

<<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：9787564112677

10位ISBN编号：7564112670

出版时间：2008-7

出版时间：邵万宽 东南大学出版社 (2008-07出版)

作者：邵万宽 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

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《江苏当红总厨创新菜》的特点和要求。

《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>>

### 作者简介

邵万宽，江苏南京金陵旅馆管理干部学院烹饪教研室主任，高级技师，中国餐饮文化大师，国家餐饮文化一级评审师；南京财经大学兼职教授；《中国酒店》、《东方美食》杂志编委会委员，《美食》杂志特约编委，江苏省劳动和社会保障厅职业技能鉴定高级考评员。

从事饭店、餐饮及其研究工作29年，先后赴荷兰、德国、马来西亚、香港等地交流考察，并应邀去越南胡志明市旅游协会讲学。

曾任荷兰文华酒店中餐厨师长2年，在国内饭店管理咨询公司管理过多家饭店，担任餐饮总监、行政总厨等职；先后为全国数十家品牌餐饮企业进行咨询、培训、管理和指导，多次担任省、市、自治区烹饪大赛评委和裁判长。

2005年获得美国国家餐馆协会颁发的食品安全管理资格证书。

出版著作34本，发表饮食、烹饪研究论文及科普文章300余篇，曾先后在《中国食品报》、《美食》、《中国食品》、《东方美食》上开辟专栏，发表系列文章100多篇，主编烹饪丛书2套；代表著作有：《饮食大观》、《现代餐饮经营创新》、《美食节策划与运作》、《餐饮时尚与流行菜式》、《菜点开发与创新》、《厨房管理与菜品开发新思路》、《菜点创新30法》、《厨师长宝典》、《风靡欧洲的中国菜》、《中国烹饪概论》、《金瓶梅饮食谱》、《菜单设计》等。

## &lt;&lt;江苏当红总厨创新菜&gt;&gt;

## 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繆进双色炒饭玛瑙小炒焗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腌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>