

100位 海水鱼菜典 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——海水鱼菜典 / 中国烹饪协会名厨专业委员会编.
—青岛: 青岛出版社, 2012.2
ISBN 978-7-5436-8000-5
I. ①1… 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010453号



100位中国烹饪大师作品集锦——海水鱼菜典

书 名 100位中国烹饪大师作品集锦——海水鱼菜典
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>
本社网址 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 978-7-5436-8000-5
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 海鱼

三文鱼

- | | | |
|----|----------|-----|
| 18 | 滋味三文鱼 | 栾瑞滨 |
| 19 | 三文鱼蟹肉包 | 吕敬来 |
| 20 | 薄荷汁三文鱼卷 | 王海东 |
| 21 | 三文鱼奶油通心粉 | 叶卓坚 |
| 22 | 综合刺参盘 | 叶卓坚 |
| 23 | 茅台奶油三文鱼腩 | 庄伟佳 |
| 25 | 刺身鹅肥肝 | 姚国兴 |
| 25 | 酸椒香煎三文鱼 | 邬小平 |
| 26 | 酿皮三文鱼 | 王海威 |
| 27 | 挪威风情 | 潘晓林 |
| 28 | 牛油果三文鱼沙律 | 周元昌 |
| 29 | 春恋 | 张献民 |
| 30 | 花篮拼盘 | 范氏其 |
| 31 | 花式冷拼 | 孟宪泽 |
| 32 | 牡丹三文鱼 | 范氏其 |
| 32 | 罗香刺身三文鱼 | 王春山 |
| 34 | 风生水起 | 朱云显 |
| 35 | 八仙刺身 | 杨定初 |
| 36 | 煎三文鱼排缘椒汁 | 吕长海 |
| 37 | 锦绣刺身龙虾 | 刘敬贤 |

东星斑

- | | | |
|----|---------|-----|
| 38 | 五彩东星斑 | 李启贵 |
| 39 | 麒麟东星斑 | 叶卓坚 |
| 40 | 堂灼东星斑 | 姚国兴 |
| 41 | 松茸菌蒸东星斑 | 章乃华 |
| 42 | 珠帘东星斑 | 童辉星 |
| 43 | 碧绿色鱼卷 | 潘晓林 |
| 44 | 清蒸东星斑 | 李连群 |
| 45 | 油泡东星斑 | 李学深 |

石斑鱼

- | | | |
|----|--------|-----|
| 46 | 珍珠红石斑鱼 | 居长龙 |
| 47 | 糟香石斑鱼 | 黄玖林 |
| 48 | 白扒大鱼圆 | 范氏其 |
| 49 | 葱熘石斑鱼 | 苏传海 |

黄花鱼

- | | | |
|----|-------|-----|
| 50 | 香烤黄鱼 | 潘晓林 |
| 51 | 绣球黄鱼 | 潘晓林 |
| 52 | 熏封黄鱼 | 李连群 |
| 53 | 醋熘鱼扇 | 高炳义 |
| 55 | 御膳黄花鱼 | 林波 |
| 55 | 茶熏烤黄鱼 | 颜景祥 |
| 56 | 五香黄花鱼 | 戴书经 |
| 57 | 跃龙门 | 戴书经 |

- | | | |
|----|--------|-----|
| 59 | 糖醋黄花鱼 | 郭经纬 |
| 59 | 赛螃蟹 | 颜景祥 |
| 60 | 烟熏野生黄鱼 | 严惠琴 |
| 61 | 辣鱼粉条 | 董振祥 |
| 61 | 鸡油黄鱼肚 | 宋其远 |
| 62 | 雪菜大汤黄鱼 | 王海东 |
| 63 | 拖蒸黄鱼 | 石万荣 |
| 64 | 雪菜野生黄鱼 | 任德峰 |
| 65 | 暴腌大黄鱼 | 熊均苗 |
| 66 | 普酥黄鱼 | 闫海泉 |
| 67 | 珠帘鱼 | 罗世伟 |
| 68 | 红烧大黄鱼 | 熊均苗 |
| 69 | 天麻炖黄鱼 | 熊均苗 |
| 70 | 拖蒸大黄鱼 | 王义均 |
| 71 | 黄鱼翡翠面条 | 熊均苗 |

鲛鱼

- | | | |
|----|--------|-----|
| 72 | 五香鲛鱼 | 李培雨 |
| 73 | 萝卜焖鲛鱼 | 崔伯成 |
| 74 | 春韭鲛鱼饺 | 董振祥 |
| 74 | 咸水汁泡鲛鱼 | 李培雨 |
| 76 | 红烧马鲛尾 | 薛文龙 |



