

# 100位 中国烹饪大师 果蔬菜典

作品集锦

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——果蔬菜典 / 中国烹饪协会名厨专业委员会编. - 青岛 : 青岛出版社, 2012.2

ISBN 978-7-5436-7991-7

I. ①1… II. ①中… III. ①水果—菜谱 ②蔬菜—菜谱 IV. ①TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第010451号



## 100位中国烹饪大师作品集锦——果蔬菜典

- 书 名 100位中国烹饪大师作品集锦——果蔬菜典  
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 25  
书 号 ISBN 978-7-5436-7991-7  
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



## 1 水果

### 苹果

- |    |        |     |
|----|--------|-----|
| 18 | 拔丝苹果   | 王义均 |
| 19 | 拔丝苹果   | 董振祥 |
| 19 | 蜜汁苹果   | 栾瑞滨 |
| 20 | 酥脆苹果圈  | 栾瑞滨 |
| 21 | 苹果虾    | 潘晓林 |
| 22 | 拔丝苹果   | 郭经纬 |
| 23 | 酸奶水果派  | 栾瑞滨 |
| 24 | 香炸果仁双品 | 王春山 |

### 火龙果

- |    |        |     |
|----|--------|-----|
| 25 | 拔丝火龙果  | 窦义勇 |
| 26 | 时果火鸭沙律 | 庄伟佳 |
| 27 | 火龙燕菜   | 李培雨 |
| 28 | 三色火龙果  | 邬小平 |
| 29 | 双龙相会   | 许菊云 |
| 30 | 火龙果赛燕窝 | 李春祥 |
| 30 | 火龙芋香翅  | 唐文  |

### 蜜桃

- |    |       |     |
|----|-------|-----|
| 31 | 蜜汁桃脯  | 李万民 |
| 32 | 八仙庆寿  | 吕长海 |
| 33 | 拔丝大蜜桃 | 屈浩  |

### 杏

- |    |       |     |
|----|-------|-----|
| 34 | 脆皮杏香奶 | 庄伟佳 |
| 35 | 杏香石榴虾 | 孟宪泽 |

- |    |        |     |
|----|--------|-----|
| 36 | 挂霜五仁豆沙 | 孟宪泽 |
| 36 | 龙眼杏仁豆腐 | 袁野  |

### 菠萝

- |    |         |     |
|----|---------|-----|
| 37 | 菠萝蜜云腿   | 朱培寿 |
| 37 | 香菠咕噜肉   | 庄伟佳 |
| 38 | 维C果肉焗虾脯 | 孟宪泽 |
| 39 | 菠萝八宝饭   | 单玉川 |
| 39 | 菠萝鲜鱿花   | 卢朝华 |
| 40 | 菠萝龙虾球   | 卢永良 |
| 40 | 太极西米羹   | 张志斌 |
| 41 | 玉塔鲜果    | 薛泉生 |

### 草莓

- |    |         |     |
|----|---------|-----|
| 42 | 草莓鹅肝配虾球 | 王海东 |
|----|---------|-----|

### 芒果

- |    |       |     |
|----|-------|-----|
| 43 | 芒果布丁  | 葛贤萼 |
| 43 | 芒果布甸  | 袁野  |
| 44 | 香芒澳带  | 窦义勇 |
| 45 | 香芒虾仁  | 卢玉成 |
| 46 | 香芒雪蛤露 | 黄振华 |

### 西瓜

- |    |       |     |
|----|-------|-----|
| 46 | 花好月圆  | 孙昌弼 |
| 47 | 五彩西瓜烙 | 李万民 |
| 48 | 御果园   | 薛泉生 |
| 48 | 杏仁豆腐  | 张志斌 |

### 香瓜

- |    |       |     |
|----|-------|-----|
| 49 | 皇宫香瓜鲍 | 颜景祥 |
|----|-------|-----|

