



许菊云专辑

总主编 杨柳

执行主编 高炳义

本册编著 许菊云

青岛出版社

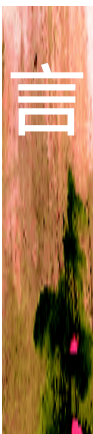
《中国烹饪大师作品精粹》 组委会

- 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 许菊云

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

许菊云,男,湖南长沙人,中共党员,全国“五一”劳动奖章获得者,湖南省劳动模范,中国十佳烹饪大师,中国湘菜大师,国家高级烹调技师,湖南省第八、九、十届人大代表,世界烹联国际评委,国家一级评委,全国酒店、饭庄升级评定评委,外交部外派厨师考核专家评委,全国技术能手,享受政府津贴的有突出贡献专家,中国烹饪协会名厨专业委员会副主任,中国烹饪协会常务理事,湖南省烹饪协会副会长,长沙市烹饪协会副会长,长沙饮食集团公司技术总监,长沙玉楼东有限公司常务副总经理。

许菊云大师在烹饪行业工作40年,始终兢兢业业,不断进取,获得了很多荣誉。1988年他在第二届全国烹饪技术比赛中,一举夺得一金二银一铜四块奖牌;1993年被评为长沙市优秀共产党员;1994年被授予“长沙市有突出贡献的专家”称号;1995年被评为全国技术能手;1997年被湖南省人民政府授予“湘菜大师”称号;1998年被湖南商学院聘为客座教授;1999年被四川烹饪高等专科学校特聘为名誉教授;1999年被授予“长沙市有突出贡献的中青年专家”称号;2000年被国家内贸局授予“中国烹饪大师”称号;2000年在首届中国美食节上被评为“中国十佳烹饪大师”称号;2002年被授予全国“五一”劳动奖章和“湖南省劳动模范”光荣称号。2003年被全国十三届厨师节组委会授予“中华金厨特别贡献奖”;2005年被湖南省人民政府授予“湖南省技能大师”称号。

虚心学习,初露头角

许菊云1964年参加工作,进入长沙市饮食公司火宫殿酒家学习油案烹饪,拜湘菜名厨毛寿松为师。当时年仅16岁的他便立志要为湘菜的振兴发展奋斗一生。他常常是一清早到店,做好和煤、生火、清洗锅瓢等准备工作,等候师傅们上班,深得师傅们的喜爱。他常到书店买烹饪书籍,自己买原材料回家制作。把师傅们传授的和从书本上学到的都一遍一遍地反复试制,反复琢磨,完了还要端着菜上门请老师傅“打分”提意见。多年起早贪黑、摸爬滚打的学徒生活,多年炒、熘、煨、煎的炉边站功,练就了他日臻完善的烹饪技艺,同时也铸就了他坚强的毅力和勇气。1977年他被调入玉楼东

酒家工作，当时玉楼东名厨云集，他虚心向大师们请教，逐步掌握了湘菜烹饪的各种基本技法。他不倦地耕耘，终于迎来了收获的季节。1978年在长沙市烹饪技术比赛中，他取得了第一名的佳绩。他表演制作的麻辣仔鸡，从宰杀到上桌品尝仅用2分55秒（当时湖南厨师制作此菜的最快速度为3分28秒）。这一次比赛的成功，使他看到了希望的曙光，他更加潜心于湘菜技艺的钻研。接下来的是更多的鲜花和荣誉。1984年在湖南省烹饪名师技术表演鉴定会上，荣获“全省最佳厨师”称号，长沙市人民政府给他记大功一次。1988年他在省第二届烹饪技术选拔赛中，荣获热菜、冷拼两块金牌。同年被选派参加第二届全国烹饪技术比赛，他制作的“柴把鳊鱼”、“双味太极里脊”、“鸡汁透味参鲍”、“金鱼戏莲”四道热菜，获得一金二银一铜四块奖牌，为湖南代表团实现了金牌“零”的突破，为几乎抛在遗忘角落里的湘菜打了个漂亮的“翻身仗”。大赛归来，他被破格晋升为特一级厨师，成为全省最年轻的特级厨师。

扎根企业，开拓创新

荣誉使许菊云有了知名度，烹饪界了解他的人越来越多，不少单位老总专程前来找他，高薪高职聘请他。面对诱人的名利地位，他说：“再多再大的荣誉，都离不开组织的培养和单位的支持，我许菊云能有今天，是党的培养和同志们支持的结果。党和企业将我由一名学徒培养成专业技术人才，我没理由再向组织和单位提要求，我要扎根企业，为企业的发展作贡献。”的确，无华的语言道出的是他的心声。

