

100位 中国烹饪大师 珍奇原料菜典 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——珍奇原料菜典 / 中国烹饪协会名厨专业委员会编.
- 青岛: 青岛出版社, 2012.2
ISBN 978-7-5436-7988-7
I. ①1… II. ①中… III. ①菜谱 IV. ①TS972.1
中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第010447号



100位中国烹饪大师作品集锦——珍奇原料菜典

书 名 100位中国烹饪大师作品集锦——珍奇原料菜典
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 978-7-5436-7988-7
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 珍菌

松茸

- | | | |
|----|----------|-----|
| 18 | 酥盏烧松茸 | 李振荣 |
| 19 | 松茸功夫汤 | 窦义勇 |
| 20 | 烧汁松茸 | 栾瑞滨 |
| 21 | 松茸肉汁炖冬瓜盅 | 林镇国 |
| 22 | 竹香松茸 | 王海东 |
| 22 | 松茸三叶菜 | 任德峰 |
| 24 | 菜胆松茸 | 闫海泉 |
| 25 | 珧柱扣松茸 | 王海威 |
| 26 | 松茸鲍汁鳄鱼尾 | 朱国儒 |
| 27 | 蝶饼松茸焗鲜鲍 | 周元昌 |
| 28 | 松茸玉米鳕鱼 | 周元昌 |
| 29 | 燕窝松茸蛋 | 周元昌 |
| 31 | 松茸奶汤澳带 | 周元昌 |
| 31 | 炭烤鲜松茸 | 朱培寿 |
| 32 | 松茸刺身拼 | 朱培寿 |
| 33 | 南华茼爆松茸 | 朱培寿 |
| 35 | 竹篱松茸鱼 | 唐文 |
| 35 | 丰壶飘香 | 唐文 |
| 36 | 烤松茸 | 唐文 |
| 37 | 松茸鸽脯 | 范民其 |
| 38 | 松茸银鳕鱼 | 范民其 |

- | | | |
|----|---------|-----|
| 39 | 蒙酥山珍 | 张汝才 |
| 40 | 葱油松茸 | 李万民 |
| 41 | 御福一品野山菌 | 朱国儒 |
| 42 | 高汤素什菌 | 朱国儒 |
| 42 | 手撕松茸 | 朱国儒 |
| 44 | 松茸煮干丝 | 居长龙 |
| 45 | 松茸羊肝菌 | 居长龙 |
| 46 | 上汤松茸茶壶 | 严惠琴 |

竹燕

- | | | |
|----|-------|-----|
| 47 | 芙蓉竹燕 | 唐泽铨 |
| 48 | 明珠炖竹燕 | 姚国兴 |
| 48 | 竹燕酿鱼圆 | 姚国兴 |
| 49 | 雪花竹燕翅 | 唐泽铨 |
| 50 | 蜀南双燕 | 唐泽铨 |