- 50 白兰瓜 鲜果龙脆 王春山
- 51 龙塔硕果 王春山
- 哈密瓜**
- 52 燕窝蜜瓜霜 唐文
- 山楂**
- 53 拔丝葫芦 李振荣
- 53 熉红果 李培雨
- 54 红果 石万荣
- 香橙**
- 55 香橙雪蛤 栾瑞滨
- 香蕉**
- 55 双麻香蕉 吕长海
- 56 香蕉鱼卷 薛文龙
- 57 蕉香炮竹 顾克敏
- 椰子**
- 58 糯香椰丝 周文荣
- 59 椰香奶冻 栾瑞滨
- 梨**
- 60 雪莲凤梨 宋其远
- 61 梨盅蛤土蟆 顾克敏
- 62 红酒雪梨 李连群
- 63 鸭梨拌腰丝 颜景祥
- 64 蛤蟆炖雪梨 卢永良
- 64 八宝酿香梨 朱云显
- 65 雪梨鸡片 薛文龙
- 橙子**
- 66 长寿仙桃 李春祥
- 葡萄**
- 67 松鼠戏果 张献民
- 杨梅**
- 68 杨梅芙蓉 薛泉生

- 69 挂霜杨梅 王世杰
- 伊丽莎白瓜**
- 70 蟹子伊丽莎白 李连群
- 牛油果**
- 71 黑椰壳牛油果露 叶卓坚
- 72 牛油果三文鱼沙律 周元昌
- 柠檬**
- 73 柠檬摩司 严惠琴
- 74 柠檬锅炸 陈波
- 夏果**
- 75 夏果嫩草芽 朱培寿
- 木瓜**
- 75 木瓜雪蛤 宋其远
- 76 木瓜赛燕翅 李春祥
- 77 木瓜官燕 薛泉生
- 77 木瓜炖鹿宝 唐文
- 78 拔丝木瓜 韩吉光
- 红枣**
- 79 红袍莲子 朱云显
- 80 红袍莲子 欧阳仟来

## 2 蔬菜

- 白菜**
- 82 清汤酿白菜 庞煜
- 83 酸菜烂糊白菜 庞煜
- 84 酱油醋扒白菜翅 庞煜
- 85 鸡汁扒素翅 庞煜
- 86 鸡油扒双菜 王义均
- 87 扒干贝菜心 王义均
- 88 扇影金蔬 林友清

89	红花汁栗子白菜	王海威
90	蟹黄扒素翅	邹小平
91	五彩时蔬	陈波
92	扒三白	刘敬贤
93	开水白菜	陈波
94	开水蚬仁白菜	林波
95	鸳鸯白菜	赵长安
96	陇上一品大白菜	赵长安
97	上汤白菜	张长义
98	菊花白菜	张长义
99	爽口手撕菜	张长义
100	鲍鱼扒小白菜	闫海泉
101	绣球白菜	肖文清
102	酥双卷	高炳义
103	干贝扒白菜	高炳义
104	菜心拌三鲜	林波
105	玻璃白菜	肖文清
106	冰水汁泡白菜	李培雨
106	瓜汁白菜	张汝才
107	火腿扒白菜	郭经纬
108	莲花菜卷	李春祥
109	银杏大白菜	许菊云
110	金汤栗子津白	李连群
111	干贝白肉氽酸菜	张汝才
112	千层白菜	颜景祥
113	兰州什锦暖锅	赵长安
	<b>娃娃菜</b>	
114	蟹粉娃娃菜	顾克敏
115	千杯不醉	顾克敏
115	金钩菜娃	张金春
116	神仙娃娃菜	朱国儒
116	鸡油扒娃娃菜	闫海泉

117	鸡汤蟹粉娃娃菜	周文荣
118	金汤蟹粉娃娃菜	章乃华
119	鸡汁白菜	徐步荣
120	鸡汁娃娃菜	熊均苗
121	鲜虾娃娃菜	宋其远
123	原汤鸡汁娃娃菜	汪建国
123	知了小白菜	张献民
124	扒素二样	崔伯成
	<b>油菜</b>	
125	蟹黄油菜心	任德峰
	<b>青菜</b>	
126	佛国素肥肠	陶连喜
127	翡翠糯米球	唐泽铨
	<b>菠菜</b>	
128	珧柱金钩浸菠菜	栾瑞滨
129	红汤菠菜圆子	朱培寿
	<b>生菜</b>	
131	菜包什锦	李春祥
131	翡翠生春卷	叶卓坚
132	金枝玉叶	许菊云
	<b>卷心菜</b>	
133	五味薄饼	童辉星
	<b>芹菜</b>	
134	山芹炒薯条	崔伯成
135	芹菜珧柱松	任德峰
	<b>韭菜</b>	
137	韭香玉米馍	苏传海
137	晶莹韭菜果	黄正晖
	<b>青椒</b>	
138	炝拌老虎菜	张长义
	<b>蒜薹</b>	
139	脆皮银鱼	张献民

