

100位淡水鱼菜典

中国烹饪大师作品集

中国烹饪协会名厨专业委员会
组织编写

中国饮食文化博大精深，源远流长。中国烹饪大师是传承和创新中国烹饪技艺的翘楚。本书汇聚100位顶级中国烹饪大师毕生精华，向您展示华夏饮食的精湛技术。丛书包括淡水鱼菜典、海水鱼菜典、虾蟹菜典、贝类菜典、果蔬菜典、菌豆菜典、禽蛋菜典、猪肉菜典、牛羊兔菜典、燕鲍翅参菜典、珍奇原料菜典和主食菜典等共计12册。



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

100位中国烹饪大师作品集锦——淡水鱼菜典 / 中国烹饪协会名厨专业委员会编.

- 青岛: 青岛出版社, 2012.2

ISBN 978-7-5436-7992-4

I. ①I… II. ①中… III. ①鱼类—菜谱 IV. ①TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第010454号



100位中国烹饪大师作品集锦——淡水鱼菜典

- 书 名 100位中国烹饪大师作品集锦——淡水鱼菜典
组织编写 中国烹饪协会名厨专业委员会
总 主 编 杨 柳
执行主编 高炳义
出版发行 青岛出版社
社 址 青岛市海尔路182号(266061)
本社网址 <http://www.qdpub.com>
邮购电话 13335059110 0532-85814750(传真) 0532-68068026
策划组稿 张化新
责任编辑 贺 林 宋来鹏
装帧设计 赵艳新
封面设计 毕晓郁
摄 影 高玉德
制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司
印 刷 荣成三星印刷有限公司
出版日期 2013年5月第1版 2013年5月第1次印刷
开 本 16开(720毫米×950毫米)
印 张 24
书 号 ISBN 978-7-5436-7992-4
定 价 48.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

青岛版图书售后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068629

本书建议陈列类别: 美食类 生活类



目录

MULU

1 淡水鱼

草鱼

19	花椒鱼片	栾瑞滨
19	赛牡丹	栾瑞滨
20	藤椒风情鱼	陈波
21	松仁鱼粒	陈波
22	相思鱼尾	林友清
23	葡萄鱼	陶连喜
24	荆楚三蒸	孙昌弼
25	荆楚火凤凰	孙昌弼
26	美乐在心	孙昌弼
27	麦香鱼排	石万荣
28	菊花鱼腐	石万荣
29	四星望月	邬小平
30	沙棘玉米鱼	庞煜
31	塞上枸杞鱼米香	赵长安
33	官府双味格格鱼	高峰
33	万子鱼花	赵长安
34	百花如意丝瓜	卢玉成
35	蟹黄芙蓉蛋	卢玉成
36	清汤牡丹鱼汆	卢玉成
37	飞燕归巢	李培雨

38	素蔬鱼笙	王春山
39	麻汁泡鱼片	李培雨
40	佛帚鱼丝	黄正晖
41	双色珊瑚鱼	郭经纬
42	菊韵	史正良
43	袁河鱼卷	欧阳仟来
44	花仁鱼粒	史正良
45	柠汁菠萝鱼	史正良
47	软煎蟹黄鱼饼	卢永良
47	鱼皮脆	顾克敏
48	沔阳三蒸	卢永良
49	粉蒸凤凰鱼	汪建国
50	九月菊花鱼	李春祥
51	灌汤菠萝鱼	吴协平
52	糖醋菊花鱼	庄伟佳
53	金玉满堂	黄玖林
	青鱼	
54	绣球鱼花	吴协平
55	传统熏青鱼	任德峰
56	海参烧青鱼	余明社
57	菊花鱼焙面	赵继宗
58	麻辣鱼丁	姚楚豪
59	双花争艳	薛泉生

