中式快餐将异军突起,风味餐厅将向高品位发展,而中餐将更加注重营养健身,讲求膳食平衡,后来餐饮业的发展验证了林老的这些论断,再如他对饮食业所有制结构重大调整的分析,对烹饪工业化与产业化的建议,都对我国烹饪和餐饮业的发展起到了重要的启示作用。就在离开我们的前几天,他还对餐饮业业态的划分提出了精辟的见解,他认为中国的餐饮业正处在一个新的调整发展时期。然



林老与世界中国烹饪联合会部分领导合影

而还没来得及对这一问题进行充分解释,他就离开了,留给我们深深的遗憾!

在进行理论研究的同时,林老还十分注重烹饪餐饮业的国际交流。他曾组织、参加了多次国际学术研讨会,通过国际学术活动将中餐的发展情况和特点介绍到世界各地,大大加强了中餐在国际上的地位。同时,他还注重借鉴,吸收国外餐饮业发展的有益经验发展我国的餐饮业,比如他借鉴台湾美食节的运作方法,为我国各类美食节的兴起与发展发挥了不可磨灭的作用。

作为《餐饮世界》的编委会主任,林老在刊物创办之初,就结合自身对行业的了解,在办刊宗旨、编辑方针的确定方面发表真知灼见,此后他在遇到业界读者时,总不忘征求意见、询问需求,并及时提出调整意见。对于重要稿件,他都要亲自审改,他还积极主动向世烹联海外会员约稿,不断扩大杂志的影响范围。可以说,《餐饮世界》的每一步成长与发展,都倾注着林老太多的心血。

带着对烹饪餐饮事业的深深眷恋,带着对亲人、同事、朋友的无限眷恋,林老驾鹤西去了,我们失去了一位德高望重的行业前辈、博学多才的良师益友,他的离去是我国烹饪餐饮界的重大损失。多年来林老为烹饪餐饮事业的发展呕心沥血,他的崇高境界和人格魅力赢得了人们的衷心爱戴,他那一丝不苟的工作态度、积极饱满的工作热情、勤奋刻苦的好学精神,在饮食文化研究、国际交流尤其是将中餐推向世界等方面的业绩,更令我们敬仰。

面向未来,能在一个多样化、国际化的社会环境中更好地弘扬中华饮食文化、发展中国餐饮业,推动中餐走向世界,也许是对林老先生的最好纪念。

让我们以敬畏之情送林老西归吧!



深切怀念林则普老师



文/邢颖

我们集团公司派代表队赴马来西亚参加“2005烹炉大观世界金厨比赛”，取得了团体特金奖、两项个人特金奖、一项个人金奖的好成绩。但万万没有想到的是，他们给我带来了令人难以置信的消息，令我十分尊敬的餐饮界老前辈、中国烹饪协会的老领导林则普同志，不幸病逝在异国他乡。听到这个消息，我感到万分悲痛。他老人家对中国餐饮业，特别是对饮食文化的研究、对餐饮经济理论的研究，做出了重要贡献。林老是我的老师，在我从学者转向企业经营者的八年中，林老给了我特别多的关怀，在工作中给了我更多的指导和帮助。

林老具有丰富的餐饮业领导经验，十分熟悉餐饮企业的改革与发展状况，特别是高度重视、不断呼吁，并身体力行地推动对餐饮经济理论的研究。2002年11月，当我提出创立餐饮经济学这一学科，并着手编著《餐饮经济学导论》教材时，得到了林老的关心和支持。我多次在不同的时间、场合，向林老汇报有关餐饮经济学的想法。当我将《创建餐饮经济学，发展中国餐饮业》的论文送给他时，林老在2004年1月12日亲笔回信。信中写道：“关于创建餐饮经济学的文章拜读过了，写得很好，这的确是一件非常有意义的大事，而且急需有人着手进行，希望你能在这一领域有所建树。”并从三个方面提出了很有指导性的意见和建议。《餐饮经济学导论》这本书能由湖南科学技术出版社出

