

合庆

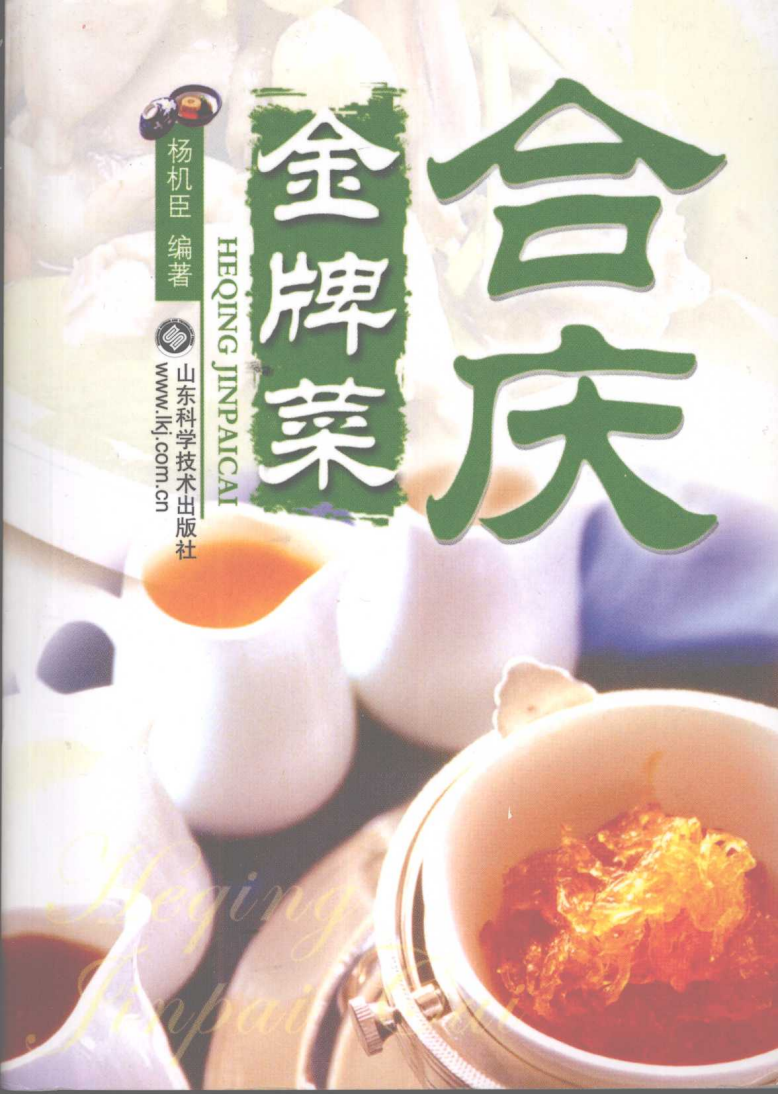
金牌菜

HEQING JINPAICAI

杨机臣 编著



山东科学技术出版社
www.lkj.com.cn



Heqing
Jinpaicai

HEQING JINPAI CAI

合庆金牌菜

杨机臣 编著



山东科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

合庆金牌菜, 杨机臣编著. — 济南: 山东科学技术出版社, 2008

ISBN 978-7-5331-5127-0

I. 合… II. 杨… III. 菜谱 IV. TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 156954 号

合庆金牌菜

杨机臣 编著

出版者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531)82098088

网址: www.lkj.com.cn

电子邮件: sdkj@sdpress.com.cn

发行者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531)82098071

印刷者: 山东新华印刷厂临沂厂

地址: 临沂高新产业开发区

邮编: 276017 电话: (0539)2925608

开本: 889mm×1194mm 1/64

印张: 2

字数: 20 千字

版次: 2008 年 11 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 978-7-5331-5127-0

定价: 15.00 元

合庆人与合庆菜(代序)

合庆是个地名,一个吉祥的名字。

合庆人是开饭店的人,开的是合庆饭店。

合庆菜是饭店的菜,是由合庆人创造的菜。

合庆湾与威海湾相连的海岬是威海湾北岸,与对岸的刘公岛隔一溜很窄的出海口。早在上世纪90年代初,出海口北岸就建起一座帆型的高档饭店,随了地名叫合庆饭店。于是,就有了一批开饭店的合庆人。