60 葡萄秃肺 任德峰

鳊鱼

61 砂锅炖鱼头 李振荣

62 剁椒鱼头王 林友清

63 龙西湖鱼头 吴协平

64 火童炖鳊鱼头 卢永良

65 野笋干炖鱼头 杨定初

66 新口味鱼冻 黄正晖

67 双味雄鱼头 汪建国

68 鱼丸鱼头锅 余明社

69 扒鱼脸 朱国儒

70 什锦砂钵鱼头 卢玉成

鳊鱼

71 富贵吉祥 窦义勇

72 拆烩鲢鱼头 顾克敏

73 芙蓉蛋 窦义勇

74 清汤莲藕 窦义勇

75 菜心鱼面 姚国兴

76 白果炒鱼圆 姚国兴

77 浓汤三白 徐步荣

78 清汤鱼圆 章乃华

79 水晶鱼米馄饨 姚国兴

80 白松鱼丸 潘晓林

81 翠汁鱼云 张献民

82 生熏白鲢鱼 李连群

83 上汤鱼蓉蛋 吴协平

85 雪丽红梅 潘晓林

85 玫瑰香鲢 李连群

86 青椒胖鱼头 李万民

87 平湖炖奶芋 苏传海

88 拆烩鲢鱼头 薛泉生

鲫鱼

89 凉粉鲫鱼 李万民

90 馄饨浓汤大鲫鱼 姚国兴

91 荷包鲫鱼 吴协平

93 峨眉松鼠鱼 史正良

鲤鱼

94 中华荷包红鲤鱼 黄玖林

95 虎踞龙盘 吴协平

96 春笋塘鲤鱼 任德峰

97 糖醋脆片鱼 王义均

98 酱汁瓦块鱼 张长义

99 老酥鲤鱼 宋其远

101 清蒸黄河鲤鱼 吕长海

101 熘鱼焙面 吕长海

鳊鱼

103 姜味黄鳊卷 何逸奎

103 刺毛鳊筒 顾克敏

104 潮州烤鳊鱼 单玉川

105 农夫盘龙膳 黄玖林

106 爆鳊花 陶连喜

107 万年竹编鳊 孙昌弼

108 煨辣青鳊 陈波

109 过桥鳊 吴协平

110	芝麻鳝排	吴协平
111	苏叶椒仔泡白鳝	闫海泉
112	沙棘鳝花	庞煜
113	酸菜白鳝	肖文清
114	盛世双龙	郭小平
115	砂锅一品鲜	吴协平
116	金沙蒜香蛭鳝	郭小平
117	蚝皇白鳝	闫海泉
118	香滑蝴蝶鳝片	张献民
119	双味太极河鲜	卢玉成
120	鞭花皇袍鳝	卢玉成
121	茄子炆虎尾	范民其
122	虎尾煮干丝	范民其
123	天蓬马鞍桥	范民其
124	双龙会	薛泉生
125	鱼香酥皮鳝	卢朝华
126	椒盐鳝卷	薛文龙
127	糖醋鳝段	余明社
	鳊鱼	
128	海肠氽鱼丸	张志先
129	汲水救鱼	赵长安
130	瓜姜鱼米	周元昌
131	三彩鱼丝虎掌菌	朱培寿
132	麒麟蒸鳊鱼	庄伟佳
133	透明纸包鱼	何逸奎
134	珍珠鳊鱼	顾克敏
134	千层鳊鱼夹	何逸奎

136	盐香砂锅鳊鱼球	庄伟佳
137	四味鳊鱼	窦义勇
139	酱汁鱼中段	单玉川
139	醋熘鳊鱼片	董振祥
140	软熘鳊鱼	栾瑞滨
141	香煎鳊鱼王	林友清
142	三闾庙腌鲜鱼	黄玖林
143	玛瑙鱼圆	李启贵
144	松鼠鳊鱼	居长龙
145	特色蒸鳊鱼	黄振华
146	汪湖石鳊鱼	黄玖林
147	崖玉石鳊鱼	黄玖林
148	松鼠鳊鱼	黄玖林
149	臭鳊鱼	陶连喜
150	开胃小吃	王海东
151	银条鳊鱼丝	任德峰
152	苦芥酸菜熬鱼	庞煜
153	私房酿豆腐	叶卓坚
154	浓汤米线鱼	姚国兴
155	醋椒鳊鱼	王义均
156	松鼠鱼	郭经纬
157	金藕炒鱼片	王海威



