



卢玉成专辑

总主编 杨柳 执行主编 高炳义

本册编著 卢玉成

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 卢玉成

【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

卢玉成，湖北红安县人，汉族，1948年元月出生在武汉市一个贫苦工人家庭。年少时，恰逢三年自然灾害，因家境贫困，初中时即辍学务工。16岁到武汉市江汉饭店学厨，从此开始了他的厨艺生涯。

早年，卢玉成曾师承时任湖北省政协委员的川菜名厨刘大山先生，后又跟随黄传菊、李贤启、尹登祥、陈昌根等名师学艺。如前辈们经常教诲的那样，师傅领进门，学艺在个人。卢玉成在得益于前辈们悉心指导的同时，更成就于他的勤奋好学和刻苦钻研。

幼年时的艰辛生活，铸就了他坚韧不拔的性格和成就一番事业的决心。他忘不了学徒时的早出晚归；忘不了恩师们的教诲，还有那操锅把刀的两手老茧和热油溅起留下的点滴疤痕；忘不了寻师访友时的急切与匆忙，以及为了一个菜肴能够达到一个理想的色、香、味标准时的苦思冥想。为创新，他博采众长，兼容百家。他痴情于鄂菜的研究与开发，常通宵达旦地查阅资料。朋友相聚，同行互访，话题也大多是菜肴的制作和业内故事。即使出差和旅游，他花费时间和精力最多的也是搜集业内信息。少年辍学的卢玉成，能在烹饪界达到今天的造诣，其中的艰辛和所付出的心血可想而知……

初入厨时，虽说厨师的职业地位不算高，但卢玉成仍然把他所从事的工作当做一项事业来追求，而不是当做谋求生存的一般行为。他所工作的地方多属涉外饭店，档次较高，接待对象中不时有党和国家领导人以及外国使团，也曾跟随师傅们为陈毅、郭沫若、廖承志等国家领导人和阿尔巴尼亚、阿拉伯联合酋长国、前苏联等国家的高级代表团提供过服务。他热爱这份工作，他相信行行出状元的择业道理，自信使他在这一领域有所作为。

1981年，卢玉成调入武昌饭店，先后任厨师班长、膳食部主任、副总经理等职务。随着中国改革开放的进程和我国酒店业、

餐饮业的发展，卢大师的烹饪技艺渐入佳境。

“宝剑锋从磨砺出，梅花香自苦寒来。”经过长期的辛苦耕耘，他的烹饪园地结下了累累硕果。1987年，在湖北饮食服务业高级技术职称考核中，卢玉成首创的“茄汁珊瑚鳊鱼”，以其无可挑剔的色、香、味、形博得了当时五位省级评委的一致喝彩，取得了本次考核的参考热菜中唯一的满分。

1988年，他参加湖北省首届烹饪大赛，获第三名。同年，经过层层角逐，作为湖北省六名参赛选手之一，他参加了第二届全国烹饪技术比赛。其作品“珊瑚鳊鱼”荣获金牌，“铜锅扒鱼翅”、“花盈吊兰”都获得了铜牌。参赛归来，经考核，被授予特一级厨师称号。

1990年，由于卢玉成的出色表现和对餐饮业发展做出的突出贡献，湖北省政府授予他“湖北省劳动模范”光荣称号。

1991年，他被中华总工会评为全国优秀工作者，并授予“五一”劳动奖章。

1993年，他被中国烹协聘为理事，并一直担任历届中国烹饪大赛评委和湖北省烹饪技术考核委员会的高级考评员、湖北省烹协常务理事。同时，作为客座教授，他受聘于武汉商业学院、湖北省高等专科学校、武汉军事经济学院、湖北省第一厨师学校、武汉市家政学院。