鳎目鱼

- | | | |
|----|--------|-----|
| 77 | 葱油踏板鱼 | 刘敬贤 |
| 78 | 干煎目鱼 | 李连群 |
| 79 | 官烧目鱼 | 张长义 |
| 80 | 煎转鳎目中段 | 邵澎湃 |

金枪鱼

- | | | |
|----|---------|-----|
| 81 | 油梨咯吱卷 | 董振祥 |
| 82 | 烟金枪鱼伴青笋 | 王海威 |

多宝鱼

- | | | |
|----|---------|-----|
| 83 | 提篮多宝鱼 | 单玉川 |
| 84 | 赛螃蟹 | 董振祥 |
| 85 | 双味多宝鱼 | 罗世伟 |
| 86 | 浓汁过桥多宝鱼 | 王海东 |
| 87 | 黄豆酱多宝鱼球 | 庄伟佳 |
| 88 | 迷宗多宝鱼 | 邬小平 |

比目鱼

- | | | |
|----|-------|-----|
| 89 | 锅煽比目鱼 | 王海东 |
| 90 | 姜汁比目鱼 | 董振祥 |
| 91 | 酱烧鲽鱼 | 张汝才 |
| 92 | 趣排鲽鱼 | 高峰 |

牙片鱼

- | | | |
|----|-------|-----|
| 93 | 抓炒鱼片 | 初立健 |
| 94 | 捶烩鱼丝 | 初立健 |
| 95 | 爆金银鱼丁 | 程伟华 |
| 96 | 绣球干贝 | 程伟华 |
| 97 | 牙片鱼丸汤 | 戴书经 |
| 98 | 炸香椿鱼卷 | 韩吉光 |

98	金银翠鱼花	韩吉光
	鳕鱼	
100	酱汁银鳕鱼	章乃华
101	竹网银鳕鱼	章乃华
102	酥皮焗银鳕鱼	章乃华
103	芙蓉鳕鱼	窦义勇
104	鳕鱼狮子头	窦义勇
105	黑蒜翡翠鱼	陈波
106	锅煽银鳕鱼	崔伯成
107	浇汁鳕鱼	栾瑞滨
109	金沙鳕鱼卷	何逸奎
109	鳕鱼苹果盅	陈波
110	鳕鱼狮子头	陈波
111	菊花双味鳕鱼	吕敬来
112	五柳鱼卷	吕敬来
113	糟煎银鳕鱼	任德峰
114	新奇士银鳕鱼	黄振华
115	芝士鳕鱼狮子头	王海东
116	鱼米之乡	黄振华
117	香煎鳕鱼配红花烩饭	叶卓坚
118	翡翠灌汤银鳕鱼	宋其远
119	老叶烤鳕鱼	叶卓坚
120	炭烤银鳕鱼	徐步荣
121	香炸银鳕鱼排	吴协平
122	香烧汁烤鳕鱼扒	邬小平
123	翠竹鳕鱼米	吴协平
124	赣味鳕鱼爽	邬小平

125	芝香脆皮银鳕鱼	周元昌
126	秘制银鳕鱼	朱国儒
127	生焗银鳕鱼	周元昌
128	松茸玉米鳕鱼	周元昌
129	铁板沙茶鳕鱼	童辉星
130	富贵银鳕鱼	潘晓林
131	金丝鳕鱼球	高炳义
132	江鳕鱼团	高峰
133	白玉红梅	丁福昌
134	香煎银鳕鱼	丁福昌
135	冬菜银鳕鱼	李连群
136	竹节鳕鱼	张献民
137	串烧江鳕	孟宪泽
138	奶汁鳕鱼	孟宪泽
139	红扒江鳕鱼	孟宪泽
140	松茸银鳕鱼	范氏其
141	蜜瓜鳕鱼盖	朱云显
142	倭蓉鱼柳	唐文
143	高汤鱼腹	张志斌
145	鱼花朵朵	张汝才
145	茶香银鳕鱼	颜景祥
146	芙蓉银鳕鱼	李万民
147	沙律鱼排	唐文
148	蛋黄鳕鱼	唐文
149	竹篱松茸鱼	唐文
150	酥炸腌肉卷	唐文
151	玉竹银鳕鱼	李学深

