

# 100位 中国烹饪大师 牛羊兔菜典

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——牛羊兔菜典 / 中国烹饪协会名厨专业委员会编. - 青岛: 青岛出版社, 2012.2

ISBN 978-7-5436-7994-8

I. ①1… II. ①中… III. ①牛肉—菜谱②羊肉—菜谱③兔肉—野味菜肴—菜谱 IV. ①TS972.1  
中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第010446号

# 100位中国烹饪大师作品集锦——牛羊兔菜典

- 书 名 100位中国烹饪大师作品集锦——牛羊兔菜典  
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 978-7-5436-7994-8  
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 牛肉

#### 牛肉

18	黑椒煎牛柳	窦义勇
19	青芥牛柳	窦义勇
20	春段开胃小吃	董振祥
21	八角汁焗澳洲小牛肉	董振祥
22	菜包牛肉粒	栾瑞滨
23	爆香葱丝麻辣三鲜	吕敬来
24	韩式糖醋牛肉	吕敬来
25	牛肉拉面沙拉	叶卓坚
26	青芥火龙牛柳粒	林镇国
27	清汤牛白腩	林镇国
28	冰糖燻牛方	李振荣
29	九色鹿	赵长安
31	凤梨锦绣	黄振华
32	牛爽腩酿雪梨	王海东
33	煎西冷肉	王海东
34	雪菜牛肉卷	王海东
35	波丝带子牛柳粒	王海东
36	奔	王海东
37	淮南牛肉汤	陶连喜
38	神仙茄子	赵长安
39	寿洲饼	陶连喜

40	竹乡小景	唐泽铨
41	宜宾芽菜扣肥牛	唐泽铨
42	红扒牛三宝	邵澎波
42	玉扇牛肉粒	孙昌弼
44	煨牛肉	石万荣
45	金钱牛里脊	石万荣
46	芥末牛排	叶卓坚
47	竹乡风光	姚国兴
48	炒沙茶牛肉	肖文清
49	金汤雪花肥牛	邬小平
50	蟹黄鹅肝牛肉饼	邬小平
51	妙煎安格斯牛扒	邬小平
52	荷塘六景	王海威
53	奶香牛扒	王海威
54	青芥牛扒	庄伟佳
55	窝烧牛腩	庄伟佳
56	金菇肥牛卷	庄伟佳
57	官烧牛肉	高峰
58	干椒爆双牛	朱培寿
59	滇味牛干耙	朱培寿
61	粥水烫牛肉	周文荣
61	荷叶牛肉卷	赵仁良
63	龟头子牛骨壮阳锅	赵长安
63	手指神户牛肉	赵仁良

64	雄鹰展翅	张志先
65	松香牛肉粒	张志先
66	粽香糯米牛头方	张志先
67	酥皮咖喱牛腩	童辉星
68	温州风腊味	潘晓林
69	鹤鸣金秋	林波
70	煎熏肉牛卷	何逸奎
71	布依牛干粿	王世杰
72	蚝汁蛋黄牛肉饼	卢玉成
73	菊花里脊	丁福昌
74	风味煎牛排	丁福昌
74	古香茄子	丁福昌
76	核桃牛肉卷	范氏其
77	菠饺肥牛卷	卢朝华
79	香菜牛肉丸	苏传海
79	麻辣汁泡牛肉	李培雨
80	什锦八卦	李培雨
81	红油牛肉豆腐	李培雨
82	一掌乾坤	李春祥
83	金钱赛熊掌	许菊云
85	宝塔四围碟	张汝才
85	手撕腊牛肉	许菊云
86	奶香里脊	张汝才
87	夫妻肺片	李万民
88	水蛋麻婆豆腐	李万民
89	海底世界	薛文龙
90	金钱牛肉	吕长海
91	法式牛扒红酒汁	吕长海

92	干煸牛肉丝	姚楚豪
93	原笼粉蒸牛肉	姚楚豪
94	水煮牛肉	姚楚豪
95	黑椒牛肉卷	屈浩
96	川式牛排	史正良
97	雄鹰展翅	黄玖林
98	春笋	王海东
99	什锦攒盘	李启贵
100	飞燕迎春	许菊云
101	蝶恋花	许菊云
102	蝶恋花	李培雨
103	翠扇	朱云显
104	春来鹤归	薛文龙
105	彩蝶戏牡丹	赵继宗
106	麻婆豆腐	姚楚豪
107	红汤豆腐面鱼	庞煜
109	长白鹿鸣	唐文
109	鸳鸯馅蒸饺	任家常
110	锦绣前程	唐文
111	荷叶情	唐文
112	金鸡牡丹	唐文
113	龙迎八方客	何逸奎
114	一品功夫汤	王海东
115	麒麟送玉书	卢玉成
116	金鸡报晓	郭经纬
117	吉林山菜包	张世全
118	张氏金奖烧卖	张世全
119	秋趣	张金春

