

<<江苏当红总厨创新菜>>

图书基本信息

书名：<<江苏当红总厨创新菜>>

13位ISBN编号：9787564112660

10位ISBN编号：7564112662

出版时间：2008-7

出版时间：东南大学出版社

作者：邵万宽 主编

页数：235

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<江苏当红总厨创新菜>>

前言

“当红”者，行业圣手也。

大凡于行业中既具深厚功底、又有赫卓盛名者，今人常冠以“当红”美之，餐饮业尤其。论及烹饪创新，中隐深意大道。

“当红”之名，自以创新为根。

创新为历史发展之主旋律，高厨为菜品创新之主力军。

然创新绝非易事，成败唯美是论。

创新之道，科学当为首要；求变之术，美味自成定则。

传统肴，多含烹饪技法变化万千之妙，然常隐美味有余营养不足之弊。

经济发达，餐饮市场繁荣；百姓嗜味，饮食之道大行。

何谓饮食之道？

理性消费，美味营养尽收；味养之余，显现人文精神。

菜品创新有三要领，色香味形，无一偏废，一也；营养六素，各显功效，二也；文化底蕴，藏含其中，三也。

得此三者，菜品占尽市场，高厨尽显风流。

世界各族文明，往往以饮食为创造之始，华夏文明更以烹饪创新之卓然态势夺目于世，且中国烹饪已成独学，实为世界闻名做出巨大贡献。

纵观中华历史，以文明创新为发展主脉；文明创造，又以烹饪创新独具特色。

正因此故，中华文明方灼灼于世界民族之林。

庖厨创新，多出奇人；伊尹任汤相，易牙得其宠，如无创新精神，何以至此？

此后，梁人孙谦、北魏侯刚之辈，莫不以精于庖厨创新而得取高官厚禄。

至于布衣平民，因高超厨艺创新而传于世者不绝于史，膳祖、梵正、萧美人、王小余，身虽贫贱，然创新卓越，为世人称美。

烹饪之事，创新之道；当红之名，创新之果也。

江苏一地，烹饪水平与餐饮市场经世不衰，究其缘故，自与物产富饶、经济繁荣、交通畅达、文人荟萃诸因素有关，然更为要者，当与历史高厨不断进取、敢于创新之精神关系密切。

务实，即高厨之本；求变，乃当红之因。

盐商斗富，珍惜叠案；高厨争雄，奇竞出。

江苏烹饪，由是风然一格，味倾千城。

细缆史卷，所载厨界之当红者，莫不以非常之功力，彰显美味之新奇。

萧美人善制细点，味美形奇，必惊四座；陶方伯精制薄饼，天下薄饼，因此可废；程立万煎食豆腐，乱同雀脑，无人法效；江郑堂十样猪头，出奇制胜，市肆独局。

尚无高厨烹饪技力多变，实不知江苏肴今行几多。

历史因创造而发展，菜系因创新而成势，高厨因求变而当红，市场应当红而繁荣。

江苏自古即为经济繁华、人杰地灵之地，是史不争。

帝主趋驾，候绅盈门，商贾云集，文人登临如此，则商贸昌盛，已成四海宏标；餐饮发达，向为举国仰首。

时逢盛世，国民享祚，江苏餐饮，风采再现；高师云集，名厨星灿。

珍味创新，香漫四海；厨师当红，名彻九汉。

各地餐饮同行，欲求新菜新技者趋之若鹜。

为此，特辑江苏当红总厨创新作品，菜品不求其离奇，但求能畅于市；形色不求其哗众，但求能醒于心。

以此为辑，则可以飨世人。

是书多得中国烹饪协会关心、餐饮业同行支持，故得水到渠成之利，结顺理成章之果，在此诚表谢意。

江苏餐饮业，自古多风流人物，今日当红者，又岂仅此书所囊！

<<江苏当红总厨创新菜>>

且今之当红者常大隐于世，此卷疏漏亦实难免，在此诚表歉意，如此书能不负众望，是亦编者之大欣慰矣。

马健鹰2008年3月6日

<<江苏当红总厨创新菜>>

内容概要

江苏菜是我国著名的地方风味菜系。

在现代改革开放的大潮中，江苏餐饮业也出现了喜人的景象，其菜品的制作更加体现出文化气息和商海风情，这与江苏优越的自然条件和人文特质是分不开的，既具有江南秀美水乡的气质，又彰显时代的风尚。

