



于学荣 主编



中国烹饪大师集



HONGGUO PENGREN DASHIJI JIANGSUZHUANJI

江苏专辑



南京出版社

责任编辑：鲍咏梅

装帧设计：郭春明



ISBN 978-7-80718-569-7



9 787807 185697 >

定价：128.00元



于学荣 主编

中国烹饪大师集

HONGGUO PENGREN DASHI JI

江苏专辑



南京出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国烹饪大师集. 江苏专辑 / 于学荣主编. —南京: 南京出版社, 2009.12

ISBN 978-7-80718-569-7

I. 中… II. 于… III. ①厨师—简介—江苏省②菜谱—江苏省 IV. K828.9 TS972.182

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第226233号

书 名: 中国烹饪大师集·江苏专辑

主 编: 于学荣

出版发行: 南京出版社

社址: 南京市成贤街43号3号楼 邮编: 210018

网址: <http://www.njpbs.com>

联系电话: 025-83283871 (营销) 025-83283883 (编务)

电子信箱: webmaster@njpbs.com

制 版: 南京新华丰制版有限公司

印 刷: 南京凯德印刷有限公司

开 本: 889×1194毫米 1/16

印 张: 8

字 数: 100千字

版 次: 2009年12月第1版

印 次: 2009年12月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-80718-569-7

定 价: 128.00元

南京版图书若有印装质量问题可向本社调换

编委会

名誉主任: 蒋田杰 (江苏省餐饮行业协会会长)

吴百灵 (江苏省商业协会会长)

主 任: 赵晓龙 (江苏省餐饮行业协会副会长)

主 编: 于学荣 (江苏省餐饮行业协会秘书长)

副 主 编: 杜徐祥 (江苏省餐饮行业协会副秘书长)

包明献 (江苏省餐饮行业协会副秘书长)

邱杨毅 (扬州市烹饪协会秘书长)

马文桂 (《江苏省志·餐饮志》编委会编辑室主任)

【序



改革开放以来，江苏餐饮市场日益繁荣，我省餐饮行业广大烹饪工作者与时俱进，在继承传统基础上不断创新，在菜点制作上不仅讲究色、香、味、形、器，而且更讲究菜品的绿色安全、合理搭配，注重营养和健康饮食文化的传承与发展。我省烹饪大师们尊师爱徒，刻苦钻研，不断研究，紧密结合社会的发展和时代的进步，创新出一大批特色鲜明、深受百姓喜爱的菜点，为江苏餐饮行业的繁荣发展，为满足人民群众饮食文化的需求作出了积极贡献。

江苏是拥有“中国烹饪大师”荣誉称号最多的省份之一，目前我省共有100多位烹饪工作者被中国烹饪协会授予“中国烹饪大师”荣誉称号。为弘扬江苏饮食文化，展示大师形象，树立行业典型，省餐饮行业协会组织编写了《中国烹饪大师集》（江苏专辑）。本书汇集了我省大师们的经典名菜，书中精美的图片和详细的说明描述了每道菜的制作过程，大师们凭着对烹饪技术孜孜不倦的执着追求，挖掘了无穷的潜力和智慧，针对品种多样的原料，巧妙运用不同的烹饪技艺，将不同风格、特点、口味的菜品完美地融合，这充分体现了我省中国烹饪大师们深厚的烹饪技术和文化底蕴。本书既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值，我希望本书的读者能与我们一起品大师之技，赏大师之貌，饱大师之菜，汲取烹饪技艺之精髓。愿《中国烹饪大师集》（江苏专辑）的出版发行能够进一步扩大和提升江苏餐饮文化的影响力和美誉度，为中华饮食文化的璀璨星空增添一颗闪亮的星斗！

江苏省餐饮行业协会会长

蒋卫华

2009年12月2日

【目 录】



薛泉生 / 2	毛玉平 / 42	丁洪平 / 77	周凤红 / 104
徐永珍 / 4	陈启行 / 44	杨万山 / 78	胡 俊 / 105
张玉琪 / 6	王子瑾 / 46	王振飞 / 79	韦新顺 / 106
居长龙 / 8	韦正代 / 48	王绕祥 / 80	陈开法 / 108
王立喜 / 10	朱建兴 / 50	曹寿斌 / 81	沈家定 / 110
潘镇平 / 12	朱建康 / 52	董业清 / 82	缪 新 / 111
王荫曾 / 14	吴俊生 / 54	张跃宝 / 83	王玉锦 / 112
陈春松 / 16	周鹤銮 / 55	陈昌林 / 84	程 敏 / 113
陈恩德 / 18	蔡俊明 / 56	任义兵 / 85	陈益民 / 114
郁正玉 / 20	树本领 / 58	顾美刚 / 86	刘翠峰 / 115
朱顺才 / 22	胡 畏 / 60	刘亚东 / 88	朱成光 / 116
陆俊千 / 24	朱云龙 / 62	赵林亚 / 89	葛蓬山 / 117
相进军 / 26	王友吾 / 64	唐伟程 / 90	潘小峰 / 118
张献民 / 28	梁字荣 / 66	郑志祥 / 91	蒋念琛 / 119
周晓燕 / 30	沈宪林 / 68	王荣兰 / 92	吴松涛 / 120
史国生 / 32	缪 进 / 69	夏育成 / 94	柏金明 / 121
黄万祺 / 34	邵祥才 / 70	张复金 / 96	张 超 / 122
朱福喜 / 36	刘亚军 / 72	任建新 / 98	
张建中 / 38	蒋应荣 / 74	王恒余 / 100	
嵇步春 / 40	王世平 / 76	顾琪伟 / 102	



