

星级

面点 食品雕刻

XINGJI MIANDIAN SHIPINDIAOKE

第五届全国烹饪技术比赛
优秀作品精选

主编 / 杨柳

湖南科学技术出版社



前言

以“创新、实用、美味、健康”为主旨的第五届全国烹饪技术比赛，是新世纪以来全国餐饮行业参赛人数最多、影响范围最广、权威地位最突出的重大赛事活动，深受全国餐饮从业人员的关注与支持。本届比赛坚持“继承、发扬、开拓、创新”的方针，坚持“讲营养、讲口味、讲卫生”，坚持大众化为主，坚持以市场为导向，激励餐饮业广大员工立足本职，钻研技术，增长才能，勇于创新，更好地为消费者服务，为国民经济和改革开放服务。

与以往各次比赛不同的是，本届比赛新增设了职校赛、西餐赛和民航系统个人赛，这些单项赛事加入到全国烹饪技术比赛的行列中来，进一步加强了企业间的相互交往和选手们的沟通交流，同时也构筑了弘扬中华饮食文化的又一平台。

比赛的成功举办给我们留下了美好的回忆，它记述着中国餐饮业成长的轨迹和拥有的辉煌。虽然不少选手是第一次参加比赛，更是第一次领略到如此规模的全国性烹饪赛事的精彩，在参赛经验、在对比赛规则和参赛程序的了解上都还存有欠缺，但是他们对学习餐饮业最新知识的渴望，对烹饪技艺苦心钻研的态度，对参赛作品精益求精的实践同样给我们留下深刻的印象。

经历了多年的飞速发展，构建餐饮业整体形象的综合要素有了全面提高，这也体现在菜品的制作水平上。本次大赛的个人赛中涌现出了一大批佳肴美点，综观这些作品，有这样几个特点：体现民族交融成就，隐现地域风味痕迹；注重市场接纳能力，实现艺简形美兼备；继承传统菜点精华，糅合现代创新元素；彰显民间饮食特色，散发浓郁时尚气息。这是值得称道的亮点，符合现代餐饮科学导向。

本届比赛中参赛选手的年龄结构呈现出多元化特征：他们中既有中老年长者来显示实力，对自己多年的实践经历进行总结和回顾；又有朝气蓬勃的年轻人来开阔视野，通过观摩学习提高自身的本领。选手的学历层次同样分布广泛，受过中等教育的比比皆是，受到过高等教育的也不乏其人。这是难得的现象，说明追求进步已成为行业的共识，餐饮业的明天后继有人！

比赛是一种重要的学习交流手段，学习不是模仿，而是要重新思考，对技艺、技能有更深刻认识。本着充分展现当代中国烹饪技艺水平、促进同行之间交流借鉴的目的，我们精心组织拍摄和编辑了这套作品集，通过选取本届大赛个人赛作品中的优秀部分进行集中展示，达到图文并茂的效果。希望借助它形象直观的表述，让全国餐饮同行重视菜品的研发过程，重视学习他人作品的长处，注重在创新意识上有所突破。

本套作品集共分五册，其中热菜两册，西餐、冷拼一册，清真菜一册，面点、食品雕刻一册。本册作品集由杨柳任主编，李刚任副主编，图片摄影王涤寰、丁占山。

本册收录了个人赛面点、食品雕刻比赛的部分优秀作品。它图片精美、文字详尽，操作步骤通俗易懂，便于广大读者借鉴创新。在选择的一些菜肴中，既有普通原料揉合精妙构思，制作出的高雅脱俗菜肴；又有高档食材经过巧手加工，烹调出的时尚经典美味。同时，蒸、煮、焖、烧、煎、熘、爆、炒，技法全面；酸、甜、咸、鲜、辛、辣、麻、香，味型多样；脆、滑、嫩、酥、软、糯、烂、松，质感丰富。无论是经营商务大餐，还是供应风味小酌，读者朋友们都能从中汲取到自己想要的知识营养。