158	糟煎鳊鱼	王义均
159	兰花鱼卷	潘晓林
160	珍珠丸子燻鳊鱼	王海威
161	玉盏鱼绣球	何逸奎
162	灯笼喜迎宾	何逸奎
163	花篮鱼米	高峰
164	龙须相面	赵仁良
165	杏仁鱼片	赵仁良
166	鱼米之乡	赵仁良
167	珊瑚鳊鱼	卢玉成
168	铁板鳊鱼	卢玉成
169	灯笼鳊鱼	卢玉成
170	珊瑚鳊鱼	丁福昌
170	翠瓜鱼米	张献民
172	兰花鱼馄饨	张献民
173	松鼠戏果	张献民
175	荷叶玉珠鳊鱼	邬小平
175	双味鳊鱼卷	许菊云
176	清汤氽鱼面	卢永良
177	鸳鸯鳊鱼	范民其
178	茄汁三丝鳊鱼卷	卢永良



179	蝴蝶斑马鳊鱼	王春山
180	酥皮腌鲜鳊	苏传海
181	毛峰狮子头	苏传海
182	金钱桃花鳊	苏传海
183	网油梅香鳊	苏传海
184	八宝老板鳊鱼	杨定初
185	秋叶瓜盒鱼仁	卢永良
186	麦香鳊鱼	张汝才
186	丰收有余	许菊云
188	生肉片烧鳊鱼	吕长海
189	拉网透明饺	薛文龙
190	三鲜鱼锤	薛泉生
191	人参锅包鱼	唐文
192	香蕉鱼卷	薛文龙
193	关东鱼镶面	张世全
194	彩蝶银丝鳊鱼	张志斌
195	蝶虾龙凤糕	张志斌
197	富贵鱼镶面	姚楚豪
197	锦绣鱼丸	黄正晖
198	小煎鱼米	姚楚豪
199	脆碧鳊鱼	李学深
200	冬菜蒸鱼饼	严惠琴
200	翠竹拖网鳊鱼	汪建国
202	潘湖酥鱼	欧阳仟来
	鲰鱼	
203	白汁鲰鱼	顾克敏
204	灌汤鱼狮子头	顾克敏

205	酿百花鱼肚	顾克敏	231	福螺寿鱼丁	卢永良
206	白烩鲰鱼肚	顾克敏	232	浓汤黑鱼锅	林 波
207	琉璃鲰鱼片	顾克敏	233	麻花鱼	李连群
208	炖银肚	顾克敏	235	口袋竹荪	孟宪泽
209	蟹味竹中鲜	顾克敏	235	灯笼鱼丝	欧阳仟来
210	灌汤椰汁鱼	顾克敏	236	三色鱼丝	屈 浩
211	双色鲰鱼狮子头	王海东	237	菊花芥蓝炒鱼丝	刘敬贤
212	奶汤长江鲰鱼	王海东	238	鱼米之乡	卢玉成
213	双味三色鲰鱼	王海东	239	财鱼焖莲藕	余明社
214	佛手辽参烧鲰鱼	王海东	240	唯楚有才	孙昌弼
215	生氽鲰鱼	孙昌弼		鲈鱼	
216	君子好逑	孙昌弼	241	柠檬鱼花	居长龙
217	东坡赋	孙昌弼	242	四君子兰	居长龙
218	红烧野生鲰鱼	任德峰	243	甜豆鲈鱼面筋	王海东
219	粉蒸鲰鱼	吴协平	244	天女舞茸葡萄鱼	居长龙
220	三色粉蒸鲰鱼卷	卢玉成	245	干烧鱼丝镶面	叶卓坚
221	明珠奶汤鲰鱼	卢永良	246	灯影河鲜片	唐泽铨
222	花酿鲰鱼球	汪建国	247	薹菜脆皮鱼	熊均苗
223	粉蒸鲰鱼	余明社	248	风味豆豉浸鲈鱼	邬小平
224	鲰鱼镶面	余明社	249	香滑海鲈球	庄伟佳
225	面烤鲰鱼	余明社	250	银杏鱼仁	丁福昌
	黑鱼		251	葱熘鲈鱼	周文荣
226	五彩鱼丝	王海东	252	棒子鱼	王世杰
227	串烧五彩鱼	林友清	253	泡椒鲈鱼	赵继宗
228	三色鱼丝	王海威	254	南瓜鱼米	朱云显
229	八生菊花锅	罗世伟	255	四喜鱼卷拼龙眼大肠	郭经纬
231	三色鱼丝	潘晓林	256	炒鱼丝糊	郭经纬

