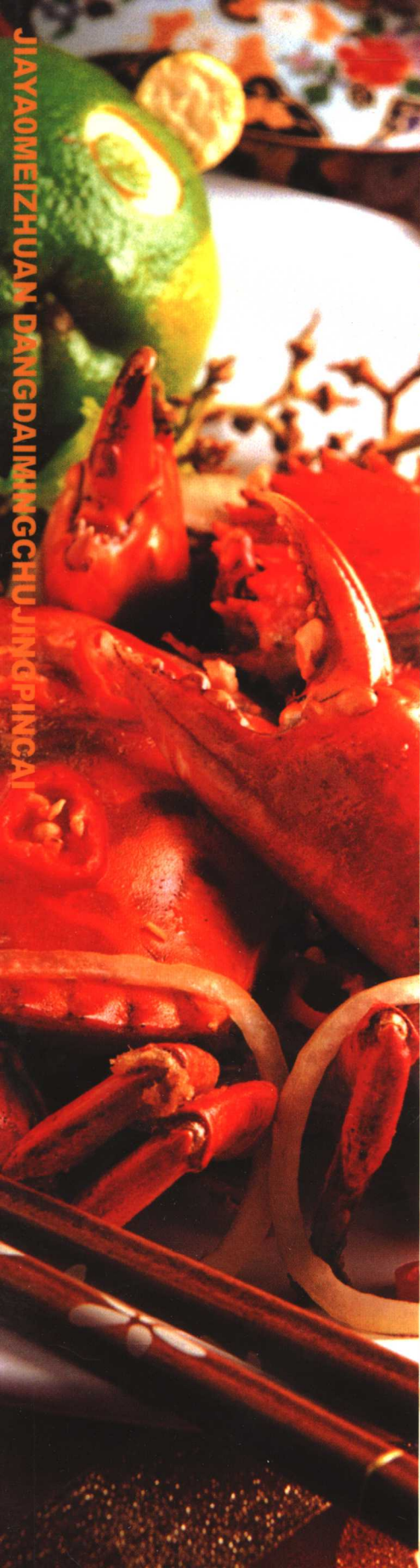


JIAYAO MEIZHUAN DANGDAI MINGCHU JINGPIN CAI



# 佳肴 美饌

第二辑

当代名厨精品菜

张文彦 主编

北京科学技术出版社

名厨大家精品荟萃  
传技授艺共烹美食

第二辑

# 佳肴美饌

——当代名厨精品菜

主编 张文彦

 北京科学技术出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

佳肴美饌：当代名厨精品菜（第二辑）／张文彦主编．—北京：北京科学技术出版社，2006.1

ISBN 7-5304-3260-5

I. 佳… II. 张… III. 食谱 IV. TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 124864 号

## 佳肴美饌——当代名厨精品菜（第二辑）

---

主 编：张文彦

责任编辑：王 藏

封面设计：鹿鼎原企业形象设计有限公司

版式设计：耀午书装

图书制作：贾 晖

出 版 人：张敬德

出版发行：北京科学技术出版社

社 址：北京西直门南大街 16 号

邮政编码：100035

电话传真：0086-10-66161951(总编室)

0086-10-66113227 0086-10-66161952(发行部)

电子信箱：postmaster@bkjpress.com

网 址：www.bkjpress.com

经 销：新华书店

印 刷：北京博海升彩色印刷有限公司

开 本：787mm × 1092mm 1/16

字 数：150 千

印 张：6

版 次：2006 年 1 月第 1 版

印 次：2006 年 1 月第 1 次印刷

印 数：1-6000

ISBN 7-5304-3260-5/Z · 1139

---

定 价：28.00 元



京科版图书，版权所有，侵权必究。

京科版图书，印装差错，负责退换。

## 编委会名单

|     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|
| 王文桥 | 高忠英 | 冯志伟 | 李桂兰 |
| 张铁元 | 张文彦 | 王 燕 | 周秀来 |
| 曾凤茹 | 栗石毅 | 左东黎 | 朱 健 |
| 张卫新 | 李海燕 | 李雪松 |     |

