



戴书经专辑

总主编 杨柳

执行主编 高炳义

本册编著 戴书经

青岛出版社

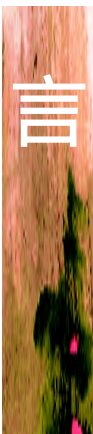
《中国烹饪大师作品精粹》 组委会

- 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会长、中国烹饪协会名誉会长）
- 主 任 苏秋成（中国烹饪协会会长）
孟鸣飞（青岛出版社社长）
- 副 主 任 杨 柳（中国烹饪协会常务副会长）
林则普（中国烹饪协会特邀顾问）
高炳义（中国烹饪协会副会长）
冯恩援（中国烹饪协会秘书长）
吴宝安（青岛出版社副社长）
- 委 员 李耀云（中国烹饪协会副会长）
史正良（中国烹饪协会副会长）
卢永良（中国烹饪协会副会长）
孙晓春（中国烹饪协会副会长）
高 峰（中国烹饪协会副会长）
孟 璐（中国烹饪协会副秘书长）

《中国烹饪大师作品精粹》 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 高 峰 李万民 许菊云 刘敬贤
- 委 员（按姓氏笔画为序）
- 丁福昌 王世杰 王春山 史正良 卢永良 卢玉成 卢朝华
朱云显 吕长海 孙晓春 许菊云 刘敬贤 任家常 余明社
何逸奎 李培雨 李春祥 李连群 李学深 李万民 张世全
张献民 张志斌 张汝才 严惠琴 苏传海 汪建国 林 波
屈 浩 范民其 杨定初 周金华 孟宪泽 欧阳仟来
赵仁良 赵继宗 姚楚豪 高 峰 高炳义 唐 文 袁 野
郭经纬 黄正晖 韩吉光 童辉星 潘晓林 颜景祥 薛文龙
薛泉生 戴书经
- 本册编著 戴书经

序



“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。

为使中国烹饪大师的优秀技艺代代相传，为使中国烹饪大师进一步名扬世界，为进一步弘扬中国的饮食文化，为使广大烹饪爱好者更好地学习、借鉴，《中国烹

饪大师作品精粹》出版了！这是在中国烹饪协会领导下，由我国著名烹饪大师精心制作、相互配合、认真编撰、共同努力的可喜成果！我表示衷心的祝贺！

《中国烹饪大师作品精粹》是中国烹饪协会组织其下属名厨专业委员会50多名委员共同编著的一部著作。这是国内迄今为止最具权威性、最有影响力、层次最高的、记录中国烹饪大师的技艺和传记的专著，是中国烹饪协会对中国烹饪事业现时代的工作记录，是历史赋予各位烹饪大师的具有时代意义的使命。该丛书记载了诸位大师多姿多彩的小传，汇集了东西南北各个菜系的经典名菜和大师们独具匠心的创新菜品。书中用精美的图片和详细的说明描述了每道菜的制作过程，开卷阅后，定会给人留下难忘的印象！烹饪大师们凭着对烹饪技术孜孜不倦的执著、唯美追求，挖掘了无穷的潜力和智慧，把琳琅满目、品种多样的食物原料、调料通过不同的刀工、火候、技法相互结合、渗透，巧妙地利用练就的烹饪技艺，将四面八方具有不同风格、特点、口味的菜品完美地融合，做细、做精，使餐饮品位就像魔方一样变化无穷！享受不尽！这充分体现了我国烹饪技术的深厚内涵和文化底蕴。本书既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作，它的出版是我国烹饪大师们本着精益求精的原则，融会我国东西南北烹饪文化精髓，为国人奉献、谱写的美食文化新篇章！

