



名

厨

导

做

厨师考级必备辅导

董尚效
等编著

中国盲文出版社

·美食学苑丛书·

名厨导做 厨师考级必备辅导

董尚效 烈云 编著

中国盲文出版社

图书在版编目(CIP)数据

名厨导做/董尚效,烈云编著. - 北京:中国盲文出版社,
1999.7

(美食学苑丛书)

ISBN 7-5002-1321-2

I. 名… II. ①董…②烈… III. ①烹饪-方法②厨师-
生平事迹-中国 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 48971 号

名厨导做

编 著:董尚效等

出版发行:中国盲文出版社

社 址:北京市丰台区卢沟桥城内街 39 号

邮政编码:100072

电 话:(010)83895214 83895215

印 刷:北京富生印刷厂

经 销:新华书店

开 本:787×1092 1/32

字 数:208 千字

印 张:9.625

数:1-7000 册

版 次:1999 年 10 月第 1 版 2002 年 3 月第 2 次印刷

书 号:ISBN 7-5002-1321-2/G·215

定 价:11.20 元

丛书盲文版同时出版
盲人读者可免费借阅

版权所有 侵权必究
印装错误可随时退换



雀巢牛柳



雀巢鸡丁



椒麻虾仁



五更肠旺



熊猫荟萃



龙凤呈祥



豆瓣斑鱼片



酱爆青蟹



脆皮虾果



芝麻虾卷



孔雀开屏



奇崢怪石

内 容 简 介

我国的烹饪技艺和面点制作有着悠久的历史、精湛的技术,品种繁多。随着人民生活的不改善,旅游事业的蓬勃发展,对面点花样烹饪技法的要求也日益提高。为了满足读者的需要,现将全国第一流厨师的绝技,通过 203 种实例公布于众。名师、名菜、名点融为一体,结合当地的优越条件和名胜古迹,介绍了全国各地的四十多位,特级、一级大师。如:荣获 1982 年法国狄戎市举办的第 52 届国际美食博览会双奖的陈玉亮;香港美心公司首届中菜创制比赛中以“东海龙王”又名“蛟龙献珍”的名菜,夺得金牌的陈志刚;被法国人称为抻面魔术师的国家一级面点师张占华;以善做全鱼宴席而著称的年轻烹饪十佳之一的名师卢永良;美国加利福尼亚厨师协会授予荣誉会员称号的大师刘惠端。他曾在纽约、华盛顿等七大名城举办烹饪技艺演示会上,表演制做了百余种创新名点,使美国饮食界大为惊叹!群英相会,各显其能。

本书的内容广泛,收集了全国各地的名师、名菜、名地,具备东南西北的风味。此外,书中还简要介绍了名师学艺成才艰难的历程。

编 者

目 录

一、盛京大宫内传承

- 满汉全席的最佳厨师 刘敬贤 (1)
1. 红梅鱼肚 (2)
2. 凤腿鲜鲍 (4)
3. 游龙戏凤 (5)

二、双重喜庆在山城

- 川系大菜一代名师 李跃华 (6)
4. 干烧鱼翅 (8)
5. 鸳鸯海参 (9)
6. 百花肥头 (10)
7. 咸菜十锦 (11)

三、堂皇古都看北京

- 康乐餐馆特级女名师 常静 (12)
8. 桃花泛 (14)
9. 汽锅元鱼 (15)
10. 翡翠羹 (16)
11. 炸瓜枣 (17)

四、海疆探胜 福建双强

- 烹饪世家出身 强木根 强曲曲 (18)
12. 鸡汤氽海蚌 (20)
13. 三丝拌糟鸡 (21)
14. 翡翠珍珠鲍 (22)

- 15. 淡糟香螺片..... (23)
- 16. 荷包鱼翅..... (24)
- 17. 灵芝恋月蝉..... (25)
- 18. 包心鱼丸..... (26)

五、京师美馔丰泽园

- 技艺高手 王义均 (27)
- 19. 葱烧海参..... (29)
- 20. 烩乌鱼蛋..... (30)
- 21. 清炒鲍贝..... (31)
- 22. 炒芙蓉鸡片..... (32)

六、中国烹饪技术大本营

- 北京饭店餐厅部厨师长 高望久 (33)
- 23. 三元牛头..... (35)
- 24. 葱辣鱼脯..... (36)
- 25. 开水白菜..... (38)

七、“天子的渡口”登瀛楼

- “醋椒鲤鱼”的烹制高手 孙元明 (39)
- 26. 醋椒鲤鱼..... (41)
- 27. 九转肠腐..... (42)
- 28. 扒鱼翅..... (43)
- 29. 蟹黄芙蓉..... (44)

八、名鱼珍盘武昌酒楼

- 鲂鱼肥美享第一 卢永良 (45)
- 30. 海参武昌鱼..... (47)
- 31. 母子大烩..... (48)
- 32. 茄汁鳊鱼..... (49)

33. 桔瓣鱼余·····	(50)
---------------	------

九、第 52 届法国狄戎市国际美食博览会上获双奖

——谭家菜的新一代传人 陈玉亮·····	(52)
34. 黄焖鱼翅·····	(54)
35. 罗汉大虾·····	(55)
36. 口蘑蒸鸡·····	(57)
37. 柴把鸭子·····	(58)