257	扒珍珠鱼丸	郭经纬
258	脯酥全鱼	郭经纬
259	凤尾全鱼	郭经纬
260	酱汁鲈鱼方	王义均
261	油泼出骨鱼	郭经纬
262	银丝全鱼	郭经纬
263	双鲜蟹黄娃娃菜	刘敬贤
264	铁锅野生鲈	薛文龙
265	铁板锡纸鲈鱼	黄正晖
267	乡情	史正良
267	芙蓉白灵菇	刘敬贤
268	红梅鱼肚	刘敬贤
	鳊鱼	
269	三江龙筋	高 峰
270	人参花炖龙筋	李振荣
271	奶汁鳊鱼	孟宪泽
272	玉米鳊鱼	高 峰
273	油浸鳊鱼	孟宪泽
274	烤鳊鱼	孟宪泽
	白鱼	
275	香煎兴凯湖白鱼	李振荣
276	竹燕酿鱼圆	姚国兴
277	龙江菜包饭	李振荣
278	鄱阳四宝	黄玖林
279	清汤游龙	王海东
280	太极橘瓣鱼余	王海东
281	珍珠赛熊掌	王海东

282	三珍雪芙蓉	姚国兴
283	石衣泡鱼线	姚国兴
284	清汤腰形鱼丸	吴协平
285	糟煎白鱼	吴协平
286	油漫大白鱼	张志先
287	山珍蒸白鱼	张志先
288	蝴蝶白鱼	高 峰
289	油浸红尾白鱼	张金春
290	松仁白鱼	高 峰
291	灌蟹鱼圆	张献民
292	虾蟹鱼蓉蛋	张献民
293	蟹黄扒鱼面	张献民
294	纸包白鱼柳	张献民
295	八宝鱼粥	张献民
295	清汤橘瓣鱼余	卢永良
296	棋盘鱼面	张汝才
297	兰花扇	汪建国
298	编钟鱼糕	汪建国
299	菜心游龙	汪建国
300	鱼糕鱼丸	余明社



鲢鱼

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 301 | 蜆芥米通鲢鱼球 | 林镇国 |
| 302 | 腌蒸白鲢鱼 | 邵澎波 |
| 303 | 泰汁敲鱼 | 邵澎波 |

泥鳅

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 304 | 泥鳅氽豆腐 | 张志先 |
| 305 | 鳅鱼蒸腊肉 | 许菊云 |
| 306 | 香脆泥鳅 | 唐文 |

武昌鱼

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 307 | 锦屏武昌鱼 | 孙昌弼 |
| 308 | 拖网武昌鱼 | 王海东 |
| 309 | 孔雀武昌鱼 | 丁福昌 |
| 310 | 明珠武昌鱼 | 卢永良 |
| 311 | 清蒸武昌鱼 | 卢永良 |
| 313 | 蒜香带鳞武昌鱼 | 汪建国 |
| 313 | 油焖武昌鱼 | 余明社 |

罗非鱼

- | | | |
|-----|------|----|
| 314 | 酱油醋鱼 | 庞煜 |
|-----|------|----|

河豚

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 315 | 红烧河豚 | 吴协平 |
| 316 | 麻香河豚丝 | 吴协平 |
| 317 | 石榴河豚 | 吴协平 |

