

100位 中国烹饪大师 虾蟹菜典

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。从书包括淡水鱼菜典、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——虾蟹菜典 / 中国烹饪协会名厨专业委员会编.

- 青岛: 青岛出版社, 2012.2

ISBN 978-7-5436-7999-3

I. ①1… II. ①中… III. ①虾类-菜谱 ②蟹类-菜谱 IV. ①TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第010445号



100位中国烹饪大师作品集锦——虾蟹菜典

书 名 100位中国烹饪大师作品集锦——虾蟹菜典

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 978-7-5436-7999-3

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 鲜虾

大虾

18	日出东山	童辉星
19	苹果虾	栾瑞滨
20	凤尾虾球	童辉星
20	芝士牡丹虾	潘晓林
21	泰式虾托	高炳义
22	凤尾大肠	高炳义
23	奇妙大虾	高峰
24	盐酸皇冠虾	王世杰
25	双味大虾	高峰
26	酥皮大虾	王世杰
27	紫米鲜虾煎藕饼	王世杰
28	蒜蓉焗大头虾	赵仁良
28	海鲜至尊	赵仁良
29	烙粟米明虾	赵仁良
30	翡翠虾球	赵仁良
31	楚乡极品三蒸	卢玉成
32	荔枝沙律虾	卢玉成
33	太平虾卷	卢玉成
34	虾龙藕圆	卢玉成
35	翡翠蟹黄虾卷	卢玉成
36	白玉虾球	李连群

37	清炒虾片	李连群
38	香扇爆虾球	丁福昌
39	什锦虾卷	孟宪泽
40	玉米芝麻虾球	赵继宗
41	金丝鲍汁绣球虾	朱云显
42	灌汤石榴虾	王春山
43	银装素裹富贵虾	王春山
44	雀巢大虾	朱云显
44	燕窝凤尾虾	郭经纬
46	凤宝虾排	李春祥
47	鲜虾蛋挞仔	任家常
47	盐烤大虾	韩吉光
48	金凤戏宝	韩吉光
49	蛟龙送美肴	屈浩
50	鸳鸯凤尾大虾	刘敬贤
51	田园瓜趣	史正良
52	咖喱大虾皇	窦义勇
53	酒酿大虾	窦义勇
54	芝士虾配冰雪水果杯	窦义勇
55	油焖大虾	董振祥
55	油梨虾	董振祥
56	碧玉凤尾虾	单玉川
57	炸板虾	栾瑞滨
58	西湖醋虾	栾瑞滨

59	全家福	吕敬来
60	罗汉大虾	李启贵
61	翡翠螺丝虾	李启贵
62	太子鸳鸯大虾	李启贵
63	珊瑚雪花虾	李启贵
64	椒盐脆皮虾	居长龙
64	跳水虾	唐泽铨
65	蝴蝶虾	宋其远
65	醋烹去皮活虾	庞煜
66	两吃大虾	石万荣
67	琵琶虾丝	邵澎波
68	翡翠虾球	叶卓坚
69	鲜虾腐皮卷	叶卓坚
70	两吃大虾	闫海泉
71	群蛙戏莲	吴协平
72	金耳捶虾片	朱培寿
73	鲜虾菠菜	朱国儒
74	鸳鸯炒饭	庄伟佳
75	酸菜虾	章乃华
75	梅花虾球	张志先
76	凤还巢	张金春
77	韭菜炒虾段	张长义
78	大虾两吃	张长义
79	熘大虾	张长义
79	炸烹大虾	张长义
80	富贵凤尾虾	张长义
81	荷包金蚕虾	王春山
82	虾爆酿油条	杨定初
82	四季时春	杨定初
83	炒虾腰	颜景祥