- |     |             |     |
|-----|-------------|-----|
| 121 | 南瓜蒸肥牛       | 史正良 |
| 122 | 酥皮番茄牛腩汤     | 余明社 |
| 123 | 牛肉锅贴        | 袁野  |
|     | <b>牛心</b>   |     |
| 124 | 扬州文昌阁       | 薛泉生 |
|     | <b>牛骨牛排</b> |     |
| 125 | 鸡汁牛仔骨       | 石万荣 |
| 127 | 蜜汁牛仔骨       | 黄振华 |
| 127 | 茭瓜牛仔骨       | 栾瑞滨 |
| 128 | 极品牛排        | 林友清 |
| 129 | 鱼香牛仔骨       | 唐泽铨 |
| 130 | 牛排海带卷       | 闫海泉 |
| 131 | 香酱台塑牛排      | 邬小平 |
| 133 | 山菌粉蒸牛仔骨     | 周元昌 |
| 133 | 葱油牛仔骨       | 朱培寿 |
| 134 | 石锅土豆牛仔骨     | 周文荣 |
| 135 | 烧汁牛排        | 张志先 |
| 137 | 滋补鞭缠骨       | 顾克敏 |
| 137 | 黑椒牛仔骨       | 范氏其 |
|     | <b>牛肚</b>   |     |
| 138 | 老店熠双味       | 丁福昌 |
| 139 | 荷包金钱肚       | 丁福昌 |
| 141 | 一品烧肚仁       | 丁福昌 |
| 141 | 油爆百叶        | 丁福昌 |
| 142 | 葵花金钱肚       | 丁福昌 |
| 143 | 葵花金钱肚       | 朱云显 |
| 145 | 椒油肚丝        | 郭经纬 |
| 145 | 风味拌三丝       | 丁福昌 |

- |     |           |     |
|-----|-----------|-----|
| 146 | 双味八围碟     | 丁福昌 |
| 147 | 发丝牛百叶     | 许菊云 |
| 148 | 瓜衣牛百叶     | 李万民 |
| 149 | 面筋百叶      | 周金华 |
|     | <b>牛舌</b> |     |
| 150 | 金鱼冬瓜牛舌    | 居长龙 |
| 151 | 鲍汁口白      | 闫海泉 |
|     | <b>牛尾</b> |     |
| 152 | 法式牛尾煲     | 赵仁良 |
| 153 | 煨烧牛尾      | 丁福昌 |



- |     |              |     |
|-----|--------------|-----|
| 154 | 牛尾烧骨髓        | 丁福昌 |
| 155 | 蒜子扒牛尾        | 范氏其 |
| 156 | 牛三宝          | 朱云显 |
| 157 | 枸杞牛尾         | 朱云显 |
| 158 | 宫廷牛尾         | 薛泉生 |
| 159 | 泰式烩牛尾        | 严惠琴 |
| 161 | 三圆咖喱炖牛尾      | 张志斌 |
| 162 | 干锅牛尾         | 陶连喜 |
|     | <b>牛掌、牛蹄</b> |     |
| 163 | 柠檬香酒仔牛掌      | 居长龙 |
| 164 | 明珠牛掌         | 许菊云 |
| 165 | 红油牛蹄         | 闫海泉 |

