

100位 中国烹饪大师 贝类菜典

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、菌豆类菜典、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——贝类菜典 / 中国烹饪协会名厨专业委员会编. — 青岛 : 青岛出版社, 2012.2

ISBN 978-7-5436-7998-6

I. ①1… II. ①中… III. ①贝类—菜谱 IV. ①TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第010452号



100位中国烹饪大师作品集锦——贝类菜典

- 书 名 100位中国烹饪大师作品集锦——贝类菜典
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 978-7-5436-7998-6
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 贝类

鲍鱼

18	一品鲍鱼	张长义
19	山娃戏海王	张金春
20	东坡肉煨大连鲍	章乃华
21	香糯冻鲍	章乃华
22	功夫鲍鱼仔	周文荣
23	翅汤珍菌澳鲍	周元昌
24	海底风景线	周文荣
25	蝶饼松茸焗鲜鲍	周元昌
26	黑椒海皇鲍	周元昌
27	鹅腱焖鲍仔	周元昌
28	鲍鱼炖土豆	朱国儒
29	鲍鱼烧松茸	朱国儒
30	聚福一锅香	朱国儒
31	凉瓜黄豆鲍鱼煲	庄伟佳
32	碧绿原只吉品鲍	庄伟佳
33	蟹斗扣鲍脯	顾克敏
34	龙井氽鲍鱼	董振祥
35	鲍鱼煮干丝	董振祥
37	煎封鲍鱼盒	何逸奎
37	翠绿白玉鲍	何逸奎

38	红烧活澳鲍	崔伯成
39	鲍仔红烧肉	林友清
41	金银鲍脯	黄振华
41	蚝皇极品鲍	林友清
42	南非干鲍	黄玖林
43	鲍鱼佛手鱼丸	王海东
44	仙桃冰灯和味鲍	王海东
45	鲍柳金针笋	唐泽铨
46	泡椒炒鲜鲍	唐泽铨
47	群龙戏珠	孙昌弼
48	雪莲捞鲍	宋其远
49	糟香鲜鲍	任德峰
50	蚝皇鲍鱼	石万荣
51	罗汉大虾鲍	石万荣
52	生炒灯笼鲍	邵澎波
52	红焖极品鲍	任德峰
54	玉酯珍珠鲍	任德峰
55	鲍鱼捞面	庞煜
56	蚝皇原汁鲍	罗世伟
57	黄焖鲍鱼烩饭	叶卓坚
58	鱼翅鲍鱼汤饺	叶卓坚
59	冰镇大澳鲍	姚国兴
60	鲍鱼扒小白菜	闫海泉

61	炆芦笋鲍	肖文清
62	玉珠鲍鱼	吴协平
63	庐山云雾功夫鲍	邬小平
64	碧绿金汁扒鲍鱼	邬小平
65	魅力赣菜	邬小平
66	红烧紫鲍	王义均
67	蚝皇大网鲍	王海威
68	迷你佛跳墙	庄伟佳
69	澳带兰花鲍	张志先
70	炊饼鲍鱼	宋其远
71	石锅全家福	高炳义
73	十八罗汉佛跳墙	童辉星
74	酥皮大鲍	童辉星
75	鲍鱼米线温州粉干	潘晓林
77	雪饺鲜鲍	高炳义
77	日式原鲍	高炳义
78	葵花鲍鱼	高炳义
79	芳香吐脯	林波
81	鲜鲍拜龙虾	林波
81	蒜蓉烧鲍鱼	林波
82	红烧南非鲍	赵仁良
83	琵琶扒鲍脯	卢玉成
84	鲍汁南非鲍	李连群
85	锦鸡争艳	张献民
87	冰花风味鲍鱼	张献民
87	粉汁鲍鱼片	孟宪泽
88	生爆蓑衣鲜鲍	卢永良
89	明珠澳洲鲍鱼	卢永良