84	芙蓉蒸虾仁	黄正晖
85	炸虾串	颜景祥
86	香橙虾仁	王海东
86	锅烙	任家常
88	泰汁金丝虾	黄玖林
89	四鲜闹春	邵澎波
89	四季如春	姚国兴
	海捕虾	
90	香芒凤尾虾	何逸奎
91	脆皮荔枝虾	何逸奎
92	水晶虾球	高炳义
93	白玉无瑕	林波
94	国色天香	林波
95	桃花明虾	林波
96	群龙闹巢	郭经纬
97	牡丹虾	颜景祥
98	赤龙献花	戴书经
99	太极明虾	戴书经
100	一品香锅虾	窦义勇
101	龙身凤尾虾	罗世伟
	明虾	
102	鲜芦明虾球	严惠琴
103	煎开边虾	潘晓林
104	铁板虾球	潘晓林
105	煎香芋对虾	何逸奎
106	海带明虾	赵仁良
107	网油煎明虾	范民其
107	锦绣大虾	杨定初
108	金丝凤尾虾	赵继宗
109	水晶大虾	赵继宗

110	剖虾白鱼片	赵继宗
111	群龙戏珠	张汝才
112	香酿熘明虾	薛文龙
113	桃花虾苞	张志斌
114	干烧明虾	姚楚豪
114	油焖大虾	李学深
115	花肚虾卷	史正良
116	花篮虾卷	史正良
117	状元虾饺	史正良
118	玉环明虾球	严惠琴
119	生汁明虾球	严惠琴
120	川味宫保对虾	陈波
121	太极明虾	林友清
122	炒虾片拼绣球发菜	程伟华
123	红油大明虾	任德峰
124	脆皮香糟虾	罗世伟
125	国色天香	叶卓坚
126	干煎大对虾	姚国兴
127	奇妙芥末虾	徐步荣
128	炊金鲤虾	肖文清
129	蓑衣大虾	熊均苗
129	茄汁大对虾	熊均苗
130	炸烹大虾	王义均
130	黄金烤大虾	王海威
131	蟠龙大虾	王义均
132	油焖大虾	王义均
133	山葵酱明虾球	周元昌
133	果味山药凤尾虾	周元昌
134	干烧明虾两面黄	周元昌
134	翠汁牡丹	周元昌

135	珊瑚美极元宝虾	章乃华
	基围虾	
136	蝶恋花	林波
137	什锦生辉	林波
138	鹤鸣金秋	林波
139	香茅草烤虾	卢朝华
140	话梅醉虾	顾克敏
141	皇室凤尾虾	卢朝华
142	龙须虾枣	汪建国
143	秘制元宝虾	黄玖林
144	五峰茶香虾	孙昌弼
144	敲虾桃凝	姚国兴
145	干菜元宝虾	徐步荣
146	酥炸虾球	肖文清
147	炸凤尾虾	肖文清
148	金雀迎宾	吴协平
149	油爆鸡里蹦	王义均
150	清炒螺丝虾	王义均
151	神龙野菌虾	孙昌弼
	青虾	
152	水晶凤尾虾	苏传海
153	金丝虾球	杨定初
154	金蝉戏牡丹	张志斌
155	陈皮河虾	姚楚豪
156	河塘三宝	林友清
156	木瓜凤尾虾	居长龙
157	荔蓉凤尾虾	黄振华
158	山沟醉河虾	黄玖林
159	瓜蓉虾球	王海东
160	冰山虾球	宋其远

161	河海凤尾虾	邵澎波
162	虾仁炒猫耳朵	庞煜
162	油爆鲜河虾	任德峰
164	美极双鲜	吴协平
165	白果河虾仁	王海威
166	上海炒虾蟹	周元昌
166	柚香油爆虾	周元昌
167	铁板河虾韭菜笋	周文荣
168	龙井问茶	章乃华
169	酸奶虾球	张志先
169	玉树挂金钱	卢朝华
170	水晶河虾仁	范民其
171	金沙大虾仁	范民其
172	水晶虾仁	颜景祥
173	鲜莲大虾仁	严惠琴
174	明虾火龙盏	窦义勇
175	银杏炒河虾	栾瑞滨
175	水晶虾仁	孟宪泽
176	宫灯照明珠	居长龙
177	金腿煎虾饼	章乃华
	草虾	
178	雀巢花菇虾	林波
179	酥皮大虾	王海东
180	牡丹竹荪盖	唐泽铨
181	菊花水晶虾	唐泽铨
	竹节虾	
181	油爆虾	李连群
182	清酒万字煎花虾	潘晓林
182	蒜香虾蒸河粉	庄伟佳
183	芝士牛油竹节虾	庄伟佳