灵芝

- | | | |
|----|---------|-----|
| 51 | 雪域灵芝长寿锅 | 赵长安 |
|----|---------|-----|

藏雪莲

- | | | |
|----|--------|-----|
| 52 | 藏雪莲养颜锅 | 赵长安 |
|----|--------|-----|

2 水产

东星斑

- | | | |
|----|---------|-----|
| 54 | 麒麟东星斑 | 叶卓坚 |
| 55 | 松茸菌蒸东星斑 | 章乃华 |

鱼肚

- | | | |
|----|---------|-----|
| 56 | 蟹粉鱼肚 | 董振祥 |
| 57 | 金城籽瓜鱼肚 | 单玉川 |
| 58 | 浓汤鱼肚 | 崔伯成 |
| 59 | 海参扒鱼肚 | 李启贵 |
| 60 | 清汤鱼肚 | 黄振华 |
| 61 | 鸽蛋翅肚 | 孙昌弼 |
| 62 | 鸡油黄鱼肚 | 宋其远 |
| 63 | 八珍冬瓜盅 | 宋其远 |
| 64 | 蟹子鱼肚卷 | 石万荣 |
| 65 | 白扒鱼肚 | 王义均 |
| 67 | 清汤海八珍 | 王义均 |
| 67 | 鱼鳔木瓜 | 潘晓林 |
| 68 | 蟹黄烧鱼肚 | 王义均 |
| 69 | 凤吞鱼肚 | 童辉星 |
| 70 | 扒彩肚翠花盅 | 高炳义 |
| 71 | 锅塌鱼肚 | 高炳义 |
| 72 | 蟹黄扒鱼肚 | 李连群 |
| 73 | 龙珠鱼肚 | 孟宪泽 |
| 74 | 碧波鳄肚 | 孟宪泽 |
| 75 | 蟹黄鲷鱼肚 | 卢永良 |
| 76 | 兰花镶龙眼 | 卢永良 |
| 77 | 乾坤浓汤四宝 | 邬小平 |
| 79 | 八珍全家福火锅 | 王义均 |
| 79 | 黄焖花胶 | 熊均苗 |

广肚

- | | | |
|----|-------|-----|
| 80 | 奶汤炖广肚 | 吕长海 |
| 81 | 蟹黄扒广肚 | 吕长海 |

龙虾

- | | | |
|-----|--------|-----|
| 82 | 西施滑龙虾 | 何逸奎 |
| 83 | 奶油茶香虾 | 顾克敏 |
| 84 | 红油汁龙虾仔 | 董振祥 |
| 85 | 虾子龙虾片 | 罗世伟 |
| 87 | 缠丝龙虾 | 窦义勇 |
| 88 | 金龙玉珠 | 窦义勇 |
| 89 | 父子龙虾 | 李启贵 |
| 90 | 双珍龙虾 | 吕敬来 |
| 91 | 西施龙虾 | 居长龙 |
| 92 | 空心龙虾球 | 李启贵 |
| 93 | 瓢儿剪龙虾 | 居长龙 |
| 94 | 松茸龙虾 | 居长龙 |
| 95 | 宫保龙虾 | 居长龙 |
| 97 | 金牌三色龙虾 | 黄振华 |
| 98 | 白雪藏龙 | 黄振华 |
| 99 | 龙车送佳人 | 孙昌弼 |
| 100 | 芥菜焗龙虾 | 任德峰 |
| 101 | 龙颜大悦 | 庞煜 |
| 102 | 青龙芒果色拉 | 叶卓坚 |
| 103 | 海鲜冬瓜盅 | 叶卓坚 |
| 105 | 上汤龙虾 | 叶卓坚 |
| 105 | 金龙喜迎春 | 邬小平 |
| 107 | 龙虾伊面 | 肖文清 |
| 107 | 鸿运高照 | 周元昌 |
| 109 | 澳龙鱼皇汤 | 周文荣 |
| 109 | 清炒龙虾 | 张志先 |
| 110 | 芝香龙皇金盏 | 周元昌 |

- | | | |
|-----|-----------|-----|
| 111 | 珠王护子 | 张金春 |
| 112 | 酥网青龙虾 | 童辉星 |
| 113 | 枸杞龙虾 | 童辉星 |
| 114 | 龙虾球 | 潘晓林 |
| 115 | 黄油龙虾 | 潘晓林 |
| 117 | 蛋黄龙虾 | 潘晓林 |
| 117 | 油泡龙虾球 | 卢玉成 |
| 118 | 神龙金翅 | 卢玉成 |
| 119 | 翡翠龙虾仔 | 卢永良 |
| 120 | 灌汤龙虾蛋 | 卢永良 |
| 121 | 蟹黄龙虾圆 | 卢永良 |
| 123 | 菠萝龙虾球 | 卢永良 |
| 123 | 双椒焗龙虾 | 范民其 |
| 124 | 干烧波士顿龙虾 | 范民其 |
| 125 | 珍珠大龙虾 | 赵继宗 |
| 126 | 双龙会 | 薛泉生 |
| 127 | 龙凤呈祥 | 吕长海 |
| 128 | 龙皇双丝 | 李学深 |
| 129 | 锦绣刺身龙虾 | 刘敬贤 |
| 131 | 双龙戏珠 | 严惠琴 |
| 132 | 特级刺身船 | 王海东 |
| 133 | 金珠龙虾脯 | 屈浩 |
| 135 | 血燕烩龙虾 | 史正良 |
| | 带子 | |
| 136 | 鹅肝橘汁带子 | 吕敬来 |
| 137 | 香芒澳带 | 窦义勇 |
| 138 | 清烹澳带 | 邵澎波 |
| 139 | 什锦龙虾松 | 吕敬来 |