或许是合庆的名字起作用,十几年走过,这里竟然创造出神奇的故事。谁能想象,在这片远离市区和人群的荒凉海岸上,当年这群年轻人靠改革创造竟然奇迹般地生存了下来。如今,他们的合庆在国际国内形成了品牌。合庆红了,合庆响了,合庆火了……接着,来威海访问的国外政要先后走来了,一些重要的国际会议在这里举行,许多国内外大的商贾社团向这里云集,一些重要的经贸科技文化洽谈和签约在这里举行……他们都是图合庆人而来,图合庆菜而来。后来的许多事实证明,当年在这里签约洽谈的生意和公司也都火了。还有一个不争的事实,多年来在当地民间悄悄地流行一种趋势,就是图合庆而来办喜事的人越来越多,而且档次和品位越来越高。他们的目的性更加直接,就是为合庆人而来,为合庆菜而来。合庆人是一种精神而不是一种虚浮的幻想与意念。

合庆菜是合庆人的追求创造而不是一种商家的鼓噪与标榜。

不为别的,因为我是合庆人,这里面的苦楚我最清楚。

1993年的初春,在一个乍暖还寒的日子,一声巨响,饭店

建设破土了。与此同时,就有一队带了一身稚气的男孩子们走进了这片荒芜的工地。里面有大学生、高中生,来自山西的、湖南的、浙江的、湖北的、山东的,他们怀了一腔的激情。于是,工地上笼罩了一片祥瑞的气氛……此时,我受命于“临危之际”,由党政官员下海出任这里的领军人物,已经厮杀过几个回合……

虽然已是一身疲劳,合庆人依然勇往直前。

他们冬练三九夏练三伏。工地就是训练场,工棚就是教室。买来炒锅练炒沙翻勺,练臂力,练毅力。买来书本,把中国菜、外国菜、传统菜、地方菜、国内几大菜系,从理论上搞个底朝天,然后花大钱走出去拜师求教,南下广州,北进北京,几乎走遍中华大地,直至开业后几乎每年都派人出去学技术搞信息。如今光是合庆菜技术资料就达数十尺之高。

合庆人十数年来持之以恒,坚持不懈。

合庆菜十数年来不断创新,精益求精。

中餐、西餐、日餐、韩餐,各式经典菜、传统菜、地方菜、家常菜,一招一式,无不饱含合庆人的智慧与心血,以其独特的个性向市场展示着合庆菜鲜明的印记。这里面的确涌现出一批深受市场喜爱的菜,即合庆看家菜。

尽管还有许多未知领域,合庆菜还有许多不尽如人意之处,但合庆人是不会放弃对合庆菜的追求的。这就是合庆人。我太了解合庆人了!

为回报社会,合庆人从近千个菜品中精选出100个最受客人喜爱的菜,并把它的发生过程和盘端出,奉献给读者,谓之《合庆金牌菜》,不知妥不妥?

杨机臣

2008年11月

中式经典 Chinese classics

- 神户牛肉鲍鱼扒 Braised Kobe and abalone (2)
- 极品御膳汤 Best royal soup (3)
- 凤爪煲鲍鱼 Stewed abalone with chicken claw (4)
- 合庆干煸海参 Stewed sea cucumber (5)
- 刺参捞饭 Braised sea cucumber on rice (6)
- 砂锅鲍鱼 Braised abalone with black pepper sauce
in casserole (7)
- 富贵海参 Steamed sea cucumber with small
cabbage (8)
- 瑶柱海皇翅 Dried scallop and shark's fin soup (9)
- 黄花鱼丸汤 Yellow croacker meat ball soup (10)
- 官府佛跳墙 Fo Tiao Qiang (11)
- 四色炖燕窝 Stewed bird's nest with four kinds
of sauce (12)
- 鱼翅捞饭 Braised shark's fin (13)
- 卤猪手 Stewed pettitoes in gravy (14)
- 葱烧海参 Braised sea cucumber with scallion (15)
- 鲍菇煎鹅肝 Pan-fried goose-liver and
mushroom (16)