版，并在全国高等教育自学考试餐饮管理专业独立本科段的教学中开设这门课程，林老付出了心血。

林老虽然已经七十多岁高龄，头脑非常敏锐，关注国内外新的理论动向和研究成果，并思考着如何与中国餐饮业的实际相结合。在一次座谈会的间歇，林老问我最近在读些什么书，我说在读一本由机械工业出版社的《体验经济》，并对此书的大致内容向林老作了汇报。林老听后非常感兴趣，并要我借他看一看，于是我将这本书送给了林老。几天后，林老派人将书送还给我，并在便笺中写道：这本书我读后感觉很好，就从书店买了一本，为了不耽误你使用，特派人送还。林老在研究如何把体验经济的理论运用到餐饮业之中，他经过思考，写下了《餐饮业与体验经济》这篇文章，并归纳了餐饮业中体验经济的几个特征。他认为：从企业看，体验经济是以服务为舞台，以商品为道具，创造能够使消费者参与、值得消费者回忆的活动与体验。从消费对象看，他们的消费需求从重产品向重感受转移；从重消费向重消费过程转移；从重生理需求向重心理需求转移，他们愿意为这种体验付费。体验经济的特征是强调个性化，强调消费过程的直接体验，而餐饮业在这方面有着得天独厚的优势。餐饮业向顾客提供的有形食物，都是根据顾客的要求和喜爱制作的，纯粹是“个性的”、“定制”的；餐饮业向顾客提供的无形服务，同样是个性化的，而且是与顾客

面对面、一对一的,餐饮企业提供给顾客的商品还有一个特殊的属性,那就是生产、服务、消费在同一空间,同一时间完成。餐饮业与体验经济有着先天的联系,更易于实施体验经济。作为餐饮人,我们应当为迎接体验经济时代的到来而走在前列。

林老不仅在中华饮食文化的研究颇有造诣,而且身体力行地推动企业间的饮食文化交流。第一届“六朝古都饮食文化交流”活动于1999年3月在杭州楼外楼举行,第二届于2001年在开封第一楼举行,后因故停顿下来。在中国烹饪协会举办的一次宴会上,林老特意将我叫到一旁,说:“老邢,六朝古都饮食文化交流的事情,全聚德应接过来继续做下去。这个活动对企业间的交流是一件很有意义的事情。前两届举办的很好,希望你们能够主办第三届活动,并把它办好。活动中需要中国烹饪协会帮助的地方,我们会全力支持。”第三届“六朝古都饮食文化研讨暨技术交流活动”由全聚德集团主办,原定于2003年举行,由于“非典”等原因,最终于2004年9月11日在北京举行,活动期间林老不仅出席了研讨会,而且作了重要讲话,并对此次活动给予了高度评价。这三届六朝古都的交流互动,林老起到了不可替代的作用。

由中国烹饪协会发起并举办的“中国厨师节”,已经连续举办了十四届,成为中国餐饮企业的重要节日,已成为业内的品牌。2004年第十四届厨师节在福州举办之前,林老专门打来电话问我对餐饮老字号的创新发展怎么看。随后,我就把全聚德十几年的发展经验和体会向林老作了汇报。在厨师节“中国餐饮烹饪论坛上”,林老提出——餐饮行业的老字号要实行七点创新:(1)体制创新,体制问题是决定企业性质的根本问题,老字号的创新首先要实体制度的创新,其中尤其是产权体制。(2)机制创新,主要是增强企业的活力与应变能力。(3)经营方式创新,走连锁化、规模化道路,可以让老字号企业实现新的发展。(4)



林老与全聚德集团董事长姜俊贤(左)、总经理邢颖(右)合影

管理模式创新,要引进新的管理模式,实行现代企业制度,采取科学的管理方法。(5)技术创新,对自身独特的产品配方和制作工艺加以挖掘、整理和提高,并积极引进当代先进的技术和工艺。(6)产品创新,成功的老字号企业都有一个共性,即菜品有特色、质量稳定和品种不断创新。(7)营销方法创新,通过运用媒体包装宣传自己,打造品牌,并进行市场研究,制定或调整营销方法和策略。