薛泉生

淮扬菜烹饪大师，非物质文化遗产淮扬菜制法技艺传承人，餐饮业国家一级评委，国际中餐评委，扬州大学旅游烹饪学院、黑龙江商学院兼职教授。在全国第二届烹饪大赛中，共获得两金、两银、三铜、三项全能奖杯、特技表演奖，共9项殊荣，个人奖牌总数为本届大赛第一名。出版作品《薛泉生烹饪精品》、《薛泉生烹饪影像专辑》、《中国淮扬菜·冷拼与食雕》等。现任扬州人家国际大酒店餐饮总监、江苏省餐饮行业协会顾问。

【金齑玉脍】

原料：鲈鱼肉，虾仁，金桔皮丝，蟹黄，苦瓜，熟鸡油，精盐，胡椒粉，葱，姜，绍酒，色拉油，鸡汤。

制法：将鲈鱼肉切丝，加入虾仁、金桔皮丝、蟹黄、精盐、绍酒、葱姜水，搅匀上劲，做成橄榄形，入四成油温中焐透，捞起，放入鸡汤、鸡油焖煮入味即成。

【凝脂江鲷】

原料：江鲷，芦笋，胡萝卜花，草母鸡，猪筒子骨，猪皮，精盐，绍酒，姜，葱，凝脂油。

制法：将鲷鱼段焯水洗净。将草鸡、猪筒子骨、猪肉皮放入水中，加绍酒、葱、姜熬制成浓汤。凝脂油下锅，将姜、葱煸出香味，入鲷鱼块，加浓汤烧沸，再用中火收稠汤汁，装盘，用芦笋、胡萝卜花点缀。

【金钱牛头方】

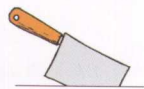
原料：牛头，南瓜，绿叶茶，色拉油，老抽，冰糖，精盐，香醋，绍酒，红曲米水，香料，葱，姜。

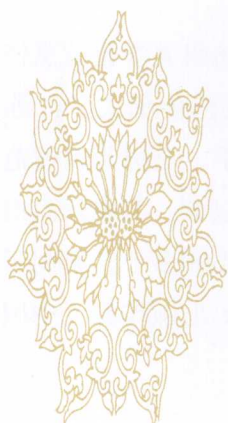
制法：将牛头肉焯水后，加姜、葱、水、香料、绍酒、老抽、冰糖烧沸，移小火，炖至牛头肉酥烂，取出晾凉后切方块，再加原卤蒸透；将南瓜切削成金钱片，入油锅焐油后，蒸透；绿叶菜焯水后衬入盘底，放上南瓜片、牛头方，烧上卤汁即成。

【龙袍西施乳】

原料：小河豚鱼皮，小河豚鱼精白，小河豚鱼鱼肉，鸡汤。

制法：将河豚鱼肉入鸡汤熬成浓白鱼汤。锅上火，加入水、姜、葱，烧至近沸，放入鱼皮、鱼精白养熟。再将鱼皮、鱼精白放入浓白鱼汤即成。





金肱玉脰



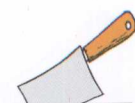
凝脂江鲈



金钱牛头方



龙袍西施乳





徐永珍

国家高级烹饪技师，淮扬菜烹饪大师，扬州大学旅游烹饪学院兼职教授，非物质文化遗产富春茶点制法技艺传承人，江苏省优秀女企业家，全国技术能手，全国三八红旗手，全国劳动模范。20世纪60年代初，在扬州的青工烹饪比赛中，以第一名脱颖而出。40余年来，硕果累累。创制了海参包等系列点心30多个，研制了麻辣鸡饺、鲜贝饺、蟹黄鱼翅饺等10多个新品种。出版作品《中国淮扬菜·面点与小吃》。