- | | | |
|-----|-------------|-----|
| 140 | 糟香麒麟澳带 | 周元昌 |
| 141 | 黄油煎澳带 | 姚国兴 |
| 143 | 童趣 | 史正良 |
| 144 | 白玉贝盒 | 童辉星 |
| 145 | 藏红海鲜大烩 | 严惠琴 |
| | 龟 | |
| 146 | 土龟煨裙边 | 林友清 |
| 147 | 福寿龟 | 余明社 |
| 148 | 金龟烧肉 | 王海东 |
| 149 | 潇湘武陵龟 | 林友清 |
| 150 | 百花龟裙 | 黄正晖 |
| 151 | 万岁千岁 | 姚国兴 |
| 153 | 虫草炖乌龟 | 王海东 |
| 153 | 本鸡炖鳄鱼龟 | 熊均苗 |
| | 甲鱼裙边 | |
| 154 | 芦荟扒三宝 | 张献民 |
| 155 | 五彩炒裙丝 | 何逸奎 |
| 156 | 玉扇鸡火裙边 | 卢玉成 |
| 157 | 白玉裙边羊肚菌 | 张献民 |
| 158 | 葱熘甲鱼裙边 | 卢永良 |
| 159 | 蒜子扒裙边 | 范民其 |
| 160 | 蒜子烧裙边 | 赵继宗 |
| 161 | 琵琶裙边 | 赵继宗 |
| 162 | 生鱼裙边 | 许菊云 |
| 163 | 兰花裙边 | 许菊云 |
| 164 | 铜锅菊花裙边 | 汪建国 |
| 165 | 葫芦裙边 | 汪建国 |
| 167 | 黑椒裙边鹿筋 | 唐文 |

- | | | |
|-----------|--------|-----|
| 167 | 冬蓉鳖裙羹 | 余明社 |
| 168 | 鸽蛋甲鱼裙边 | 汪建国 |
| 169 | 松露扒裙边 | 朱培寿 |
| 170 | 鸽蛋鞭花裙边 | 余明社 |
| 171 | 蒜子烧裙边 | 窦义勇 |
| 172 | 鸽蛋裙边 | 王海东 |
| 173 | 和钟万年 | 孙昌弼 |
| 174 | 扒云片裙边 | 王义均 |
| 175 | 虾子烧裙边 | 闫海泉 |
| 176 | 大蒜烧裙边 | 王义均 |
| 177 | 烧四宝 | 王义均 |
| 178 | 浓汁五福 | 王义均 |
| 179 | 裙边煨四宝 | 朱培寿 |
| 180 | 烧富贵四宝 | 李振荣 |
| 181 | 鱼唇烧海参 | 林波 |
| 鱼唇 | | |
| 182 | 杜仲鱼唇 | 童辉星 |
| 182 | 八仙过海 | 林波 |
| 184 | 兰花鱼唇 | 戴书经 |
| 185 | 竹荪鱼唇 | 孟宪泽 |
| 186 | 扒鱼唇 | 张金春 |
| 鱼信 | | |
| 187 | 玉鸟送信 | 林波 |
| 鲨鱼 | | |
| 188 | 菜心扒鲨鱼舌 | 赵继宗 |
| 189 | 包心鱼丸 | 罗世伟 |
| 190 | 蒜子烧鱼皮 | 叶卓坚 |

