



张世全专辑

总主编 杨柳

执行主编 高炳义

本册编著 张世全

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 张世全

序



言

“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

张世全，男，1947年2月出生，山东曲阜人。高级讲师，大学本科，毕业于吉林商业高等专科学校。现任吉林烹饪高级技工学校党总支书记，中国烹饪大师，国家一级评委，中国烹饪协会会员，中国名厨专业委员会委员，吉林省烹饪协会理事。

1960年，他初到四平市李连贵大饼铺工作，师从于李连贵第三代长孙李雨时。先后又被调到北市场饭店、天津包子铺学徒，他年龄虽小，但勤奋好学，对于烹饪工作特别痴迷，领导非常器重他，1963年就派他到四平市实验饭店学习，得到朱兴权师傅的真传，基本上掌握了面点制作技术的蒸、煮、烙、炸等工艺，并练就出一手抻面的绝活。他的烹饪才华逐渐显示出来了。在市里组织的财贸系统技术大比武活动中，多次获奖。尤其是与师傅、师爷三代同台献艺表演，堪称一绝。他天资聪颖，把师傅的绝技抻面、蒸供、清糖饼、虎爪锅烙等技术掌控自如，并发扬光大，创制了供类面点“百子献蟠桃”（由108个小桃组成一个大寿桃），寓意36颗天罡星、72座地煞星之意。在开手师傅田永和的传授下，学会了“水打馅汤包”，他调制的馅，每500克肉可打进600克上汤或水，并且不懈水，不懈汤，一咬半碟汤。汤包的包馅技法更是娴熟，擀面皮可单杖单皮，单杖双皮。掐包子最多可掐24个褶，看不出收口处。他所包的包子被客人冠为“小山东汤包”。他的面点制作技法日渐纯熟，1964年在四平地区烹饪技术比赛中，荣获青年组第二名，那年他才17岁，得到了省内烹饪名家刘希崇、王义的赞赏。

1965年他代表四平地区首次参加了全省烹饪技术大赛，并获好评。他始终深爱着面点制作这项工作，即使是在文革期间，也从未舍弃这一行当。苦练基本功，潜心钻研，把所学以文字形式整理成册，达2万余字，很有见地。1973年至1979年，他又被选派到四平市实验饭店，作为朱兴权、刘桂林师傅的理论助理教师，更是受益颇丰。几年的理论实践教学，使他的烹饪业务理论及实际操作技术得到了进一步加强。在教学中，不断攻关、创新，走出去观摩表演，拜师求教，博采众长。1997年研制成功了空心抻面、带馅窝丝饼、带馅抻面、荞麦楞条、龙须条、扁条等。1977年他又到四平市食品厂拜王国兴师傅为师，学习西式点心，大胆地将西点与中点相结合，西为中用，中点西吃，中西合璧。在饭店经营上将西点引进到中餐中来，开创了饭店不经营西点的先例。1978年他被破格入选参加了文革后全省首届烹饪技术比赛，是全省年龄

最小的一个选手，为此，省里还特派考察组前来审核批准。当时省里考核相当严格，试题也有难度，实际操作技能品种考9个，理论考两个小时。这次考核中他大胆地以自选水点制品参赛。结果获得总成绩第一名。从1979年开始，每逢全省烹饪大赛，省里都选他当评委、首席评委。1985年被特邀为辽宁省面点考核晋级评委，1990年担任国家饮食优质产品“金鼎奖”评委，1993年担任全国第三届烹饪技术比赛评委，1999年担任全国第四届烹饪技术比赛评委，1999年获国家一级评委资格，2001年取得国家劳动和社会保障部职业技能鉴定评判员资格，2004年全国第五届烹饪技术比赛个人总决赛评委。

1979年被任命为技师后，又被四平市饮食服务公司派到当时最好的甲级饭店远香楼饭店工作。当时饭店双重职能，一是培训，二是对外经营。在几十年的烹饪生涯中，他先后培养了400多名人才，其中大徒弟王德森在1988年的全国第二届烹饪技术比赛中荣获金、银牌奖。他的二徒弟韩笑军在1984年的全省烹饪献艺表演赛中获得最佳点心师称号，大徒弟王德森获得优秀点心师称号。他的师弟苏志成获得最佳点心师称号，成为获奖项目最多的团队之一。四平后来被称为是全省的“面食之乡”。1985年他与王德森、韩笑军、张家齐等组成了科研攻关小组，研制了“吉林面点宴”。这台宴席是根据史料记载的清嘉庆年间的面点宴的名字有感而发。通过自己设计，根据现代人的口味，采用面粉、杂粮，以面点技法与烹调技法相结合，既是菜肴，又是面点，亦菜亦点，点菜结合，既可饱腹，注重营养，又可下酒。席面根据传统宴席格局，一个花摆，百鸟朝凤，配六味围碟，十道大菜，海参、鱼均是面做的。当时受到了市商业局、省饮食服务公司、省商业厅的高度重视。省饮食服务公司王国有经理、张久莲秘书长亲临四平市指导研究，并为之撰稿、鉴定。在鉴定会上，副省长高文及省商业厅领导、专家潘镇大师等给予了高度评价，并在1986年的全省烹饪大赛上获得认可，荣获四平市三小发明科技攻关三等奖。他潜心研制成功了“白蘑山药糕”、“叶赫白蘑”、“太极烧麦”、“叶赫山楂串”，“孔雀觅佳偶”、“嫦娥奔明月”、“白梨饼”等多种水点造型。1986年，他专程到广州参加了全国广点学习班，得到了陈勋、帅琨、叶佩芬等大师的真传。1999年，他又到扬州富春茶社学习、考察苏点，为引进西点、广点、西安饺子宴创造了有利条件。他将广式早茶专门列为面点教学课，先后共创新研制成功面点60余种。1990年底，适逢省商业技工学校恢复建校，被选调到吉林省商业技工学校从事烹饪教学工作。他在校15年的时间里，先后送走了一个又一个毕业班，他所培养的学生在各大宾馆、酒店都是业务骨干。2002年7月，他的学生李娜在全国中