本书在编辑过程中得到了《餐饮世界》杂志社的大力支持，在此表示感谢。

为节省篇幅，书中对读者可根据个人喜好调整的一些原料未再罗列，对一些原料的常规加工制作方法也未再作详述，特此说明。

中国烹饪协会
2004年2月



— 面 点 —

珍珠徽子	[1]	香米刺猬	[34]
咖喱擘酥角	[2]	雏鸡	[35]
双味龙须面	[3]	夜郎布衣面	[36]
群虾戏莲	[4]	云南红	[37]
玉兰争春	[5]	蟠桃献寿	[38]
翡翠咖喱饼	[6]	橙花云腿酥	[39]
金秋南瓜	[7]	猪儿粑	[40]
象形梨	[8]	风车酥	[41]
花篮酥	[9]	春蚕吐丝	[42]
西域风情	[10]	蜂巢蛋黄角	[43]
雏鸡闹春	[11]	金秋玉米	[44]
清酥蟹趣	[12]	灌汤波丝油糕	[45]
小鸟归巢	[13]	绿茵足球	[46]
糯香海参	[14]	白鹅戏水	[47]
花瓶酥	[15]	哈密瓜塔	[48]
椰香鲜奶金丝卷	[16]	果味皮蛋	[49]
菊花酥	[17]	奶皇苹果酥	[50]
香菊含金	[18]	飞燕荔枝	[51]
吟荷	[19]	蟹黄酥虾筒	[52]
金鱼戏莲	[20]	蜜汁酥果	[53]
荷花酥	[21]	金丝面	[54]
虾包	[22]	河蚌酥	[55]
九龙白玉饺	[23]	玉鹅戏水	[56]
糯米圆枣	[24]	椒盐核桃酥	[57]
月季蛋花	[25]	梅花酥	[58]
荷花酥	[26]	湘西酒鬼酥	[59]
波斯花篮	[27]	花开富贵	[60]
龙须面	[28]	焦糖布丁	[61]
蜜汁菊花酥	[29]	奶皇芒果	[62]
象形葫芦包	[30]	葫芦徽子小麻	[63]
鸭肉饼	[31]	枣泥刺猬包	[64]
鸭丝卷	[32]	莲藕酥	[65]
一窝丝	[33]	蟹黄汤包	[66]

丰收南瓜香 [67]
果蓉绿豆卷 [68]
白糖千层麻花 [69]
奶皇玉兔 [70]
金秋玉米 [71]
香酥玉米棒 [72]
荷塘月色 [73]
龟龄马蹄糕 [74]
黄桃忌廉筒 [75]
千层冬茸酥 [76]
岭南寿果 [77]
三色荷花饺 [78]
小猪喜盈盈 [79]
翡翠明珠 [80]
盖菌蚌仔酥 [81]
喜鹊归巢 [82]
活跃八爪鱼 [83]
瑶池仙果 [84]
什锦水晶球 [85]
像生蒜香酥 [86]
金蚌吐珠 [87]
花絮香飘远 [88]
青蛙酥 [89]
金鱼饺 [90]
翡翠龙须面 [91]
萝卜丝酥饼 [92]
企鹅盼奥运 [93]
雀巢蛋黄酥 [94]
家常饼 [95]
大救驾 [96]
葡提相辉映 [97]
金丝鸡汁虾球 [98]
长生果酥 [99]
田螺酥 [100]
琵琶酥 [101]
象形墨鱼包 [102]
水晶虾饺 [103]
春上树 [104]

百果青椒酥 [105]
海棠包 [106]
蝶恋 [107]
中国结 [108]
渔家乐 [109]
鸟语花香 [110]
墨鱼酥 [111]
莲香布袋 [112]
东方明珠 [113]
天鹅包 [114]
南瓜酥 [115]
麻仁奶汁饺 [116]
竹节酥 [117]
海鲜鲤鱼卷 [118]
苹果酥 [119]
海韵 [120]
瓜熟蒂落 [121]
刺猬私语 [122]
南瓜小鱼 [123]
豆脑茶馓 [124]
什锦船点 [125]
虫草火鸭包 [126]
水仙酥 [127]
竹笋酥 [128]
千岁裙边 [129]
灌汤蝴蝶饺 [130]
枇杷酥 [131]
天鹅湖 [132]
荷花酥 [133]
雪蛤酥 [134]
XO 千层酥 [135]
迎宾双色酥 [136]
鱼翅蟹黄小笼包 [137]
金腿小粽子 [138]
百合咖喱球 [138]
芦荟苹果酥 [139]
像生梨酥 [140]
鲍鱼灯笼包 [141]