鲟鳇鱼

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 191 | 人参花炖龙筋 | 李振荣 |
| 192 | 三吃鳇鱼 | 李振荣 |
| 193 | 三江龙筋 | 高峰 |
| 194 | 金碗鳇鱼 | 高峰 |
| 195 | 玉米鳇鱼 | 高峰 |
| 196 | 胆汁龙骨 | 高峰 |
| 197 | 奶汁鳇鱼 | 孟宪泽 |
| 199 | 烤鳇鱼 | 孟宪泽 |
| 199 | 炖鳇鱼 | 孟宪泽 |
| 200 | 油浸鳇鱼 | 孟宪泽 |
| 201 | 黄金焗鲟龙 | 王海威 |
| 202 | 紫莲珊瑚鲟 | 王海威 |
| 203 | 珍珠中华鲟 | 李启贵 |
| 204 | 香煎鱼腩伴沙拉 | 王海威 |
| 205 | 香烧白果鱼仁 | 王海威 |
| 206 | 黄金扣鱼条 | 王海威 |
| 207 | 鳇鱼鲟子 | 张志先 |
| 208 | 珍珠鲟鳇鱼 | 王海威 |
| 209 | 梅花鳇皇信 | 张志先 |
| 210 | 壶中宝 | 周文荣 |



海星

211 珊瑚海星 张金春

海马

212 海马鹿鞭鹤鹑 张金春

213 海马高汤猴头 张金春

214 三珍鸡煲翅 杨定初

鳄鱼掌

215 松茸鳄鱼掌 张金春

216 红烧鳄鱼鲍 熊均苗

3 畜禽

野猪

218 香辣野猪肉 朱国儒

219 坛子蕨麻猪 赵长安

220 石榴山芹野猪肉 张志先

221 锅包野猪肉 张金春

222 猴腿野猪 孙晓春

223 马兰香肉 孙晓春

牦牛髓

224 扒牦牛髓 张金春

祁山羊

225 长寿祁山羊 赵长安

226 烤全羊 朱云显

鹿肉

227 酥盒鹿肉 唐文

229 金沙鹿肉松 唐文

229 芝士鹿肉 唐文

230 雀巢鹿肉 张汝才

231 井冈山扣鹿肉 欧阳仟来

233 跳水双鲜 张志斌

233 鲜味鹿肉 孙晓春

234 辣爆鹿肉 屈浩

235 香烤全鹿 孙晓春

236 鹿肉南瓜盅 居长龙

237 竹桶鹿肉串 王海东

238 口袋鹿肉 石万荣

239 黑椒鹿扒 朱国儒

240 翡翠烧鹿肉 朱国儒

241 扣鹿肉松茸蘑 朱国儒

242 炸鹿肉串 朱国儒

243 家烧野生小鹿排 章乃华

244 烧梅花鹿排骨 朱国儒

245 清炸鹿排 闫海泉

246 焗烧鹿排 张金春

247 烤鹿腿 张金春

248 奶香鹿里脊 张金春

鹿筋

249 猴头鹿筋 王春山

250 翡翠竹荪鹿筋 王春山

251 鸡汁素鲍鹿筋 许菊云

252 鸡汁鹿筋菜胆 许菊云

253 鹿筋烧海参 韩吉光

255 蒜子烧鹿筋 屈浩

255 清炖鹿筋 薛文龙

256 参茸鹿筋 李启贵

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 257 | 浓汤鹿筋 | 闫海泉 |
| 259 | 干烧鹿筋 | 陶连喜 |
| 260 | 砂锅鹿筋翅 | 朱国儒 |
| 261 | 兰花松子烧鹿筋 | 王海威 |
| 262 | 鹿筋鲍鱼 | 朱国儒 |
| 263 | 紫砂梅花鹿宝锅 | 朱国儒 |
| 264 | 翡翠葱烧鹿筋 | 朱国儒 |
| 265 | 海参烧鹿筋 | 朱国儒 |
| 266 | 翡翠鹿筋 | 张长义 |
| 267 | 灯笼鹿筋 | 张志先 |
| 268 | 富贵满堂 | 张长义 |