玉楼东酒家由衰转盛，他是首当其冲的功臣。从1989年起他一直担任玉楼东酒家总厨师长，面对激烈的市场竞争，他提出将“人无我有，人有我优，人优我精”作为产品创新的目标。他根据市场的变化，先后几十次率酒家技术骨干北上南下到全国各省、市、自治区，深入实地考察取经，创造性地推出“人参蛤蚧鸡盅”、“长白山野味系列”、“麦冬鹿肉”、“汽锅系列”、“袖珍火锅系列”、“铁板系列”、“雀巢系列”等数百个新菜肴。他在传统湘菜“清汤柴把鸭”、“银芽里脊丝”、“红煨海参”的基础上，研制出新产品“柴把鳊鱼”、“双味太极里脊”、“鸡汁透味参鲍”；将“金鱼戏莲”由汤菜改制为带汁的熘菜；他巧妙地嫁接内蒙古的“驼峰”、“驼掌”，开发出“五彩驼峰”、“雀巢驼峰”、“火夹驼掌”

等新款系列菜肴；他成功地移植云南的“汽锅”，创新出“汽锅龟蛇”、“汽锅什锦”等湘味新品；他别出心裁地引进粤菜的烹调制作方法，改良制作出“清蒸活鳜鱼”等湘菜佳肴，并开发出湘味海鲜系列；他还开发出全鱼、全牛、全羊席等。这些菜肴一搬上餐桌即令顾客赏心悦目，耳目一新。他组建的技术攻关小组，将一度冷落的玉楼东传统名菜“麻辣仔鸡”、“汤泡肚尖”等反复研究改进，使人们重新珍爱起来。他组织的获奖菜品展销，吸引了八方宾客；他倡导举办一年一届的美食节活动，至今已举办了十二届，届届都有新品种，为酒家扩销增效贡献卓著。在他和同事们的努力下，玉楼东酒家特色产品不断，让广大食客常吃常新，经济效益逐年增加，年销售收入由1989年的135万元增长到2003年的4186万元，年利润由1989年的4万元增长到2004年487万元，酒家先后跨入省“先进企业”、市“先进企业”、“国家特级酒家”、“中华餐饮名店”和“全国十佳酒家”行列。

面向全国，硕果累累

这时的玉楼东，在湖南可以说无人不知。但许菊云并不满足，他又瞄准全国市场，提出“让湘菜响遍全国”的目标。为了实现这一目标，他没有把自己的烹饪造诣视为个人财富，而是传徒授教，注重培养青年新秀。他对徒弟们从严要求，毫无保留地将技术传授给他们。在从业的几十年中，聆听过他的讲课和接受过他悉心指导的学生近万人，他的嫡系弟子已达260人之多，遍布全国各地，其中有100多人已成为特级厨师，60人为烹饪技师，他们大多成为了酒店、宾馆、饭店、餐馆的中坚技术骨干。他利用自身在行业内的声誉和影响，一有机会外去观摩、考察和学习，他总要带上几个心爱的徒弟随行，让他们开阔视野。徒弟们参加各类比赛，他都要在赛前组织紧张的“练兵”，手把手一道道菜地教，关键性的配料、加工和操作，他亲自动手示范，毫不保留地讲授要领和技巧。1990年他指导张涛和吴涛赴上海参加商业部饮食业优质产品大赛，喜获金鼎奖；1993年他带领徒弟吴涛、简忠姚、朱国祥参加第三届全国烹饪技术比赛，捧回了湖南有史以来第一块团体金牌和3枚个人金牌；1999年他带领弟子许璨、李炎等参加第四届全国烹饪技术比赛，夺取了3枚个人金牌，并蝉联团体

金牌。2003年，他带领弟子刘晟、欧海林、李昆、张竣生、刘宽心等人参加第五届全国烹饪技术比赛，取得了六金四银二铜的骄人成绩。他率领弟子们频频在全国大赛中摘金夺银，为全国八大菜系之一的湘菜重新找回了自己的位置。

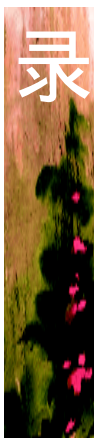
他十分重视岗位技术练兵和技术比武活动的组织与开展，他在企业内部成立产品技术培训与开发中心，定期组织广大厨师学习业务技能，定期组织技术比赛，使酒家职工的技术水平日益提高，有技术、有能力的新人不断涌现。2002年10月在长沙市总工会和长沙市劳动竞赛委员会组织的“通程杯”中餐服务技能比赛和“白沙金世纪飞翔杯”烹饪技能比赛中，玉楼东酒家选派的选手喜获两个第一名。

走向世界，名扬烹坛

参与国际竞争，让湘菜走向世界，是许菊云新的奋斗目标。他高超的烹饪技术享誉国内外，曾多次代表湖南、代表湘菜到全国各地以及港、澳、台地区，以及日本、韩国等地进行技术交流与表演，大大提高了湘菜的美誉度和知名度，提升了湘菜的影响力。他利用厨师节、美食节等厨艺交流机会，先后在北京人民大会堂、钓鱼台国宾馆、济南、福州、大连、天津、上海、广州、成都、杭州、西安、乌鲁木齐、海南等地进行技艺表演，向国内外人们展示了湘菜的无穷魅力，展现了三湘厨师的风采。1988年他随湖南湘菜代表团赴香港进行烹饪技术表演；1993年他随中国烹饪代表团赴日本参加了有32个国家和地区出席的首届世界中国烹饪技术交流展示大会，他制作的湘菜“发丝百页”和“金鱼戏莲”以完美的视觉和味感博得了各国代表的赞誉，日本料理调理士会会长大城宏喜先生亲自给他颁发了奖状和奖牌。1999年9月受台湾餐饮学会邀请，组织并率领湖南湘菜代表团赴台进行技术表演，受到了台湾烹饪界的一致好评。1999年，他参加了世界烹饪联合会，成为世界烹饪联合会的一名正式会员。2002年，他随中国烹饪协会名厨代表团赴澳大利亚进行了为期一周的技术交流与表演。