酱猪手 Stewed pettitoes in soy sauce	(17)
木瓜炖燕窝 Stewed bird's nest with papaya	(18)
红烧鱼翅 Braised shark's fin with brown sauce	(19)
三吃龙虾 One Lobster with three flavors	(20)
兰花虾球 Sauted prawn with broccoli	(21)
油焖海洋大虾 Braised king prawn	(22)
西式炸大虾 Western deep-fried prawn	(23)
合庆烤鸭 Roasted duck	(24)
沸腾水煮鱼 Boiled sliced fish in Sichuan style.....	(25)
鸿运当头 Steamed chub's head with chilli.....	(26)
杭椒牛柳 Sauted beef with green pepper.....	(27)
蒜爆羊肉 Sauted mutton with garlic	(28)
香煎银鳕鱼 Pan-fried cod	(29)
宫爆鸡丁 Sauted chicken in Sichuan style	(30)
猴头蘑扒上素 Braised vegetable with fungus	(31)
金瓜小米排骨 Steamed rib with small pumpkin and millet.....	(32)
风味红烧肉 Braised pork with brown sauce.....	(33)
铁板山珍菌 Sauted mixed mushroom on hot plate	(34)
广式咕嚕肉 Sauted pork with sweet and sour sauce	(35)

本土美食 Local cates

- 干豆角炖粉条 Stewed vermicelli with dried string
bean (38)
- 农家蒸菜 Home steamed vegetables (39)
- 大锅焖鱼烀饼子 Cauldron stewed fish with corn cake
fried on the side (40)
- 蛤肉小豆腐 Stewed bean curd with clam meat (41)
- 海鲜火锅 Seafood hot pot (42)
- 风味螺片 Sliced whelk with shrimp sauce (43)
- 虾皮葱煎豆腐 Pan-fried bean curd with dried
shrimp (44)
- 农家炖菜 Home stewed Chinese cabbage (45)
- 思母汤 Mother's soup (46)
- 家常炒白菜丝 Home sauted shredded cabbage (47)
- 酱煮巴蛸 Boiled octopus in soy sauce (48)
- 香炸蛎皇 Deep-fried oyster (49)
- 大蛤烧茄子 Braised eggplant with clam (50)
- 肉丝炒本地芹 Sauted local celery with pork (51)
- 白菜蒸饺 Steamed pork and Chinese cabbage
dumpling (52)
- 手擀面 Handmade noodles (53)
- 白菜水饺 Boiled Chinese cabbage dumpling (54)
- 黄花鱼水饺 Boiled yellow croacker dumpling (55)

切肉馅锅贴	Pan-fried pork and vegetables dumpling	(56)
家常饼	Pan-fried scallion cake	(57)
胡萝卜糕	Deep-fried carrot cake	(58)
锅贴菜饼子	Lightly fried corn cake stuffed with vegetables	(59)

风味凉菜 Savory cold dishes

合庆酱菜	Pickles in soy sauce	(62)
腌芹菜	Salted celery	(63)
蒜汁豆腐	Bean curd in smashed garlic sauce	(64)
风味腌菜	Pickles	(65)
韭菜拌虾皮	Leek and dried shrimps	(66)
香葱拌蛤肉	Clam meat and scallion salad	(67)
海米拌黄瓜	Cucumber with dried shrimps salad	(68)
凉拌萝卜丝	Shredded radish salad	(69)
爽脆西芹	Crisp celery salad	(70)
老醋红蜆头	Jellyfish head with vinegar salad	(71)
田园时蔬(蘸酱)	Assorted vegetables salad	(72)
风味小虾	Deep-fried shrimp and scallion salad	(73)
冰爽苦瓜	Crisp balsam pear salad	(74)
辣炒香珠	Sauted clam with chilli	(75)
温拌海螺	Whelk meat salad	(76)