鲇鱼

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 318 | 三峡石烹鱼 | 孙昌弼 |
| 319 | 香煎粉蒸鱼 | 唐泽铨 |
| 320 | 萝卜丝鲇鱼 | 唐泽铨 |
| 321 | 湖鲜煨鲇鱼 | 余明社 |



- | | | |
|-----|-------|-----|
| 322 | 飘香酥鲇鱼 | 卢朝华 |
|-----|-------|-----|

跳鱼

- | | | |
|-----|------|-----|
| 323 | 锅煽跳鱼 | 潘晓林 |
| 324 | 跳鱼豆腐 | 潘晓林 |

鲃鱼

- | | | |
|-----|------|-----|
| 325 | 鲍汁鲃鱼 | 杨定初 |
| 326 | 奶汤鲃鱼 | 吴协平 |

其他淡水鱼

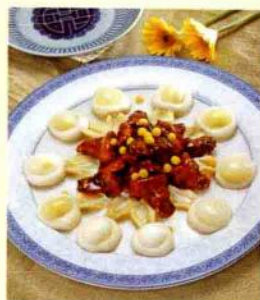
- | | | |
|-----|-----------|-----|
| 327 | 烧汁怀头鱼尾 | 张金春 |
| 328 | 香煎岛子鱼 | 张志先 |
| 329 | 萝卜丝胡椒浸黄骨鱼 | 林镇国 |
| 330 | 香酥打船丁 | 林友清 |
| 331 | 双椒蒸鲃鱼 | 林友清 |
| 332 | 豆豉蒸划水 | 王海东 |
| 333 | 奶汁肥王鱼 | 陶连喜 |
| 334 | 盐菜蒸河鱼 | 唐泽铨 |
| 335 | 乡土酥鱼 | 邵澎波 |
| 336 | 茭白炒鱼泡 | 叶卓坚 |
| 337 | 黑椒烤鱼排 | 姚国兴 |
| 338 | 鱼头粉丝 | 叶卓坚 |
| 339 | 竹网川条鱼 | 吴协平 |
| 340 | 煎烹花鲈羔鱼 | 朱国儒 |

341	盘龙痴虎鱼	周文荣
342	五彩重唇鱼	张志先
343	粽香鲜鱼串	王春山
344	风味竹筒鱼	何逸奎
345	一帆风顺	张志斌
346	孔雀鳊花	张汝才
347	酒烤棒棒鱼	韩吉光
348	粽香鱼贴	张汝才
349	椒盐船丁鱼	韩吉光
350	翡翠米汤鱼	高炳义

2 甲鱼

352	海马水仙	居长龙
353	铜鼎水鱼王	邬小平
354	姜葱爆甲鱼	黄振华
355	人参药膳水仙	居长龙
356	山里小甲鱼	黄玖林
356	鲍鱼炖甲鱼	姚国兴
357	一品天香	黄振华
358	霸王鼎	姚国兴
358	山里焖野生甲鱼	黄玖林
360	甲鱼焖藕	孙昌弼
361	清蒸甲鱼	陶连喜
362	元菜红烧肉	任德峰
363	三江鱼汇	孙昌弼
364	海蘑菇炖甲鱼	熊均苗

365	水晶甲鱼	宋其远
366	生烤野生甲鱼	周文荣
367	秘制滋补养生汤	邬小平
368	江南一霸姬	杨定初
369	土豆烧甲鱼	王世杰
370	童甲吞翅	卢玉成
370	五子伴千岁	杨定初
371	灵龟献寿	赵继宗
372	金甲藏龙	孟宪泽
373	八仙过海	孙晓春
374	沙炆马蹄鳖	苏传海
375	酒煨甲鱼	薛文龙
376	双豆甲鱼	李万民
377	编钟脱骨甲鱼	汪建国
378	面盖家常水鱼	严惠琴
379	龙眼霸王爪	汪建国
380	甲鱼圆子	汪建国
381	一锅鲜	余明社
382	八仙过海	徐步荣
383	掌上秀	余明社