想今抚昔，展望未来，市场经济的大潮必将激励广大的烹饪工作者更加热爱烹饪事业，在不断学习、不断开拓进取、不断完善的基础上，加速推动中国饮食文化的发展进步。为迎合烹饪事业发展的良好势头，中国烹饪协会与青岛出版社联合出版了这部佳作。在每位烹饪大师的积极配合下，从计划编写到出版发行，仅历时一年的时间。它的出版标志着我国烹饪事业迅速发展，预示着我国餐饮业将越来越兴旺发达！我希望本书读者能与我们一起，品大师之技，赏大师之德，饱览中国的名菜名点，汲取中国烹饪技艺之精粹。我相信，《中国烹饪大师作品精粹》一书的出版，必将唤起更多人对烹饪事业的热爱，必将让更多的烹饪爱好者为祖国烹饪艺苑中别具风采的奇花异草而感到骄傲和自豪！

中国烹饪协会会长



2004年9月30日



作者简介

戴书经，1949年10月生，辽宁省大连市人，中国烹饪大师，国家高级技师，国家一级评委，世厨联国际评委，全国第三、第四、第五届烹饪技术比赛评委，中国烹饪协会常务理事，中国烹饪协会名厨专业委员会执委，辽宁省及大连市烹饪协会副会长。曾任大连海味馆总经理，大连渤海明珠大酒店副总经理，现任大连浪琴酒楼董事长。

戴书经1965年中专毕业后，分配在大连市四大名店之一——大连海味馆做厨师工作。他师从于许多名师，得到了他们的真传，再加上他虚心好学、刻苦钻研、吃苦耐劳，使得厨艺不断提高。他精通鲁菜、辽菜，旁通川菜、粤菜，对大连海鲜菜的烧、扒、爆、炒、蒸、熘、炸、烩尤其精湛。经过多年的刻苦磨炼，掌握了一手娴熟的临灶技法和刀工技巧，烹调技艺达到了炉火纯青的程度。他还学习并掌握了酒店管理专业知识，管理经验丰富。1982年起，他经常到全国各地进行学术交流，亲临灶台传授技艺。

1984年，他出任大连海味馆总经理，严格的管理、严明的组织纪律和工作作风，使海味馆取得较好的社会效益和经济效益，被辽宁省政府评为“辽宁省文明饭店”、“辽宁省先进集体”、“大连市先进集体”、“大连市消费者信得过单位”、“大连市物价信得过单位”等。中央、省、市电视台及各大报纸、刊物都从不同角度对大连海味馆进行专题报道。

1984年，他创制的“食园春色”、“珍珠牡蛎”荣获了辽宁省首届烹饪技术比赛第二名，被评为辽宁省十佳厨师。他陆续创制了“红烧活海参”、“琵琶珍珠虾”、“葱油紫鲍”等几百种脍炙人口、令人叫绝的“连菜”——“戴派海鲜菜肴”。

1988年起，他的烹饪事业进入了鼎盛时期。在第二届全国烹饪技术比赛上，他以经典绝伦的“连菜”——“灯笼海参”、“紫鲍鲜贝”一举夺得金、铜两块奖牌，为大连烹饪跻身全国强手之林奠定了坚实的基础。他研制的海鲜宴被誉为“辽宁名宴”。

1989年,他去日本东京参加了日本料理调理学术研讨会,讲授中餐菜肴的烹制技法,并进行了表演。

1991年,他担任全国第三届优质产品“金鼎奖”评委。

1993年,随中国烹饪代表团赴日本参加由世界中国烹饪联合会和日本料理调理理事会联合举办的“中国烹饪技艺世界交流展示会”,进行技术交流。他先后到过18个国家和地区讲学,带去了丰富精湛的中国烹饪技术及博大精深的中国饮食文化,为“连菜”走向世界打开窗口。

同年,大连海味馆常年经营的“红烧海参”、“红扒鱼翅”、“白烧鱼信”等30余种菜肴被辽宁省认定为优质菜品,他创制的海参宴、海鲜宴、燕翅宴等被誉为名宴,国内贸易部评定大连海味馆为“中华老字号”。此年,他担任了大连渤海饭店集团餐饮总监。