184	黄金炸大虾	卢永良
185	欢乐鼓大虾	赵继宗
	白虾	
186	海苔白虾	潘晓林
187	黄耳牡丹虾	石万荣
188	醉白虾	姚国兴
189	吉利琵琶虾	徐步荣
	九节虾	
190	葫芦敲虾片	潘晓林
191	醋椒蝴蝶虾	罗世伟
191	咖喱元宝虾	罗世伟
192	闽南茶王虾	罗世伟
	桃花虾	
193	生拌桃花虾	林波
	马虾	
194	街边马虾	王世杰
	白米虾	
195	上海糟醉合拼	周元昌
	湖虾	
196	龙井虾仁	居长龙
	甜虾	
197	黑豆浆海鲜羹	王海东
197	明虾菜饭	王海东
	虾肉	
198	三鲜酿竹荪	何逸奎
199	上汤川虾角	何逸奎
200	水晶萝卜虾饺	孟宪泽
200	鲜虾冬瓜饺	苏传海
202	手抓虾段	丁福昌
203	灌汤虾球	张汝才

204	炸烹大虾	张汝才	229	孔雀虾饼	范民其
205	杞果翡翠虾	吕长海	230	鸡汁蛋黄虾圆	王春山
206	软炸芝麻虾	张志斌	230	水晶虾仁	李培雨
207	百花金鱼菜	李学深	231	凤尾河虾球	苏传海
208	虾子白玉卷	李学深	232	碧浪水晶虾	杨定初
209	如意海鲜卷	屈浩	233	金盏菠萝虾	许菊云
210	蟹黄虾球	余明社	234	葫芦虾蟹	薛泉生
211	金汁玉簪虾	窦义勇	235	河海争鲜	薛文龙
212	炸烹虾	董振祥	235	虾肉五峰饺	周金华
213	面包虾球	初立健	236	牡丹虾	唐文
214	香芋丝煎虾饼	林镇国	236	金钱蚕豆饼	薛文龙
214	沙拉虾球	林镇国	237	酥皮海味	薛文龙
215	百鸟归巢	吕敬来	238	布袋海鲜	薛文龙
216	金钱虾球	王海东	239	爆鸡里蹦	吕长海
216	金沙炒虾仁	罗世伟	240	富贵水果虾	韩吉光
217	脆皮大虾	闫海泉	241	鸡汁虾卷	史正良
217	鸳鸯虾仁	张献民	242	鱼趣	史正良
218	普酥大虾	闫海泉	243	荷塘情趣	史正良
219	鸟巢金箔油条虾	章乃华	244	童趣	史正良
220	荷花虾球	张金春	245	水晶虾仁	汪建国
221	吉利芝麻饼	潘晓林	246	五彩虾段	汪建国
222	沙酱脆皮虾	何逸奎	247	软煎虾饼	汪建国
223	棋子馄饨	潘晓林	247	虾蓉紫环王	严惠琴
223	柱侯山药虾饼	高炳义	248	瓜蓉虾面	余明社
224	香芒虾仁	卢玉成	249	翠芽虾仁	顾克敏
225	双笋虾球	林波	250	碧波虾蓉	余明社
226	太湖翠竹虾仁	张献民	251	炒芙蓉虾仁	崔伯成
226	富贵石榴包	卢永良	252	碧绿虾球	崔伯成
227	虾仁时蔬	王春山	253	熠虾仁	初立健
228	龙塔硕果	王春山	254	锅巴虾球	陈波