- |     |            |     |
|-----|------------|-----|
| 167 | 红扒牛掌       | 汪建国 |
|     | <b>牛蹄筋</b> |     |
| 168 | 扒酿蹄筋       | 高炳义 |
| 169 | 蛋黄牛筋冻      | 李连群 |
| 170 | 黄烧牛蹄筋      | 卢朝华 |
| 171 | 蟹黄烧蹄筋      | 郭经纬 |
| 172 | 扒瓢蹄筋       | 颜景祥 |
| 173 | 干烧牛筋       | 李万民 |
| 174 | 冬瓜牛腿筋      | 黄振华 |
| 175 | 红花牛筋       | 陈波  |
| 177 | 暖陶牛筋拌拉条    | 赵长安 |
| 177 | 翡翠烧蹄筋      | 朱培寿 |
|     | <b>牛板筋</b> |     |
| 178 | 手撕板筋       | 丁福昌 |
|     | <b>牛皮</b>  |     |
| 178 | 血皮菜拌头皮     | 唐泽铨 |
| 180 | 蒜烧牛皮       | 朱培寿 |
|     | <b>牛鼻</b>  |     |
| 181 | 赛麒麟面       | 高峰  |
| 182 | 麒麟赛犴鼻      | 李春祥 |
|     | <b>牛骨髓</b> |     |
| 183 | 脆皮牛骨髓      | 朱云显 |
| 184 | 兰花牛骨髓      | 朱云显 |
| 185 | 扒牦牛髓       | 张金春 |
| 186 | 菜心扒脊髓      | 董振祥 |
|     | <b>牛鞭</b>  |     |
| 187 | 鞭花皇袍鳝      | 卢玉成 |
| 189 | 鞭花烧鹌鹑脯     | 卢永良 |

- |     |         |     |
|-----|---------|-----|
| 189 | 柠香鞭丝    | 王海东 |
| 190 | 三鞭汤     | 李培雨 |
| 191 | 太极菊花鞭   | 黄正晖 |
| 192 | 素参牛宝    | 颜景祥 |
| 193 | 山珍牛鞭花   | 卢朝华 |
| 194 | 鞭打绣球    | 赵继宗 |
| 195 | 玉兔献宝    | 王春山 |
| 196 | 牛中双杰    | 许菊云 |
| 197 | 滋阴补肾汤   | 许菊云 |
| 198 | 秘制滋补养生汤 | 郭小平 |
| 199 | 一锅鲜     | 余明社 |
| 200 | 菊花牛筋    | 张长义 |



## 2 羊肉

- |     |           |     |
|-----|-----------|-----|
|     | <b>羊肉</b> |     |
| 202 | 清汤糊羊      | 单玉川 |
| 203 | 火焰羊排      | 单玉川 |
| 204 | 党参羊排      | 单玉川 |
| 204 | 风情羊排      | 窦义勇 |
| 206 | 周村五香羊肉    | 崔伯成 |
| 207 | 鹅肝羊肉丸子    | 王海东 |

208	北芪扣羊肉	李振荣
209	香煎羊排	黄玖林
210	黑椒羊排	王海东
211	金牌羊里脊	宋其远
213	烧羊肉	石万荣
213	俏俏羊排	邵彭波
214	竹叶青焖羊肉	庞煜
215	红油羊排	闫海泉
217	烤羊腿	闫海泉
217	炭烧羊T骨	邬小平
218	八珍炮牂	王海威
219	黑椒汁羊排	王海威
221	香邑焖羊腱	周元昌
221	天祝烤羊腿	赵长安
222	昭武古法羊肋	赵长安
223	荷香蒸羔羊	赵长安
224	石锅羊肉垫饺子	赵长安
225	孜然羊肉夹荷叶饼	赵长安
226	杜尔伯特烤全羊	张志先
227	焗羊仔排	童辉星
229	风味炸羊腿	王世杰
229	香炸俩样	丁福昌
230	油泼羊腿	丁福昌
231	滋补羊排	丁福昌
232	红扒千层羊肉	丁福昌
233	红咖喱羊排	范氏其
235	奇香烤羊腿	卢朝华
235	荷叶羊肉条	王春山

236	香酥羊腿	赵继宗
237	明珠扒羊肉	赵继宗
238	风味熏羊腿	王春山
239	蘑菇蜜豆爆羊柳	章乃华
240	风味小炒	丁福昌
240	大漠风情(手抓肉)	朱云显
242	风味生烤排	朱云显
243	灌汤黄袍丸	朱云显
244	羊肉焖饼	朱云显
245	脆皮羊肉卷	朱云显
247	大漠风沙(茄饼)	朱云显
248	香酥羊肉合	朱云显
249	红椒鱼羊鲜	朱云显
250	馕包肉	朱云显
251	曲曲羊排	朱云显
252	菊花羊腿	朱云显
252	韭花汁泡羊肉	李培雨
254	烤全羊	朱云显
255	富贵羊腿	李春祥
256	爽口羊肉	张汝才
257	满汉烤羊锤	薛泉生
258	山楂炖羊排	唐文
258	红焖羊腩	唐文
260	金沙羊排	唐文
261	红扒羊方	吕长海
262	雪山菜包羊	吕长海
263	新西兰羊排	吕长海
264	古法烤羊腿	余明社