1996年,他担任大连渤海明珠大酒店副总经理。

1999年,他同中国台湾餐饮交流协会在大连进行技术交流,弘扬了中华饮食文化,促进了两岸餐饮界的文化交流。

2000年,他获得“全国十佳烹饪大师”称号。同年,他研制的“椒油小扇贝”、“酱烧香螺”、“香炸海鲜串”、“五香黄花鱼”、“海菜盒子”、“玉米裙带包”被中国烹饪协会评为“中华名小吃”。

2001年,大连渤海明珠大酒店被中国烹饪协会评为“中华餐饮名店”。

2002年,他荣获“世界名厨师贡献大奖”,被聘为中国食文化丛书编委。

同年,他被国家劳动部聘为烹饪专业竞赛裁判员。

2003年,在华夏文化创作及组织活动中,他取得良好成绩,并产生积极广泛的社会影响,被聘为世界英才荟萃博览研究院院士。同年,被聘为大连市技能鉴定烹调专业主任,被中国当代文学研究会授予“中华名厨”荣誉称号。

由于他对中国烹饪事业发展贡献突出,成绩卓越,原国家商业部长胡平称赞他“为中华文化主书,为北国烹饪传经。”中国商业联合会

会长何继海先生为他题词：“海鲜烹技，大连一绝。”同行对他的厨艺更是赞不绝口，称他为“国之神厨”。

从业近四十年来，他创立了以海鲜为龙头的“连菜”——“戴派海鲜菜肴”。在菜品管理上实行标准化、规范化、连锁化，在市场竞争中创造自己的品牌，融会贯通各大菜系之精华，形成了制作精细、清淡素雅、咸鲜脆绿、明快自然的“戴派海鲜”特色和风格，成为“连菜”现今当之无愧的领军人物，为“连菜”的形成和发展作出了重要贡献。

戴书经大师技艺精湛，厨德高尚，他常挂在嘴边三句话：“做菜先做人”；“不想当将军的士兵不是好士兵”；“好心情才能做好菜”。他强调首先要学会做人，其次才是学技术。1992年，他的两名弟子在首届中国烹饪世界大赛上双双获得金牌。1993年，在第三届全国烹饪技术比赛上5名弟子获得金牌，并获得团体第一名。1999年，在第四届全国烹饪技术比赛上，在他的精心指导下，大连市金牌总数超过全国金牌总数的百分之十五，其中大连渤海饭店集团独揽12枚金牌、7枚银牌。他的两名弟子进入了全国选手前30名行列，被授予“全国最佳厨师”荣誉称号，这在全国是首屈一指的，引起同行业的赞誉与关注。尤其是以“明珠生辉”命名的展台，独具匠心，别具一格，代表“连菜”海鲜菜肴特色的“国色天香”、“玉扇牡丹”、“桃花乌龙”、名点“龙须奶油卷”、“百仔桃”、“对虾”等，选料考究，做工精细，此展台获得团体赛金牌。大众宴席“农家乐”获得最高奖“优胜杯”奖。

戴大师以博大的胸怀毫不保留地传艺授徒，他很爱护弟子，他希望自己的弟子青出于蓝而胜于蓝。得其亲传的弟子300余人，其中30余人在国家、世界烹饪大赛上获得金牌，还有30余人在北京、上海、广州、成都、沈阳等地各大酒店担任总经理、行政总厨等重要工作。他还多次代表国家到日本、俄罗斯、东南亚等国家和地区讲学，传授技艺，展示了中华民族博大精深的饮食文化，受到普遍的赞扬。他被大连市政府授予“伯乐奖”，2003年荣获辽宁省技术大赛暨第五届全国烹饪技术比赛“园丁奖”。