## 本辑作者

|     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|
| 刘殿卿 | 郑继远 | 白常继 | 徐振刚 |
|-----|-----|-----|-----|

## 前言

选到这本书,说明了您的眼力不凡。您手上的这本书可不是一般的菜谱,它荟萃了北京这个美食之都的顶尖厨师的精心之作。入选本书的人物、作品代表着北京当今餐饮界的最高水平。看到这儿,您兴许有点犯嘀咕:这么说是不是有点过了,别是自吹自擂吧!往下看您就知“余言不谬”了,请看:

一、入选的名厨全部是国家高级烹调技师,在全国烹饪比赛中拿过金奖或在国家级烹饪赛事中担任过评委。他们中的不少人被授予“中国烹饪大师”称号,有的还被授予“国宝级烹饪大师”称号。都是业内公认的德高望重的名厨。

其中老一辈名厨为新中国烹饪事业的发展做出过卓越贡献,在传播祖国烹饪文化遗产、开创烹饪发展新局面方面建有筚路蓝缕之功。很多大师具有全国乃至国际影响,有的已成为一代宗师。他们高尚的厨德受到后辈的景仰,他们精湛的技艺成为后辈的楷模。他们的弟子高徒更是“桃李满天下”。

中年的技师、大师们是烹饪界的领军人物。他们正活跃在京城餐饮界的重要岗位上,是烹饪院校、餐饮企业的顶梁柱。他们年富力强,经验丰富,烹饪技艺炉火纯青,正处于事业发展的颠峰时期。他们承先启后,在继承优秀烹饪遗产的同时,大力开拓创新,取得了骄人的成绩。在创造效益、培养人才、推动技术进步方面发挥着极其重要的作用。改革开放至今的二十多年是中国烹饪发展的一个高峰期,这一高峰的形成与他们的巨大贡献是分不开的。



# 当代名厨精品菜

年轻名厨是厨师中的精英。他们是烹坛的主力军，正在改革的大潮中劈波斩浪。他们视野开阔，善于学习，博采众长，大胆创新。他们中的不少人还有出国工作的经验，更是荟萃中外，出手不凡。目前，他们正处于事业发展的上升期。迅猛发展的中国餐饮业为他们搭建了一展身手的大舞台，正待他们叱咤风云，纵横驰骋。

二、入选的作品都是名厨大师们的代表作，是真正的精品。他们还特意精心设计了一些适宜家庭制作的菜品。既可成为年轻厨师学习的范本，满足他们得大师真传的渴求；又能作为业余烹饪爱好者修炼厨艺的“不二法门”；还可以作为美食家们案头收藏。

本书为系列丛书。每册书按“老、中、青三结合”的原则，入选名厨4人。让大家领略到他们各自的风采。每人制作10道菜品，共计40道菜品，兼顾不同风味、不同流派。本套丛书计划出版40册，入选名厨160位，全面展示北京当今餐饮界的最高水准。

编委会



# 佳肴美饌



## 目 录

### 一、刘殿卿

- 黄酒焖鸭 /2
- 蛋羹里脊 /4
- 家常泡菜 /6
- 鸳鸯蛋 /8
- 油泼羊肉 /10
- 蒜油泼鱼 /12
- 芙蓉什锦 /14
- 菜心扒猪蹄 /16
- 松扣肉 /18
- 莲蓬豆腐 /20

### 二、郑继远

- 鸡茸银耳 /24
- 芙蓉鸡片 /26
- 鸡丝炒海蜇 /28
- 虎皮蛋烧蛰头 /30
- 三丝扒蛰皮 /32
- 麻酱烧冬瓜 /34
- 麻酱烧肉条 /36
- 酱汁扒鸡 /38
- 混底虾仁 /40
- 桂花炒三泥 /42



## 三、白常继

- 油爆虾 /46
- 东坡鱼脯 /48
- 斩鱼圆 /50
- 西湖醋鱼 /52
- 芙蓉雪蛤 /54
- 雪菜大汤黄鱼 /56
- 双麻土元 /58
- 干贝银丝羹 /60
- 麦冬金丝虾球 /62
- 天麻绣球鲈鱼 /64