中国饮食文化博大精深，源远流长。中国烹饪大师是传承和创新中国烹饪技艺的翘楚。本丛书汇聚100位顶级中国烹饪大师毕生精华，向您展示华夏饮食的精湛技术。丛书包括淡水鱼菜典、海水鱼菜典、虾蟹菜典、贝类菜典、果蔬菜典、菌豆菜典、禽蛋菜典、猪肉菜典、牛羊兔菜典、燕鲍翅参菜典、珍奇原料菜典和主食菜典等共计12册。

100位 中国烹饪大师作品集锦

淡水鱼菜典

中国烹饪协会名厨专业委员会 组织编写



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



燃烹飲星
燦餐飲星
塑大師風
撰壯粹人
生

二〇〇六年十月
姜齊



爐火純青

祝賀中國烹飪大師
作品精粹出版

張世堯



二〇〇四年十月

《100位中国烹饪大师作品集锦》组委会

- 名誉主任 姜 习（世界中国烹饪联合会和中国烹饪协会名誉会长）
张世尧（世界中国烹饪联合会名誉会长和中国烹饪协会名誉会长）
- 主 任 苏秋成（中国烹饪协会会长）
- 副 主 任 杨 柳（中国烹饪协会常务副会长）
冯恩援（中国烹饪协会副会长兼秘书长）
高炳义（中国烹饪协会副会长）
- 委 员 史正良（中国烹饪协会顾问）
卢永良（中国烹饪协会副会长）
孙晓春（中国烹饪协会副会长）
贾传刚（中国烹饪协会名厨专业委员会常务副秘书长）

《100位中国烹饪大师作品集锦》编委会

- 总 主 编 杨 柳
- 主 审 高炳义
- 执行主编 高炳义
- 副 主 编 史正良 卢永良 孙晓春 许菊云 刘敬贤 贾传刚

序言

XUYAN

“民以食为天”。人类从茹毛饮血到钻木取火、炮生为熟，烹饪技术随着人类的进化、社会的发展而发展，不仅促进了社会生产力的发展，也促进了烹饪事业的发展。

中国饮食有着数千年深厚的历史文化底蕴，在距今七八千年的新石器时代的龙山文化遗物中，就发现了大量的烹饪器具。中国的烹饪技艺早就以其技艺精湛、花样品种繁多、色香味形器俱佳而驰誉世界。烹饪技艺是我国民族文化的重要组成部分，不仅具有悠久的历史、光辉的过去，更有着灿烂的未来！

中国地大物博，资源丰富，人杰地灵。受此影响，中国菜点也具有了文明大国的泱泱之风：不同特点的民间地方菜、宫廷菜、官府菜、民族菜和宗教寺院素食菜构成了中国菜点的主体。

中国菜点，选料严格，刀工精细，变化多端，讲究拼配艺术，注重把握火候，妙在鼎中之变，巧在以味为美。

在我国社会主义市场经济日益繁荣、改革开放不断取得新成就的背景下，新时代中国烹饪也在不断取得新的发展和进步。我国餐饮烹饪业的广大从业人员与时俱进，把民以“养”为本作为烹饪工作的主题，使中国菜点不仅讲究色、香、味、形、器，而且更讲究绿色食品、卫生安全、合理搭配，注重营养和饮食文化。创新了相互包容、各具特色、令人目不暇接、赞不绝口的大批新菜、新点，进一步繁荣了我国餐饮市场，餐饮业出现了空前的兴旺发达。

面对当今社会餐饮业的繁荣景象，我们要感谢党的正确领导，感谢改革开放、市场经济带来的大好形势，也要感谢我国广大厨师和餐饮业的所有从业人员，为餐饮市场的兴旺发达所付出的辛勤努力！特别要感谢我国著名的烹饪大师们！我国优秀的厨师代代相传、人才辈出，他们本着“继承、发扬、开拓、创新”的精神，尊师爱徒、努力学习、刻苦钻研、不断研究、创新发展，紧紧结合社会的发展和时代的进步，千方百计地满足新世纪人民对餐饮文化的需求。