- |     |        |     |
|-----|--------|-----|
| 265 | 鱼羊合烹鲜  | 余明社 |
| 266 | 香煎羊腐   | 单玉川 |
| 267 | 灵菇菜中鲜  | 丁福昌 |
| 268 | 羊肉羹烩鱼云 | 卢玉成 |

### 羊肚

- |     |      |     |
|-----|------|-----|
| 269 | 花肚虾卷 | 史正良 |
| 270 | 芫爆肚丝 | 石万荣 |
| 271 | 油爆肚仁 | 石万荣 |
| 273 | 蜂肚瓜方 | 史正良 |

### 羊首、羊脖

- |     |       |     |
|-----|-------|-----|
| 273 | 手撕羊脖  | 刘敬贤 |
| 274 | 火洲麒麟顶 | 朱云显 |
| 275 | 酒醉羊首  | 高峰  |

### 其他

- |     |       |     |
|-----|-------|-----|
| 276 | 砂锅散丹  | 王义均 |
| 277 | 老店熘肝片 | 丁福昌 |
| 278 | 泡椒炒羊宝 | 卢朝华 |
| 279 | 胡辣羊蹄  | 朱云显 |
| 280 | 红烧羊筋拐 | 朱云显 |

## 3 兔及其他畜肉

### 兔肉

- |     |       |     |
|-----|-------|-----|
| 282 | 逍遥兔腿  | 窦义勇 |
| 283 | 党参煲兔肉 | 黄玖林 |
| 284 | 手撕兔腿  | 黄玖林 |
| 285 | 烤灵芝兔  | 陶连喜 |
| 286 | 兰花兔腿  | 张金春 |

- |     |       |     |
|-----|-------|-----|
| 287 | 椒麻玉兔花 | 卢朝华 |
|-----|-------|-----|

### 狗肉

- |     |       |     |
|-----|-------|-----|
| 288 | 狗肉煨鸡蛋 | 林友清 |
| 289 | 金丝腊狗肉 | 林友清 |
| 290 | 乐平狗肉  | 黄玖林 |
| 291 | 香煎狗肉盒 | 苏传海 |
| 293 | 干烧狗腿  | 李春祥 |
| 293 | 明纸包香肉 | 唐文  |
| 294 | 乌龙山狗肉 | 许菊云 |
| 295 | 酒焗香肉  | 唐文  |

### 驴肉

- |     |      |    |
|-----|------|----|
| 296 | 驴肉火烧 | 鹿煜 |
|-----|------|----|

### 野猪

- |     |         |     |
|-----|---------|-----|
| 297 | 香辣野猪肉   | 朱国儒 |
| 298 | 坛子蕨麻猪   | 赵长安 |
| 299 | 石榴山芹野猪肉 | 张志先 |
| 300 | 锅包野猪肉   | 张金春 |
| 301 | 猴腿野猪    | 孙晓春 |
| 302 | 马兰香肉    | 孙晓春 |

### 祁山羊

- |     |       |     |
|-----|-------|-----|
| 303 | 长寿祁山羊 | 赵长安 |
|-----|-------|-----|

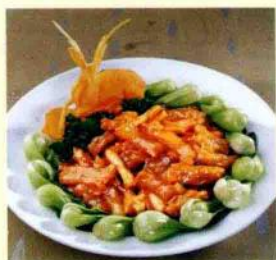
### 鹿肉

- |     |        |      |
|-----|--------|------|
| 304 | 酥盒鹿肉   | 唐文   |
| 305 | 金沙鹿肉松  | 唐文   |
| 306 | 芝士鹿肉   | 唐文   |
| 307 | 雀巢鹿肉   | 张汝才  |
| 308 | 跳水双鲜   | 张志斌  |
| 309 | 井冈山扣鹿肉 | 欧阳仟来 |