90	碧绿参烧网鲍	王春山
91	茄舟酥皮鲍	卢朝华
92	珍珠鲍鱼	赵继宗
92	富贵鲍参	赵继宗
94	金舌鲍鱼	王春山
95	兰花极品澳鲍	郭经纬
97	群鲍拜母	郭经纬
97	上汤原壳鲍鱼	郭经纬
98	兰花鲍鱼	杨定初
99	鸡汁鲍肚	杨定初
100	鸡汁透味鲍鱼	许菊云
101	海烩豆腐	李万民
102	一品鲍鱼	颜景祥
102	皇宫香瓜鲍	颜景祥
103	吉祥寿桃鲍	颜景祥
104	老蚌怀珠	薛泉生
105	油爆灯笼鲍鱼	戴书经
106	紫鲍鲜贝	戴书经
106	鲍鱼扣肉	唐文
108	鲍鱼狮子头	唐文
109	鲍鱼炖鸭	薛文龙
111	蓑衣鲍鱼	吕长海
111	芙蓉水纹鲍	吕长海
112	鲜鲍烧白果	韩吉光
113	清蒸野生大鲍	韩吉光
114	蚝皇原汁鲍鱼	黄正晖
115	鲍汁一品窝	李学深
116	秘制南非鲍	刘敬贤

- | | | |
|-----|-----------|------|
| 116 | 关东觅双珍 | 刘敬贤 |
| 118 | 特色鲍鱼酥 | 刘敬贤 |
| 119 | 敬贤一品鲍 | 刘敬贤 |
| 119 | 红烧鲍鱼 | 屈浩 |
| 120 | 金玉满堂 | 欧阳仟来 |
| 121 | 鲍鱼酥 | 欧阳仟来 |
| 122 | 木瓜鲜鲍盅 | 史正良 |
| 123 | 青花椒鲍鱼仔 | 史正良 |
| 124 | 天府全家福 | 史正良 |
| 125 | 山盟海誓 | 孙晓春 |
| 126 | 蓝花极品鲍 | 汪建国 |
| 127 | 蚝皇吉品鲍 | 严惠琴 |
| | 带子 | |
| 128 | 香煎澳带 | 张志先 |
| 129 | 糟香麒麟澳带 | 周元昌 |
| 130 | 黄油煎澳带 | 姚国兴 |
| 131 | 香芒澳带 | 窦义勇 |
| 132 | 鲜奶带子球 | 栾瑞滨 |
| 133 | 鹅肝橘汁带子 | 吕敬来 |
| 135 | 荔蓉香酥带子 | 林镇国 |
| 135 | 随便、是但 | 林镇国 |
| 136 | 荔蓉蜂巢玉带 | 黄振华 |



- | | | |
|-----|---------------|------|
| 137 | 脆皮石榴果 | 黄振华 |
| 139 | 糟香熠澳带 | 任德峰 |
| 139 | 清烹澳带 | 邵澎波 |
| 140 | 酥蓉澳带 | 王海威 |
| 141 | 白玉贝盒 | 童辉星 |
| 142 | 两吃澳带 | 赵仁良 |
| 143 | 金瓜带 | 赵继宗 |
| 144 | 金环玉带花富贵 | 屈浩 |
| 145 | 藏红海鲜大烩 | 严惠琴 |
| 147 | 椒汁澳带 | 唐文 |
| 147 | 时果鲜澳带 | 李万民 |
| | 干贝(珧柱) | |
| 148 | 发菜珧柱脯 | 黄正晖 |
| 149 | 珧柱菜胆 | 林友清 |
| 149 | 珧柱橄榄绿 | 李连群 |
| 150 | 酸辣珧柱羹 | 崔伯成 |
| 151 | 芹菜珧柱松 | 任德峰 |
| 152 | 扒三丝干贝 | 宋其远 |
| 153 | 酒醉珧柱 | 薛文龙 |
| 154 | 珧柱金瓜羹 | 欧阳仟来 |
| 155 | 鲜珧荟萃 | 韩吉光 |
| 156 | 干贝节瓜酿 | 居长龙 |
| 157 | 玉环柱甫 | 黄振华 |
| 158 | 绣球干贝 | 陶连喜 |
| 159 | 绣球干贝 | 石万荣 |
| 160 | 水蛋蒸干贝 | 闫海泉 |
| 161 | 干贝娃娃菜 | 闫海泉 |
| 162 | 绣球干贝 | 闫海泉 |