十、《中国小吃·上海风味》专著作者

——能讲、做、演的高级讲师 葛贤尊·····	(59)
38. 硕果粉点·····	(61)
39. 蟹粉菊花烧麦·····	(62)
40. 鸽蛋元子·····	(64)
41. 上海南翔小笼·····	(65)
42. 火腿萝卜丝盒子酥·····	(66)
43. 凤菇包·····	(67)

十一、“食尽天下广州好 点心总汇数泮溪”

——点心泰斗 罗坤·····	(68)
44. 绿茵白兔饺·····	(70)
45. 蜂巢蛋黄角·····	(71)
46. 灌汁水晶球·····	(71)
47. 点红梅花饼·····	(72)
48. 五彩奶油夹·····	(73)
49. 鸡粒雪梨果·····	(73)

十二、龙须丝细近万根 香脆甜脆功艺深

——天津桃李园饭庄最佳面点师 蒋文杰·····	(74)
50. 雪花龙须面·····	(76)

- 51. 鸳鸯酥合..... (77)
- 52. 豌豆黄..... (78)
- 53. 蟹黄烧麦..... (78)
- 54. 人参饼..... (79)
- 55. 莲茸卷..... (80)

十三、友谊宾馆传友谊·糕点盆景赠友人

- 主楼餐厅厨师 李炳森 (81)
- 56. 龙凤呈祥..... (82)
 - 1. 凤凰还巢 (82)
 - 2. 龙须面 (83)
 - 3. 配边原料和制法 (83)
- 57. 宫廷御点..... (84)
 - 1. 莲蓬豌豆黄 (84)
 - 2. 白玉芸豆藕 (84)
- 58. 翠玉茸白菜..... (85)
- 59. 三鲜海星饺..... (86)
- 60. 鳞甲酥皮虾..... (86)
- 61. 珍珠八宝柿..... (87)

十四、江河交会枢纽扬州

- 淮扬菜肴美甲天下 董德安 (88)
- 62. 三丁包..... (90)
- 63. 翡翠烧麦..... (92)
- 64. 千层油糕..... (93)
- 65. 双麻酥饼..... (94)
- 66. 荷花莲藕酥..... (95)
 - 1. 荷花酥 (96)

2. 莲藕酥	(96)
67. 船点	(97)
1. 小白兔	(97)
2. 白鹅	(98)
3. 小鸡	(98)

十五、美加利福尼亚厨师协会荣誉会员技艺风靡纽约、华盛顿

——广州泮溪酒家副部长、特级点心师 刘惠端	(99)
68. 云腿鸳鸯夹	(100)
69. 鹌鹑千层酥	(101)
70. 芝麻鲜奶卷	(101)
71. 椰茸南瓜甫	(102)
72. 莲茸荷花酥	(103)
73. 脆皮明虾扇	(103)

十六、东西城池千岁太原

——国家一级面点师 胡世年	(104)
74. 一窝酥	(106)
75. 火腿脂油饼	(107)
76. 百花烧麦	(108)
77. 雪花蘑菇糕	(109)
78. 银丝卷	(110)
79. 天花鸡丝卷	(111)

十七、北京仿膳品御味

——中文质弟子 张占华	(112)
80. 豌豆黄	(113)
81. 芸豆卷	(114)
82. 小窝头	(116)

83. 小酥盒 (117)
84. 莲子糕 (117)
85. 佛手酥 (118)

十八、重庆市味苑餐厅

- 国家一级面点师 李新国..... (119)
86. 缠丝酥焦饼 (119)
87. 鸳鸯叶儿粑 (120)
88. 全蛋金丝面 (121)
89. 樟茶鸭粒角 (122)
90. 绿沙灵芝酥 (123)
91. 朝霞映玉鹅 (123)

十九、郑州少林餐馆

- 国家二级面点师 王树华..... (124)
92. 炸馓子 (125)
93. 锅贴 (126)
94. 萝卜丝饼 (127)
95. 双麻火烧 (128)

二十、浙南名厨荟萃之地

- 温州酒家副经理 金次凡..... (129)
96. 锦锈鱼丝 (131)
97. 双味蝓蛸 (132)
98. 三片敲叻 (133)
99. 爆目鱼花 (134)

二十一、川菜正宗新绝 美于药膳一流

- 成都市饮食公司 曾其昌..... (135)
100. 樟茶仔鸭..... (137)

101. 虫草鸭舌····· (138)

102. 鱼香兔糕····· (139)

103. 口袋豆腐····· (140)

二十二、珍馐异饌出御膳 不在帝王为庶民

——宫廷御点第三代传人 董世国····· (141)

104. 琵琶大虾····· (143)

105. 蛤蟆鲍鱼····· (144)

106. 鱼藏剑····· (146)

107. 一品豆腐····· (147)

二十三、举箸不在豪华 进食益于养身

——“白玉鸡脯”烹调名师 靖三元····· (148)

108. 白玉鸡脯····· (149)

109. 溜腰花····· (150)

110. 酱汁瓦块鱼····· (151)

111. 群龙戏珠····· (151)

二十四、泉水清冽甘美 齐鲁文化饮食

——江泉饭店名师 颜景祥····· (152)

112. 糖醋黄河鲤鱼····· (154)

113. 荷花鱼翅····· (155)

114. 余芙蓉黄管····· (157)

115. 奶汤八宝鸡····· (158)

二十五、大连烹坛“牟飞刀”海味名菜群英楼

——大连饮食公司培训中心 牟传仁····· (159)

116. 桔子大虾····· (161)

117. 鲜贝原鲍····· (162)

118. 红鲷戏珠····· (164)