- | | | |
|-----|------------|------|
| 152 | 糟熘银鳕鱼 | 屈浩 |
| 152 | 麒麟鳕鱼 | 李学深 |
| 154 | 煎烤银鳕鱼 | 欧阳仟来 |
| 155 | 椒盐银鳕鱼 | 史正良 |
| 157 | 金笋焗鳕鱼 | 严惠琴 |
| 157 | 茶香银鳕鱼 | 严惠琴 |
| 158 | 黄金鱼排 | 余明社 |
| | 刀鱼 | |
| 159 | 雀巢酥带鱼 | 王海东 |
| 160 | 橘斗刀鱼丝 | 顾克敏 |
| 161 | 草帽刀鱼 | 顾克敏 |
| 163 | 鲜花椒烧刀鱼 | 崔伯成 |
| 163 | 洋葱带鱼饼 | 王海东 |
| 164 | 鸡油花雕刀鱼 | 任德峰 |
| 165 | 香烹带鱼条 | 周文荣 |
| | 鲳鱼 | |
| 166 | 蒜香烙鲳鱼 | 熊均苗 |
| 167 | 香炸双味鱼 | 刘敬贤 |
| | 沙丁鱼 | |
| 168 | 蒲棒沙丁鱼 | 王海威 |
| | 加力鱼 | |
| 169 | 加力鱼灯白菜 | 童辉星 |
| | 鲨鱼 | |
| 170 | 包心鱼丸 | 罗世伟 |
| 170 | 蒜子烧鱼皮 | 叶卓坚 |
| | 龙头鱼 | |
| 172 | 甜辣水潺 | 潘晓林 |

- | | | |
|-----|-------------|-----|
| 173 | 珊瑚龙头鱼 | 顾克敏 |
| 174 | 椒盐九肚鱼 | 严惠琴 |
| | 其他海鱼 | |
| 175 | 干烧黑貂鱼 | 王海东 |
| 176 | 滨海盐蒸鱼 | 邵澎波 |
| 177 | 百柯翠鱼丝 | 邵澎波 |
| 178 | 春笋炒步鱼 | 姚国兴 |
| 179 | 鱼香果仁沙尖鱼 | 章乃华 |
| 180 | 醋椒金昌鱼 | 屈浩 |

2 鱼的部位

鱼肉

- | | | |
|-----|--------|-----|
| 182 | 玉盏鱼绣球 | 何逸奎 |
| 183 | 灯笼喜迎宾 | 何逸奎 |
| 184 | 珍珠金瓜羹 | 何逸奎 |
| 185 | 刘海戏金钱 | 顾克敏 |
| 186 | 养颜醋胶羹 | 顾克敏 |
| 187 | 豉油蒸鱼糕 | 卢永良 |
| 188 | 大碗鱼糕圆子 | 卢永良 |
| 189 | 蟹斗大团结 | 范民其 |
| 190 | 大饼一锅鲜 | 李春祥 |
| 191 | 群龙观潮 | 杨定初 |
| 192 | 花好月圆 | 杨定初 |
| 193 | 鱼皮蟹粉卷 | 杨定初 |
| 194 | 虾子鱼柳 | 杨定初 |
| 194 | 三味鱼排 | 杨定初 |

196	蟹黄酿鱼圆	杨定初
197	刺身生鱼	李学深
199	菊花鱼	李万民
199	清汤鱼圆	薛泉生
200	蒜香鱼丁	韩吉光
201	香煎鱼糕	李学深
202	香炸黄金球	李学深
203	五彩鱼丝	李学深
204	一品鱼糕	李学深
205	鱼米之乡	李学深
207	三色鱼丸	欧阳仟来
207	翠竹鱼米	汪建国
208	满园春色	姚国兴
209	养生泉水鱼头	李启贵
210	凤戏牡丹	孙昌弼
211	玉树清汤鱼圆	徐步荣
212	豆角翡翠炒鱼松	章乃华
213	五彩鱼面	肖文清
	鱼翅	
214	绣球燕翅	张志先
215	白玉咸黄翅	何逸奎
216	果皇炖鱼翅	黄振华
217	橙香蟹粉三宝	周元昌
218	兰花鱼翅	窦义勇
218	蟹黄竹荪翅	何逸奎
220	蟹粉鱼翅	顾克敏
221	马蹄莲鱼翅	周元昌

222	米网桂花翅	窦义勇
223	红花汁鱼翅	董振祥
225	扒通天鱼翅	崔伯成
225	剁椒鱼翅	林友清
226	鸽蛋鱼翅	庞煜
227	金汤烩鱼翅	黄振华
228	极品豪翅	王海东
229	豪翅马蹄莲	王海东
230	芙蓉鱼翅	陶连喜
231	鸽蛋翅肚	孙昌弼
232	扒鱼翅	宋其远
233	鱼翅铁锅鸡蛋	庞煜
234	蟹黄大排翅	任德峰
235	极品龙虎翅	罗世伟
236	粟花鱼翅	庞煜
237	鱼翅拌面	庞煜
238	鱼翅奶汤鳊鱼	姚国兴
239	霸王鼎	姚国兴
240	浓汤鱼翅	闫海泉
241	砂锅通天鱼翅	王义均
242	红炖鱼翅	肖文清