	<b>茄子</b>	
140	三色风味茄子	崔伯成
141	榄菜肉碎蒸茄子	庄伟佳
142	香酱脆茄子	庄伟佳
143	董氏烧茄子	董振祥
144	神仙茄子	赵长安
145	满园春色	徐步荣
147	挂汁茄夹	王世杰
147	古香茄子	丁福昌
148	大漠风沙(茄饼)	朱云显
149	天书茄香	李春祥
150	菊花茄排	李春祥
151	鱼香茄子	姚楚豪
	<b>番茄</b>	
152	鲜果肉段	王春山
153	鲜茄素四宝	庄伟佳
154	鲜茄珍珠鲍	黄振华
155	番茄马佐里拉芝士	叶卓坚
156	芙蓉番茄盅	吕敬来
156	素炸三样	高峰
157	沙拉时蔬	高炳义
	<b>茭白</b>	
158	虾子茭白	吴协平
159	什锦炒时蔬	朱培寿
	<b>黄瓜</b>	
160	橄榄油炒瓜钱	崔伯成
161	梅兰竹菊	朱培寿
162	炒百合脆瓜	宋其远
163	春卷时蔬	周文荣
163	翠瓜鱼米	张献民
164	瓜灯天麻丝	赵继宗
165	酿黄瓜	薛文龙

166	菠萝莲子肉	张志斌
167	姜汁黄瓜	姚楚豪
	<b>冬瓜</b>	
168	干贝冬瓜脯	崔伯成
168	蟹肉冬瓜蓉	罗世伟
169	八宝冬瓜盅	庄伟佳
170	瓜脯海味包	周元昌
171	橙汁冬瓜菊	吴协平
172	兰花冬瓜酿	窦义勇
173	酒香冬瓜排	孙昌弼
174	鹅肝烧冬瓜	栾瑞滨
175	金华蟹珧白玉	林镇国
176	佛海白玉团	林镇国
177	冬蓉乳扇卷	朱培寿
178	四宝冬瓜粒	黄振华
179	水晶冬瓜球	陶连喜
180	翡翠烧蹄筋	朱培寿
180	虾子冬瓜	张金春
181	清汤冬瓜燕	陶连喜
182	田园翠玉	叶卓坚
182	冬瓜盅	赵仁良
183	上汤冬瓜饺	李连群
184	扒干贝冬瓜球	郭经纬
185	水晶什蔬包	卢朝华
186	虾圆冬瓜方	卢朝华
187	秋菊争艳	赵继宗
188	火夹冬瓜脯	赵继宗
189	鲜虾冬瓜饺	苏传海
191	石耳水晶球	苏传海
191	酱汁扣冬瓜	许菊云
193	鱼翅冬瓜盅	李培雨
193	鱼翅蟹黄玉扇	许菊云

194	蟹黄冬瓜脯	张汝才
195	吉祥玉环冬瓜	许菊云
196	麻香冬瓜	黄正晖
197	鸽蛋瓜燕	李万民
198	蜚菊火腿冬瓜方	薛泉生
199	瓜盅何首乌炖乳鸽	吕长海
200	一掌江山	屈浩
201	东坡素肉	史正良
202	锦屏冬瓜盅	严惠琴
	<b>南瓜</b>	
203	煎双饼	崔伯成
203	南瓜汁刺参	庄伟佳
204	蜜汁葫芦燕窝	周元昌
205	苍龙翔云	王海东
206	冠上加官	王海东
207	金枪鱼	王海东
208	振翅凌云	孙昌弼
209	凤耳瓶插	孙昌弼
210	木桶理论	孙昌弼
211	奶酪南瓜汤	栾瑞滨
211	蛋黄焗南瓜	张金春
212	童趣葵花	陈波
213	小金瓜	宋其远
215	珍珠金瓜羹	何逸奎
215	南瓜鱼脑	潘晓林
216	翠汁南瓜雪蛤	张献民
217	脆皮南瓜球	张献民
218	莲花南瓜脯	卢朝华
218	金瓜赛鱼翅	李春祥
219	仙人掌芦荟南瓜糕	王春山
221	雪蛤原汁南瓜盅	王春山
221	锦鸡煎瓜角	王春山

