

<<中华名厨高炳义烹饪艺术>>

图书基本信息

书名：<<中华名厨高炳义烹饪艺术>>

13位ISBN编号：9787538133677

10位ISBN编号：7538133674

出版时间：2001-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：高炳义

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>

## <<中华名厨高炳义烹饪艺术>>

### 内容概要

《中华名厨高炳义烹饪艺术》为我们介绍了高炳义的烹饪艺术，主要内容包括四喜燕菜球、浓汁极品鲍、莲蓬鲍鱼、金珠芙蓉鱼翅、蟹黄鱼翅、花篮鲍翅、蟹肉琵琶鱼翅、蒜球烧鱼唇、汽锅鱼唇、桂花鱼皮、白汁鱼肚卷、鱼肚扒鸭舌等。

## <<中华名厨高炳义烹饪艺术>>

### 作者简介

高炳义，1947年3月出生，山东省青岛市人，高级烹调技师、特一级烹调师、中国名厨和鲁菜大师。现任青岛市劳动就业训练中心副主任、青岛市烹饪协会名誉会长、中国烹饪协会副会长。

1964～1967年就读于山东省青岛第一商校烹饪专业，从师于鲁菜大师杨品三、纪树昌，从事烹饪实践和研究30多年，历任青岛市崂山人民饭店主厨青岛崂山旅社厨师长、经理；青岛崂山迎宾馆总厨、副总经理；青岛崂山宾馆总经理；青岛大厦总经理兼北京青岛渔家宴大酒楼有限公司董事长、总经理。曾担任过《青岛厨师报》总编辑、青岛市高级厨师协会会长。

高炳义烹饪技艺全面、精湛，富有创新精神，在烹饪界享有很高的声誉，几十年来曾在国内、国际烹饪比赛中获得骄人成绩。

早在70年代就多次获青岛市烹饪比赛冠军，1987年参加山东省第一届鲁菜大奖赛，获金杯奖，所制作的菜肴“锅烧鸭”被评为山东十大名菜之一。

1995年参加在加拿大多伦多举行的国际烹饪比赛获“金厨奖”和多枚金牌。

1997年参加美国旧金山国际中菜大赛获特别奖，曾多次出国进行烹饪技艺表演、交流。

2000年参加中国名厨创新菜表演。

高炳义十分重视烹饪科研和创新开拓，经多年努力，博采齐鲁渔民饮食之长，根据鲁菜的传统技艺，创制了百余道菜点的“渔家宴”，并在青岛、北京和美国洛杉矶开办了“渔家宴”饭店，引起极大反响。

