

100位 猪肉菜典 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——猪肉菜典 / 中国烹饪协会名厨专业委员会编.
- 青岛: 青岛出版社, 2012.2
ISBN 978-7-5436-7989-4
I. ①1… II. ①中… III. ①猪肉—菜谱 IV. ①TS972.1
中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第010448号



100位中国烹饪大师作品集锦——猪肉菜典

书 名 100位中国烹饪大师作品集锦——猪肉菜典
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 24
书 号 ISBN 978-7-5436-7989-4
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 猪肉

乳猪

- | | | |
|----|-------|-----|
| 19 | 烤巴马香猪 | 何逸奎 |
| 20 | 明炉烧乳猪 | 叶卓坚 |

五花肉

- | | | |
|----|---------|-----|
| 21 | 麻仁丸子 | 窦义勇 |
| 22 | 螺丝肉 | 窦义勇 |
| 23 | 悦宾元宝肉 | 单玉川 |
| 24 | 招远狮子头 | 董振祥 |
| 24 | 棒蘑香肉 | 栾瑞滨 |
| 26 | 八爪鱼烧肉 | 栾瑞滨 |
| 27 | 面筋炖五花肉 | 崔伯成 |
| 28 | 菜心五花肉 | 吕敬来 |
| 29 | 醋椒粉蒸肉 | 陈波 |
| 30 | 红宝丸子 | 吕敬来 |
| 31 | 稻草东坡肉 | 王海东 |
| 32 | 蕨菜大肉 | 李振荣 |
| 33 | 鲍仔红烧肉 | 林友清 |
| 35 | 锦绣香肉 | 林镇国 |
| 35 | 豆腐渣扣肉 | 李振荣 |
| 36 | 王爷鱼子宝塔肉 | 李启贵 |
| 37 | 梳边肉 | 陶连喜 |

- | | | |
|----|--------|-----|
| 38 | 糖醋樱桃肉 | 居长龙 |
| 39 | 松茸鲜肉云吞 | 王海东 |
| 40 | 柴火焖肉 | 黄玖林 |
| 41 | 竹笋宝塔肉 | 王海东 |
| 42 | 竹韵春笋 | 王海东 |
| 43 | 海东长寿肉 | 王海东 |
| 44 | 玉猪千张肉 | 王海东 |
| 45 | 官府一品肉 | 王海东 |
| 46 | 玉扇宝塔肉 | 王海东 |
| 47 | 东海稻香肉 | 王海东 |
| 48 | 山东三味 | 宋其远 |
| 49 | 屈原肉 | 唐泽铨 |
| 50 | 木兰糖蒸肉 | 孙昌弼 |
| 51 | 招牌架子肉 | 宋其远 |
| 52 | 宅门小卤肉 | 石万荣 |
| 53 | 南煎丸子 | 石万荣 |
| 54 | 酱八宝 | 石万荣 |
| 55 | 秘制肉方 | 邵澎波 |



57	腐乳翡翠鸡圈肉	任德峰
57	腐乳肉竹排	任德峰
58	乔家大酥肉	庞煜
59	元菜红烧肉	任德峰
60	多味脆皮灌肠	庞煜
61	鸟语花香	庞煜
62	锡山卤肉	庞煜
63	南煎丸子	庞煜
65	什锦火锅	庞煜
65	乔家焖干肉	庞煜
66	晋味合蒸	庞煜
67	孔府蒸肉	庞煜
68	长寿香肉酥	姚国兴
69	私房狮子头	叶卓坚
70	蟹粉狮子头	徐步荣
71	笋干千层肉	叶卓坚
72	稻香扎肉	吴协平
73	甜绉纱肉	肖文清
74	屯子蒸肉	王海威
75	红烧乳牛肝	朱培寿
76	香糟扣肉	周文荣
77	关东氽白肉血肠	朱国儒
79	蟹翅萝卜狮子头	周元昌
79	粽香海螺焖肉	周元昌
80	铁板臊子凉粉	赵长安
81	敦煌千层肉	赵长安
83	古城什锦火锅	张长义

83	荆楚千张肉	卢玉成
84	金猪拱春	张长义
85	血肠氽白肉	张志先
86	风味烤肉方	张长义
87	一品梅花饺	张长义
89	五味薄饼	童辉星
89	炸五香卷	童辉星
90	楚乡极品三蒸	卢玉成
91	珧柱螺丝肉	卢玉成
92	腊鱼烧花肉	卢永良
93	海珍大团圆	卢玉成
94	玫瑰酒香酥肉	孟宪泽
95	八宝金塔肉	卢玉成
97	酒香焖肉	李连群
97	香菜酱肉卷	李连群
99	沔阳三蒸	卢永良
99	荷香粉蒸肉	卢永良
100	绣球酸菜白肉卷	王春山
101	金窝窝龙眼肉	王春山
102	毛峰煨肉	薛文龙
103	兰花龙眼肉	李春祥
104	龙眼梅香肉	苏传海