许菊云大师深知，要想使湘菜走向世界，必须开展学术研究，扩大宣传。近几年，他在实践中不断总结的同时，开展了烹饪理论的探索。他撰写的《论正宗菜和创新菜》、《略谈湘菜地方风味特色》、《论湘菜的继承和发展》等论文，曾多次在全国和省级烹饪学术研讨会上宣讲。他集自己几十年的烹饪实践经验，先后主编出版了三本图文并茂的理论专著——《湘菜精粹》、《中国湘菜湘点——风味小吃》、《中华名厨许菊云烹饪艺术》。2000年他又出版了一套个人湘菜教学专辑，受到了烹饪界的极力推崇和高度评价。

目 录



16	祖庵鱼翅
18	鸡汁透味鲍鱼
20	金钱赛熊掌
21	鸡汁素鲍鹿筋
22	福寿千层肉
23	香芋虎掌菌
24	竹笙蛋烧菜胆
26	鱼翅蟹黄玉扇
28	生鱼裙边
29	发丝牛百叶
30	螺旋腊肉
32	鸡汁辽参
33	兰花裙边
34	双味鳜鱼卷
36	鸡汁一品素鲍

双味太极里脊丝	38
鱿鱼三丝	39
金耳蛤士蟆	40
猴头素烩	42
蟹黄一品冬瓜	43
银杏大白菜	44
鸡汁浏阳干笋	46
银鱼蒸蛋	48
牛中双杰	50
翡翠素鲍鱼	52
滋阴补肾汤	54
丰收有余	56
富贵双夹	58
纸锅血燕	59
明珠牛掌	60
乌龙山狗肉	62
鳅鱼蒸腊肉	64
手撕腊牛肉	66





68	田螺鸡软骨
70	双龙相会
72	百花辽参
73	油酥火焙鱼
74	蜜汁玫瑰藕丸
76	鸡汁鹿筋菜胆
78	掌上明珠
79	鲮鱼烩芽白
80	湘江鲫鱼
82	蝶恋花
84	飞燕迎春
86	酱汁扣冬瓜
88	金枝玉叶
89	八宝素菜卷
90	椒盐米豆腐
92	苗家粉蒸肉
93	吉祥玉环冬瓜
94	金盏菠萝虾

祖庵鱼翅

用料

主料：水发玉结鱼翅 1000 克

配料：肥母鸡 1500 克、猪肘 1000 克、瑶柱 50 克、菜心 150 克

调料：盐 10 克、味精 5 克、鸡油 50 克、料酒 150 克、葱 50 克、姜 50 克、胡椒粉 2 克

制作步骤

1 鱼翅下冷水锅焯水后，再用清水洗 2 次，将粘连的翅身撕开。

2 肥母鸡、猪肘各切几大块，下冷水锅烧开后，沥出洗净。瑶柱加适量清水上笼蒸发留汤待用。

3 取大瓦钵一只，用竹箬子垫底，上放猪肘肉、葱段、姜块，再放入用纱布包好的鱼翅、鸡块，同时加瑶柱汤、料酒、盐（少许）、清水，用盘盖上，上旺火烧开 3 分钟，再改小火煨至鱼翅软烂，去掉鸡肉、肘肉和葱姜，将鱼翅取出，摆放在盘中，菜心焯熟围边。

4 锅内倒入钵内原汤，收成浓汁，淋鸡油，撒胡椒粉，浇在鱼翅上即成。

制作关键

- 煨制过程注意火候和透味。



软糯，柔滑，醇香。具有益气、开胃、补虚、降血脂、抗动脉硬化的功效。

营养成分：蛋白质 167 克，脂肪 0.6 克，钙 292 毫克，铁 30.4 毫克，钾 354 毫克。



质地软糯，味道浓郁。具有养血柔肝、行痹通络的功效。

营养成分：蛋白质 54 克，无机盐 16 克，20 多种人体所需氨基酸。



鸡汁透味鲍鱼



用 料

主料：水发鲍鱼 10 个

配料：土母鸡 2 只（重约 3000 克）、猪肘 3000 克、火腿 200 克、瑶柱 50 克、菜胆 20 个

调料：鸡油 50 克、盐 10 克、味精 5 克、湿淀粉 20 克、葱 50 克、姜 50 克、料酒 50 克

制作步骤

- 1 将土母鸡、猪肘、火腿、瑶柱熬成浓汤。
- 2 将水发鲍鱼用浓汤煨约 48 小时，入味装盘，拼上已入味的菜胆，浇上鸡汁即成。

制作关键

- 煨制过程中要注意火候。