编写这样一本汇集56位行政总厨创新菜品的书难度确实不小，特别是组稿，牵涉十多个城市，每位总厨都在百忙之中拨冗参与，最终使我们按原计划、保持保量完成了此项工作。

这些菜品都是各位总厨的心血之作，不少菜肴也进行了多次的修改和调整，以符合本书的特点和要求

。本书在继承江苏传统菜品的基础上，力求体现年青一代当红总厨们的菜品制作新思路，在江苏烹饪业发展过程中可起到承上启下的作用。

该书不仅是现代总厨菜品研制的成果，还是21世纪初期江苏地区菜品创新的一个缩影。

<<江苏当红总厨创新菜>>

作者简介

邵万宽，南京旅游职业学院烹饪工艺与营养系主任。江苏首批烹饪高级技师；中国餐饮文化大师，国家餐饮文化一级评审师；中国食文化研究会常务理事，《中国酒店》、《东方美食》杂志编委会委员，《餐饮新视界》杂志顾问；中国食文化研究会中国菜研发中心顾问；中国烹饪协会名厨

<<江苏当红总厨创新菜>>

书籍目录

花惠生 富贵南非鲍 土鸡炖五羊翅 葱烧梅花参 葱椒秋叶肚 马来海鲜汤沈宪林 锦绣澳龙刺身 四海同春 大烧八爪 年年有鱼施道春 金钱鲍鞭花 香芋茸对虾 金瓜双色豆茸 沙律乳猪件 鳊鱼炖豆腐 酥皮太湖银鱼薛大磊 酥盒白鱼米 粒粒飘香 鱼汤鳊柳干丝 雀巢果仁香螺 水晶泡什锦刘亚军 碧绿酿鱼肚 瑶柱捞珍珠 卜茸蛤士蟆 椰盅佛跳墙 板桥蚕豆孙学武 菊花牛宝 南瓜蟹珍珠 锅贴干巴菌 香茅海鲜 小笼荷香腊味吴俊生 南国炖血燕 飘香生麸 风沙野菜球 黄椒明虾刘亚东 一品功夫汤 百味伴官燕 生腌北极贝 翠蛤伴仙裙 珍品佛回头蒋应荣 皇汁海捕虾 咖汁玉环虾 彩椒伴肉眼 蟹粉素燕窝 冰激北极贝 腌肉烤茄鲞陈以家 锦绣珊瑚 百花金钱鹅肝 火龙翠珠虾 翅汤四宝殷允明 乌米圆烧肉 火球溜冰 如意大烩 水晶活鲍戴明权 玉环瑶柱 富贵黄金螺 酥蒙牛茶盅 菊香蟹黄洪顺安 蟹粉生蚝汁 虾蟹伊府面 妙手回春 蟹粉生敲鸽蛋 海皇芝麻豆腐曹建华 椒汁王鱼脸 煎烧鱼鲷鱼 蒜茸小青龙 香料卤肉 水果鳊鱼缪进 双色炒饭 玛瑙小炒煌 酥皮叫化鸡 双鲜萝卜丝丁洪平 田园香炸蒿青 浓汁金蹼舌裙 墨鱼伴明虾 酥蒙原壳鲍翅林宝华 瑶柱双丸煲 蒜香扇贝 洋葱焗蜗牛 虫草花浸芽菜周永虎 香炖生敲盅 肉酱刺参捞面 金牌羊腿 鲜鱼炖饭吉祖贫 伊面鳊鱼 水果虾仁茶馓 荷香糟扣肉 杂色炒饭陶宗虎 丰收鱼满仓 雪映红梅鲍 蟹菇河豚皮 蟹肉炖菜核 鲍汁浸石斑程光武 芙蓉燕窝 面包煎牛排 网油焗鳊鱼 西式虾球王彬 鱼香锅巴鱼 薄饼丁香鱼 海鲜干捞粉丝 百花酿鱼肚章戈 贵盏培根明虾 酥棒芦蒿鱼饼 香糟小黄鱼 茸泥烤玉参田翔 藏红花鱼云 黑豆浆涮多宝鱼 五谷杂粮粥 新派鱼羊鲜陈海星 千层卤肉 富贵鱼排 沙滩黄螺 橄榄鱼丸周国良 荠菜鸡茸球 如意笋 锅贴银鱼 怪味牛头肉 五彩白鱼圆 灌蟹翡翠球徐平 金钱莲心肉 菜胆白鱼球 墨鱼小花螺 粥油白玉卷栾庆根 布依锅御腐 翅汤银鱼 香肉玉兰片顾建宏 红沙菊花带 太极瑶柱无米粥 银丝绣球邱晓东 香干滑银丝 滋补明骨盅 翡翠鸡汁象拔蚌 招财进宝 酱椒群鲜娃娃菜蔡元 鸳鸯雪蛤羹 珊瑚银鱼 富贵灵芝鱼肚 太湖翠竹张子平 藕花千层酥 三味江白虾 血糯元宝虾 陈昆明 参蛤炖水蛋 罐焖牛春 明珠河蚌 兰鳖向阳肉金洪男 茶香蟹巴翅 牛气冲天 金汁双味包 秋菊映鱼网 五谷竹香饭庞黎明 金塔火焰炒姜鸡 蜜制黄金条 江南茉莉虾仁 香汁焖牛尾吴健 雪花鱼子菜 荠菜鸡血蛋饺 金钱慈姑肉徐洪明 茶香功夫汤 虾子油浸鳊鱼 瓜脯银鱼馄饨段志豪 沛公馨脯 千岛鳊鱼 富贵松花包 香茅焗腩脯张复金 毗陵脆薄饼 烧汁煎香芋 神户酿中椒 鱼汁萝卜陶志刚 特色烤肉 金汤竹荪蛋 翅汤拆蟹瓜脯 菊花墨鱼居永和 XO酱酥皮扇贝 银鳕飘香 夹饼咸江刀 桥形象牙骨 网皮九吐鱼 潘小峰 蟹粉翅汤鱼云 野菜鸡茸包 椰香鲷鱼 鸡汁罗汉 翡翠龙虾花陈建华 芝士焗红薯 芋饼蒜香虾 烧汁扒鸡腿 鳊鱼菜汁饭马新勇 飘香鲷鱼肚 粽香黄金肉 功夫翠芽鱼片 奇香一品鲜洪建华 红花炖雪蛤 翅汤珍珠参 金汁芙蓉虾 蟹肉桂花翅 水晶百花鲍陶晓东 烧汁百叶松 鳊鱼侷青龙 三色泡菜 荠菜山药羹 蓝莓虾仁卷吴松德 芙蓉蟹黄 古法烙白玉 明月鱼唇 翅汤鲷鱼段杨耀茗 雪蛤锅贴瑶柱 红烧鲜鲍 鱼羊一锅鲜 锅烧鳊背 果香凤脯 蟹粉芦荟孙会中 黄焖肉排 菜头百叶 芙蓉鱼肚 蟹粉白菜卷曹乃荣 四喜酿田螺 美味韭香鸡 石锅烹软兜陈权 姿色木瓜虾 黑椒羊腱骨 莲藕锅贴蟹 珊瑚鲍鱼 奶汤沙光鱼柳红卫 松茸水晶包 鹅肝极品菌 鲍汁牛尾 蒜汁牛仔粒李顺林 荷夹酥肉 酥皮牛尾盅 蒜茸鳊蛭彭军 美味什锦炖 仔姜鸭舌 荷香牛肋骨张建农 太平炭烤牛舌 慈姑沙塘鳖 蛭王蒲菜里脊丝 海肠江鱼杂 芥蓝蜇花螺片孙谨林 一片水乡情 碧绿培根卷 养生苦芥辽参 苦芥鳊鱼狮子头 仙老醉九酥菜品索引