105	徽州一品锅	苏传海
106	棋盘肉方	李春祥
107	蒜泥汁泡白肉	李培雨
108	枣香四喜肉	杨定初
109	福寿千层肉	许菊云
110	天书茄香	李春祥
111	酒香大肉	张汝才
112	四喜丸子	刘敬贤
113	竹蛋一品肉	李万民
114	状元狮子头	李万民
114	锅烙	任家常
116	海味烧肉	李万民
117	百年太白肉	李万民
118	松仁小肚	张志斌
119	菠萝莲子肉	张志斌
120	鸡丝蛋卷	张志斌
121	风味粉肠	张志斌
123	氽白肉血肠	张志斌
123	红扒肉方	刘敬贤
124	风干香肠	张志斌
125	金玉良缘	黄正晖
126	芙蓉藕丸	黄正晖
127	凤眼酸菜	刘敬贤
128	东坡肉	屈浩
129	荆楚三蒸	汪建国
131	螺丝五花肉	汪建国
131	长寿肉	汪建国

132	咸肉芦笋	汪建国
133	干贝宝塔肉	余明社
134	千张夹肉馍	余明社
	里脊肉	
135	锅煽里脊	董振祥
136	双味清炸里脊	单玉川
137	酱爆里脊筋	陈波
138	烤丁香里脊	李振荣
139	四宝冬瓜粒	黄振华
140	腐乳爆肉	庞煜
141	鸳鸯叶儿粑	唐泽銓
143	五香春卷	唐泽銓
144	冰城锅包肉	王海威
145	迎春盒菜	张长义
146	沙茶肉串	童辉星
147	椒味里脊	高峰
148	鹤舞双飞	高峰
149	兰汁里脊卷	赵仁良
150	三鲜菠楞饼	张长义
151	金丝奇香肉串	王世杰
152	卷筒里脊肉	范民其
153	鲜果肉段	王春山
154	玉珠菊花里脊	王春山
155	双味太极里脊丝	许菊云
156	如意冬笋	黄正晖
157	橘汁泡里脊肉	李培雨
158	滑炒脊丝蜇头	张汝才

- | | | |
|-----|------------|-----|
| 159 | 番茄肉排 | 栾瑞滨 |
| 160 | 双色芝麻肉排 | 刘敬贤 |
| | 通脊肉 | |
| 161 | 炒里脊丝 | 宋其远 |
| 162 | 红酒里脊酥 | 王海东 |
| 163 | 芝麻肉丝 | 宋其远 |
| | 前夹肉 | |
| 164 | 余干柔和汤 | 黄玖林 |
| 165 | 黄陂三合 | 孙昌弼 |
| 167 | 大碗鱼糕圆子 | 卢永良 |
| 168 | 砂钵鱼糕肉圆 | 卢玉成 |
| 169 | 油胚塞肉 | 吴协平 |
| | 夹心肉 | |
| 170 | 虾肉五峰饺 | 周金华 |
| 171 | 凤尾烧麦 | 周金华 |
| 172 | 蟹黄月芽饺 | 周金华 |
| 173 | 鲜肉小笼包 | 周金华 |
| 174 | 干炸果肉 | 肖文清 |
| | 肥膘肉 | |
| 175 | 炸高丽肉 | 肖文清 |
| 176 | 荷叶蒸肉 | 李万民 |



- | | | |
|-----|------------|-----|
| 177 | 菊花鸳鸯卷 | 卢朝华 |
| | 上脑肉 | |
| 178 | 山东丸子 | 王义均 |
| | 肋条肉 | |
| 179 | 龙眼甜烧白 | 陈波 |
| 180 | 百花酒焖肉 | 顾克敏 |
| 181 | 蟹粉狮子头七星蟹 | 居长龙 |
| 182 | 清炖蟹粉狮子头 | 顾克敏 |
| 183 | 清炖蚌肉狮子头 | 吴协平 |
| | 猪颈肉 | |
| 184 | 芙蓉炭烧肉 | 王海威 |
| 185 | 松板肉 | 邵澎波 |
| 186 | 蚬芥通菜梗炒爽柳 | 庄伟佳 |
| | 猪臀肉 | |
| 187 | 虾子白切肉 | 任德峰 |
| | 猪腿肉 | |
| 188 | 白肉观音菜 | 周文荣 |
| 189 | XO八宝酱 | 任德峰 |
| 190 | 过油肉拌面 | 庞煜 |
| 191 | 花馍过油肉 | 庞煜 |
| 192 | 潮汕猪肉丸 | 肖文清 |
| 193 | 蒜泥白肉 | 姚楚豪 |
| 194 | 蚝油肉饼 | 汪建国 |
| 195 | 回锅肉 | 姚楚豪 |
| | 猪肉馅 | |
| 196 | 培根卷双蔬 | 邵澎波 |
| 197 | 香酱脆茄子 | 庄伟佳 |