今年春天,林老当着我的面,说起了他的心愿,希望我今后有时间,能帮他办几件事。第一,林老几十年来积累了大量的书报杂志,很有价值,请我帮他策划,找个合适的地方捐献出来,让这些珍贵的资料发挥更大的作用。第二,林老因工作关系,积攒了上千份各种各样的菜单,如果能够进行分类整理,研究餐饮业的发展变化会有很大的帮助,是一件

很有意义的事情。第三,林老喜爱摄影,拍摄了大量国内外和餐饮业有关的照片,多次邀我去看他拍摄的照片。非常遗憾,我没能亲眼目睹这些宝贵的资料。

我们深切地怀念林老,我们要学习他热爱餐饮事业,不辞辛劳,勤奋敬业的精神;学习他平易近人的工作作风,领导能力和职业的敏锐性;学习他钻研中华餐饮文化的严谨态度,探寻餐饮业发展之路的创新精神。林老为我们树立了学习的榜样。

【作者系中国全聚德(集团)股份有限公司总经理】





从收藏看全聚德菜点的变化

文 / 顾九如

最近我从全聚德集团公司总经理邢颖先生那里看到了厨师的良师益友——林则曾老先生近17年在全聚德35次用餐的菜单，感到十分惊喜，惊的是林老对于老字号如此的关注，喜的是这些菜单为我们总结从上世纪80年代初期到本世纪初期全聚德菜单的设计和菜点发展与变化的宝贵资料，为我们厨政管理者分析研究餐饮市场提供了重要的依据。

一、从菜单看全聚德长盛不衰的传统菜变化

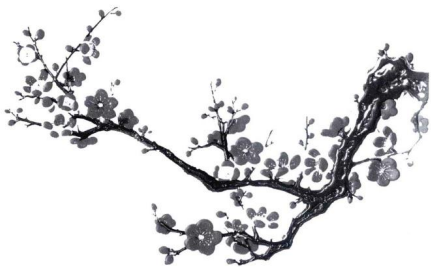
首当其冲的就是全聚德烤鸭。从上世纪80年代初期吃饱解馋到如今吃出特色健康，烤鸭就是典型的写照。林老所保留的菜单使我们联想起上世纪80年代初期，当时全聚德只有三家门店，各店加工与鸭子质量都没有形成现代化的规范流程，当时烤鸭就是肥而不柴，片法单一，配食相对简单。同时期北京的餐饮网点相对较少，用餐的客人也只是为尝鲜或吃饱而已，生意还都能过得去，困境还没有显现出来。

进入上世纪90年代，随着国家经济的发展和人们生活水平的提高，加之对外交往的扩大，人们对于吃的要求也随之有了质的变化。当时全聚德的三家店还没有真正适应市场的变化，各企业也没有形成烤鸭出品的质量标准。

1993年5月全聚德集团正式成立，首先对于全聚德的龙头产品烤鸭制定了标准，从鸭厂的选择到集中配送，白条鸭质量、开生、制坯、晾坯、冷藏、运输、温度湿度、糖色的比例、烤制的时间、片制的方法、肉片的出成率、配食烤鸭的小料、粗纤维的搭配、鸭汤的标准、营养结构的分析、鸭炉结构的调整等诸多的工艺流程都系统地制订了质量标准，完善了全聚德100多年烤鸭的质量体系，为全聚德可持续发展奠定了坚实基础。

二、从菜单看原材料的变化

从林老提供的菜单中我们看到了今天全聚德的菜点、原料、调料变化非常大。



全聚德属于鲁菜的厨系,过去的全聚德从原料、调料到容器、菜单都比较传统。随着餐饮市场发展和竞争的激烈,全聚德集团的决策者们前瞻性的组建了技术研究室,专门负责新原料、新工艺和工业化食品加工的研发和标准的制定,为集团各企业健康发展保驾护航。从过去最为典型的甜品“拔丝苹果”一卖就是十几年,到如今甜品集东西南北、中西的结合,像椰浆西米露、凤梨水果捞等数十个甜品种类。如今全聚德集团每年有近200余种创新菜点,涉及到了天上飞的、地下跑的,水里游的,陆上长的各种动植物,说明全聚德菜点发展变化的时代性和创新性。集团在1999年和2004年两次制定和完善标准菜点,2008年又推出全新的奥运菜单就是真实的写照。