鹿鞭

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 269 | 鹿宝海参 | 唐文 |
| 270 | 五彩鹿鞭丝 | 张汝才 |
| 271 | 鹿鞭高汤羊肚蘑 | 张金春 |
| 272 | 寿桃鹿鞭 | 孙晓春 |
| 273 | 鞭花龙筋 | 张金春 |
| 275 | 木瓜炖鹿宝 | 唐文 |
| 275 | 十全大补汤 | 张志先 |
| 276 | 养生滋补汤 | 朱国儒 |

鹿茸

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 277 | 鸡米烧鹿茸 | 吕长海 |
| 278 | 冰雪三宝 | 张汝才 |
| 279 | 鹿茸炖羊鞭 | 陶连喜 |
| 280 | 人参鹿茸炖老鸡 | 闫海泉 |
| 281 | 鹿茸水仙 | 居长龙 |
| 282 | 鹿茸炖珍珠鸽 | 叶卓坚 |

鹿杂

- | | | |
|-----|--------|-----|
| 283 | 一品鹿唇 | 孙晓春 |
| 284 | 国宴一品鹿唇 | 李启贵 |
| 285 | 三元开泰 | 孙晓春 |
| 286 | 清汤鹿尾 | 孙晓春 |
| 287 | 清汤鹿脑 | 孙晓春 |
| 288 | 红烧鹿掌 | 孙晓春 |
| 289 | 炖鹿胎羔 | 孙晓春 |
| 290 | 扒鹿脸 | 张金春 |
| 291 | 油浸鹿腰花 | 张金春 |

骆驼

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 292 | 雪山驼掌 | 赵长安 |
| 293 | 一品驼掌 | 赵长安 |
| 294 | 铁盘煎驼峰 | 赵长安 |
| 295 | 锡纸七宝驼蹄丁 | 赵长安 |
| 296 | 五彩驼峰丝 | 赵长安 |
| 297 | 酱爆驼峰 | 陈波 |
| 299 | 马到成功 | 孙晓春 |
| 299 | 海马驼宝 | 孙晓春 |
| 301 | 西蓝花驼脯 | 严惠琴 |
| 302 | 红扒驼蹄 | 丁福昌 |
| 303 | 莲蓬驼掌心 | 王春山 |
| 304 | 沙漠之舟 | 朱云显 |
| 305 | 珍珠驼掌 | 刘敬贤 |
| 306 | 荷包驼掌 | 刘敬贤 |
| 307 | 扒驼掌 | 屈浩 |
| 308 | 兰花驼掌 | 邵澎波 |
| 309 | 美味冰八珍 | 王海东 |

310	一品驼筋	孙晓春
	孢子	
311	棒打孢子	李振荣
312	干煸孢子肉	朱国儒
313	炭烤孢子腿	张志先
314	风孢子腿	孙晓春
	狍子	
315	烤狍子	孙晓春
	熊掌	
316	一掌乾坤	孙晓春
317	山盟海誓	孙晓春
	鹿	
318	冬笋鹿丝	陶连喜
319	赣风沸腾香鹿柳	邬小平
	袋鼠尾	
320	红酒袋鼠尾	邬小平
	飞龙	
321	飞龙长寿	孙晓春
322	飞龙鱼翅	孙晓春
323	飞龙燕窝	孙晓春
325	飞龙炒松茸	朱国儒
325	三鲜飞龙汤	朱国儒
	鹌鹑	
326	红烧鹌鹑掌	庄伟佳
327	酥皮焗鹌鹑	庄伟佳
	鸿雁	
328	金玉满堂	孙晓春
329	一品鸿雁	孙晓春