255	香炸海鲜串	林波	283	三鲜金瓜盏	何逸奎
256	鲍鱼菜卷	栾瑞滨	284	如意鹅肝鱼子面包酥	李启贵
257	培根虾	栾瑞滨	285	海味全家福	程伟华
258	虾仁酸豆角	林友清	286	锅贴小棠菜	叶卓坚
259	五彩海鲜盏	林友清	287	金盏虾丸	叶卓坚
260	什锦攒盘	李启贵	288	脆皮水晶盒	肖文清
261	蟹黄虾仁	范氏其	289	灵芝恋玉蝉	罗世伟
262	苹果豆腐虾	范氏其	290	煎酿凉瓜钱	罗世伟
263	金瓜虾线	王海东	291	蟹黄菊花虾	张志斌
264	蟹黄柿子虾	史正良	292	满载而归	黄正晖
265	抓炒虾仁	石万荣	293	龙须百花球	李学深
266	炸龙凤腿	罗世伟	294	金龙争艳	张汝才
267	如意卷	罗世伟	295	鸳鸯虾球	张志斌
268	水晶鲜虾仁	叶卓坚	296	维C果肉焗虾脯	孟宪泽
268	纸锅虾丸	叶卓坚	297	虾圆冬瓜方	卢朝华
269	玛瑙虾团	薛泉生		虾子	
270	水晶虾仁炒蛤蜊	熊均苗	298	沙律海鲜卷	庄伟佳
271	双色海鲜饺	熊均苗	299	热炆虾脑海螺片	任德峰
272	妙味芥菜饭	邬小平	300	XO酱蜇头炒虾干	林镇国
272	夜香鲜虾仁	庄伟佳	300	草袋豆花	邵澎波
273	普洱虾仁	朱培寿	302	霍山虾糊	陶连喜
274	水晶虾素三鲜	朱国儒	303	千岛墨鱼盒	王海威
275	金钱虾饼	周文荣	304	虾子鲍鱼	闫海泉
276	虾蓉酿青椒	周文荣		虾姑	
277	香油金虾腿	罗世伟	305	XO酱虾姑	肖文清
278	油淋甘蔗虾	何逸奎	306	老糟虾	薛文龙
279	菊花虾仁	张志先	307	沙拉虾姑枣	罗世伟
280	世外桃源	刘敬贤	307	酒醉虾姑	林波
281	上汤珧柱炖白菜	章乃华	308	菜胆扒虾姑肉	韩吉光
282	丽花叶卷	程伟华			

小龙虾

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 309 | 水晶小龙虾 | 赵仁良 |
| 310 | 群龙戏虾球 | 范民其 |
| 311 | 香辣龙虾球 | 李培雨 |
| 311 | 椒盐虾怪腿 | 韩吉光 |

虾酱

- | | | |
|-----|--------|-----|
| 312 | 渔家风味小吃 | 崔伯成 |
|-----|--------|-----|

2 鲜蟹

河蟹

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 314 | 炒蟹粉 | 顾克敏 |
| 315 | 醉河蟹 | 周文荣 |
| 316 | 风味醉河蟹 | 任德峰 |
| 316 | 忌廉烙蟹斗 | 叶卓坚 |
| 317 | 香橙焗蟹粉 | 叶卓坚 |
| 317 | 刘伶醉蟹 | 刘敬贤 |
| 318 | 蟹斗虫草鸭 | 卢永良 |
| 319 | 蟹翅萝卜狮子头 | 周元昌 |
| 319 | 珧柱蟹肉干丝 | 周元昌 |
| 320 | 蟹黄鸽蛋 | 姚国兴 |

海蟹

- | | | |
|-----|--------|-----|
| 321 | 津葱炒海蟹 | 李连群 |
| 322 | 酱焖蟹块 | 张长义 |
| 323 | 福临门蟹子羹 | 张长义 |

肉蟹

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 324 | 南瓜焗肉蟹 | 周文荣 |
| 325 | 星洲萝卜糕炒蟹 | 林镇国 |
| 326 | 澳门咖喱蟹 | 林镇国 |
| 327 | 椰汁咖喱蟹 | 黄振华 |

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 328 | 双色酿蟹钳 | 罗世伟 |
| 329 | 豆酱焗蟹 | 肖文清 |
| 330 | 川香紫砂蟹 | 卢朝华 |
| 331 | 炆锅香辣蟹 | 卢朝华 |
| 332 | 金汤珍珠蟹 | 卢朝华 |
| 333 | 金钱芙蓉蟹 | 杨定初 |
| 333 | 蒜椒肉蟹 | 姚楚豪 |