三、从菜单看烹饪方法的变化

林老所保留的菜单很有特点,他在全聚德每次用餐后如果有新的品种都做了标记,这为我们总结全聚德近年来菜点的发展历程,对今后菜点

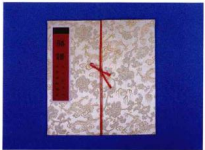
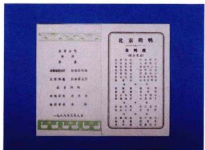
的研发提供了指导性的帮助。

从林老1988年3月在全聚德和平门店用餐的第一份菜单,到2004年12月16日在全聚德亚运村店用餐的菜单看,前后菜单形成鲜明的反差。过去烹调方法、味型、原料较为单一,菜单设计呆板;近几年的菜单,记录了全聚德菜点烹调技法的多样性,集拌、煮、烩、炸、炒、熘、烧、氽、烤、蒸、煨等不同的操作技法。原料集飞禽走兽、水产、植物为一体,同时融进了全聚德特有的原材料,形成了具有全聚德特色的、在味型上咸、苦、酸、辣合理的搭配,形成自身独具特色的菜点。

林老所保留的35张菜单清晰地记录了全聚德菜点的变化,作为全聚德从事厨政的管理者,我们由衷地感谢林则晋老先生,为我们留下十分珍贵的菜单。

我们要以林老为榜样,认真做事,诚信做人,为全聚德事业的发展、为中国餐饮真正和世界接轨贡献我们应尽的力量。

【作者系中国全聚德(集团)股份有限公司总厨师长】





一位平易近人的老人

文 / 毕全盛

看到这张宴会菜单,使我想起了林老来我店用餐时对我们的谆谆教诲。

2004年全聚德集团第二次编辑出版《全聚德名菜名点锦集》,为此集团领导于11月12日在全聚德亚运村店宴请有关领导和烹饪大师,当时出席宴会的领导除林老之外有中国烹饪协会会长苏秋成,中国烹饪名誉会长张世尧,中国烹饪协会常务副会长杨柳,顺峰饮食娱乐有限公司总经理林锐均等。

林老很关心亚运村店这一刚刚开业的年轻企业,鼓励我们要有创新意识,要与时俱进,要运用现代管理模式来经营这家年轻的企业。集团领导向林老介绍全聚德亚运村店是一家以体育为主题的餐厅,地处奥林匹克中心区,毗邻2008年奥运会主场馆鸟巢、水立方,他得知店里的厨师们在平时亦不断的学习、不断的钻研,不断的创新,林老非常高兴。

林老通过菜单了解到,菜单中的烩乌鱼蛋汤是传统菜品,鸭油白果时蔬、杭椒鸭舌是全聚德特色鸭原料制作出来的,他发现冷菜中的主题拼盘分吃,很有特色。我们告诉林老,这道菜融入了体育元素,是厨师们为了迎接2008年北京奥运会所制作的创新菜,他十分高兴。

席间,林老很认真地让各位领导和大师一一签字,他说要留作纪念,如今这张菜单已经成为记录林老生前最后一次来全聚德的宝贵资料。

通过这次宴请,我们感受到了林老对餐饮业的热爱。他十分关注餐饮业的创新与发展,特别是对我们老字号的关心。如今林老带着对餐饮事业的眷恋,驾鹤西去。我们痛感失去了一位平易近人的老人,一位态度严谨的良师、德高望重的餐饮业前辈。