象形甜椒	[142]
柿子酥	[143]
鲜果莲花酥	[144]
刘海戏金蟾	[145]
天鹅戏莲	[146]
滋补鹿鞭	[147]
秋实	[148]
彩丝香扇饼	[149]
爱的呼唤	[150]
秋菊	[151]
炸松塔	[152]
荷花酥	[153]
三角酥	[154]
群虾情趣	[155]
金鱼戏莲	[156]
明酥南瓜	[157]
银丝卷	[158]
明酥奶皇桃	[159]
至尊龙虾饺	[160]
黄酥宝	[161]
榴莲酥	[162]
苹果酥	[163]
象形柿子	[164]
百合香芋硕果	[165]
知了饺	[166]
象形天鹅	[167]

金猴迎春	[168]
龙须面	[169]
芋头酥	[170]
黄金饺	[171]
三鲜锅贴	[172]
双色削面	[173]
精灵雏鸡	[174]
豆沙核桃色	[175]
菊花酥	[176]
鲍鱼酥	[177]
龙须金鱼酥	[178]
鳗鱼酥	[179]
龙王御粽	[180]
水仙酥	[181]
池塘鱼戏	[182]
蝶恋花	[183]
吐司香芋卷	[184]
硕果累累	[185]
花开富贵	[186]
如意芸豆卷	[187]
一品肉末烧饼	[188]
瑶池仙果	[189]
香莲银丝玉妇萝	[190]
咏菊	[191]
宝参灵童	[192]

— 食品雕刻 —

财神到	[193]
齐天大圣	[193]
招财进宝	[193]
悠然自得	[193]
引凤	[194]
奔向奥运	[194]
喜气洋洋	[194]
荷乡鹭情	[194]
三羊开泰	[195]
仕女戏鹦鹉	[195]

龙吐天浆	[195]
龙马拜寿	[195]
蛟龙戏珠	[196]
龙腾中华	[196]
麻姑献桃	[196]
魂之域	[196]
凤戏牡丹	[197]
茶马古道	[197]
前程似锦	[197]
金凤戏蛟龙	[197]

高峡出平湖	[198]
秋收喜悦	[198]
财运亨通	[198]
骏马奔腾	[198]
吉祥如意	[199]
秋趣	[199]
诗魂	[199]
寿星	[199]
武松打虎	[200]
吹箫引凤	[200]
凤凰戏牡丹	[200]
接福	[200]
独钓寒江雪	[201]
公鸡报晓	[201]
炎帝神农氏	[201]
巨龙腾飞	[201]
南海仙境	[202]
望子成龙	[202]
吉祥如意花篮灯	[202]
凤凰展翅	[202]
龙虎啸乾坤	[203]
烤	[203]
群马奔腾	[203]
虎啸生风	[203]
天女散花	[204]
女娲补天	[204]
果香进万家	[204]
狂野	[204]
海底总动员	[205]
松鹰	[205]
奔腾	[205]
龙马欢腾	[205]
丰收筐	[206]
螳螂捕蝉	[206]
哪吒闹海	[206]
马到成功	[206]
飞天	[207]
凤凰拉车	[207]

六顺图	[207]
水乡蓝图	[207]
马到成功	[208]
搏	[208]
和合二仙	[208]
虎虎生威	[208]
搏	[209]
赴会	[209]
天女散花	[209]
天籁之音	[209]
喜迎猴年	[210]
蚌仙	[210]
百鸟朝凤	[210]
越女奉琼浆	[210]
反弹琵琶	[211]
齐天大圣	[211]
吹笛鱼跃	[211]
曲颈向天歌	[211]
天使莺歌	[212]
吹笛雀鸣	[212]
鹤鹿同寿	[212]
哪吒闹海	[212]
麻姑献桃	[213]
仕女降龙	[213]
蟠桃献寿	[213]
启蒙	[213]
三羊开泰	[214]
腾空万里	[214]
天涯共此时	[214]
长白风情	[214]
蛟龙吐珠	[215]
朝阳鸣凤	[215]
凤祥	[215]
双凤牡丹图	[215]
麒麟吐玉书	[216]
立马横刀	[216]
精编葡萄篮	[216]
连升三级	[216]