222	江南山水花鸟景	杨定初
223	鱼米像生南瓜	杨定初
224	鸳鸯双味饼	杨定初
224	蜜汁南瓜	唐文
225	冰粉金瓜	李万民
226	金瓜汁炖蒜翅	张志斌
227	花篮虾球	张志斌
227	素炒金瓜	林镇国
229	金汁鲜藕	张志斌
229	珧柱金瓜羹	欧阳仟来
230	椰汁三宝	林镇国
230	梅菜卤肉蒸金瓜	林镇国
	<b>南瓜花</b>	
232	煎酿南瓜花	何逸奎
233	蟹粉酿南瓜花	王海东
	<b>苦瓜</b>	
233	煎酿凉瓜钱	罗世伟
234	凉瓜黄豆鲍鱼煲	庄伟佳
235	面酱石螺凉瓜	林镇国
235	人生百味	单玉川
236	豉汁凉瓜船	林镇国
237	菠萝凉瓜扣烧肉	林镇国
238	凉瓜菜脯煎蛋角	林镇国
239	炆珠瓜段	肖文清
241	煎酿双宝	黄振华
241	凉瓜什锦盅	屈浩
242	珧柱螺头节瓜盅	庄伟佳
	<b>牛腿瓜</b>	
243	龙凤呈祥	张志先
	<b>节瓜</b>	
244	瓜蓉燕菜	李连群
245	节瓜海珍皇	张献民

## 山药

- |           |         |     |
|-----------|---------|-----|
| 246       | 木瓜山药    | 窦义勇 |
| 247       | 琥珀山药    | 崔伯成 |
| 248       | 沙棘素排    | 庞煜  |
| 249       | 玉献桂花山药  | 李振荣 |
| 250       | 七彩宝盒    | 李振荣 |
| 251       | 琥珀双拼    | 宋其远 |
| 252       | 一品山药桃   | 李启贵 |
| 253       | 蜜焖三鲜    | 朱国儒 |
| 254       | 桂花山药墩   | 李培雨 |
| 255       | 蜜汁山药墩   | 李春祥 |
| 257       | 柱侯山药虾饼  | 高炳义 |
| 257       | 福寿养生泥   | 薛泉生 |
| 258       | 一品山药    | 吕长海 |
| 259       | 白果山药    | 吕长海 |
| <b>萝卜</b> |         |     |
| 260       | 蟹翅萝卜狮子头 | 周元昌 |
| 261       | 糖醋拌蓑衣   | 罗世伟 |
| 262       | 群芳争艳    | 张志先 |
| 263       | 孔雀争艳    | 宋其远 |
| 265       | 莲花酿皮    | 赵长安 |
| 266       | 迎宾四品杯   | 叶卓坚 |
| 267       | 彩蝶双飞    | 徐步荣 |
| 268       | 浓汤素燕    | 徐步荣 |
| 269       | 一品素燕窝   | 卢玉成 |
| 271       | 天鹅戏水    | 李连群 |
| 271       | 白玉酿翅    | 李连群 |
| 272       | 水晶萝卜虾饺  | 孟宪泽 |
| 273       | 火腿萝卜丝饼  | 李春祥 |
| 275       | 玉凤送宝    | 李春祥 |
| 276       | 素熘大虾    | 李春祥 |
| 277       | 月夜情     | 杨定初 |