198	牡丹石榴球	庄伟佳
199	一品庆顶珠	高峰
200	菊花白菜	张长义
201	菊花茄排	李春祥
202	搅面馅饼	任家常
203	卧果盒子	任家常
204	圆笼包子	任家常
205	鸳鸯馅蒸饺	任家常
207	小山东汤包	张世全
207	菜肉鲜虾羹	张世全
208	张氏金奖烧卖	张世全
209	月牙蒸饺	张世全
210	煎熘丸子	刘敬贤

2 猪骨及其他

猪骨

212	红焖蝴蝶骨	吴协平
213	天下第一骨	吴协平
214	金牌寸骨	宋其远
215	香沙金骨	王世杰

猪排

217	咖啡排骨	童辉星
217	东北大炖	高峰
218	糖醋小排	周文荣
219	奇香排骨	赵继宗
221	彩虹酥大排	卢朝华

221	满载而归	王春山
222	排骨王	赵继宗
223	金牌酱排骨	张献民
224	琉璃肉	李培雨
225	紫藤箬叶排	苏传海
227	排骨包子	任家常
227	翠排土豆泥	李振荣
228	蜀香霸王骨	李万民
229	镇江醋排	顾克敏
230	紫桂焖大排	董振祥
231	芽菜焗排骨	唐泽铨
232	金牌蟹酱骨	张献民
233	香糟烧排骨	罗世伟
234	蜜煎黑椒排骨	吕敬来
235	翠峦三叠	林镇国
236	荆楚三蒸	孙昌弼
236	墨西哥烤排	周文荣
237	香肠排骨	宋其远
238	普宁豆酱骨	肖文清
239	丰收排骨炖豆角	朱国儒
240	新派晋南蒸盆	鹿煜
猪肘		
241	水晶绿豆肘	董振祥
242	梦幻水晶肘	陈波
243	水晶肘子	李启贵
244	水晶肘子	石万荣
245	白果煨小肘	石万荣

246	海参扒肘子	庞煜
247	红扒肘子	庞煜
248	兰花赛熊掌	王海威
249	锅烧肘方荷叶卷	王义均
250	冰糖虎皮肘	陶连喜
251	赛飞熊蹯	高峰
252	人参肘子	朱国儒
253	水晶野猪肘	张金春
254	锅烧肘子	郭经纬
255	虎皮肘子	颜景祥
256	一品肘子	刘敬贤
257	红枣煨肘	李万民
258	鸳鸯熊掌	孙晓春
	猪蹄	
259	香芋金钩爪	童辉星
261	十八罗汉佛跳墙	童辉星
261	天蓬马鞍桥	范民其
262	酱香肘子	黄正晖
263	龙眼猪手	孙晓春
264	红焖爪方	汪建国
265	刺参烧蹄花	余明社
266	水晶肴蹄	顾克敏
267	水晶猪手	顾克敏
268	如意鸭卷赛熊掌	单玉川
269	味噌猪脚	林镇国
270	大黄米瓢猪手	李振荣
271	私房金肘子	叶卓坚

272	普洱水晶蹄	周元昌
273	东坡蹄膀	卢玉成
274	集贤招牌蹄膀	李连群
275	酸梅焗猪脚	肖文清
	猪头	
276	扒烧整猪头	薛泉生
277	红扒乳猪脸	闫海泉
	口条	
278	共同富裕	吴协平
279	绣球口中宝	单玉川
	猪皮	
280	刺五加清香皮冻	李振荣
	猪耳	
281	天香脆耳片	卢朝华
282	河塘鱼跃	李连群
283	八仙老坛子	李万民
284	山乡风光	杨定初
285	秋趣	张金春
286	大刀千层耳	陈波
287	玻璃耳片	李万民
	猪腰	
288	鲍汁腰花	栾瑞滨
289	蒜泥三样	李振荣
290	金丝腰子	闫海泉
291	脆香汁泡腰丝	李培雨
292	熘腰花	张长义
293	清汤酥腰方	卢朝华