等职业学校技能大赛中,荣获面点总分第一名,并获金奖。他的女儿张廷艳,毕业后留校任教,并在2004年4月北京第五届全国烹饪技术比赛总决赛中,作为吉林省唯一入围决赛选手,一举夺得面点总分个人第二名,并获金牌,被国家劳动和社会保障部授予由江泽民同志亲笔题名的“全国技术能手”荣誉称号,荣膺“全国最佳面点师”称号,在北京人民大会堂受到党和国家领导人迟浩田等同志的颁奖和接见。

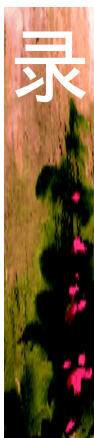
张世全大师从1979年起就随四平地区、省内组织的巡回表演团,讲学表演,传授技艺。在全国的厨师节上,先后到武汉、成都、上海、太原、南昌、北京、哈尔滨、兴安盟等地进行空心面、透字薄饼绝技表演,并传授技艺。2000年11月,他先后到美国、墨西哥等国参加了世界食品博览会,并与洛杉矶职业技术学院的同行们进行学术交流,开阔了眼界。他被任命技师不久,他就决心在烹饪理论上进行学习研究,当时四平市广播电台就播放了他撰写的文章《炸制元宵防止放炮》。这是他在多年实践中积累的实践经验,看到炸元宵被烫伤的情景而研究出的。接着又与全国点心状元葛贤尊大师共同商研关于点心人物造型的课题。1979年他参编了《吉林菜谱、吉林面点谱》(吉林菜点系列丛书),接着又参编了《关东菜肴荟萃》、《吉林特产烹饪原料集》、《烹饪理论培训教材》、《中国吉菜》,主编了《巧吃妙做饺子》、《面点工艺习题解》。此外,他参与录制了《吉菜美食》等录像片。他先后在《中国烹饪》、《中国食品》、《中国食品报》、《烹饪技艺》、吉林省论文研讨会上,发表了十余篇论文,编著了《面点工艺歌诀》,木刻后挂在教室,让学生牢记在心。为吉菜开发撰写了《沁园春·吉菜颂》,以歌颂省政府洪虎省长对吉菜开发的重视。他为了使吉菜早日成为吉林菜系,早在1985至1990年间,先后去叶赫满族乡、慈禧太后的家乡进行实地考察。为了弄清色拉油为什么叫“三脱油”,他亲自到油脂化工厂求教。为了写原料集,他到吉林农科所求教,掌握了吉林玉米“四担八”、“A”级绿豆的第一手资料。为了搞清粮食的食用价值、药用价值,他自费购买了《本草纲目》、《汉语大词典》等工具书,并经常到省、市图书馆查阅资料。他去西安学饺子宴,除了记录外,还将墙上的挂图拍照下来,回来后又画成图。这就是他的韧劲。

由于他过早地离开山东老家,在小学六年级没读完时就辍学了。为了自学,凡是有上学深造的机会他都不放过,他先后修读了中专专业证书班、大专专业证书班、专业证书后班,获得了大专正式文凭。还参加了省委党校的经营管理专业本科班的学习,最终获得大学本科学历。毕业那年,正好是50岁。他为了充实自己,奋发学习了近半个世纪。