【作者系北京全聚德亚运村店总厨师长】

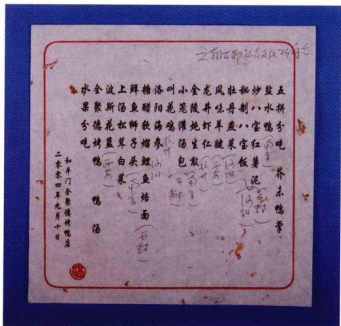
吃水不忘挖井人

文 / 王荣



近日,惊喜地看到林则普先生保存的一张2004年9月10日的菜单,那是《六朝古都饮食文化研讨会》开幕式在我店用餐的菜单,林老清晰熟练的字体呈现在我的眼前。时间过得真快,转眼已经四年了,作为全聚德和平门店的总厨师长,我荣幸地参加了为六朝古都饮食文化研讨会来京的各地厨师提供原料、调味品的准备工作和提供交流场地、厨房制作的保障工作。我清楚地记得,林老为了更好地突出各个古都风味的特点,在菜单的顺序上作了精心安排,认真地把每一道菜品按照口味、地域风情、古都文化逐一做了调整,通过菜品的搭配、前后顺序,更好地体现各地特色和厨师高超的技艺,林老在菜单上密密麻麻写满了字,通过这份菜单,我们感受到林老认真严谨的工作态度,精益求精的工作作风和开拓进取的精神。时时处处为厨师们着想,为饮食文化尽心尽力。

我认识林老是在1993年2月,当时在日本东京高轮王子饭店参加中日烹调协会成立十周年技术交流大会。我是作为北京队的代表来参加交流活动的,在那次技术交流中认识了姜习会长和林则普秘书长。中国的餐饮业随着改革开放三十年,发生了翻天覆地的变化,日新月异,精益求精的中国餐饮是老一辈专家毕生追求的



目标,他们为我们创造了许多与外界交流的机会,为我们的技术进步和技术创新搭建了平台,通过进行烹饪大师、烹饪名师的评定以及各种奖励,为餐饮业技术人才的培养和成长提供了展示的机遇,我们非常感谢他们,中国有句古语“吃水不忘挖井人”。今天对这句古语有了更加深刻的认识。在举世瞩目的二十九届北京奥运会上,中国的餐饮得到世人的高度赞扬,每当我看到店内来自五湖四海的宾朋欢聚在一起,共享中国美食时,总不由地会想起像林老这样的为中国餐饮业发展作出贡献的人。我们要向他学习,学习他爱岗敬业,发展创新的精神,学习他对待事业和工作的严谨态度。

【作者系北京全聚德和平门店总厨师长】



四川饭店的特殊顾客

文 / 郑绍武

林老对中国烹饪事业的发展、华夏饮食文化的弘扬，功不可没。林老生前曾多次在四川饭店用餐，并对菜品提出了许多建设性意见，为四川饭店菜品的发展创新拓宽了思路。

林老每次到四川饭店用餐后，都将宴会菜单收藏起来。最早的一张菜单是在1992年5月6日，先后十年共珍藏了数十套四川饭店宴会菜单。由此可见林老对四川饭店的深厚感情，珍藏下来的宴会菜单，已经成为四川饭店的宝贵资料。

林老非常重视四川饭店菜品的创新与发展，他常说：“在当今餐饮业竞争激烈的市场中，四川饭店菜品要做到传统正宗又不失时尚，口味经典又纯正，才能引来更多的顾客。”在林老的建议下，四川饭店厨师将传统菜肴“家常臊子海参”进行了改良，在沿用正宗四川调料的同时也选用一些新的调料，巧妙调配，主料海参改为用整料烧制，使其口味更加醇厚，造型更为美观。“鱼香大虾”在改进烹调工艺的同时，又注入了现代新调料，使虾肉脆嫩，口感更为突出，口味独具特色。改良后的菜品一经推出后，赢得了广大宾客的赞扬。

林老对餐饮事业有着无限的眷顾，对厨师有着深厚的感情。他经常与四川饭店厨师进行亲切的交流，特别是和中青年厨师的交流。

他们把林老当作良师益友。林老向厨师讲述一些国内外餐饮业最新的菜品、操作技艺，并着眼于膳食营养平衡，分析群众餐饮消费需求旺盛的新形势，突出了“大众化为主”这一指导思想。同时还拿来一些书籍和图片供他们参考，尽力给他们提供切磋理论与技艺的机会和条件。他常说，他与这些年轻人是“忘年交”，对他们寄予厚望。在林老的殷切关怀下，四川饭店的菜品也在发生着悄然变化，经过十多年的不断改进，在传统菜肴制作的基础上，通过改进烹调方法，改变原材料等，使菜品焕然一新，符合现代人的营养要求的同时，也满足了广大宾客的口味需求。