- |            |        |     |
|------------|--------|-----|
| 278        | 猴头素烩   | 许菊云 |
| 279        | 扬州文昌阁  | 薛泉生 |
| 280        | 血燕银丝菊  | 薛泉生 |
| 281        | 鹤乡风情   | 唐文  |
| 283        | 牡丹素燕菜  | 吕长海 |
| 283        | 花开富贵   | 吕长海 |
| 285        | 萝卜丝饼   | 吕长海 |
| 285        | 虾干萝卜丝  | 刘敬贤 |
| <b>胡萝卜</b> |        |     |
| 286        | 泰汁春卷   | 栾瑞滨 |
| 287        | 雄鹰展翅   | 王义均 |
| 288        | 春笋     | 王海东 |
| 289        | 五彩素烩   | 石万荣 |
| 291        | 果椒粒粒爽  | 何逸奎 |
| 291        | 六顺图    | 李培雨 |
| 292        | 白云扣三丝  | 李春祥 |
| 293        | 田园秋色   | 赵长安 |
| 295        | 锦绣拉皮   | 高炳义 |
| 295        | 胡萝卜松   | 李培雨 |
| 296        | 彩荷春晓   | 朱云显 |
| 297        | 翠扇     | 朱云显 |
| 298        | 丽花萝卜卷  | 李培雨 |
| 299        | 宝塔四围碟  | 张汝才 |
| 300        | 蝶恋花    | 许菊云 |
| 301        | 金鸡牡丹   | 唐文  |
| 302        | 蒸素二样   | 崔伯成 |
| <b>土豆</b>  |        |     |
| 303        | 红果土豆烙  | 栾瑞滨 |
| 304        | 瓤馅灵芝熊掌 | 李振荣 |
| 305        | 雪乡     | 李振荣 |
| 306        | 蜂窝土豆   | 陈波  |
| 307        | 蜜汁土豆饼  | 单玉川 |



- |     |           |     |
|-----|-----------|-----|
| 308 | 玉桃白密      | 高 峰 |
| 309 | 银丝鲜果      | 高 峰 |
| 309 | 龙江地三鲜     | 王春山 |
| 311 | 蒲棒白薯      | 李春祥 |
| 311 | 白蜜卷       | 王春山 |
| 312 | 三鲜白蜜      | 张汝才 |
| 313 | 双豆甲鱼      | 李万民 |
| 315 | 长白鹿鸣      | 唐 文 |
| 315 | 玉冠蟹斗      | 唐 文 |
| 316 | 锦绣前程      | 唐 文 |
| 317 | 陇中洋芋烙     | 赵长安 |
| 318 | 雪莲洋芋丝     | 赵长安 |
|     | <b>红芋</b> |     |
| 319 | 蜜汁红薯      | 陶连喜 |
| 320 | 满地黄金      | 肖文清 |
| 321 | 蜜汁元宝瓜     | 高炳义 |
| 321 | 椰香红薯球     | 李春祥 |
| 322 | 金钱元宝      | 赵继宗 |
| 323 | 龙眼佛手芋     | 薛泉生 |
| 324 | 糖粉三素球     | 周文荣 |
|     | <b>竹荪</b> |     |
| 324 | 金汤素燕窝     | 庞 煜 |
| 325 | 口袋竹荪      | 孟宪泽 |
| 326 | 精扒四宝      | 庞 煜 |
| 327 | 竹荪鱼唇      | 孟宪泽 |
| 328 | 竹荪酿羊素肚    | 赵继宗 |
|     | <b>芥蓝</b> |     |
| 329 | 芥蓝XO酱炒虾菇  | 章乃华 |
| 330 | 冰镇双脆      | 潘晓林 |
| 331 | 芥蓝菊香鱼丝    | 高炳义 |
| 331 | 香辣汁泡芥蓝    | 李培雨 |