- |     |           |     |
|-----|-----------|-----|
| 310 | 辣爆鹿肉      | 屈浩  |
| 311 | 鲜味鹿肉      | 孙晓春 |
| 312 | 香烤全鹿      | 孙晓春 |
| 313 | 鹿肉南瓜盅     | 居长龙 |
| 315 | 竹桶鹿肉串     | 王海东 |
| 315 | 烧梅花鹿排骨    | 朱国儒 |
| 316 | 口袋鹿肉      | 石万荣 |
| 317 | 黑椒鹿扒      | 朱国儒 |
| 318 | 翡翠烧鹿肉     | 朱国儒 |
| 319 | 扣鹿肉松茸蘑    | 朱国儒 |
| 320 | 炸鹿肉串      | 朱国儒 |
| 321 | 家烧野生小鹿排   | 章乃华 |
| 322 | 清炸鹿排      | 闫海泉 |
| 323 | 焗烧鹿排      | 张金春 |
| 325 | 烤鹿腿       | 张金春 |
| 325 | 奶香鹿里脊     | 张金春 |
|     | <b>鹿筋</b> |     |
| 326 | 猴头鹿筋      | 王春山 |
| 327 | 翡翠竹荪鹿筋    | 王春山 |
| 328 | 鸡汁素鲍鹿筋    | 许菊云 |
| 329 | 鸡汁鹿筋菜胆    | 许菊云 |
| 331 | 蒜子烧鹿筋     | 屈浩  |
| 331 | 清炖鹿筋      | 薛文龙 |
| 332 | 鹿筋烧海参     | 韩吉光 |
| 333 | 参茸鹿筋      | 李启贵 |
| 334 | 浓汤鹿筋      | 闫海泉 |
| 335 | 海参烧鹿筋     | 李启贵 |
| 336 | 干烧鹿筋      | 陶连喜 |

- |     |         |     |
|-----|---------|-----|
| 337 | 兰花松子烧鹿筋 | 王海威 |
| 338 | 砂锅鹿筋翅   | 朱国儒 |
| 339 | 紫砂梅花鹿宝锅 | 朱国儒 |
| 340 | 鹿筋鲍鱼    | 朱国儒 |
| 341 | 海参烧鹿筋   | 朱国儒 |
| 342 | 翡翠葱烧鹿筋  | 朱国儒 |



- |     |           |     |
|-----|-----------|-----|
| 343 | 灯笼鹿筋      | 张志先 |
| 344 | 翡翠鹿筋      | 张长义 |
| 345 | 富贵满堂      | 张长义 |
|     | <b>鹿血</b> |     |
| 346 | 芙蓉鹿血      | 张汝才 |
| 347 | 神汤鹿血      | 孙晓春 |
| 349 | 芙蓉梅花鹿血    | 张金春 |
|     | <b>鹿鞭</b> |     |
| 349 | 五彩鹿鞭丝     | 张汝才 |
| 350 | 鹿宝海参      | 唐文  |
| 351 | 寿桃鹿鞭      | 孙晓春 |
| 353 | 木瓜炖鹿宝     | 唐文  |
| 353 | 养生滋补汤     | 朱国儒 |
| 354 | 鹿鞭高汤羊肚蘑   | 张金春 |
| 355 | 鞭花龙筋      | 张金春 |
| 356 | 十全大补汤     | 张志先 |

	<b>鹿茸</b>	
357	冰雪三宝	张汝才
358	鸡米烧鹿茸	吕长海
359	人参鹿茸炖老鸡	闫海泉
360	鹿茸炖羊鞭	陶连喜
361	鹿茸炖珍珠鸽	叶卓坚
362	鹿茸水仙	居长龙
	<b>鹿杂</b>	
363	国宴一品鹿唇	李启贵
364	一品鹿唇	孙晓春
365	清汤鹿尾	孙晓春
366	三元开泰	孙晓春
367	清汤鹿脑	孙晓春
368	红烧鹿掌	孙晓春
369	炖鹿胎羔	孙晓春
370	扒鹿脸	张金春
371	油浸鹿腰花	张金春
	<b>骆驼</b>	
372	雪山驼掌	赵长安
373	一品驼掌	赵长安
374	铁盘煎驼峰	赵长安
375	锡纸七宝驼蹄丁	赵长安
376	五彩驼峰丝	赵长安
377	马到成功	孙晓春
379	西蓝花驼脯	严惠琴
379	酱爆驼峰	陈波
380	红扒驼蹄	丁福昌
381	莲蓬驼掌心	王春山

382	沙漠之舟(红枣扒驼蹄)	朱云显
383	珍珠驼掌	刘敬贤
385	扒驼掌	屈浩
385	兰花驼掌	邵澎波
386	荷包驼掌	刘敬贤
387	美味冰八珍	王海东
388	海马驼宝	孙晓春
389	一品驼筋	孙晓春
	<b>狍子</b>	
390	棒打狍子	李振荣
391	干煸狍子肉	朱国儒
392	炭烤狍子腿	张志先
393	风狍子腿	孙晓春
	<b>狍狍</b>	
394	烤狍狍	孙晓春
	<b>熊掌</b>	
395	一掌乾坤	孙晓春
396	山盟海誓	孙晓春
	<b>鹿</b>	
397	冬笋鹿丝	陶连喜
398	赣风沸腾香鹿柳	邹小平
	<b>袋鼠尾</b>	
399	红酒袋鼠尾	邹小平



