



张汝才专辑

总主编 杨柳 执行主编 高炳义

本册编著 张汝才

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 张汝才

【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

张汝才大师，生于1946年，祖籍山东肥城，大专学历，中国烹饪协会理事，高级烹饪技师，国家一级评委，黑龙江省烹饪协会副会长，黑龙江省名厨联谊会会长，黑龙江省龙菜研究会副会长，现任黑龙江省劳动和社会保障厅蕾博尔大厦餐饮总监兼行政总厨。

在四十几年的烹饪生涯中，张汝才大师锐意进取，开拓创新，取得了骄人的成绩，获得了较高的知名度，是国家首批认定的中国烹饪大师。

张汝才大师小时家境困难，品学兼优，1964年考入哈尔滨服务学校烹饪专业。他认为，“三百六十行，行行出状元”，当厨师也一样可以做出成绩。于是他做出了为祖国的烹饪事业奉献终生的决定，至今无怨无悔。正是这种坚韧不拔的性格打造了他“人无我有，人有我精”的学习与创新精神，也正是这种精神使他在日后的学习工作中取得了丰硕的成果，为祖国的烹饪事业做出了卓越的贡献，最终成为一代名厨。

在黑龙江餐饮业提起张汝才，可以说是尽人皆知。在上世纪末，杭帮菜、川菜、粤菜、湘菜等外来菜系大举进攻黑龙江餐饮市场，使黑龙江本地菜系受到了很大的冲击，大有把地方菜逼上绝路之势。为振兴龙江菜系，张汝才大师带领徒弟励精图治，对外来菜肴进行细致的研究，同时挖掘本地菜肴的精华，对外来菜采取“吸收精华，为我所用”的策略，使龙江菜在短短几年中再展雄风。他继承、开发、研制的经典黑龙江菜品有飞龙金丝猴头、红酒烧马哈、蒙酥山珍、侉炖白鱼脯、冰雪三宝、六味烧鲤鱼、金汁白密、象牙大排、雀巢鹿肉、芙蓉雪哈等。这些菜肴口味独特，风格典雅，已经成为精品佳肴，深受广大食客喜爱。

张汝才大师取得的丰硕成果，离不开他已故恩师郭永俊师傅的谆谆教导和中国烹饪大师刘国栋师傅的指点。因其对龙江菜所做出的卓越贡献，他先后被黑龙江省政府、哈尔滨市政府评为劳动模范、标兵、优秀共产党员、烹饪技术能手，他还是第一批国家烹饪大赛一级裁判员，参加了全国第三、四、五届烹饪技术比赛评委工作，被黑龙江省劳动厅评为高级烹饪技师。

在长期的烹饪工作实践中，张汝才大师利用一切机会学习烹饪技艺和酒店管理知识，于1990年至1992年在商业大学旅游学院进修学习，把学到的理论知识融入到酒店管理工作中，为酒店管理打下了坚实的基础。

张汝才大师坚持“读万卷书、行万里路，品万家菜”的原则，身体力行，坚持不懈，几十年如一日，细心揣摩各位老师傅的技艺，取长补短，融会贯通。他先后在福泰楼、松滨饭店、江南春饭店、帕弗尔大厦、蕾博尔大厦等省内著名餐饮企业做餐饮管理工作。在工作之余，他一方面把国内、省内名厨请到店内表演，交流技艺，研究菜点；另一方面博

览群书,从各地的风土人情、文化传统、饮食习惯、烹饪方法等几个方面入手,通过对比分析,从中发现各种风味菜点的形成和发展。同时,他积极参与组织全国及省市烹饪大赛,经常与各地大师沟通信息,时刻关注国内菜点的演变和走向,取众家之长,在菜品创新上刻苦钻研、精益求精,经过多年实践,研制出一系列符合龙江人民口味、清淡咸鲜醇正、回味浓厚、营养丰富的龙江名宴,如“龙江冰雪宴”、“龙江名鱼宴”、“龙江珍菌宴”、“龙江四珍野味宴”等,得到群众及国外友人的高度赞扬。

他创新的菜品具有浓厚的龙江地方特色,回避了龙江菜黑、黏、咸的缺点,吸收了川菜、淮扬菜、杭帮菜、上海菜、粤菜等菜系做工精美细腻、鲜活清淡、色泽鲜艳的优点,还利用自己高超的刀工技术,把北方特色原料、烹饪技法与南方菜点制作细腻、注重营养结合为一体,创制了一道道独具特色的龙江名菜,为龙江菜的腾飞注入了不可或缺的动力。本书就是他带领栾瑞滨等徒弟经过研究和摸索制作出的具有龙江地域特点的菜点。

