

<<王致福厨艺精品>>

图书基本信息

书名：<<王致福厨艺精品>>

13位ISBN编号：9787806683651

10位ISBN编号：7806683658

出版时间：2002-10

出版时间：学林出版社

作者：徐智明 编

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>

<<王致福厨艺精品>>

前言

王致福先生要我给他一生厨艺总结的大作写一篇序言，我在这方面知识不够，实在不敢当。

中国烹饪是很有学问的，是我们中国传统文化精粹的一部分。

其源远流长的历史与广博的程度对人们生活的直接关系与影响不亚于中国京剧、中国医药和中国丝绸。

因为王致福先生是我们以前家里主厨王寿山师傅的得意弟子，得到过真传，吃了他的菜会引起儿时美好的回忆，也会引起对父亲的种种生活情趣和品德的追思，所以我很愿意写一点感想。

“梅府佳宴”是我们以前家中常吃的菜的深化和系列组合。

父亲晚上有戏，吃饭比较随便，不能多吃。

演完戏以后，父亲的一些良师益友就会聚在我家吃夜宵。

这一顿夜宵会吃上两三个小时，除了谈谈父亲当天演出的好与不足，就是品尝王寿山师傅的各种菜肴。

这些朋友中有一些是很有见识的美食家，其中包括我父亲的好友冯耿光先生（前中国银行总裁）。

王寿山师傅来我家以前就是冯家的主厨。

50年代我们家从上海迁至北京后，王寿山师傅就到上海大厦当了总厨。

记得在80年代初，传统戏恢复了，我和我姐葆在上海演出时，到上海大厦看望王寿山师傅。

他率领他的高徒（其中就有王致福先生）烧了两桌原汁原味的梅府菜。

王寿山师傅很郑重地介绍了王致福先生，说今天的菜多是出于王致福先生的手艺。

我和我姐都说比以前更精致、更可口了。

当年在场的如今健在的还有我父亲的弟子任颖华和我的老友吴迎。

20年又过去了，这些年来常到我的出生地上海演出、讲学或搞一些由全国政协组织的考察。

每当这时，王致福先生就常为我们露一手，使我对“梅府佳宴”的厨艺增添了一些理性的认识。

梅兰芳艺术博大精深，平易近人。

他一生追求的是一种简单的美。

他的生活情操、饮食习惯与他的艺术风格有许多一致和近似之处：平淡之内见功力，简洁之中见感情。

“梅府佳宴”不一定完全属于哪一菜系。

它体现了一种“家常中的不家常”的总体风格，一种一代艺术大师的生活情趣。

我感谢王致福先生对“梅府佳宴”作出的努力和贡献。

愿“梅府佳宴”与“梅派艺术”一样代代相传！

<<王致福厨艺精品>>

内容概要

《王致福厨艺精品》内容简介：中国烹饪是很有学问的，是我们中国传统文化精粹的一部分。其源远流长的历史与广博的程度对人们生活的直接关系与影响不亚于中国京剧、中国医药和中国丝绸。

因为王致福先生是我们以前家里主厨王寿山师傅的得意弟子，得到过真传，吃了他的菜会引起儿时美好的回忆，也会引起对父亲的种种生活情趣和品德的追思，所以我很愿意写一点感想。