张世全大师很早就是烹饪行业的先进典型。早在 20 世纪 70 年代，他不为金钱所诱惑，不爱金钱爱专业，以题目为《为繁荣祖国的烹饪事业而拼搏》，多次在四平市作典型发言。新闻媒介以一篇《梅花香自苦寒来》一文，总结报道了他的奋斗生涯。1979 年他被选为四平市青联常委，省第五、六届青联常委。1978 年又被选为四平市人民代表大会代表、四平市铁西区政协委员。他多次被评为四平市先进工作者、中共四平市内贸系统、市商业局的优秀党员，被四平市政府命名为“面食糕点技师”、“技术能手”。1986 年被晋升为特一级面点师，1992 年他被评为高级讲师，1999 年被评为国家餐饮业一级评委，1993 年被省烹饪协会命名为烹饪大师，1999 年被中国烹饪协会命名为中国烹饪名师，1999 年被吉林商业高等专科学校聘为客座教授，2002 年被中国烹饪协会命名为中国烹饪大师，2003 年被国家劳动和社会保障部命名为全国职业技能鉴定裁判员。1998 年被编入《中华魂——中国百业领导英才大典》，并被编入中国历届评委名师名厨名菜名点专辑。2003 年，“世全空心抻面”入编国家级评委李锦记菜点专辑。

张世全大师在四十余年的烹饪生涯中，为人谦虚，好学上进，尊师重教，刻苦专研，严以律己，以诚待人。他成名虽早，但从不摆架子。他博采众长，干到老学到老。始终立志为后人留点什么，固本创新，汲纳百川，再创辉煌，成为同行中的佼佼者。

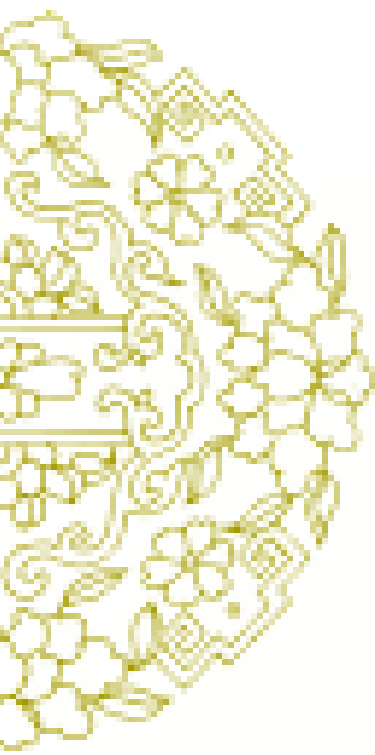
目 录



16	小山东汤包
18	菜肉鲜虾簋
20	草帽圈饼
22	张氏金奖烧麦
23	月牙蒸饺
24	鸟儿归巢
26	世全空心面
28	金杯足球糕
30	吉林玉米棒
32	吉林山菜包
33	那拉氏锅盔
34	黄瓢西瓜糕
36	傲雪梅花包
38	搅面馅饼

莲蓉三角酥	40
三鲜锅烙	42
鸭香荷叶饼	43
人参长寿面	44
求知奶香酥	46
带馅窝丝饼	48
参茸杞馄饨	50
长条小花卷	52
孔雀开屏酥	53
清酥鲜果盅	54
莲蓉灯笼包	56
荷塘月色	58
九层奶油糕	60
太极鲜奶挞	62
薄饼彩丝卷	64
双色开心包	66
莲蓉刺猬包	68
豆沙雏鸡酥	70





72	金龙吐须面
74	关东鱼镶面
76	梅兰花开
78	桂花香糖饼
80	莲蓉玉兔饺
82	奶白圆花卷
84	豆沙鸳鸯酥
86	加沙炸酥盒
88	双色金丝卷
90	叶赫饽饽夹
91	九龙冠顶饺
92	满族小窝头
94	百子献寿桃



小山东汤包



用料

主料：雪花面粉 200 克、猪肉馅 150 克

配料：中海米

调料：精盐、花椒面、鸡汤、姜末、味精、鸡精、蚝油、葱花、色拉油、芝麻油

制作步骤

1 将猪肉馅加入精盐、花椒面、姜末拌匀，分次加入鸡汤搅打成粥状，再加入配料、调料搅匀成馅。

2 将雪花面粉用开水烫成面团，下剂，擀成薄片，包入馅心捏褶，包成包子生坯。

3 将包子生坯摆入笼内蒸8分钟即可。

制作关键

- 馅心鸡汤要加足，口味不宜过咸。
- 面团要软硬适度，先烫后扎水，面团才柔软筋道。
- 掐褶细而匀，封口不要有死面疙瘩。
- 蒸制时间不宜过长，防止掉底、漏汤。



皮薄馅嫩，卤汁多，鲜香，色泽洁白。



造型美观新颖，口味鲜香。



菜肉鲜虾羹



用 料

主料：雪花面粉 200 克、猪肉馅 150 克

配料：鲜大虾尾、白菜馅、香菜梗

调料：精盐、花椒面、姜末、葱花、味精、鸡精、
酱油、色拉油、芝麻油

制作步骤

- 1 将猪肉馅加入各种调料、白菜馅拌匀成馅。
- 2 雪花面粉用开水调成较硬一点的面团，下剂推擀成花边形的圆皮。
- 3 每张皮包上馅，将虾尾插在收口处拢紧，用香菜梗捆扎系紧，摆入笼内蒸 8 分钟即可。

制作关键

- 制品的花边要匀。
- 蒸的时间不宜过长。
- 白菜馅用量可灵活掌握。