330	日月同辉	孙晓春
	天鹅	
331	满载而归	孙晓春
332	黄金白玉	孙晓春
	鸵鸟	
333	红油鸵鸟掌	闫海泉
334	雀巢鸵鸟松	王海威
	其他珍禽	
335	叫花山鸡	孙晓春
336	孔雀山鸡片	居长龙
337	油泼山鸡	张金春
338	招财进宝	孙晓春
339	一帆风顺	孙晓春
340	荷花松鸡	孙晓春
341	紫金香葱烤雁腿	王海威
342	玫瑰火鸡	孙晓春
343	珠联宝盒	孙晓春
345	炭火烤石鸡	苏传海
345	黄山双石	陶连喜
347	葱香小野鸭	周文荣
347	翠羹野鸭	孙晓春
348	芍药地鹑	孙晓春
349	菊花斑鸠	孙晓春
350	百合孔雀	孙晓春
351	芙蓉鸳鸯	孙晓春
352	浮梁山石鸡	黄玫林

4 其他

雪蛤

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 354 | 脆盏滑雪蛤 | 何逸奎 |
| 355 | 金汤蛤士蟆 | 李连群 |
| 356 | 翠汁南瓜雪蛤 | 张献民 |
| 357 | 水发蛤士蟆油 | 孟宪泽 |
| 359 | 雪蛤原汁南瓜盅 | 王春山 |
| 359 | 蛤蟆炖雪梨 | 卢永良 |
| 360 | 雪蛤血燕 | 杨定初 |
| 361 | 桃花雪蛤燕 | 杨定初 |
| 362 | 金耳蛤士蟆 | 许菊云 |
| 363 | 芙蓉雪蛤 | 张汝才 |
| 364 | 雪蛤蒸木瓜 | 韩吉光 |
| 365 | 木瓜炖雪蛤 | 屈浩 |
| 366 | 木瓜雪蛤 | 汪建国 |
| 367 | 香橙雪蛤 | 栾瑞滨 |
| 368 | 雪梨蛤士蟆油 | 李振荣 |
| 369 | 香芒雪蛤露 | 黄振华 |
| 370 | 沙棘蛤士蟆 | 石万荣 |
| 371 | 木瓜雪蛤 | 徐步荣 |
| 372 | 木瓜雪蛤羹 | 张志先 |
| 373 | 木瓜炖雪蛤 | 周文荣 |
| 374 | 七色蛤士蟆油 | 朱国儒 |
| 375 | 红烧蛤士蟆 | 朱国儒 |

白雪蚺

- | | | |
|-----|------|-----|
| 376 | 咖喱炒蚺 | 赵仁良 |
|-----|------|-----|

蛇

- | | | |
|-----|-----|-----|
| 377 | 龟蛇情 | 林友清 |
|-----|-----|-----|

- | | | |
|-----|--------|-----|
| 378 | 虫草花熠蛇丝 | 林友清 |
| 379 | 椒盐蛇段 | 林友清 |
| 380 | 乳汁大王蛇 | 颜景祥 |

田鸡

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 381 | 德山腊田鸡 | 林友清 |
| 382 | 玉蓉雪蛤 | 唐文 |

牛蛙

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 383 | 金枣牛蛙 | 童辉星 |
| 384 | 毛峰熏蛙腿 | 苏传海 |
| 385 | 叶儿蒸牛蛙 | 史正良 |
| 386 | 香辣牛蛙 | 宋其远 |

林蛙

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 387 | 雪蛙斗燕 | 张金春 |
| 388 | 奶油雪蛙 | 张金春 |
| 389 | 林蛙环山 | 张金春 |
| 390 | 水晶林蛙 | 张志斌 |
| 391 | 林蛙焖土豆 | 张志先 |

蝎子

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 392 | 蝎王护子 | 张志斌 |
| 393 | 炸象眼全蝎 | 屈浩 |
| 394 | 炸全蝎龙须 | 王义均 |

蜗牛

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 395 | 蜗牛闯巢 | 童辉星 |
| 397 | 法式焗蜗牛 | 王海威 |
| 397 | 刁草焗蜗牛 | 叶卓坚 |

土蚯

- | | | |
|-----|-----|-----|
| 398 | 土笋冻 | 童辉星 |
|-----|-----|-----|

竹虫

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 399 | 傣家炸竹虫 | 朱培寿 |
|-----|-------|-----|