<<王致福厨艺精品>>

书籍目录

中国烹坛的新葩：梅府佳宴一、清雅菜谱松仁枸杞鱼米乳汁肉干姜汁黄瓜醉蟹青椒银芽炒鸡丝清炒豆苗如意笋干煎明虾蟹粉鱼翅盅奶油三绿生煎鲳鱼核桃酪花生米牛肉汤京葱烧海参干贝鸭子金钱牛排利火腿珍菌白菜炖汤萝卜丝酥饼二、诞生盛况1、与《大唐贵妃》同步推出“梅府佳宴”亮相艺术节厨房直击“梅家菜”特色家肴“梅府佳宴”梅葆玖来沪透露“梅府佳宴”趣事其他相关报道2、王致福在“梅府佳宴”迎春联谊会上的献词3、《大唐贵妃》新闻通气会现场剪影4、“旧中有新，新而有根梅兰芳的吃名厨师王寿山是如何进入上海大厦的继承发扬“国家水平菜”精粹一、经典菜谱植物扒四宝糖醋城墙萝卜琥珀核桃三丝洋菜炆虎尾盐水鸭佛手海蜇芥末鸭舌扒牛头煮干丝杏仁豆腐鸡火蟹汤蟹粉狮子头秋叶鸽蛋脆鳝拆烩鱼头鸳鸯鸡粥扬州炒饭蟹粉小笼汤包鸡丝春卷二、曾经品尝过王致福厨艺的国家元首、贵宾在开拓中创新：鳝菜精华一、全鳝席与半鳝席菜谱淮鱼煮干丝熏腐衣长丝淮扬鳝羹炒软兜，糟鳝长鱼排烩龙袍锅贴乌龙背生巧烧海参清汤长鱼柴响铃长鱼热炆长鱼丝雪中送炭龙凤小包鳝味蒸饺芝麻鸭子网油鳝卷水晶虾饼二、鳝菜技艺鳝鱼的活养方法鉴别鳝鱼优劣的方法鳝鱼的初步加工方法鳝鱼的主要烹饪方法“唱戏人的腔，做厨师靠汤一、靓汤菜谱淮扬大砂锅莲蓬豆腐汤神仙鱼汤清汤海底松清炖牛尾奶汤鲳鱼将军过桥云腿鸽子汤干丝鱼翅春白海参汤二、汤的营养及其制作要求汤的营养汤的种类及其制作方法现代餐饮新风采：创新菜品一、创新菜谱脆炸墨鱼水晶鲜贝清炖甲鱼狮子头白汁甲鱼热炆片肉蟹糟辣拆烩鱼头竹节桂鱼白汁葫芦鸭蟹粉翡翠鸡茸粥酒香大黄鸽明锅炉箱盒豆腐二、我对创新菜与传统菜的看法我对创新菜与传统菜的看法味的流行变化与发展现代流行烹制法潇洒点评时尚菜赛鲍秘制鸳鸯鸡日本式藕卷香糟醉八仙宁式香冬瓜吊篮牛柳卷踏雪牛柳八仙聚宝桃香鲈鱼鳃血旺双色银鳕鱼洋汁炆蟹十八仙，飘香田螺鸡鲍片色拉渔家风味芦荟豆瓣泥潮州四式拼盘自然冷盆烹坛实践与理论结晶一、参与中外烹坛重大活动第一届东方美食国际大奖赛等虹桥宾馆食品展示会等劳动竞赛庆五一烹调比赛等上海市机关后勤职工烹饪竞赛现场剪影春节家宴设计二、主要的专题评讲与发言(稿)15元家宴比赛评判工作的体会飞利浦厨艺大赛闭幕式发言96上海食品节展示台菜点评评“新上海菜”美食节开幕式上的发言上海源乡有限公司答谢宴会上的献词三、厨艺论文精选重振上海餐饮雄风美食节活动的组织与策划厨房管理与总厨师长的领导艺术浅谈家常菜四、主要编著作品《名厨王致福淮扬帮菜150款》等五、王致福与新闻出版界情缘入编大型烹饪典书的来函肖像上荧屏、杂志封面烹饪·文化·艺术·科学·形象王致福答因特网问王致福从事餐饮工作的前前后后(母校来信)王致福厨艺生涯纪实《我的厨艺生涯》连载王致福社会活动扫描王致福徒弟近况点击后记

<<王致福厨艺精品>>

章节摘录

插图：新世纪初，跟随着《中国贵妃》（后改为《大唐贵妃》）崭新的艺术形象，“梅府家宴”也在上海艺术节亮相了。

俗语说得好，“冰冻三尺，非一日之寒”。

“梅府佳宴”早在20世纪20年代就植根于京剧艺术大师梅兰芳家中。

当年，梅兰芳为了塑造第一流的中国舞台形象，相当重视保护自己的明眸皓齿、清朗圆润的嗓子 and 皮肤、身段。

在日常饮食养生方面，他讲究淡雅、精细与营养丰富，力求低脂、低糖、低盐，从不吃麻辣带有刺激性的菜肴。

为之，当年梅府的大厨师王寿山，在整个烹制过程中，不论选料搭配、刀功、火候、制汤、调味，还是色、香、味、形、器、质、情、景、意十个要素，皆有一套独特的高标准。

尤其是荤素搭配与刀功相当严格。

如“淮鱼干丝”，选用压制紧密的大香干，批切成像棉纱线似的丝；黄鳝，选用一种俗称叫作“笔杆黄鳝”的，肉质嫩又新鲜，经过精巧特殊的处理烫熟，划成鳝丝，取其脊背肉，加以独特手艺烹制而成。

又如“花生米牛肉汤”，王寿山选用优质牛肉与新花生米为主副原料配合，促使植物性蛋白质与动物性蛋白质相互融合互补，然后汤内加入斩细的鸡脯嫩肉，将汤进一步吊清，更为鲜美而富有营养。