1993年，他率领湖北省“政府宾馆联队”参加了第三届全国烹饪技术比赛，由他策划和设计的《楚风》展台一举获得团体金牌。

1996年，他被湖北省贸易厅授予“鄂菜大师”称号。

1997年，他被调入湖北省政府湖北饭店任副总经理，为政府饭店的发展做出了贡献，得到了省政府领导的好评。

1998年，他被武汉市商业委员会授予“世纪名厨”称号。

2000年，他被国家内贸部授予“中国烹饪大师”称号。同年，他受聘于中国烹饪世界大赛评委，并率领湖北武汉代表队参加了在日本举行的第三届中国烹饪世界大赛，获得团体金牌和展台特别奖，为鄂菜走出国门做出了一定的贡献。

2002年，他联络湖北烹饪界的有识之士，创建了东鑫酒店管

理公司，任公司技术总监。在他的潜心培育下，酒店经营日益红火，使之成为荆楚餐饮界又一颗璀璨的明珠。

卢大师精通鄂菜和川菜的制作，并且对粤菜和淮扬菜有一定的研究。他烹饪功底扎实，擅长炉灶技术。他通晓各种山珍海味的性能、保存、涨发和烹调方法。早年学川菜，他对川菜的干煸、干烧、宫保、鸡蒙等烹调技术运用娴熟，后来攻鄂菜，运用川菜的功底和众多鄂菜厨师一起励精图治，大胆改革传统佳肴，挖掘整理一大批湖北名菜，为湖北菜的振兴和发展做出了巨大贡献。

对于传统的八大菜系，他都有涉猎，这为他以后广征博采、吸取精华、融会贯通、不断推出新菜品打下了坚实的基础。

卢大师做菜选料严谨，刀工精细，主料突出，注重本味，讲究火候，擅长烧、熘、爆、炒、炸、焖、煨。他烹制的菜肴具有调味丰富、造型精美、清新亮丽的特点。他特别讲究运用烹饪原料的自然色彩，善于用冷色调来表现淡雅质朴，用暖色调烘托高贵华丽。他长期致力于湖北菜的形态制作和味形的研究。金牌菜“珊瑚鳊鱼”能有今天这样的成功，卢大师付出了艰苦的努力。对于选择鱼的重量，麦穗花刀怎样形成，腌制多长时间合适，用什么样的淀粉，炸制时的火候，糖、醋、盐的比例，芡汁的稀浓程度，都有严格的要求和一定的操作程序。川菜“芙蓉鸡片”是卢大师的绝活，当鸡片从油锅中冉冉浮起来，宛如一朵朵白云，洁白无瑕，令人拍案叫绝。“螺旋五花肉”是湖北传统菜，过去此菜分量偏多，颜色偏深，刀工较粗，而今经他改制后，无论是口感、色泽、刀工，都达到了绝妙的境地。金牌菜“蟹黄芙蓉蛋”是在借鉴苏菜“芙蓉鸡片”的基础上改制而成的。成菜个个挺立饱满、晶莹剔透，从色泽到质地更胜“芙蓉鸡片”一筹。此外，他在制汤上更有独到之处，他制作的清汤清澈见底，味道醇美。他制作的奶汤浓白似玉，口感香醇。

转眼四十余载，多少心血，多少坎坷，多少成功，多少喜悦，卢大师已经与烹饪事业结下了不解之缘，虽身为酒店高层管理人员，还要不时地到灶前演练一番，与属下员工切磋技艺，并不时点拨一二。时至今日，他依然享有“楚灶王”的美誉。说实话，在

竞争激烈的烹饪界，享有王者美誉的能有几人？

虽称“王者”，卢玉成本人并不张扬，总以“手艺人”自居，且常以“人外有人，天外有天”的古训告诫自己和属下。他乐于助人，诲人不倦，凡有求于他者，很少推辞。前辈生病，他前去探望；弟子有难，他送钱送物。他厨艺精湛，但绝不盛气凌人；他德高望重，但绝不居功自傲，业内人士都称他为湖北烹饪界的仁义大哥。出于卢大师的厨艺和威望，省内外欲追随学艺者甚众，但他绝不为一时之功利滥收徒弟，也不允许有人妄称他的徒弟。他认可的弟子必须是艺德双全，能够奉献于社会、服务于大众的有用之才。在卢大师所收的徒弟中，大师余贻赋、张春明、余明华，湖北名师陶安、蔡波、彭少雄、魏伟、孙晓中、梁广国、陈新乐、刘现林等大多已成为各大宾馆的中高层管理者或在烹饪界小有名气的大师级人物。在中国历届烹饪大赛中，卢大师率领众弟子获得了近百枚奖牌，是名副其实的金牌大师。

