名厨師與名菜點

雪石題

首届全国烹饪技术表演鉴定会获奖者作品集

中国商业出版社

名厨師與名菜點

雪石題

——首届全国烹饪技术表演鉴定会获奖者作品集

商业部饮食服务局 编

中国商业出版社

名厨师与名菜点
首届全国烹饪技术表演鉴定会获奖者作品集
商业部饮食服务局　编
•
中国商业出版社出版
新华书店北京发行所发行　各地新华书店经售
一二〇二工厂印刷
•
850×1168毫米32开　正文　13印张　彩页10面　327千字
1988年8月第1版　　1988年9月北京第1次印刷
印数1——35,000册　定价：6.20元
ISBN 7—5044—0180—3/TS·26

编者的话

1983年11月，中华人民共和国商业部在北京人民大会堂举行了全国烹饪名师技术表演鉴定会。来自全国的83位名厨师和名点心师，表演制作了300多种菜肴和点心。由烹饪技术专家、教授、学者、社会知名人士组成的评委会，进行认真、严格的评比鉴定，评选出10名最佳厨师、5名最佳点心师、12名优秀厨师、3名优秀点心师，并分别给予了奖励。

这次中国烹饪技术盛会，受到党和国家领导人的亲切接见和高度评价，引起国内外的广泛注目，几十个国家的驻京记者和首都20多家新闻单位采访了大会，并向国内外作了报道。

中国烹饪是文化，是艺术，是科学。从这次大会上各地名厨师、名点心师的表演制作的菜肴、点心来看，充分说明了这一点。这一观点也得到与会各界的广泛承认。我国是一个历史悠久的文明古国，我国的烹饪技艺是灿烂的民族文化中的一部分，是我们祖先留下的宝贵文化遗产。我们必须在继承的基础上加以发展，随着时代的前进、科学技术的发展和社会的进步，让中国烹饪更好地发展创新，使之不断适应消费需要，造福于人民。

为了更好地继承和发扬中国烹饪技艺，以适应人民生活、中外文化交流和国际友好往来的需要，我们特将名厨师、名点心师在这次大会上表演制作的菜肴和点心以及他们的传略编辑成书，以飨读者。

本书根据各省、市、自治区提供的稿件，由刘瑞龙、宋树琣、陈光文同志修改，最后由杨东起同志审定。其中个别参加冷荤制作者的材料未搜集在内；也有少数表演菜，受当时原材料供

应的影响临时作了调整。因而书中收入的菜，与实际表演菜有出入。本书力求体现名菜、名点和名师、名店相结合的特色。由于编写水平有限，缺点和错误在所难免，敬请读者指正。

1985年

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

1983年全国烹饪名师
技术表演鉴定会授奖名单

最佳厨师 10 名

刘敬贤　辽宁省沈阳市鹿鸣春饭店副经理、特一级厨师
李跃华　重庆市山城商场厨师长、特级厨师
常　静　北京市康乐餐馆副经理、特级厨师
强木根　福州市福州旅社副主任、特级厨师
王义均　北京市丰泽园饭庄特级厨师
高望久　北京饭店餐厅部厨师长
强曲曲　福州市福州旅社饮食部特级厨师
孙元明　天津市登瀛楼饭庄最佳厨师
卢永良　武汉市武昌酒楼一级厨师、红案副主任
陈玉亮　北京饭店餐厅部副厨师长

最佳点心师 5 名

葛贤尊　上海市饮食服务学校一级点心师
罗　坤　广州市泮溪酒家副经理、特级点心师
蒋文杰　天津市桃李园饭庄最佳面点师
陈炳森　北京市友谊宾馆主楼餐厅厨师班长
董德安　扬州市富春茶社特三级点心师

优秀厨师 12 名

金次凡　温州市饮食公司酒家饭庄副经理、特二级厨师
曾其昌　成都市饮食公司副经理、特级厨师

董世国　北京市仿膳饭庄厨师长、二级厨师
靖三元　唐山市鸿晏饭庄厨师
颜景祥　济南市汇泉饭店副经理、特二级厨师
牟传仁　大连市饮食公司厨师进修班副主任、特二级厨师
陈志刚　重庆市味苑餐厅厨师长、特级厨师
李耀云　上海扬州饭店副经理、厨师
曾国华　成都市荣乐园餐厅特级厨师
郝玉民　郑州市水上餐厅组长、一级厨师
黎　和　广州市北园酒家特级厨师
刘学家　苏州市松鹤楼餐馆副主任、特一级厨师