- | | | |
|-----|-----------|-----|
| 294 | 剖卷爆腰丝 | 赵继宗 |
| 295 | 花好月圆 | 杨定初 |
| 296 | 麦穗腰花 | 张汝才 |
| 297 | 炒虾腰 | 颜景祥 |
| 298 | 鸭梨拌腰丝 | 颜景祥 |
| 299 | 热炆腰花 | 薛文龙 |
| 300 | 爆炒腰花 | 刘敬贤 |
| 301 | 桃仁核桃腰 | 吕长海 |
| 302 | 麻酱腰片 | 姚楚豪 |
| 303 | 酥肠爆腰花 | 黄正晖 |
| 304 | 油爆双花 | 余明社 |
| | 猪肠 | |
| 305 | 虾花九转大肠 | 王海威 |
| 306 | 九转大肠 | 董振祥 |
| 307 | 九转大肠 | 单玉川 |
| 308 | 九转大肠 | 王义均 |
| 309 | 九转大肠 | 高炳义 |
| 310 | 九转大肠 | 李培雨 |
| 311 | 九转大肠 | 郭经纬 |
| 312 | 冰花酒烧大肠 | 栾瑞滨 |
| 313 | 铁锅炖白肉血肠酸菜 | 李振荣 |
| 314 | 鹤鹿同春 | 石万荣 |
| 315 | 红果大肠 | 鹿煜 |
| 316 | 杏仁大肠 | 鹿煜 |
| 317 | 满族炖酸菜 | 张金春 |
| 318 | 烧大肠 | 张金春 |
| 319 | 糟熘三白 | 高炳义 |

- | | | |
|-----|-----------|-----|
| 321 | 凤尾大肠 | 高炳义 |
| 321 | 孔雀金钱大肠 | 王春山 |
| 322 | 四喜鱼卷拼龙眼大肠 | 郭经纬 |
| 323 | 血肠野菜白肉卷 | 王春山 |
| 324 | 清炸大肠 | 郭经纬 |
| 325 | 扒三白 | 刘敬贤 |
| 326 | 炸扳指 | 李万民 |
| | 猪肚 | |
| 327 | 汤爆双脆 | 董振祥 |
| 328 | 什锦肚 | 李启贵 |
| 329 | 爽口肚片 | 陈波 |
| 330 | 豉油皇炒肚尖 | 林镇国 |
| 331 | 油爆双脆 | 崔伯成 |
| 332 | 兰花肚仁汤 | 孙昌弼 |
| 333 | 汤爆双脆 | 王义均 |
| 334 | 传统爆双脆 | 周文荣 |
| 335 | 罗汉肚 | 李培雨 |
| 336 | 罗汉肚 | 颜景祥 |
| 337 | 红油肚片 | 姚楚豪 |
| 338 | 火爆春蚕肚 | 史正良 |



猪肝

- 339 苹果煎猪肝 栾瑞滨
340 鹏程万里 张汝才
341 凤眼猪肝 吴协平

猪肺

- 342 野鸡汁炖银肺 薛文龙
343 奶汤银肺核桃肉 崔伯成

猪心

- 344 乳鸽烧猪心 黄玖林
345 油爆双片 李连群

猪血

- 345 铜锣寨血豆腐 陶连喜
346 纸锅血燕 许菊云

猪尾巴

- 347 蛋黄龙眼肉 王春山
348 芙蓉管筴 屈浩

3 猪肉制品及拼盘

腊肉

- 350 腊香肘子 林友清
351 鳅鱼蒸腊肉 许菊云
352 螺旋腊肉 许菊云
353 橄榄菜烟肉 范氏其
354 八宝素菜卷 许菊云
355 香菌扣风肉 王世杰
356 富贵双夹 许菊云
357 湘西腊肉 林友清

- 358 古徽州刀板香 苏传海
359 农忙饭 黄玖林
360 锦囊腊肉 吴协平
361 腊肉蒸豆渣 苏传海
362 腊肉小汉堡 唐泽铨
363 烟肉香芋卷 庄伟佳

火腿

- 364 酒酿金腿 薛文龙
365 宣威烤云腿 朱培寿
367 火夹冬瓜脯 赵继宗
367 火肉文武笋 薛文龙
368 酒糟金腿 居长龙
369 火腿扣鸭舌 张献民
370 培根肉卷 孟宪泽
371 培根带子 王海东
372 菠萝凉瓜扣烧肉 林镇国

猪肉制品拼盘

- 373 二龙戏珠 李启贵
374 春来鹤归 姚国兴
375 世外桃源 姚国兴
376 荷韵 窦义勇
377 锦上添花 屈浩
378 飞燕迎春 许菊云
379 四冷扇面拼 孙昌弼
380 宫篮花韵 孙昌弼
381 月是故乡明 孙昌弼
382 片片枫叶情 孙昌弼
383 山海韵 张长义

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

猪肉菜典

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，需要全本请在线购头：www.ertongbook.com



燃烹飽之火
燦餐飽星空
塑大師風采
撰壯粹人生

二〇〇六年十月姜齊



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。