【三丁大包】

原料：面粉，酵母，泡打粉，熟猪肋条肉丁，熟鸡肉丁，熟冬笋，虾子，酱油，绵白糖，食碱，湿淀粉，葱姜汁，绍酒，鸡汤。

制法：锅上火，先将熟猪肉丁煸香出油，再放入鸡肉丁煸炒，然后放入笋丁，加绍酒、姜葱汁水、酱油、虾子、绵白糖、鸡汤，用旺火煮沸入味，再用湿淀粉勾芡，待卤汁渐稠时起锅即成三丁馅。将面粉、酵母、泡打粉加清水调成发酵面团，醒制后即成发面。将发面搓条，摘剂，擀皮，包入三丁馅。拢口，呈鲫鱼嘴、荸荠鼓形，蒸熟即成。

【千层油糕】

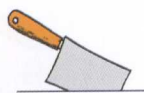
原料：精面粉，白砂糖，熟猪油，糖猪板油丁，红丝，碱水。

制法：面粉发酵后兑碱揉匀，擀成长方形面皮。将融化的熟猪油均匀地涂在面皮上，撒匀白砂糖，铺上板油丁，面皮卷成筒状。再擀成长方形厚皮，对折再对折，擀成正方形糕坯，撒上红丝。上笼旺火沸水蒸熟。待糕凉后切成菱形块。

【双麻酥饼】

原料：精面粉，蜜饯果脯，糖猪板油丁，绵白糖，脱壳芝麻，熟猪油，鸡蛋液。

制法：蜜饯果脯去核切成小丁，与切碎的板油丁、糖搅拌成馅。将水油面团包入干油酥，擀成方形薄片，制成剂子。将剂子按扁，包入馅，制成圆饼，正反面均涂上鸡蛋液，两面黏上芝麻，成为生坯，入油锅炸熟。





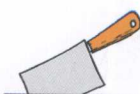
三丁包



千层油糕



双麻酥饼





张玉琪

国家高级烹饪技师，淮扬菜烹饪大师，扬州当代四大名厨之一，扬州大学旅游烹饪学院兼职教授。从厨50余年，执教烹饪40余年。精通淮扬菜系，尤擅长炖焖。在保持传统风味的同时，积极创新，参与了“满汉全席”、“秋瑞宴”、“春晖宴”等研制，为发展淮扬菜作出了贡献。还涉猎鲁、川等菜系，兼通其制法技艺。



【金鱼鸽蛋】

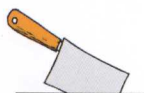
原料：熟鸽蛋，白鱼肉茸，鸡蛋黄，鸡蛋清，熟精火腿，红辣椒丝，水发冬菇，绿菜叶，精盐，葱，姜，湿淀粉，鸡清汤，色拉油。

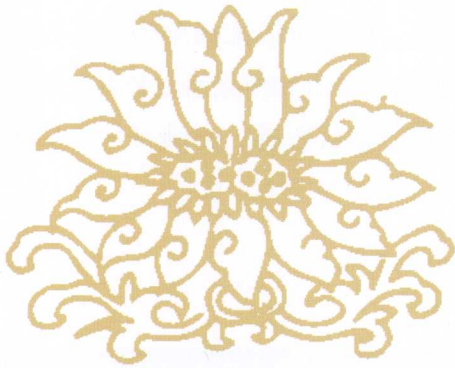
制法：将白鱼肉茸加鸡清汤、蛋黄、盐氽成鱼黄糊。再将白鱼茸加鸡清汤、蛋清、盐氽成鱼白糊。将半只鸽蛋、鱼黄糊、鱼白糊、红椒丝、冬菇、绿菜叶、火腿片按图摆成金鱼生坯，蒸熟，装盘。炒锅上火，入鸡清汤烧沸，加盐，用湿淀粉勾芡，淋油，浇在金鱼鸽蛋上。

【三套鸭】

原料：活家鸭，仔野鸭，活菜鸽，熟火腿片，水发冬菇片，冬笋片，绍酒，精盐，姜块，葱结，虾子。

制法：将家鸭、野鸭从颈部去骨架，略烫，将鸽套入野鸭腹中，野鸭套入家鸭腹中。逐层套制时，放入火腿片、冬菇片、冬笋片。将三套鸭放入沸水略烫洗净，放入装有竹垫的沙锅，加满水，放入葱结、姜块、虾子、酒，炖烂。将冬菇片、冬笋片加鸭汤蒸透，放在三套鸭上，加盐略焖。