- |     |            |     |
|-----|------------|-----|
| 332 | 珧柱橄榄绿      | 李连群 |
|     | <b>黄花菜</b> |     |
| 333 | 葵花赛鱼翅      | 李春祥 |
| 334 | 鸡蒙黄花菜      | 王世杰 |
| 335 | 三丝素扒鱼翅     | 刘敬贤 |
|     | <b>地皮菜</b> |     |
| 336 | 酸辣地皮菜      | 庞 煜 |
| 337 | 酥饼杏仁地皮菜    | 庞 煜 |
|     | <b>百合</b>  |     |
| 338 | 团圆百合       | 单玉川 |
| 338 | 南瓜蒸百合      | 赵长安 |
| 339 | 红梅百合       | 赵长安 |
| 340 | 鱼子酱百合莴笋干   | 章乃华 |
| 341 | 冰糖芡实炖百合    | 王春山 |
| 341 | 金丝百合       | 唐 文 |
| 342 | 一身清白       | 吕长海 |
| 343 | 素炒皇        | 李学深 |
| 344 | 甜蜜蜜好合      | 严惠琴 |
|     | <b>芋头</b>  |     |
| 345 | 烟肉香芋卷      | 庄伟佳 |
| 346 | 辣藕拼香芋      | 林友清 |
| 347 | 吐司香芋卷      | 窦义勇 |
| 348 | 香芋仿田螺      | 何逸奎 |
| 349 | 烧酿玲珑球      | 何逸奎 |
| 350 | 绿霖芋丝       | 庄伟佳 |
| 351 | 玻璃芋泥       | 肖文清 |
| 352 | 香芋金钩爪      | 童辉星 |
| 353 | 风味芋蚕蛹      | 何逸奎 |
| 355 | 金沙素仔排      | 苏传海 |
| 355 | 迎客松        | 李培雨 |
| 356 | 银装素裹富贵虾    | 王春山 |

357	喜鹊登梅	李培雨
358	白玉笋饺	黄正晖
359	香芋虎掌菌	许菊云
	<b>槟榔芋</b>	
360	太极芋泥	罗世伟
	<b>莲藕</b>	
361	桂花荷香藕	居长龙
362	黄金素排骨	叶卓坚
363	桂花糖藕	周文荣
363	虾龙藕圆	卢玉成
365	蜜汁玫瑰藕丸	许菊云
365	江米藕	李培雨
366	香炸藕圆子	卢永良
366	子姜滑藕片	卢永良
	<b>芦荟</b>	
367	冰舟刺生芦荟	欧阳仟来
368	芦荟扒三宝	张献民
	<b>芦笋</b>	
368	扒口蘑芦笋	郭经纬
369	炆芦笋鲍	肖文清
370	四宝蒸酿鲜芦笋	庄伟佳
371	酥皮芦笋尖	卢朝华
	<b>芦笋</b>	
372	竹荪芦笋	居长龙
373	油焖春笋	任德峰
373	峨眉素烩	陈波
374	竹节酥	唐泽铨
375	双味掌翅	单玉川
376	笋干素烧鹅	周文荣
376	野笋干炖鱼头	杨定初
377	兰花春笋	徐步荣

378	鸡汁浏阳干笋	许菊云
379	五彩素烩	李连群
380	山耳吉庆	李万民
381	火肉文武笋	薛文龙
381	井冈扣笋	欧阳仟来
383	问政山鞭笋	苏传海
	<b>莲子</b>	
383	冰山桂圆	张志斌
384	雪里藏珠	吕长海
384	葵花广昌莲子	黄正晖
	<b>海带</b>	
385	干煸海带丝	林波
	<b>紫菜</b>	
386	荷叶情	唐文
387	苏堤春晓	杨定初
	<b>核桃仁</b>	
387	琥珀桃仁	李培雨
388	桃仁核桃腰	吕长海
	<b>鲜姜</b>	
389	鲜姜炒肉丝	崔伯成
	<b>其他</b>	
390	蚬芥通菜梗炒爽柳	庄伟佳
391	天仙太极羹	孙昌弼
392	荷塘月色	薛泉生
393	金城籽瓜吐丝	单玉川
394	香烹杏仁乳瓜	赵长安
395	敦煌八宝瓜盒	赵长安
396	相思野菜果	欧阳仟来
397	金橘凤眼莲子	闫海泉
398	兰花柴把蕨	苏传海
399	蜜汁天地果	苏传海