243	清汤竹荪鱼翅	卢永良	270	鸡汁菜煲翅	杨定初
244	蟹黄鱼翅	潘晓林	271	蟹圆乾隆翅	薛泉生
245	红烧金钩翅	庄伟佳	272	鱼翅蟹黄玉扇	许菊云
247	金翅玉蝶	童辉星	273	黄扒鱼翅	颜景祥
247	红花汁鱼翅	王海威	274	香扇鱼翅	戴书经
248	绣球鱼翅	高炳义	275	蟹黄鱼翅	唐 文
249	兰花鱼翅	林 波	276	萝卜丝鱼翅	薛文龙
251	金蟹琵琶翅	高炳义	277	佛手鱼翅	吕长海
251	扒蟹黄鱼翅	高炳义	278	金瓜汁炖荪翅	张志斌
252	玉翅龙筋	高 峰	279	挂绿蟹黄鱼翅	张志斌
253	玉翅翠笔	高 峰	280	黄焖鱼翅	杨定初
255	碧绿凤穿鲜鱿卷	王世杰	281	蟹黄鱼翅	汪建国
255	绣球鱼翅	王世杰		腊鱼	
256	金汤鱼翅	赵仁良	282	腊鱼烧花肉	卢永良
257	香露鸭吞翅	赵仁良		鱼肚	
258	红花汁灵菇鱼翅	张献民	283	百花鱼肚	陈 波
259	梅花蟹翅皇	张献民	284	清汤鱼肚	黄振华
260	扒鱼翅	孟宪泽	285	白扒绣球鱼肚	窦义勇
261	珧柱焖翅	孟宪泽	286	金汁鱼肚	张志先
262	竹荪翅炖母鸡	卢永良	287	蟹子鱼肚卷	石万荣
263	干烧海虎翅	范民其	288	爆鱼肚	闫海泉
264	龙皇竹荪翅	王春山	289	玉兰三鲜鱼肚	邬小平
265	蟹黄扒鱼翅	赵继宗	290	清汤海八珍	王义均
266	胶东大排翅	郭经纬	291	白扒鱼肚	王义均
267	花菇扒鱼翅	苏传海	292	蟹黄烧鱼肚	王义均
269	李鸿章杂烩	苏传海	293	鸡粥蟹粉鱼肚	周文荣
269	鱼翅冬瓜盅	李培雨	294	暖陶八宝鱼肚	赵长安

- | | | |
|-----------|----------|-----|
| 295 | 蟹黄鱼肚 | 颜景祥 |
| 296 | 鱼膘木瓜 | 潘晓林 |
| 297 | 扒彩肚翠花盅 | 高炳义 |
| 298 | 锅煽鱼肚 | 高炳义 |
| 298 | 蟹黄扒鱼肚 | 李连群 |
| 300 | 龙珠鱼肚 | 孟宪泽 |
| 301 | 蟹黄鲟鱼肚 | 卢永良 |
| 302 | 鸡蓉烩鱼肚 | 卢永良 |
| 303 | 海蛭扒鱼肚 | 范民其 |
| 304 | 彩云鱼肚 | 颜景祥 |
| 305 | 鱼肚泡饭 | 唐文 |
| 306 | 琼式烧鱼肚 | 李学深 |
| 307 | 百花鱼肚 | 屈浩 |
| 308 | 奶汤鱼肚 | 屈浩 |
| 309 | 蟹黄鱼肚 | 余明社 |
| 鱼头 | | |
| 311 | 糟香深海鱼头 | 王世杰 |
| 311 | 独蒜霸王鱼头 | 卢玉成 |
| 312 | 米汤萝卜丝扒鱼头 | 王世杰 |
| 鱼唇 | | |
| 313 | 杜仲鱼唇 | 童辉星 |
| 313 | 鱼唇烧海参 | 林波 |
| 314 | 兰花鱼唇 | 戴书经 |
| 315 | 黄焖扒鱼唇 | 严惠琴 |
| 鱼云 | | |
| 316 | 红烧鱼云 | 董振祥 |
| 317 | 蟹黄鱼云 | 顾克敏 |