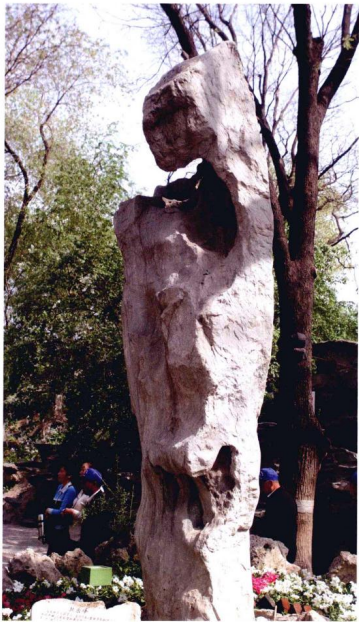
四川饭店制作的“蔬香樟茶烤鸭”，是在传统的“樟茶酥鸭”基础上，进行了烹饪工艺的变化与革新。采用精选北京填鸭作为鸭坯腌制，并精心调配添加了十多种纯天然调料和蔬菜，弃用了传统熏制器具，采用了果木明炉烤制。烤制的鸭子色泽均匀，味道浓厚且纯正，使蔬香樟茶烤鸭在保留四川樟茶鸭原有的口味特点外，色泽更加



均匀鲜亮，皮酥脆，肉鲜嫩。从而避免了传统熏制时明火高温烟熏导致的有害物质直接渗透到鸭子内，不必担心会吃到有害物质，保障了人们饮食健康。这也符合当今“绿色消费、健康美食”的流行趋势。再佐以葱、酱，与荷叶夹同食。荷叶夹为发面蒸成形似荷叶的小饼，口感绵软，味清淡，色洁白，而樟茶鸭口感皮酥肉嫩，香味浓厚，色棕红，与荷叶夹形成视觉、触觉和味觉上的反差，再加上葱酱蘸食，更是妙不可言。鸭肉富含不饱和脂肪酸、蛋白质及维生素B族，常食有滋补、润泽肌肤等作用，为食疗、美食珍品。四川饭店的樟茶鸭，受到国家三代领导人以及外国元首、中外嘉宾的喜爱。

转眼间到了2008年，林老离开我们已经三年了。我们深切地怀念林老，我们要学习他热爱餐饮事业，不辞辛劳、勤奋敬业的精神；学习他平易近人的工作作风、领导能力和职业的敏锐性；学习他钻研中华餐饮文化的严谨态度，探寻餐饮业发展之路的创新精神。如今，四川饭店王府井店开业了，在地处有中华“第一街”之称的北京王府井大街。我们全体厨师会继承和发扬前辈的优良传统和工作作风，不断学习，勇于创新，齐心协力把四川饭店做强、做大，为“四川饭店”金字牌匾增添光辉！

【作者系四川饭店总厨师长】







《中国菜单赏析》编委会

主 任 杨 柳

副 主 任 邢 颖

编 委 高炳义 卢永良

史正良 冯恩援

李春祥 董振祥

周 雄 乔 杰

乔德林 边 疆

顾九如 王 荣

郑绍武 毕全盛

佟 琳 许云飞

李 刚 王 斌

吴媛媛 曹晟维

摄 影 李 刚

美术编辑 肖红梅



人民大会堂	1
北京仿膳饭庄	2
西安解放路饺子馆	3
苏州松鹤楼	4
申扬餐厅	5
太和园酒家	6
神州酒家	7
长江饭店	8
商城大酒店	9
杭州国际大厦	10
荟萃楼	11
北京西苑饭店	12
北京民族饭店	13
滕王阁大酒店	14
中国桂林酒家	15
红房子	16
上海扬州饭店	17
香山饭店	18
海棠春饭店	19
燕春饭店	20
北京饭店	21
钓鱼台国宾馆	22
羊城酒楼	23
新亚大酒店	24
燕京八景酒家	25
梦梁楼	26
华丽饭店	27
实验饭店	28
粤新大酒店	29
东风饭店	30
梅龙镇酒家	31
石家庄中华饭店	32