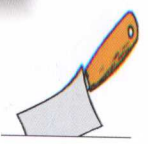




金鱼鸽蛋



三套鸭





居长龙

国际中餐大师，国家高级烹饪技师，世界名厨委委员，非物质文化遗产淮扬菜制法技艺传承人，扬州大学旅游烹饪学院兼职教授。从厨50余年，不拘传统，潜心专研，在红学专家和烹饪教授的关心指导下，倾听各方意见，研制出以淮扬菜为主打的精典宴席“红楼宴”，轰动业界。他精于吸收其他菜系之长为己所用，制作的菜肴清新雅丽，突出本味，富有质感，充满灵气，形成极强的“居氏风格”。



【羊肚菌鱼翅】

原料：水发排翅，熟火腿片，光鸡，光鸭，羊肝菌，金箔粉，葱，姜，酱油，味精，绍酒，高汤。

制法：鱼翅摆于竹笼上，其上放火腿、鸡、鸭等配料，用小火蒸熟取出排翅，放入锅中加入高汤，烧沸羊肝菌，加入调味料，烧至汤浓，浇汁于鱼翅上即成。撒上金箔粉。

【燕窝豌豆茸】

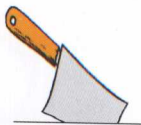
原料：水发燕窝，鲜豌豆仁，姜，葱，顶级蜂蜜，绵白糖，白葡萄酒，清鸡汤。

制法：将豌豆仁煮熟去皮塌成茸，加蜂蜜、糖，煮熟后盛入盘中。将燕窝、涨发燕窝之汤汁、清鸡汤、葱、姜、白葡萄酒，覆盖于豌豆茸之上，浇上甜汁即成。

【秘制澳龙】

原料：龙虾一只，苦瓜，红椒，淀粉，椒盐，芝麻油，葡萄酒。

制法：将加工好的龙虾切成段入味，拍上淀粉，炸成金黄色，装盘。炒锅上火，入芝麻油、红椒、椒盐，炒匀盛入食器。





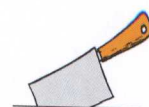
羊肚菌鱼翅

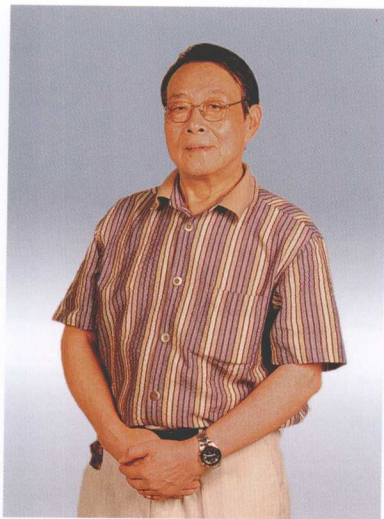


燕窝豌豆茸



秘制澳龙





王立喜

国家高级烹饪技师，淮扬菜烹饪大师，非物质文化遗产淮扬菜制法技艺传承人，江苏省商务高等职业学校烹饪学术与技术带头人，扬州大学旅游烹饪学院兼职教授，江苏省餐饮行业协会顾问。从事烹饪50余年，执教烹饪30余年。技术全面，尤其擅长传统菜。得师傅真传，触类旁通，代表作品有：芙蓉鱼片、醋溜鳊鱼、芙蓉海底松等。参与扬州市政府“秋瑞宴”、“春晖宴”等重要宴席的设计、组织和技术指导工作。



【松鼠采玉葡】

原料：净鳊鱼，上浆大虾仁，红樱桃，香菜，姜块，葱结，绍酒，蕃茄沙司，绵白糖，精盐，白醋，湿淀粉，色拉油。

制法：将鳊鱼去脊胸刺，取两爿鱼肉，剖上松鼠纹，拍上干淀粉。炒锅上火，入油、姜、葱，放入虾仁炒熟。加入绍酒、湿淀粉，勾芡，淋油，起锅待用。炒锅上火，入油，待油温至六成热时，放入松鼠鱼炸至断生捞出，待油温升至七成时，再入松鼠鱼复炸即捞出。炒锅上火，入油，入姜块、清水，放入蕃茄沙司、糖、精盐煮沸，用湿淀粉勾芡，放入白醋，余入热油将汤汁余活，放入松鼠鱼裹上汤汁。将松鼠鱼和虾仁、红樱桃、香菜在盘中摆成“松鼠采玉葡”造形。

【干炸一枝春】

原料：初春嫩柳叶芽，鸡蛋清，干淀粉，色拉油，绵白糖。

制法：将初春嫩柳叶芽摘下洗净，沥去水份，拌上干淀粉，将鸡蛋清放入碗中，搅打成发泡蛋，放入干淀粉成发蛋糊。炒锅置火上，放入色拉油，待油温烧至五成热时，将柳芽逐一裹上发蛋糊，放入锅中，清炸成熟后，捞起沥油，装入盘中，撒上绵白糖即成。