制作 / 迟书奋【中直机关】

珍珠徽子



制法：

面粉400克过筛加盐15克、蛋清30克、水200克等和成面团，稍饧，搓条圈入油盆内饧1小时左右；将饧好的条状面团用筷子绕好，入六成热油锅中炸至金黄色并有泡状即可。

面点

面点



制法:

雪花粉400克分别加水100克、黄油160克和成水油面与干油酥,用水油面将干油酥包起,反复擀叠成层酥坯,切成剂子,入烤箱烤制即成。



咖喱擘酥角

制作 / 袁聿乾【中直机关】



制作 / 张守亮【国家机关】

双味龙须面

制法:

面粉400克加水200克、盐15克、绿菜汁30克和成白、绿两色软面团，揣揉上劲，略饧后分别溜条抻成细丝，盘成太极图形，放入漏勺中，入温油锅炸熟，沥油即成。



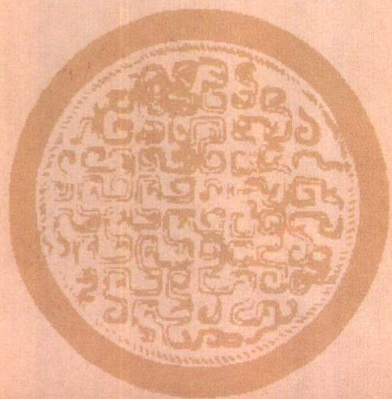
面点

群 虾 戏 莲



制法:

面粉 350 克分别加水 90 克、油 120 克和成水油面与干油酥，用水油面将干油酥包起，反复擀叠成层酥坯，切成剂子，用暗酥法包入豆沙馅 200 克，搓成圆条后剪出须、尾，弯曲后刷上蛋液烤制。





制法：

面粉 300 克分别加水 75 克、油 100 克和成水油面与干油酥，用水油面将干油酥包起，反复擀叠成层酥坯，切成剂子后用暗酥法包入莲蓉馅 200 克，在表面交叉切三刀，入温油锅炸制。



玉兰争春

制作 / 皮春【国家机关】



制作 / 王建涌【国家机关】

翡翠咖喱饼

制法：

面粉450克加黄油35克、糖20克、蛋液60克、蔬菜汁80克、水200克等揉匀成面团，稍饧，包入精肉茸、洋葱、咖喱粉炒制的馅200克，加工成月饼状，入烤箱烤制成熟即可。





制作 / 王建涌【国家机关】

金 秋 南 瓜

制法:

澄面400克中冲淋入沸水80克,搅拌成面团,晾凉后加糯米粉150克、南瓜汁60克揉匀,下剂后包入枣泥馅200克,搓圆后略压扁,压上瓜纹后蒸制。



面点



制作 / 贾健民【国家机关】

象形梨

制法:

澄面 400 克放入盆内，徐徐冲淋入沸水 80 克，边淋边用筷子搅拌，晾凉后加油 60 克、南瓜汁 80 克揉匀，下剂拍成面皮，包入莲蓉馅 200 克，搓捏成梨形后略蒸。

面点





制法:

面粉 350 克分别加水 90 克、油 120 克和成水油面与干油酥，用水油面将干油酥包起，反复擀叠成层酥坯，切成剂子后用暗酥法包入果仁馅 200 克，在表面先横切两刀，再在两端切三刀，入温油锅炸制。

制作 / 贾健民【国家机关】

花 篮 酥



制作 / 毛秀兰【新疆】

西域风情



制法:

面粉400克加水200克、糖20克、油35克、鸡蛋80克等揉制成团，略饧，制成哈族毡房烤成金黄色；将羊肉40克、胡萝卜50克、大米250克、干果脯60克制成两味抓饭，摆盘盛装即可。