日式菠菜	Spinach salad in Japanese style	(77)
酱牛肉	Stewed beef with soy sauce	(78)

异国料理 Exotic cuisine

刺身拼盘	Assorted sashimi	(80)
茶碗木须	Steamed egg in Japanese style	(81)
冷豆腐	Cold bean curd in Japanese style	(82)
醋味蟹	Crab meat with vinegar salad	(83)
双味八爪鱼	One octopus with two flavors	(84)
牛肉火锅	Beef hot pot	(85)
姜味猪排	Pan-fried pork chop with ginger sauce	(86)
烤鳗鱼	Roasted eel in Japanese style	(87)
照烧三文鱼	Roasted salmon	(88)
什锦寿司卷	Assorted sushi	(89)
盐烤秋刀鱼	Salt-roasted saury	(90)
天妇罗炸虾	Tempura moriawase	(91)
乌冬面	Wudon noodle	(92)
辣白菜	Pickled cabbage in Korean style	(93)
韩式大酱汤	Soya bean paste soup in Korean style	(94)
烤五花肉	Roasted streaky pork in Korean style	(95)
香煎牛仔骨	Pan-fried ox-rib in Korean style	(96)
石锅拌饭	Rice topped with assorted meat and vegetables	(97)

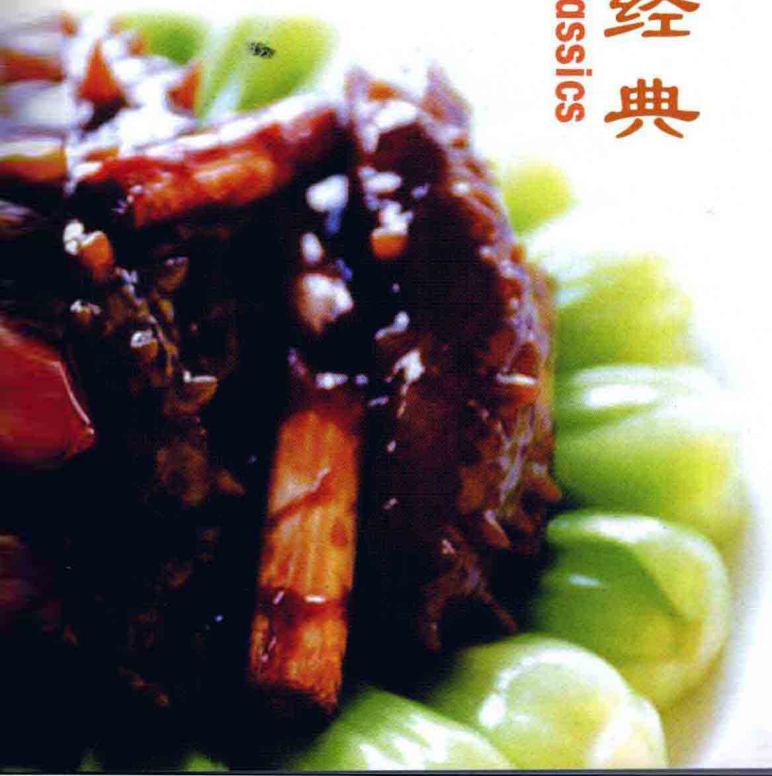
牛尾汤 Ox-tail soup	(98)
凉面 Cold noodles	(99)
铁扒牛柳 Grilled beef tenderlion	(100)
恺撒沙拉 Caesar salad	(101)
烧羊排 Grilled lamb chop	(102)
芝士蛋糕 Cheese cake	(103)
意大利面条 Spaghetti	(104)
比萨饼 Pizza	(105)
巧克力木斯 Chocolate Mousse	(106)

实用静物 Practical still life

特调鸡尾酒 Special cocktail	(108)
玛格丽特 Margarita	(109)
天使之吻 Angel's kiss	(110)
红粉佳人 Pink lady	(111)
种植者宾治 Planter's punch	(112)
特基拉日出 Tequila sunrise	(113)
香蕉船 Banana ship	(114)
巧克力圣代 Chocolate sundae	(115)
大虾沙拉 Prawn salad	(116)
水果篮 Fruit basket	(117)