163	扒干贝菜心	王义均
	鲜贝	
164	贝蓉苹果排	顾克敏
165	油爆双花	邵碧波
166	香酥澳贝盒	罗世伟
167	法式焗红贝	周文荣
	海螺	
168	珊瑚海螺	张长义
169	八仙过海	张长义
170	海鲜爆螺片	戴书经
171	青椒炆海螺	董振祥
172	水豆豉海螺	唐泽铨
173	红油小香螺	韩吉光
174	酱烧香螺	戴书经
175	上汤海螺	邵碧波
176	兰度海螺	石万荣
177	盐焗海螺	周文荣
178	油爆双脆	邵碧波
179	粽香海螺焖肉	周元昌
180	油爆螺片	高炳义
181	水晶海螺	林 波
182	芥末海螺	章乃华
183	珊瑚螺片	林 波
184	油爆双片	李连群
185	银花牡丹	林 波
186	香辣汁泡海螺	李培雨
186	蜇头螺片	郭经纬
188	热拌海螺片	卢永良

189	明火海螺	郭经纬
190	海螺蘸酱	戴书经
191	红烧灯笼海螺	戴书经
192	蒜蓉海螺片	薛文龙
193	盐爆双脆	戴书经
194	海南风光	张志斌
195	双菇烧螺片	韩吉光
196	烤海螺串	韩吉光
197	莴笋炆海螺	韩吉光
198	油爆螺片	刘敬贤
199	面酱石螺凉瓜	林镇国
200	米粉田螺糊	黄玖林
201	葡汁焗花螺	邵碧波
202	鲜卤红螺	罗世伟
203	淡糟香螺片	罗世伟
204	象牙拌螺片	罗世伟
205	红炖海螺	肖文清
206	香辣大田螺	周文荣
207	玲珑螺片	张志先
	田螺	
209	风味烤田螺	何逸奎
209	河塘争艳	杨定初
210	田螺鸡软骨	许菊云
211	香糟田螺	周金华
212	家常田螺	欧阳仟来
	响螺	
213	银丝螺片	童辉星
214	两吃响螺	赵仁良

215	盐焗响螺	李连群
216	明炉焗响螺	严惠琴
217	三椒炒螺片	史正良
	香螺	
218	泡椒螺丝肉	卢玉成
	蛭子	
219	葱油海蛭肉	黄玖林
220	韭花蛭子	唐泽铨
221	铁板黑椒蛭	罗世伟
222	蒜香竹蛭	闫海泉
223	竹筒蛭子	熊均苗
224	笋尖爆蛭子	唐泽铨
225	盐爆海蛭	韩吉光
226	豉汁蛭子	潘晓林
226	原壳美人蛭	薛文龙
	蛤蜊	
228	四海一鲜	邵澎波
229	沙滩文蛤	邵澎波
230	渤海扣三鲜	邵澎波
231	原汤文蛤娃娃菜	邵澎波
232	蛤蜊酥	任德峰
233	蛤蜊冬瓜汤	周文荣
234	氽西施舌	高炳义
235	锦绣西施舌	高炳义
236	香糟毛蛤	林波
237	翠绿文蛤羹	刘敬贤
239	脆皮海鲜卷	薛文龙
239	蛤王海中鲜	刘敬贤

240	蒜蓉毛蛤	林波
241	辣炒海瓜子	崔伯成
	扇贝	
242	芋丝扇贝	陈波
243	香蒸海扇	居长龙
244	蒜香元贝	黄振华
245	干贝扒白菜	高炳义
246	纸锅鲜贝丸	高炳义
247	干贝豆腐羹	李学深
248	彩椒扇贝	高炳义
248	灌汤绣球干贝	张献民
250	风味蒸圆贝	卢朝华
251	干贝豆腐饺	卢朝华
252	扒干贝冬瓜球	郭经纬
253	椒油扇贝	戴书经
255	金陵扇贝	薛文龙
255	芙蓉干贝	屈浩
256	锅贴干贝	薛文龙
257	银丝干贝	严惠琴
	生蚝	
258	盐焗生蚝	陈波
259	柠檬煎生蚝	邬小平
260	金银裹海蛎	韩吉光
261	红酒焗金蚝	庄伟佳
262	竹香牡蛎	林波
	北极贝	
263	牡丹极贝	居长龙
264	椰青海中宝	黄振华