优秀点心师3名

刘惠端　广州市泮溪酒家副部长、特级点心师
胡世年　太原市晋阳饭店经理、一级面点师
李新国　四川省重庆市味苑餐厅白案组长、一级面点师

冷荤拼盘制作工艺优秀奖7名

杨继林　南京市饮食公司特级厨师《蝶扇》
浙江集体　（吴国良：杭州市天香楼经理、厨师；陈阿达：杭州市海丰西餐社特三级厨师；金次凡：温州市饮食公司酒家饭庄副经理、特二级厨师）《双喜临门》
初立建　烟台市饮食服务学校部主任、一级厨师《孔雀开屏》
王义均　北京市丰泽园饭庄特级厨师《雄鹰展翅》
甘肃集体　（单玉川：兰州市悦宾楼京菜馆厨师；栾志明：兰州市景扬楼菜馆二级厨师；于懋序：兰州市悦宾楼京菜馆特级厨师、红案组长）《金城白塔》
河南集体　（郝玉民：郑州市水上餐厅组长、一级厨师；赵继

宗；郑州市少林菜馆组长、一级厨师）《彩蝶戏牡丹》

新疆集体　（唐燕柱：乌鲁木齐市饮服公司三级厨师；马金堂：乌鲁木齐市清真培训部特二级厨师；朱云显：乌鲁木齐市鸿春园饭店一级厨师；杨瑞初：乌鲁木齐市新桥饭店一级厨师）《花篮拼盘》

技术表演奖 53 名

何宝均　北京市和平宾馆技师
张占华　北京市仿膳饭庄面点厨师
赵克勤　天津市劳动模范、红桥饭店最佳厨师
刘振山　石家庄市燕春饭店副主任、一级厨师
白宝山　太原市晋阳饭店组长、厨师
赵　录　包头市乌兰饮食店特二级厨师
吴　明　呼市迎宾酒家特二级厨师
王久章　辽宁市厨师进修班烹调教师、特一级厨师
王清林　沈阳鹿鸣春饭店厨师长、特二级厨师
孙殿国　长春饭店组长、特二级厨师
王喜春　长春饭店特二级厨师
张志斌　哈尔滨市香坊区华宴楼饭店副经理、特级厨师
侯广巨　牡丹江市牡丹江饭店特级白案技师
姚志行　上海市功德林素食处技师
李伯荣　上海市绿波廊餐厅厨师长、一级厨师
高浩兴　无锡市中国饭店副主任、特二级厨师
吴国良　杭州市天香楼经理、特二级厨师
陈阿达　杭州市海丰西餐社特二级厨师
方乃根　合肥市饮食服务公司门市部主任、特级厨师
周金镍　芜湖市镜湖餐厅一级厨师

张云汉　蚌埠饭店食堂部主任、厨师
黄土伟　厦门市新南轩酒家厨师
卜洽祥　南昌市南昌服务大楼特二级厨师
罗喜弟　南昌市时鲜楼餐厅特二级厨师
杨品三　青岛市饮食服务公司技校教员、特一级厨师
王孟祥　青岛市四方旅社特级厨师
高士选　开封市又一新饭店副主任、二级厨师
王树华　郑州市少林餐馆组长、二级面点师
张定春　沙市长江酒楼厨师长、一级厨师
汪建国　武汉市老会宾酒楼厨师长、一级厨师
袁佩君　株州市桥东饭店餐厅副主任、特二级厨师
王墨泉　长沙市实验餐厅特一级厨师
李寿泉　长沙市银苑茶厅特二级点心师
谭发新　广州市南园酒家特二级厨师
潘启镒　南宁市万国酒家厨师长、特级厨师
梁石新　梧州市大东酒家主任、一级点心师
郭明诗　贵阳市贵阳饭店副经理、一级厨师
滕文祥　安顺市饮食公司业务股长、一级厨师
吴志德　昆明市护国饭店特级厨师
陆发荣　昆明市实验饭店厨师
庞学德　西安市饮食公司副经理、特级厨师
孙国庆　西安市东亚饭店部主任、特级厨师
秦崇九　西安市西安饭庄副主任、一级厨师
栾志明　兰州市景扬楼二级厨师
于懋序　兰州市悦宾楼京菜馆红案组长、特级厨师
赵家勤　西宁市西宁饭店一级厨师
宋发俭　西宁市西宁饭店名厨师
段耀平　银川市迎宾楼饭庄主任、一级厨师