其他，如绿豆芽炒鸡丝、木须肉、生煎鲳鱼、青椒炒虾片等等都是如此精细烹制的。

由此可见，“梅府佳宴”的主要特色是清淡而不失精美典雅，讲究原汁原味。

其之所以独树一帜，是因为梅兰芳先生走南闯北、赴北京、上海、杭州、西安、武汉、兰州等各地巡演，长此以往，原以淮扬菜为主的“梅府佳宴”发生了新的变化，形成了“北菜南烹”的特殊烹制法。

这就给“梅府佳宴”的发展创造了条件，不断汲取各地菜系、名厨、名菜之精华，成功地将江南一带的烹饪文化与北方的烹饪文化结合起来。

于是，“梅府佳宴”博采众长，自成一家。

如今，虽然梅兰芳大师已故世，但以梅葆玖先生为主的梅派京剧艺术正推陈出新，得到令人欣喜的发展。

而“梅府佳宴”创始者王寿山的第一代嫡传弟子王致福、第二代嫡传弟子沈林安等正在根据有关资料挖掘、整理、开拓“梅府佳宴”的菜谱与烹制法。

……总之，“梅府佳宴”是在京剧艺术大师梅兰芳家中产生、形成、发展的，不仅是梅府智慧结晶，更是中国劳动人民智慧的结晶。

这笔珍贵的独特的烹饪文化的遗产，我们应当很好地继承、研究使之进一步造福于人类。

眼下，由于新世纪的呼唤，我国参加世贸的雨露滋润，改革开放的春风催促，“梅府佳宴”作为东方烹坛的新葩，与世见面了！

<<王致福厨艺精品>>

后记

当年，我初入上海大厦厨房的情景还历历在目，但40多个春秋已哗啦啦流逝过去了，内心难免涌起了沧桑感……俗话说“藕发莲生，必定有根”，我这些厨艺成果，追溯起来，是我与我的师傅、徒弟用心血、汗水、智慧、韧劲换来的。

想当年，“文革”一结束，上海改革开放的闸门一下子打开了，可是，上海大厦许多名厨年事已高，退休在家，而年轻的烹饪艺徒则蜂拥而至。

面对这“青黄不接”的现实，我作为上海大厦总厨师长，清醒地意识到以淮扬菜为主的上海大厦的名厨名菜，是上海的国宴菜，是中国烹坛瑰宝，如果失传，后果不堪设想。

于是，我像上战场打仗一样，挑起了主持烹饪短训班的重担，在上海大厦党政领导的关心、支持下，将王寿山、朱春波、李金生等名厨请出山来，教授传统名菜的绝招。

教学相长，承上启下。

每当我亲自将王寿山等师傅请到厨房现场示范时，对其一招一式、一言一行以及动作细节，全都聚精会神地看在眼里，听在耳里，记在心里，一丝不苟地将传统名菜正宗的烹制过程“实录”下来，然后，再跟自己的烧法、招式细细作比较，从中找出差距，悟出传统名菜的烹制规律。

在不断地精益求精中，我“手把手”地教徒弟，特别是在修订《菜谱集锦》、《淮扬菜点选编》两书时，我按目录次序，将两书中的各种菜肴逐个烹制一遍，琢磨烧法与写法如何力求一致化，在实践上下功夫。

然而，正由于我当年主要精力放在抢救上海大厦名厨名菜上，所以，相比之下，我在食品雕刻、点心制作上略逊一筹，这也就是我的美中不足之处吧！

“山外青山楼外楼”，今后我要加强技艺交流，虚心向同仁们学习。

在这里，请允许我向一直关心和支持我的领导、前辈、同仁和新闻出版界的朋友们表示由衷的感谢！向热诚帮助、配合编写这本书的衡山集团、上海大厦、金燕大厦、上海社科院、龙华迎宾馆餐饮、金燕大厦总经理顾士贤先生表示由衷的感谢！

谢谢！

<<王致福厨艺精品>>

媒体关注与评论

“梅府佳宴”是我们过去家中常吃的菜，五致神速先生是我们以前家里主厨王寿山师傅的得意弟子，吃了他的采会引起儿时美好的回忆。

“梅府佳宴”更精致、更可口了、它体现了一各上“家常中的不家常”的风格。

王致福先生继承发扬了王寿山师傅的“梅家菜”的精华，挖掘整理出“梅府佳宴”新成果，真是可喜可贺。

——梅葆玖

<<王致福厨艺精品>>

编辑推荐

《王致福厨艺精品》是由学林出版社出版的。

<<王致福厨艺精品>>

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>