## 四、徐振刚

- 锅塌菜盒 /68
- 酥炸香芋什锦果 /70
- 蟹黄鱼肚 /72
- 浓汤烩山珍 /74
- 芙蓉鲜带子 /76
- 香辣炒虾丁 /78
- 兰花鸡茸 /80
- 猴头扣牛腩 /82
- 干贝冬瓜方 /84
- 白果炒路蛙 /86

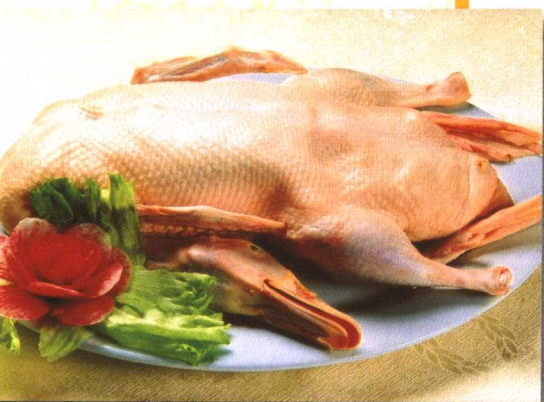


## 刘殿卿



刘殿卿，鲁菜名师。曾为刘亚楼将军服务多年。于1931年8月8日出生于北京顺义。1944~1949年在唐山天丰园饭庄师从名厨李金贵学艺。1952年8月于空军司令部荣立三等功，受到刘少奇、周恩来、邓小平等中央首长接见。1955年全空军授衔庆祝宴会总厨师长。1987年应邀去美国洛杉矶乐春园饭店进行厨艺表演，促进了中美饮食文化交流。传徒有李德福、周德鑫、金世全等。





## 主料：



肉鸭一只 1500 克。

## 辅料、调料：

花生油 50 克，黄酒 500 克，葱段 10 克，鲜姜片 10 克，盐 50 克，白糖 100 克，味精 2 克，水淀粉 2 克。

## 黄酒焖鸭

### 制作步骤：



1. 切 配：将鸭子开膛，去五脏，用水清洗干净，控干水。
2. 烹前加工：用黄酒 500 克，与葱段、姜片、盐调成味汁。将鸭子放在盆内，用味汁泡 4 小时。锅内放花生油烧热后，把鸭子放在锅内炸成黄色捞出，控油待用。
3. 烹制过程：锅内放底油，下白糖，炒成糖色，然后锅内加水，再把泡鸭子的味汁倒在锅内，把炸好的鸭子放在里面，大火烧开后，改小火焖 2 小时。鸭子出锅摆放在盘内，原汤加味精，水淀粉勾芡，淋在鸭子上面即可。





### 技法揭秘：

本菜在烹前加工时一定要把鸭子泡透，焖时掌握火候，用小火焖2小时。家庭烹制时可将鸭子切块按上述方法加工。本菜酥烂回味，酒香浓郁，营养丰富；具有补气行水，滋阴润肺等功效，宜于冬季进补，特别适合老年人食用。

# 佳肴美饌



## 主料：



猪里脊 250 克。

## 辅料、调料：

鸡蛋 3 个，西红柿 1 个，  
黄瓜 20 克，花生油 10  
克，盐 1 克，味精 3 克，  
葱、姜少许，淀粉 20 克。

## 蛋羹里脊

### 制作步骤：



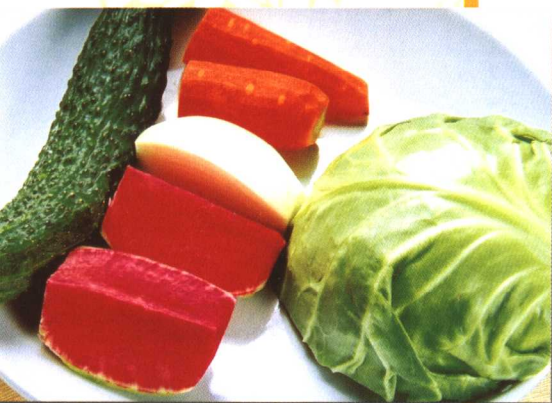
1. 切 配：把西红柿切成蟹形，把黄瓜切成佛手形后，放在盘子周围待用。
2. 烹前加工：把鸡蛋打在碗里，加水、盐搅拌均匀后，上锅蒸 15 分钟，出锅待用。
3. 烹制过程：①把猪里脊片成片，放在水里泡 10 分钟后捞出，用淀粉、蛋清上浆；②锅内加水烧开后，把浆好的里脊下锅滑熟后捞出；③锅内放底油，用葱、姜炆锅后，加汤，调口味，放入滑好的里脊片，烧开后，用水淀粉勾芡；④把蒸好的蛋清放在盘内，把里脊片放在盘中即可。