董徐镖　银川市“五一”餐厅一级厨师
马金堂　乌鲁木齐清真培训部特二级厨师
朱云显　乌鲁木齐鸿春园饭店一级厨师
唐燕柱　乌鲁木齐饮食服务公司三级厨师
孙秋玲　北京市新侨饭店厨师

目　　录

最佳厨师简介及表演制作的菜肴

辽宁省沈阳市鹿鸣春饭店副经理特一级厨师刘敬贤 ……（ 3 ）
重庆市山城商场厨师长特级厨师李跃华 ……（ 9 ）
北京市康乐餐馆副经理特级厨师常静 ……（ 14 ）
福州市福州旅社副主任特级厨师强木根 ……（ 20 ）
福州市福州副社特级厨师强曲曲 ……（ 20 ）
北京市丰泽园饭庄特级厨师王义均 ……（ 29 ）
北京饭店餐厅部厨师长高望久 ……（ 34 ）
天津市登瀛楼饭庄最佳厨师孙元明 ……（ 41 ）
武汉市武昌酒楼一级厨师、红案副主任卢永良 ……（ 46 ）
北京饭店餐厅部副厨师长陈玉亮 ……（ 57 ）

最佳点心师简介及表演制作的点心

上海市饮食服务学校一级点心师葛贤尊 ……（ 57 ）
广州市泮溪酒家副经理特级点心师罗坤 ……（ 66 ）
天津市桃李园饭庄最佳面点师蒋文杰 ……（ 72 ）
北京市友谊宾馆主楼餐厅厨师班长李炳森 ……（ 77 ）
扬州市富春茶社特三级点心师董德安 ……（ 83 ）

优秀厨师简介及表演制作的菜肴

温州市饮食公司酒家饭庄副经理、特二级厨师金次凡 ……（ 95 ）
成都市饮食公司副经理、特级厨师曾其昌 ……（ 101 ）
北京市仿膳饭庄厨师长、二级厨师董世国 ……（ 106 ）
唐山市鸿晏饭庄厨师靖三元 ……（ 112 ）

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

济南市汇泉饭店副经理、特二级厨师颜景祥 …… (116)
大连市饮食公司厨师进修班副主任、特二级厨师牟传仁 …… (121)
重庆市味苑餐厅厨师长、特级厨师陈志刚 …… (127)
上海杨州饭店副经理、厨师李耀云 …… (133)
成都市荣乐园餐厅特级厨师曾国华 …… (137)
郑州市水上餐厅组长、一级厨师郝玉民 …… (142)
广州市北园酒家特级厨师黎和 …… (147)
苏州市松鹤楼菜馆副主任、特一级厨师刘学家 …… (153)

优秀点心师简介及表演制作的点心

广州市泮溪酒家副部长、特级点心师刘惠端 …… (161)
太原市晋阳饭店经理、一级面点师胡世平 …… (166)
重庆市味苑餐厅白案组长、一级面点师 李新国…… (173)

技术表演奖获得者简介及表演制作的菜点

北京市和平宾馆技师何宝均 …… (181)
天津市红桥饭店最佳厨师赵克勤 …… (185)
石家庄市燕春饭店副主任、一级厨师刘振山 …… (189)
太原市晋阳饭店组长、厨师白宝山 …… (193)
包头市乌兰饮食店特二级厨师赵录 …… (197)
呼和浩特市迎宾酒家特二级厨师吴明 …… (201)
辽宁省厨师进修班烹饪教师、特一级厨师王久章 …… (205)
沈阳鹿鸣春饭店厨师长、特二级厨师王清林 …… (210)
长春饭店组长特二级厨师孙殿国 …… (215)
长春饭店特二级厨师王喜春 …… (219)
哈尔滨市华宴楼饭店副经理、特二级厨师张志斌 …… (222)
上海市功德林素食处技师姚志行 …… (226)
上海市绿波廊餐厅厨师长、一级厨师李伯荣 …… (229)
无锡市中国饭店副主任、特二级厨师高浩兴 …… (233)
南京市饮食公司特级厨师杨继林 …… (238)