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

珍奇原料菜典

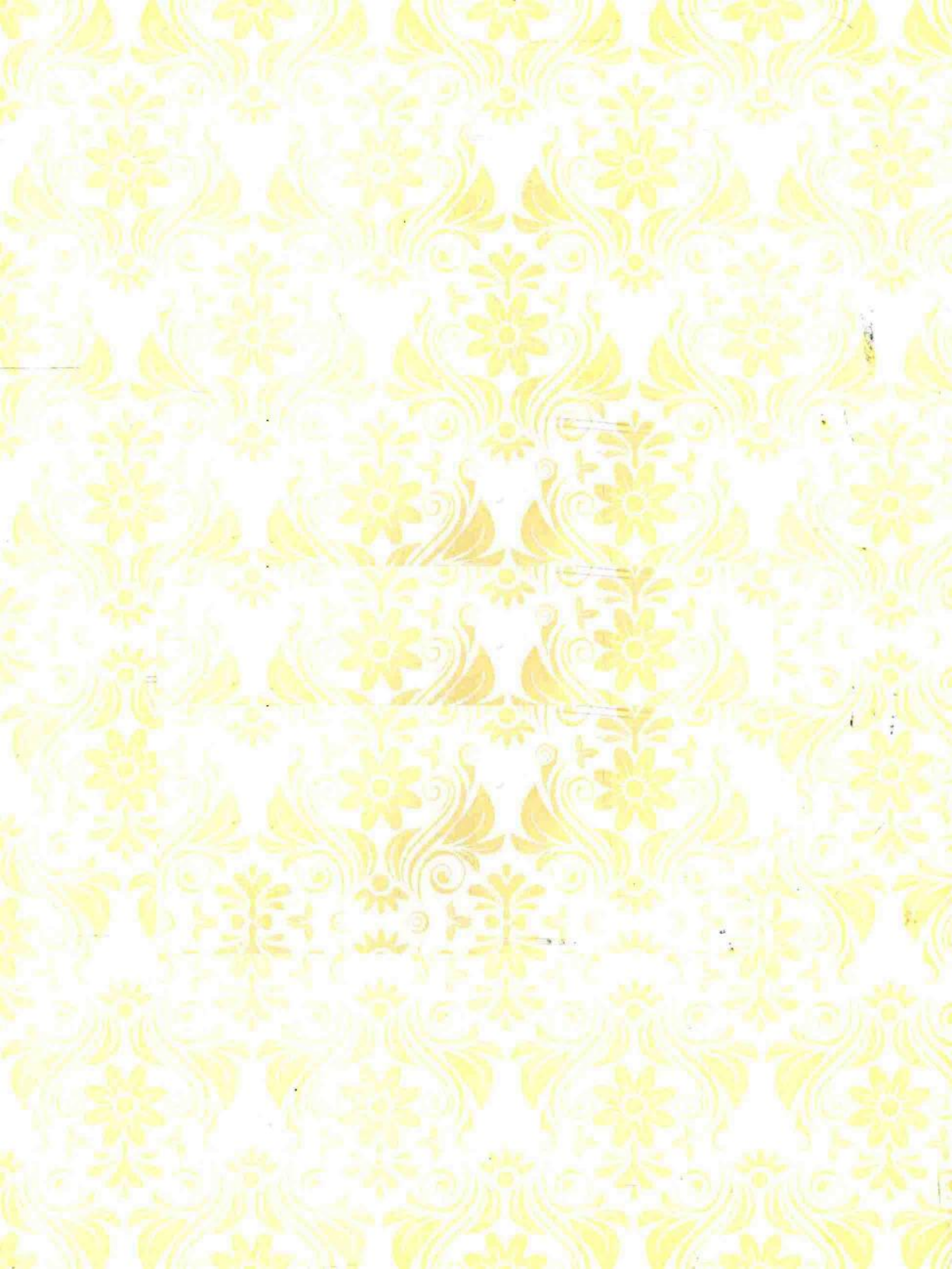
中国烹饪协会名厨专业委员会 组织编写



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.erfongbook.com



燃意能之火
燦餐飲星空
塑大師風采
撰壯粹人生

二〇〇九年十一月
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。