中式经典

Chinese classics



神户牛肉鲍鱼扒

Braised Kobe and abalone

功效 滋脾养胃，清肝明目。

原料 活鲍鱼 150-200 克，日本神户牛肉 100 克。

调料 高汤 500 克，火腿汤 50 克，蚝油 10 克，花生油 5 克，酱油、黑胡椒粉、生粉、盐、鸡粉、蒜末、洋葱末适量。

制作 (1)鲍鱼洗净去壳后焯水，入高压锅煲 10 分钟后，浇上红扒汁入炒锅扒 3 分钟盛盘待用。(2)将改刀后(厚 1 厘米)的牛肉于扒炉内煎熟，与鲍鱼拼盘后浇上黑椒汁即可。

红扒汁的制作 高汤 250 克，火腿汤 50 克，加适量蚝油、酱油、鸡粉煮沸，用生粉勾芡。

黑椒汁的制作 锅中放花生油烧热，放入蒜末、洋葱末、



黑胡椒粉炒香，加高汤 250 克，蚝油、酱油、盐适量，熬制 3 分钟，用生粉勾芡。



极品御膳汤

Best royal soup

功效 益气补血，滋补养生。

原料 海虎翅 50 克，大刺参 1 只，发好的干鲍 2 片，鹿茸 2 片。

调料 高汤 300 克，火腿汤 50 克，鲍鱼酱 5 克，酱油、生粉、盐、鸡粉、明油适量。

制作 (1)高汤加盐、酱油、鸡粉烧沸，将海虎翅、大刺参、干鲍、鹿茸入汤中焯水入味，盛于器皿中备用。(2)将高汤、火腿汤勾兑，加鲍鱼酱、酱油、鸡粉、盐煮沸，用生粉勾芡，加入适量明油，浇至器皿中的原料上蒸 10 分钟即可。



凤爪煲鲍鱼

Stewed abalone with chicken claw

功效 养阴平肝,固肾明目。

原料 本地野生大鲍鱼 200 克,鸡爪 1 只,高汤 600 克。

调料 盐、鸡粉适量。

制作 鲍鱼带壳洗净,同鸡爪一起烫后洗净置高压锅中,加高汤煲制 15 分钟,用盐、鸡粉调味装盅即可。

高汤的制作 老

母鸡 2 只,猪蹄 4 只,棒子骨 2500 克,牛骨头 1000 克,瘦肉 1000 克,金华火腿 20 克,焯水,入汤桶加入清水 15 千克,加姜、葱适量,烧沸打去浮沫,慢火吊制 5 小时。

合庆干煸海参

Stewed sea cucumber

功效 补肾壮阳,抗癌护心,益智健脑,延缓衰老。

原料 渤海湾活海参、肉末等。

调料 四海面酱、酱油、鸡粉、淀粉。

制作 活海参去内脏烫后入高压锅煲15分钟,配蒜泥、肉末酱食用。

肉末酱的制作 锅内加油烧热,放入肉末、面酱炒香,加入少量高汤、酱油、鸡粉,用淀粉勾芡。

小贴士: 海参富含蛋白质、矿物质、维生素等50多种天然珍贵活性物质,其中酸性黏多糖和软骨素可明显降低心脏组织中脂褐素和皮肤羟脯氨酸的数量,起到延缓衰老的作用。海参特有的活性物质海参素,对多种真菌有显著的抑制作用。



刺参捞饭

Braised sea cucumber on rice

功效 刺参素 A 和 B 可用于治疗真菌和白癣菌感染，具有显著的抗炎、成骨作用。

原料 水发刺参、米饭。

调料 高汤 2000 克，油、酱油、生粉、蚝油、鸡粉适量(10 人份)。

制作 (1)大米洗净装入小碗内，加适量高汤，蒸熟后扣入盛器中备用。(2)高汤加油、酱油、蚝油、鸡粉等调味烧沸，放入海参入味 1 分钟捞出盛于器皿中，汤汁用生粉勾芡后浇上即可。