张汝才大师敬业精勤,乐于奉献,在蕾博尔大厦工作时,始终站在灶台边,对每一款菜肴的制作要求都非常严格。他常说,“菜肴的特点就是酒店的特色,酒店的特色就是企业的招牌,企业的招牌就是企业的效益”。为了保证菜品质量,他亲自把关,精心制作,对每一道操作环节都要求按程序进行,绝不马虎。在他的感召下,不论他在哪家酒店工作,都有一批食客追随着。

张汝才大师在四十多年的烹饪工作中打下了扎实的烹饪功底,积累了丰富的理论知识,先后出版《鱼的烹调方法》、《龙江四珍原料应用烹调技术》、《关东菜肴荟萃》、《龙江珍菌应用》、《黑龙江菜谱》等专著。

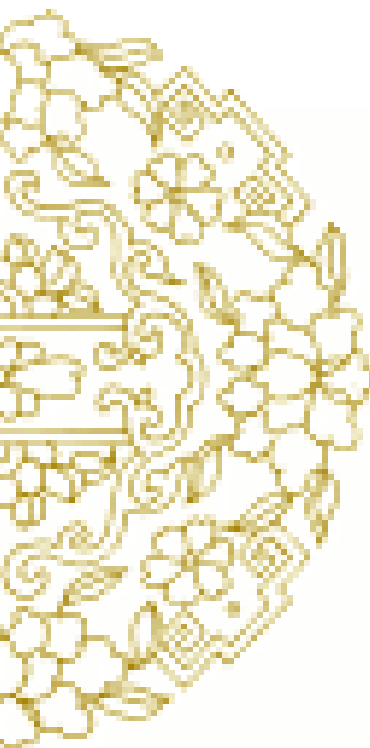
目 录



14.....	鹏程万里
16.....	烧汁豆腐
18.....	麦穗腰花
20.....	棋盘鱼面
22.....	宝塔四围碟
24.....	酱烧鲈鱼
26.....	瓜汁白菜
28.....	酒香大肉
30.....	沙拉鱼子
32.....	群龙戏珠
34.....	芙蓉鹿血
36.....	滑炒脊丝蜚头
38.....	黑牡丹

象牙大排	40
香酥鲜鱿	42
人财两旺	44
清汤珊瑚	46
三鲜白蜜	48
干贝白肉氽酸菜	50
冰雪三宝	52
灌汤虾球	54
双色荔枝	56
炸烹大虾	58
五彩鹿鞭丝	60
金龙争艳	62
六味烤河鳗	64
孔雀鳧花	66





68.....	人参高汤炖猴头
70.....	蒙酥山珍
72.....	芙蓉雪哈
74.....	墨鱼双花
76.....	海参蘸酱
78.....	雀巢鹿肉
80.....	蟹黄冬瓜脯
82.....	鱼花朵朵
84.....	侷炖白鱼脯
86.....	奶香里脊
88.....	棕香鱼贴
90.....	麦香鳊鱼
92.....	爽口羊肉
94.....	酒香马哈



鹏程万里



用料

主料：猪肝、口条、卷煎、白蛋糕、黄蛋糕、西兰花、
松花蛋、大虾、五香酱牛腱、猴头菇、南瓜

制作步骤

按所需形状把上述主料改刀，用堆、叠、码、排等手法摆成鹏程万里的造型。

制作关键

- 每种主料的制作口味应不同。
- 拼摆要有立体感。
- 每种主料要去皮、甲、鳞、骨等。



一菜多味，造型美观，食用方便，营养丰富。



红绿相映，咸甜适口，营养丰富，老少皆宜。



烧汁豆腐



用 料

主料：水豆腐 2 块

配料：韭薹

调料：日式烧汁、白糖、味精、葱、姜、色拉油、高汤、料酒、水淀粉

制作步骤

豆腐改刀成方条，入六成热油中炸至金黄色捞出。

另起锅放底油，放葱、姜爆出香味，加烧汁等调料，放入炸好的豆腐，用小火烧至金红色。

另起油锅，把改好的韭薹炒至翠绿，铺在盘底，上面码上烧好的豆腐即成。

制作关键

- 炸豆腐要用热油锅、清油。
- 烧豆腐汤汁要多，用慢火烧透，急火收汁。
- 豆腐烧好后，起锅要轻拿轻放。

造型美观，鲜咸滑嫩。



麦穗腰花



用 料

主料：鲜猪腰 1000 克

调料：精盐、味精、正阳河酱油、米醋、鲜汤、淀粉、
色拉油、葱、姜、蒜、料酒

制作步骤

鲜猪腰去筋膜，腰弦洗净，改成麦穗花刀。

用鲜汤、精盐、味精、酱油、淀粉对成味汁。

将腰花焯水、滑油，勺内留底油，下葱、姜、蒜爆锅，下入腰花，烹料酒、米醋，倒入味汁，翻炒均匀，点明油装盘即成。

制作关键

- 刀工要精细。
- 掌握好焯水、滑油、爆炒的火候。
- 腰弦要洗净，用清水浸泡，去掉腥臊异味。