膏蟹

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 334 | 姜葱焗膏蟹 | 单玉川 |
| 335 | 蟹粉娃娃鱼 | 石万荣 |
| 336 | 咖喱红膏蟹 | 任德峰 |
| 337 | 蟹肉银丝羹 | 罗世伟 |
| 337 | 兰花红膏蟹 | 熊均苗 |
| 338 | 老坛子蟹 | 叶卓坚 |
| 339 | 醉膏蟹 | 杨定初 |

梭子蟹

- | | | |
|-----|--------|-----|
| 340 | 芙蓉蟹斗 | 初立健 |
| 341 | 极品全蟹 | 邵澎波 |
| 342 | 醉蛭蟹 | 林镇国 |
| 342 | 生煎蟹饼 | 熊均苗 |
| 344 | 江蟹生 | 潘晓林 |
| 344 | 臭豆腐蒸花蟹 | 王世杰 |
| 345 | 铁板梭子蟹 | 潘晓林 |
| 346 | 豉汁全蟹菜卷 | 高炳义 |
| 346 | 风味醉蟹 | 林波 |
| 347 | 寿桃芙蓉蟹 | 高炳义 |
| 348 | 芙蓉蟹斗 | 任德峰 |
| 349 | 秘制焗蟹斗 | 严惠琴 |
| 350 | 菊花芙蓉蟹 | 吕长海 |

大闸蟹

350	笼蒸螃蟹	居长龙
351	南宋官府蟹酿橙	章乃华
352	蟹粉馓子	严惠琴
353	蟹粉酥皮盏	任德峰
353	荠菜烩蟹肉	任德峰
354	蟹粉狮子头七星蟹	居长龙
355	蟹柳炒芦笋	任德峰
356	蟹黄油菜心	吕长海
357	虾脑蟹肉水晶球	任德峰
	雪蟹	
358	雪蟹沙律时蔬	周元昌
358	咖喱炒蚧	赵仁良
	珍宝蟹	
359	咖喱皇烧珍宝蟹	邬小平
	紫蟹	
360	酸沙紫蟹	李连群
	蜆	
360	春明蜆盒	童辉星
362	绿带蜆包	童辉星
363	干煎红蜆	童辉星
	蚶蚶	
364	蟹兜鱼丝	潘晓林
365	八宝膏蚶饭	潘晓林
	螃蟹	
366	五香螃蟹	吕敬来
367	芙蓉蟹斗	屈浩
368	面糊蟹块	吴协平
369	珍珠蟹粉	杨定初
370	虾蟹二黄面	周金华
	蟹钳	
371	菊花蟹钳肉	任德峰

371	浓汤蟹钳	窦义勇
372	花雕黑菌浸蟹钳	董振祥
372	灌汤金丝蟹	宋其远
374	虫草竹荪炖蟹钳	王海东
375	芦笋炒蟹柳	叶卓坚
376	蟹肉扒油菜	闫海泉
377	蟹肉芥蓝	闫海泉
378	金丝蟹钳	周元昌
379	蟛蜞螯	吴协平
	蟹肉、蟹黄	
380	香葱蟹肉卷	林波
381	绿带蟹肉包	罗世伟
382	蟹子伊丽莎白白	李连群
383	蟹粉狮子头	薛泉生
384	玉冠蟹斗	唐文
385	蟹斗香花鱼丝	周元昌
386	蟹子沙律	庄伟佳
387	蟹油水晶球	顾克敏
388	糟香蟹柳津白	周元昌
389	蟹粉澳带馓子	周元昌
390	蟹黄大排翅	吕敬来
391	蟹黄狮子头	王海东
392	雪花蟹肉	吕敬来
393	珊瑚扒鱼肚	罗世伟
394	蟹黄野菇石榴果	叶卓坚
395	蟹黄鱼翅	闫海泉
396	蟹黄鸡饼	闫海泉
397	芙蓉蟹肉	闫海泉
398	蟹肉鱼翅	肖文清
399	炊石榴蟹	肖文清

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、珍奇原料菜典和雕刻拼盘菜典等共计12册。

100位 中国烹饪大师作品集锦

虾蟹菜典

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

燃烹飽之火
燦餐飲星空
塑大師風采
撰壯粹人生

二〇〇六年十月
姜青



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。