技法揭秘：

本菜在制作过程中，注意蛋羹蒸的时间不要过长。本菜滑嫩可口，具有补气健脾，益肾填精等功效，适宜老人、儿童食用。



## 主料：



圆白菜 20 克，黄瓜 20 克，胡萝卜 10 克，洋葱 10 克，心里美萝卜 10 克。

## 辅料、调料：

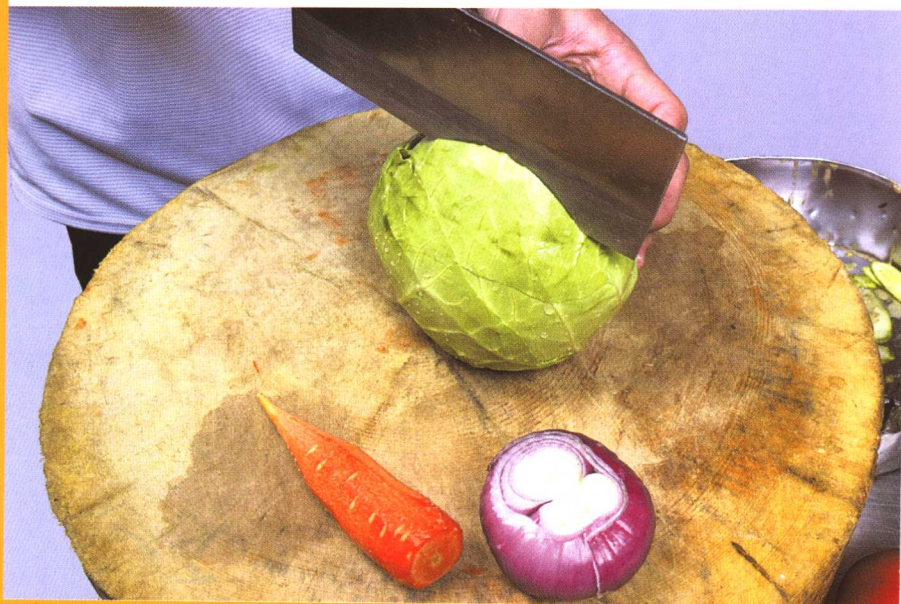
盐 2 克，味精 1 克，白醋 10 克，白糖 10 克，芥末油少许。

## 家常泡菜

### 制作步骤：



1. 切配：把圆白菜、洋葱切成象眼状；黄瓜、胡萝卜、心里美萝卜切成梳子块。
2. 烹前加工：将上述原料用清水洗净后控干，放入盆内，先放盐调口味，再放味精、白醋、白糖、芥末油拌匀，即可食用。





### 技法揭秘：

本菜在制作时，注意调料一定按顺序放。本菜特点为通气、爽口、开胃、解酒；具有清热生津，醒脾和胃等功效。



## 主料：



鸡蛋 6 个，猪肉馅 300 克。

## 辅料、调料：

西兰花 250 克，花生油 50 克，盐 2 克，酱油 1 克，味精 1 克，淀粉 25 克，料酒 3 克，葱、姜各 3 克，大料 3 克。

## 鸳鸯蛋

### 制作步骤：



1. 切 配：将鸡蛋煮熟后剥皮，切成两瓣待用。
2. 烹前加工：西兰花掰成小块用开水焯一下，捞出待用。
3. 烹制过程：把猪肉馅用调料拌匀后抹在鸡蛋的切面上成圆形，再用二三成的油温炸至金黄色捞出，装碗加汤上锅蒸 30 分钟。用西兰花围边装盘即可。