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 265 | 鱼香北极贝 | 卢朝华 |
| 266 | 海鲜芦笋羹 | 王春山 |
| 267 | 北国枫叶红 | 严惠琴 |

夏威夷贝

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 268 | 蒜香夏夷贝 | 林波 |
| 269 | 蒜香日月贝 | 邵碧波 |
| 270 | 银杏夏夷贝 | 戴书经 |
| 271 | 铁板鲜贝串 | 韩吉光 |
| 272 | 清炒海鲜 | 韩吉光 |

象拔蚌

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 273 | 黄韭象鼻 | 居长龙 |
| 274 | 牡丹象拔蚌 | 石万荣 |
| 275 | 刺生象拔蚌 | 熊均苗 |
| 277 | 汤爆海藻象拔蚌 | 周元昌 |
| 277 | 酸辣参棒 | 周元昌 |
| 278 | 冰火象拔蚌 | 童辉星 |

蚌肉

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 279 | 白玉藏珍 | 童辉星 |
| 281 | 泡椒炒河蚌 | 黄正晖 |
| 281 | 秋蝉戏荷 | 李学深 |
| 282 | 彩蝶恋花 | 李学深 |

蚬子

- | | | |
|-----|--------|----|
| 283 | 水晶蚬仁 | 林波 |
| 284 | 开水蚬仁白菜 | 林波 |

海红

- | | | |
|-----|------|-----|
| 285 | 炆拌海红 | 韩吉光 |
|-----|------|-----|

赤贝

- | | | |
|-----|--------|-----|
| 285 | 生吃菊花赤贝 | 韩吉光 |
|-----|--------|-----|

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 286 | 香葱拌赤贝 | 林波 |
| 287 | 油爆菊花赤贝 | 戴书经 |
| 288 | 苦瓜汁泡鸳鸯贝 | 李培雨 |

2 软体水产类

墨鱼

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 290 | 珊瑚墨鱼花 | 张长义 |
| 291 | 烤酿鲜墨鱼 | 何逸奎 |
| 292 | 荷香酿小墨 | 何逸奎 |
| 293 | 荷韵 | 窦义勇 |
| 294 | 酸汤墨鱼丸 | 陶连喜 |
| 295 | 飘香墨鱼花 | 窦义勇 |
| 296 | 藏参墨鱼片 | 陈波 |
| 297 | 泡椒墨鱼仔 | 陈波 |
| 298 | 绣球花枝丸 | 林友清 |
| 299 | 竹荪墨斗丸 | 肖文清 |
| 300 | 酱香脆墨鱼 | 邬小平 |
| 301 | 芥蓝花枝片 | 王海威 |
| 301 | 滨海墨鱼胶 | 张志先 |
| 303 | 凤巢蒜香苏冬丸 | 庄伟佳 |
| 303 | 海皇小凉拌 | 周元昌 |
| 304 | 母子相会 | 潘晓林 |
| 305 | 茶香墨鱼仔 | 潘晓林 |
| 307 | 珊瑚鱼丸 | 潘晓林 |
| 307 | 香糟墨斗鱼 | 王世杰 |
| 308 | 清炒墨鱼花 | 高炳义 |
| 309 | 津味酿馅油条 | 李连群 |

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 310 | 上汤冬瓜饺 | 李连群 |
| 311 | 辣根墨鱼线 | 李连群 |
| 313 | 八宝鱼烧卖 | 张献民 |
| 313 | 灌汤墨鱼丸 | 孟宪泽 |
| 314 | 墨鱼扒猴蘑 | 孟宪泽 |
| 315 | 荷塘伴秋色 | 卢永良 |
| 316 | 牡丹鳙柳 | 赵继宗 |
| 317 | 熘榄仁鱼丸 | 朱云显 |
| 317 | 八宝扣墨鱼 | 薛文龙 |
| 318 | 兰花丰收鱼面 | 朱云显 |
| 319 | 红椒鱼羊鲜 | 朱云显 |
| 320 | 银丝奇妙花枝丸 | 朱云显 |
| 321 | 上汤双参墨鱼面 | 郭经纬 |
| 322 | 墨鱼双花 | 张汝才 |
| 323 | 鲜果花枝柳 | 薛文龙 |
| 324 | 丰收鱼米 | 张志斌 |
| 325 | 乌鱼蛋烩鸭舌 | 单玉川 |
| 326 | 鲍汁烧仔乌 | 窦义勇 |
| 327 | 换心乌仔 | 高炳义 |
| 328 | 乌鱼仔豆腐 | 居长龙 |
| 329 | 卤味乌贼鱼 | 宋其远 |
| 330 | 人参乌鱼蛋 | 居长龙 |
| 330 | 生烩乌鱼蛋汤 | 王海威 |
| 331 | 烩乌鱼蛋汤 | 王义均 |
| 332 | 乌鱼蛋盅 | 孟宪泽 |
| 333 | 烩乌鱼蛋 | 郭经纬 |
| 334 | 烩乌鱼蛋 | 屈浩 |
| 335 | 双鱼戏水 | 薛泉生 |