戴大师在烹调理论研究方面也颇有建树，他先后出版了《海鲜巧做》、《大连海鲜菜肴荟萃》、《中级厨师培训教材》、《关东菜谱》、《辽宁名宴》等烹饪专著。最近他主编的《海参新厨艺》凝聚着他多年的心血，书中许多菜肴都是他苦心独创、精心设计、反复研制所推出的，菜肴口味多样，营养均衡，符合现代人对营养的需求，是海参烹饪技法的拓展和提高，充分展示了他的卓越才华。戴大师为弘扬中华饮食文化作出了巨大贡献。

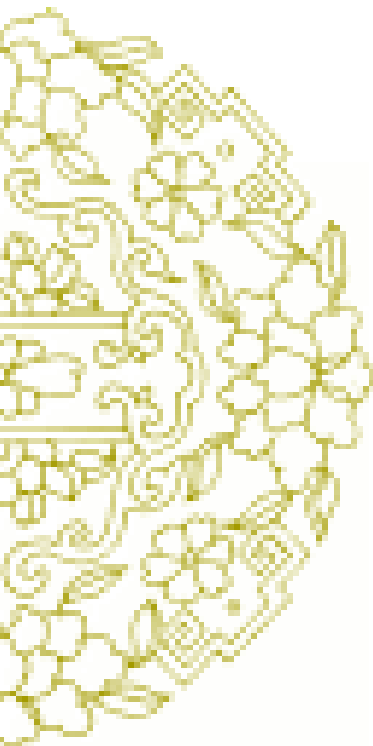
目 录



16	百味活海参
18	水晶木瓜海参
20	生拌活海参球
21	麻汁活海参
22	活海参菜包
24	冰海参蘸酱
26	灯笼海参
28	紫鲍鲜贝
30	桃花乌龙
32	香扇鱼翅
34	赤龙献花
36	兰花鱼唇
38	蟹斗海参
40	太极明虾

白菜拌活海参	42
素鲍烩海参	43
金环烧海参	44
油爆灯笼鲍鱼	46
海味全家福	48
荷叶小笼活海参蘸酱	50
酸辣活海参	52
香葱烧活海参	54
韭菜炒活海参	56
锦绣活海参	58
一品海参煲	60
滋补海参煲	61
海参捞饭	62
海味三鲜	64
酱烧香螺	66
海螺蘸酱	68
红烧灯笼海螺	70
油爆菊花赤贝	72





73	盐爆双脆
74	双花烹蜇头
76	银杏夏夷贝
78	芙蓉海胆
80	椒油扇贝
82	跃龙门
84	苔菜大宝鱼
86	五香黄花鱼
88	蜈蚣鱿鱼花
89	熘鱼片
90	牙片鱼丸汤
92	吊锅浓汤海参
94	海鲜爆螺片



百味活海参



用料

主料：活海参 800 克

配料：芝麻酱 20 克、盐 3 克、味精 3 克、汤 10 克

调料：剁椒酱、甜面酱、芥末汁、蒜汁、姜汁、腐乳汁、麻汁、风味辣酱、豉油汁各 5 克，鱼露美极鲜酱油 5 克，糖 2 克，香葱、香菜各 5 克

制作步骤

1 活参顶刀改成片，焯水过凉后捞出，控净水分，装盘。

2 将各种调味料调好口味，分装盘，食时蘸用。

制作关键

- 酱料注重口味搭配。



脆嫩爽口，口味多样。



色泽鲜亮，入口爽滑，中西合璧。



水晶木瓜海参



用 料

主料：水发海参 50 克

配料：木瓜 30 克、芦笋 20 克、生菜 10 克、薄荷叶 5 克

调料：橄榄油 30 克、白醋 5 克、青葱 5 克、盐 2 克、柠檬汁 10 克、胡椒粉 1 克、鱼胶粉 30 克

制作步骤

1 按比例将鱼胶加入调料煮开，将海参、木瓜切成小丁，摆在模具内，倒入调好的鱼胶。

2 青葱少许、盐、柠檬片、胡椒粉、橄榄油制成少司。

3 芦笋、生菜、柠檬做配菜，装盘浇入少司即成。

制作关键

- 水晶冻不宜过硬。