<<江苏当红总厨创新菜>>

章节摘录

插图：富贵南非鲍花惠生中国烹饪大师，高级烹饪技师，国家级评委，江苏省烹饪协会副会长，省烹饪协会名厨专业委员会主任。

现任南京金陵饭店股份有限公司副总经理，金陵饭店餐饮及菜肴研发中心主任。

1972年起从事烹饪工作，在几十年的从厨生涯中，对技术精益求精，对厨房管理认真探求。

担任金陵饭店行政总厨师长10多年间，潜心研究菜肴的创新与改良，不断走访和汲取各家之长为己所用，在菜单设计和产品研发方面取得了可喜的成绩，曾先后荣获“江苏省劳动模范”、星级旅游饭店“五星名厨”、“全国旅游系统劳动模范”称号，连续4年荣获“江苏省旅游行业先进工作者”称号。

1999年加入法国“世界顶级名厨”协会，2007年获得江苏旅游行业突出贡献奖。

花惠生大师曾先后赴新加坡、香港、泰国、美国、台湾等地举办江苏美食节和烹饪技艺表演，并亲自设计国宴菜单接待过诸多中国领导和外国首脑以及国内外的重要资政和集团总裁等。

他烹制的精美肴馔，受到中外嘉宾的一致好评。

在工作之余，编写出版了《中华名厨——花惠生烹饪艺术》、《新编食雕技法及实例》、《鱼翅厨艺》等专著，并担任金陵饭店《金陵食谱》、《金陵点心100例》的副主编。

2003年12月自行开发出“中国第一部厨房管理软件”（软件版权登记号：“2006SR00012”）。

<<江苏当红总厨创新菜>>

编辑推荐

《江苏当红总厨创新菜》在继承江苏传统菜品的基础上，力求体现年青一代当红总厨们的菜品制作新思路，在江苏烹饪业发展过程中可起到承上启下的作用。该书不仅是现代总厨菜品研制的成果，还是21世纪初期江苏地区菜品创新的一个缩影。

<<江苏当红总厨创新菜>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>