杭州市天香楼经理、特二级厨师吴国良 …… （243）
杭州市海丰西餐社特二级厨师陈阿达 …… （248）
合肥市饮食服务公司门市部主任、特级厨师方乃根 …… （253）
芜湖市镜湖餐厅一级厨师周金镖 …… （257）
蚌埠饭店食堂部主任、厨师张云汉 …… （261）
南昌市南昌服务大楼特二级厨师卜洽祥 …… （265）
南昌市时鲜楼餐厅特二级厨师罗喜弟 …… （269）
青岛市饮食服务公司技校教员、特一级厨师杨品三 …… （273）
烟台市饮食服务学校部主任、一级厨师初立建 …… （277）
开封市又一新饭店副主任、二级厨师高士选 …… （282）
沙市长江酒楼厨师长、一级厨师张定春 …… （286）
武汉市老会宾酒楼厨师长、一级厨师汪建国 …… （291）
株州市桥东饭店餐厅副主任、特二级厨师袁佩君 …… （295）
长沙市实验餐厅特一级厨师王墨泉 …… （301）
广州市南园酒家特二级厨师谭发新 …… （306）
南宁市万国酒家厨师长、特级厨师潘启镒 …… （310）
贵阳市贵阳饭店副经理、一级厨师郭明诗 …… （314）
安顺市饮食公司业务股长、一级厨师滕文祥 …… （319）
昆明市护国饭店特级厨师吴志德 …… （323）
昆明市实验饭店厨师陆发荣 …… （327）
西安市饮食公司副经理、特级厨师庞学德 …… （331）
西安市东亚饭店部主任、特级厨师孙国庆 …… （335）
西安市西安饭庄副主任、一级厨师秦崇九 …… （339）
兰州市景扬楼二级厨师栾志明 …… （343）
兰州市悦宾楼京菜馆红案组长、特级厨师于懋序 …… （347）
西宁市西宁饭店一级厨师赵家勤 …… （352）
西宁市西宁饭店名厨师宋发俭 …… （356）
银川市迎宾楼饭店主任、一级厨师段耀平 …… （359）
银川市“五一”餐厅一级厨师董徐镖 …… （363）
乌鲁木齐清真培训部特二级厨师马金堂 …… （367）
乌鲁木齐鸿春园饭店一级厨师朱云显 …… （371）

北京市仿膳饭庄面点厨师张占华 …… （376）
牡丹江市牡丹江饭店特级白案技师侯广巨 …… （381）
青岛市四方旅社特级厨师王孟祥 …… （385）
郑州市少林餐馆组长二级面点师王树华 …… （390）
长沙市银苑茶厅特二级点心师李寿泉 …… （395）
梧州市大东酒家主任、一级点心师梁石新 …… （400）

最佳厨师简介

及表演制作的菜肴

辽宁省沈阳市鹿鸣春饭店副经理、

特一级厨师　刘敬贤

1963年10月，19岁的刘敬贤被辽宁省沈阳市劳动局贴出的一则招考培训高级中西餐厨师的广告所吸引。这个偶然的机遇，使他迈入了中国烹饪园地。20年后，他技冠群芳，夺得全国最佳厨师的桂冠，成为一代厨师中的佼佼者。

沈阳是我国东北地区的最大城市。鹿鸣春饭店是沈阳市著名的饭店，开业于1929年，后一度停业，1980年2月复业。著名书法家沈延毅亲笔为这家老店题写了“鹿鸣春”匾额和“烹艺精研传祖国，珍馐美味款嘉宾”的对联。

刘敬贤在鹿鸣春这个名师云集的著名饭店里学艺，使他如鱼得水，在烹饪科学的宫殿里遨游。他先后拜鲁菜、苏菜和宫廷菜名师为师。在前辈烹饪名师的指点下，他刻苦自励，从刀功、火功、勺功这些基本功练起。刘敬贤冬练三九，夏练三伏，上班练，回家练，日复一日，终于练就了一身过硬本领，刀、勺火功，上浆、挂糊等烹饪基本技法都运用自如。

1972年，刘敬贤在沈阳市青年厨师中崭露头角，被选调到厨师培训班任教。他一边从事教学，一边开始了烹饪理论的研究。他利用业余时间阅读了八大菜系的有关烹饪书籍，编写出20多万字的烹饪教学讲义。他与王甫亭老师傅合著的《厨师培训教材》已由辽宁科技出版社出版。

刘敬贤的烹饪风格别具一格，在扒、爆、烧、焖等烹调技法上都有独到之处，烹制的菜品具有一菜多味、咸甜分明、酥烂香

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com