他曾两次参加国际饮食烹饪理论研讨会，所撰论文被评为优秀，并被收编入国际烹饪研讨论文集。多年来他编著和与人合著的专业书籍8部，达160多万字。

他所创制的菜肴已有17项被国家专利局授予专利权，曾有几十款菜肴在国内、国际比赛中获金奖。

高炳义司厨30多年来，凭高超的技艺和出色的工作，多次担任过国内、国际烹饪比赛的评委。

1999年当选为中国烹饪协会副会长。

在传授技艺、培养徒弟等方面有突出的业绩，自1994年起担任青岛大学旅游系客座教授和山东东方美食学院副院长、教授。

亲自培养了几百名徒弟，许多已成为高手和酒店烹饪界的佼佼者。

高炳义1992年即被评为山东省优秀科技工作者。

中央电视台曾在一套节目黄金时段专题报道和介绍过他的事迹。

## &lt;&lt;中华名厨高炳义烹饪艺术&gt;&gt;

## 书籍目录

序 / 3 为中华名厨喝彩 / 4 高炳义小传 / 8 芙蓉燕菜 / 1 四喜燕菜球 / 2 浓汁极品鲍 / 3 莲蓬鲍鱼 / 4 金珠芙蓉鱼翅 / 5 蟹黄鱼翅 / 6 花篮鲍翅 / 7 蟹肉琵琶鱼翅 / 8 蒜球烧鱼唇 / 9 汽锅鱼唇 / 10 桂花鱼皮 / 11 白汁鱼肚卷 / 12 鱼肚扒鸭舌 / 13 百鸟干贝 / 14 三丝干贝 / 15 蝴蝶干贝虾球 / 16 凤尾鲍鱼 / 18 太极虾托 / 19 象牙虾贝卷 / 20 两吃鲜桃虾 / 21 番茄芝麻虾排 / 22 蛋美龙虾 / 23 金盅凤尾虾 / 24 毛丹龙虾球 / 25 全蟹狮子头 / 26 百花一品大蟹 / 27 煎蟹腿 / 28 锡包烤大蟹 / 29 吉利黄油蟹球 / 30 姜笋翠盅金蟹 / 31 落叶珧柱 / 32 象牙扇贝 / 33 炒银杏虾球 / 34 芙蓉脆蜇扒螺花 / 35 油爆螺片 / 36 烩珍珠乌鱼丸 / 37 菊花海胆球 / 38 韭菜蛤蜊肉烘蛋 / 39 金球葫芦豆腐 / 40 乌龙闹巢 / 41 汤爆咸菜活螺片 / 42 换心乌仔 / 43 熏烤活八蛸 / 44 烤加吉鱼 / 45 爽口鱼圆 / 46 干烧牙片鱼中段 / 47 金丝雪鱼条 / 48 双松银鱼 / 50 干煎黄花鱼 / 51 油泼虎鲨 / 52 粉蒸荷叶鲟鱼 / 53 三丝鱼卷 / 54 香炸松仁鱼排 / 55 菜胆四宝海参 / 56 生鱼片 / 57 网衣麒麟鳊鱼 / 58 香煎火腿银雪鱼 / 59 翠苗菊花汤 / 60 葱瓜炒鱼丁 / 61 酿鱼 / 62 海菜凉粉 / 63 兰花裙边 / 64 酥炸鱼肚 / 65 三鲜雪花饺 / 66 煎烹蛎黄 / 67 炒干鱿咸菜丝 / 68 玻璃乌鱼蛋 / 69 荷花海胆 / 70 三补甲鱼 / 71 翡翠茄汁鱼片 / 72 彩肚菊花蛋 / 73 凤尾芝麻鸡锤 / 74 胶东炖d、鸡 / 75 老鸭炖鱼唇 / 76 红乳爆鸡丁 / 77 凤尾大肠 / 78 琵琶鸭舌 / 79 鸭雪酥虾 / 80 全蟹酥羊腿 / 82 猴头板栗焖羊颈 / 83 焦溜核桃里脊卷 / 84 炒翠瓜鸡条 / 85 炸肉芹芋头丸 / 86 猴头扒紫鲍 / 87 鱼米生菜包 / 88 烤马蹄肉饼 / 89 龙眼大肠 / 90 水晶肘子 / 91 菠萝茄汁肉 / 92 扒蟹黄白菜卷 / 93 茄汁豆腐夹 / 94 双参驴蹄煲 / 95 溜肚片 / 96 沙锅白蹄三味 / 97 烤小兔腿 / 98 清炒金钱肉 / 99 铁板咖喱牛柳 / 100 元葱炒腊肉 / 101 红烧牛鞭花 / 102 兰花稻香肉 / 102 桃仁板栗鸡丝托 / 103 富贵金银饺 / 104 肉丝拉皮 / 105 葱烧海参 / 106 蜜瓜果 / 106 四喜金沙 / 107 八宝香瓜 / 108 挂霜丸子 / 109 甜蜜元宝瓜 / 110 锅烧鸭 / 111 龙眼翠花哈什蚂 / 112 雪丽豆沙香蕉 / 113 甜酿梨罐 / 114 西兰桂花豆腐 / 115 红宝银条 / 116 煎茭瓜饼 / 116 花篮四素 / 117 海米炆油菜 / 118 菜篮五色球 / 119 多味脆笋 / 120

## <<中华名厨高炳义烹饪艺术>>

### 章节摘录

版权页：插图：鸭雪酥虾 主料：填鸭1只（约1200克），大鲜虾600克。

配料：鸡蛋、葱、姜、大虾脑各适量。

调料：精盐、味精、料酒、湿生粉、干面粉、葱姜水、花生油、花椒、八角、桂皮、小茴香各适量。

制作方法：（1）将鸭背部开刀取出内脏、焯水、冲洗干净。

盆中加入清水，放入鸭、葱、姜、盐、味精、料酒、花椒、八角、桂皮、小茴香等香料，入笼，旺气蒸约2小时，至酥烂离骨取出。

取净肉，制成1厘米厚的圆环，撒干面粉待用。

（2）大虾去掉头、尾、虾皮，背部开刀取出沙线，用刀背砸成细泥，加入蛋清、虾脑汁、湿生粉、盐、味精、葱姜水，顺方向搅上劲，调成馅。

均匀地抹在制好的鸭坯上，上笼慢火蒸熟，取出。

（3）将锅放花生油烧至五成热，用干面粉、蛋黄调成糊、均匀挂在鸭坯上，下入油锅，炸成金黄色，捞出。

（4）把蛋清顺方向打成雪丽糊，将炸过的虾、鸭坯整齐均匀地摊抹上雪丽糊（只抹上面）。

（5）锅中放花生油烧至六成熟，把虾鸭坯放漏勺中，用手勺把热油浇在雪丽糊上，直至浇透为止。把鸭坯切成长2.5厘米、宽2厘米的方块，整齐摆在盘中即可。

特点：造型美观，鸭香虾鲜，口感酥嫩。

操作关键：（1）制坯时，注意虾肉与鸭肉的比例。

（2）炸制时注意火候、油温。

营养成分：此菜含蛋白质726克，脂肪90克，钙339毫克，磷2640毫克，铁48毫克，维生素A2160国际单位，核黄素62毫克。

<<中华名厨高炳义烹饪艺术>>

编辑推荐

《中华名厨高炳义烹饪艺术》由辽宁科学技术出版社出版。

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>