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

# 果 蔬 菜 典

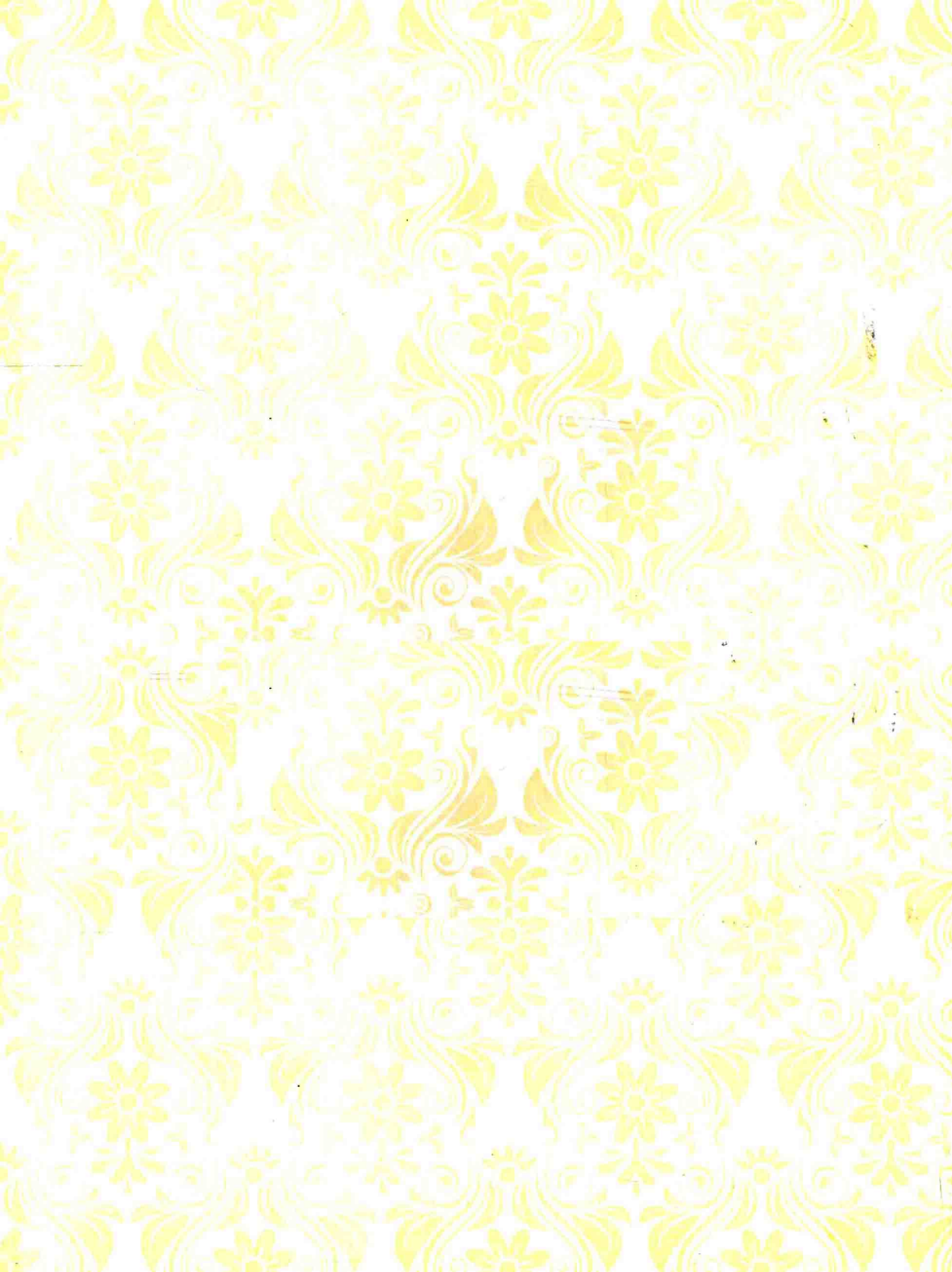
中国烹饪协会名厨专业委员会 组织编写



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

试读结束，需要全本请在线购买：[www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)





燃意能之火  
燦餐飲星空  
塑大師風采  
撰壯粹人生

二〇〇六年十月姜雪



# 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。