- | | | |
|-----------|---------|-----|
| 318 | 鲍汁鱼云 | 吴协平 |
| 鱼皮 | | |
| 319 | 佛手鱼皮 | 潘晓林 |
| 320 | 翡翠鱼皮卷 | 李万民 |
| 321 | 酸辣鱼皮 | 唐文 |
| 鱼脑 | | |
| 322 | 蟹粉鱼脑 | 潘晓林 |
| 323 | 南瓜鱼脑 | 潘晓林 |
| 鱼子 | | |
| 324 | 鱼子蛋白海鲜 | 王春山 |
| 325 | 沙拉鱼子 | 张汝才 |
| 326 | 鱼子石榴包 | 张志斌 |
| 327 | 韭菜鱼子夹饼 | 周文荣 |
| 328 | 鱼子烧茄子 | 丁福昌 |
| 329 | 葡萄鱼子 | 张金春 |
| 鱼骨 | | |
| 330 | 冰糖银杏明骨 | 高炳义 |
| 331 | 翡翠鱼明骨 | 颜景祥 |
| 332 | 翡翠鱼骨小豆腐 | 高炳义 |

3 洄游鱼类

- | | | |
|------------|-------|-----|
| 马哈鱼 | | |
| 334 | 香薰马哈鱼 | 栾瑞滨 |
| 335 | 红酒马哈鱼 | 栾瑞滨 |
| 336 | 软煎马哈鱼 | 栾瑞滨 |
| 337 | 烟香马哈 | 高峰 |

- | | | |
|-----|-----------|-----|
| 338 | 生熏马哈鱼 | 张志先 |
| 339 | 瓢馅大马哈 | 李振荣 |
| 340 | 五香熏马哈鱼 | 丁福昌 |
| 341 | 酥炸马哈鱼排 | 张金春 |
| 342 | 酒香马哈 | 张汝才 |
| 343 | 奶香马哈 | 高峰 |
| 344 | 油浸红鲑鱼 | 高炳义 |
| 345 | 龙江酒香鱼甲 | 李振荣 |
| | 鳊鱼 | |
| 346 | 河池河鳊映双辉 | 黄振华 |
| 347 | 蜜汁河鳊 | 邵澎波 |
| 348 | 封糟鳊鱼 | 罗世伟 |
| 349 | 奇香河鳊 | 邵澎波 |
| 350 | 红焖海鳊 | 肖文清 |
| 351 | 红烧河鳊段 | 任德峰 |
| 352 | 清炸龙凤串 | 潘晓林 |
| 352 | 烧汁河鳊 | 童辉星 |
| 354 | 酱瓜蒸河鳊 | 赵继宗 |
| 355 | 西柠菠萝鳊鱼 | 汪建国 |
| 356 | 年年有余 | 孙晓春 |
| 357 | 石耳翠竹鳊 | 苏传海 |
| 358 | 百花酱汁河鳊 | 汪建国 |
| 359 | 六味烤河鳊 | 张汝才 |



- | | | |
|-----|------------|-----|
| 361 | 蒜头烧江鳊 | 余明社 |
| 361 | 煎酿百花鳊 | 张献民 |
| 362 | 雪菜汤鳊 | 薛文龙 |
| | 银鱼 | |
| 363 | 煨银鱼 | 栾瑞滨 |
| 364 | 花雕醉蒸银鱼王 | 邵澎波 |
| 365 | 莼菜银鱼 | 姚国兴 |
| 366 | 脆皮银鱼 | 吴协平 |
| 367 | 酿银鱼 | 闫海泉 |
| 368 | 油攒银鱼 | 王义均 |
| 369 | 蟹子扒银鱼 | 李连群 |
| 370 | 香炸俩样 | 丁福昌 |
| 371 | 脆皮银鱼 | 张献民 |
| 372 | 银鱼吐司 | 李学深 |
| 373 | 烩面条鱼 | 张长义 |
| 374 | 碧波银鱼 | 张献民 |
| 374 | 田野水乡情 | 薛文龙 |
| 376 | 石烹银针鱼 | 卢永良 |
| | 鲥鱼 | |
| 377 | 糟香鲥鱼 | 顾克敏 |
| 378 | 红烧鲥鱼 | 顾克敏 |
| 379 | 糟蒸鲥鱼 | 周元昌 |
| 381 | 清蒸鲥鱼 | 薛泉生 |
| 381 | 黄油烙鲥鱼 | 范氏其 |
| 382 | 生烤鲥鱼 | 苏传海 |
| | 凤尾鱼 | |
| 383 | 美极凤尾鱼 | 潘晓林 |

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。

100位 中国烹饪大师作品集锦

海水鱼菜典

中国烹饪协会名厨专业委员会 组织编写



燃烹飽之火
燦餐飽星空
塑土大師風采
撰壯粹人生

二〇〇六年十一月姜智



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。