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

# 牛羊兔菜典

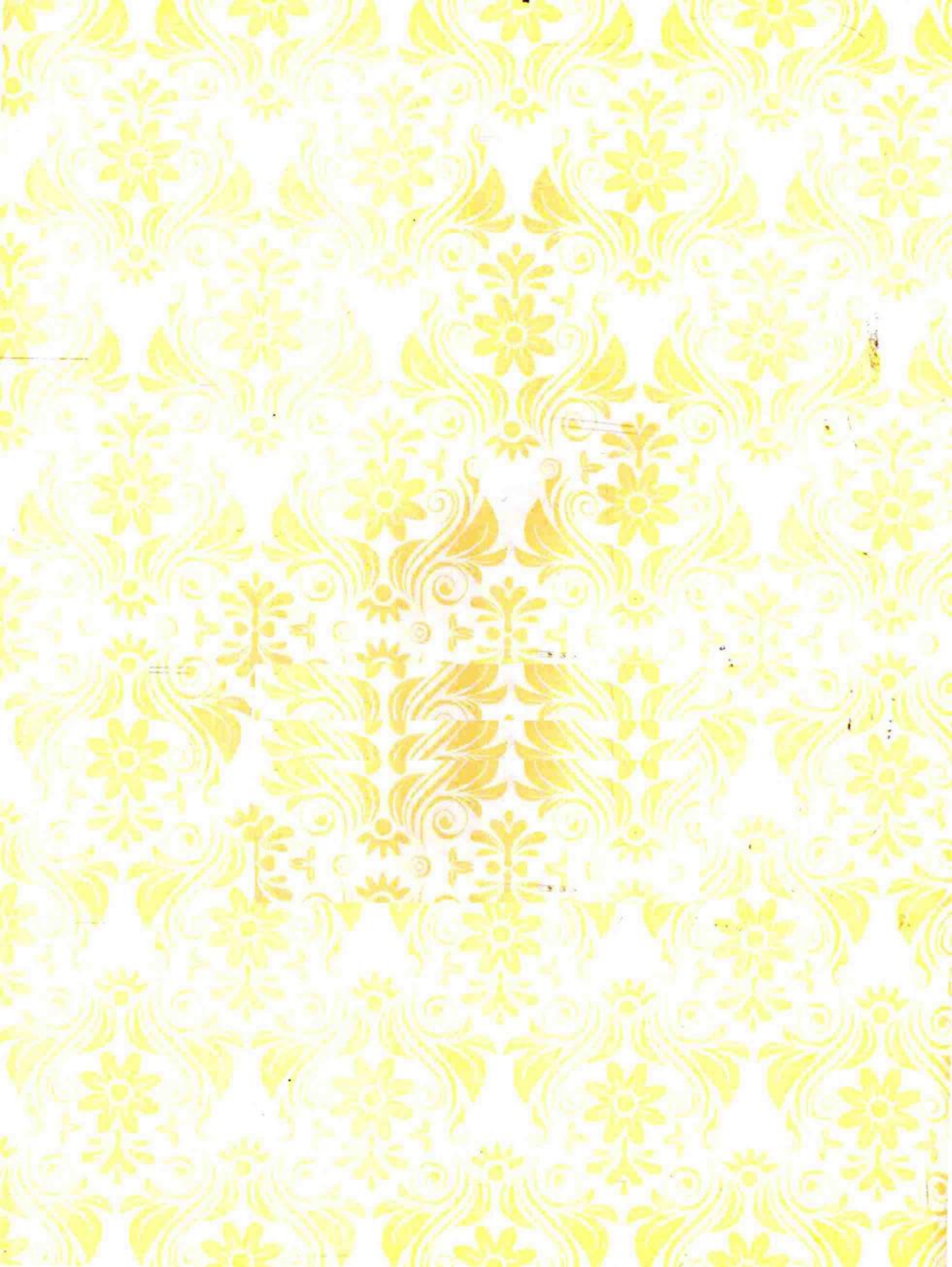
中国烹饪协会名厨专业委员会 组织编写



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](http://www.ertongbook.com)





燃意能之火  
燦餐飲星空  
塑大師風采  
撰粹人生

1006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。