- | | | |
|-----------|--------|-----|
| 336 | 香柠乌鱼蛋 | 董振祥 |
| 海肠 | | |
| 337 | 水煮海肠 | 张金春 |
| 338 | 韭菜炒海肠 | 韩吉光 |
| 339 | 上汤蜈蚣海肠 | 林波 |
| 340 | 四辣汁泡海肠 | 李培雨 |
| 341 | 蜈蚣鱿鱼花 | 戴书经 |
| 鱿鱼 | | |
| 342 | 芫爆鱿鱼卷 | 单玉川 |
| 343 | 花枝百合 | 单玉川 |
| 344 | 炒麦穗花鱿 | 黄振华 |
| 345 | 劲霸小炒皇 | 黄振华 |
| 346 | 丰收 | 黄玖林 |
| 347 | 茶菇鱿鱼 | 唐泽铨 |
| 348 | 炒麦穗鲜鱿 | 肖文清 |
| 349 | 极品金龙鱿 | 章乃华 |
| 350 | 盐水小管 | 童辉星 |
| 351 | 西式煎鲜鱿 | 林波 |
| 352 | 老干妈炆鱿鱼 | 王世杰 |
| 353 | 鸡汁土鱿鱼 | 王世杰 |
| 354 | 金爆海珍 | 丁福昌 |
| 355 | 白果鲜鱿花 | 卢玉成 |



356	油爆鱿鱼卷	孟宪泽
356	菠萝鲜鱿花	卢朝华
358	梭花鲜鱿鱼	卢朝华
359	剖卷爆腰丝	赵继宗
360	八宝素菜卷	许菊云
361	鱿鱼三丝	许菊云
361	香酥鲜鱿	张汝才
362	家乡花枝片	李万民
363	状元狮子头	李万民
364	蛋黄灌鱿鱼	颜景祥
364	跳水双鲜	张志斌
365	金钩耳环	姚楚豪
366	鲜鱿鱼炒韭菜	黄正晖
367	毛豆炒鱼丸	李学深
368	西柠鲜鱿卷	李学深
369	金龟戏银丝	李学深
370	玉鸟鱼米	李学深
371	碧玉金瓜	李学深
371	竹节鲍鱼	欧阳仟来
373	刺猬鱿鱼	史正良
373	豉汁烤鲜鱿	汪建国
374	荷包鲜鱿鱼	严惠琴
375	油爆双花	余明社
376	靓汤蟹子菊	余明社
	章鱼	
377	白切章鱼	童辉星
377	冰螺望潮	潘晓林
378	渔家酱章鱼	薛文龙

379	酱烧八爪鱼	韩吉光
380	虾酱拔蛸	刘敬贤
381	鸭汁章鱼炒饭	庄伟佳
	海蜆	
382	老醋蜆头	李培雨
383	干烹蜆头	邵澎波
384	牡丹蜆头拼萝卜	王海威
385	炒鸡丝蜆头	朱国儒
386	孔雀开屏	张金春
387	芙蓉脆蜆螺花	高炳义
388	红丁蜆头	林波
389	扒蜆头	李连群
390	滑炒脊丝蜆头	张汝才
391	双花烹蜆头	戴书经
392	清汤珊瑚	张汝才
393	什锦拌蜆皮	韩吉光
	海胆	
394	云胆猴头菌	居长龙
395	一品海胆鱼糕	韩吉光
396	芙蓉海胆	戴书经
397	生吃海胆	韩吉光
398	水晶海胆	韩吉光
399	葫芦海胆	史正良