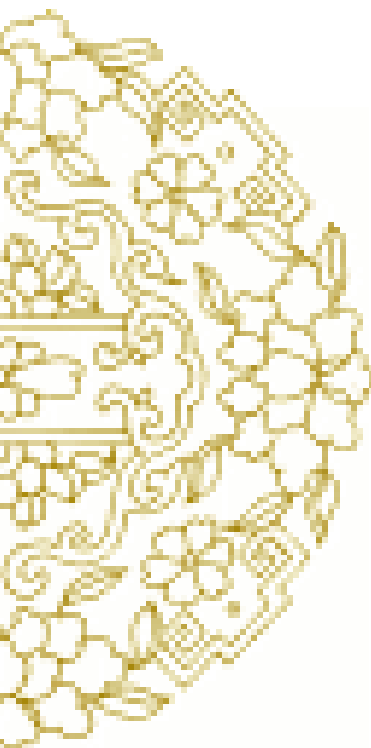
目 录



16.....	油泡龙虾球
18.....	荔枝沙律虾
20.....	琵琶扒鲍脯
22.....	凤尾百灵菇
24.....	白果鲜鱿花
26.....	楚乡极品三蒸
28.....	玉扇鸡火裙边
30.....	踏雪寻梅
32.....	神龙金翅
34.....	一品素燕窝
36.....	鞭花皇袍鳝
38.....	泡椒螺丝肉
40.....	荆楚千张肉
42.....	东坡蹄膀

茶汁汤圆	43
珊瑚鳜鱼	44
海珍大团圆	46
黄州东坡肉	48
麒麟鳜鱼饺	50
百花如意丝瓜	52
砂钵鱼糕肉圆	54
蟹黄芙蓉蛋	56
卷筒八宝鸭	58
鱼米之乡	60
双味太极河鲜	62
三色粉蒸鲰鱼卷	64
芦笋小花菇	66
清汤牡丹鱼余	67
蚝汁蛋黄牛肉饼	68
麒麟送玉书	70





71.....	梅花酥
72.....	童甲吞翅
74.....	八宝金塔肉
76.....	什锦砂钵鱼头
78.....	铁板鳊鱼
80.....	灯笼鳊鱼
82.....	翡翠蟹黄虾卷
84.....	羊肉羹烩鱼云
86.....	春满乾坤
87.....	香芒虾仁
88.....	玉鹅朝晖
90.....	瑶柱螺丝肉
92.....	太平虾卷
93.....	虾龙藕圆
94.....	独蒜霸王鱼头

油泡龙虾球



用 料

主料：龙虾 1500 克

配料：黄瓜、番茄适量

调料：色拉油、盐、味精、上汤、淀粉、精制油

制作步骤

龙虾洗净，去头壳(保持整形)，取出虾肉，改成 10 块，龙虾头尾用油滚熟，摆在盘的两端。盘的两边用黄瓜、番茄装饰。

烧油锅，把龙虾球过油至熟，取出沥油。用上汤、盐、味精、淀粉调芡汁，将虾球倒入锅中，再下入芡汁，迅速翻炒，盛入盘中即成。



色泽雪白，味道鲜美，脆嫩爽口。



造型美观，鲜甜味美，鲜果入肴，风味独特。



荔枝沙律虾



用 料

主料：大虾 500 克

配料：荔枝 500 克、萝卜丝少许

调料：卡夫奇妙酱、浙醋

制作步骤

大虾去壳，留尾部，用开水、浙醋烫熟备用。荔枝去壳，逐个插入大虾，摆在已垫萝卜丝的盘内。

用裱花袋逐个裱上卡夫奇妙酱。中间用鲜荔枝点缀，保鲜后入冰箱冰凉后食用。

造型美观，制作精细，质感软嫩，口味鲜香。