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

贝类菜典

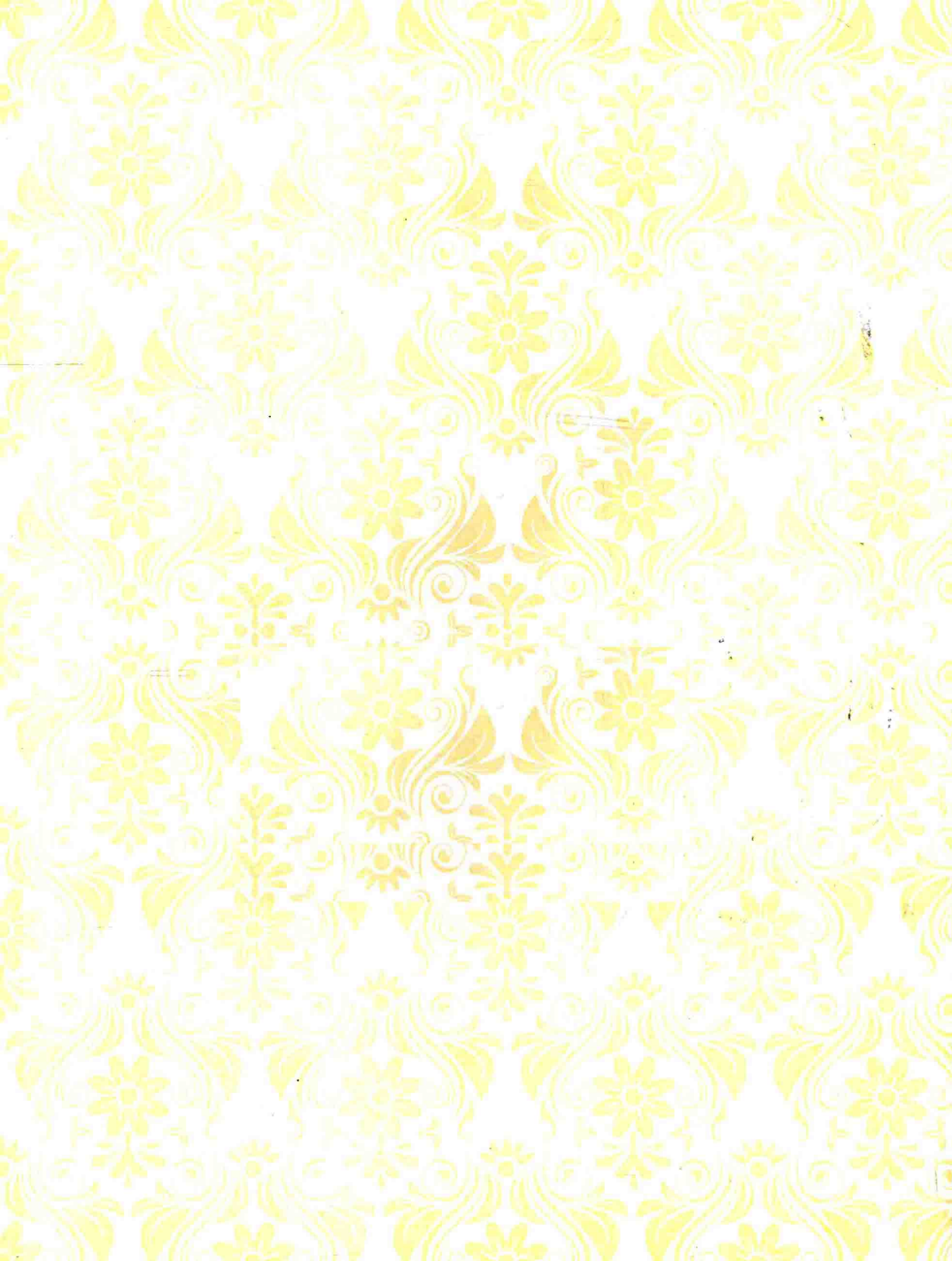
中国烹饪协会名厨专业委员会 组织编写



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



燃烹飽之火
燦餐飲星空
塑大師風采
撰壯粹人生

1996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。