

巅峰美食

——精典百年珍藏版

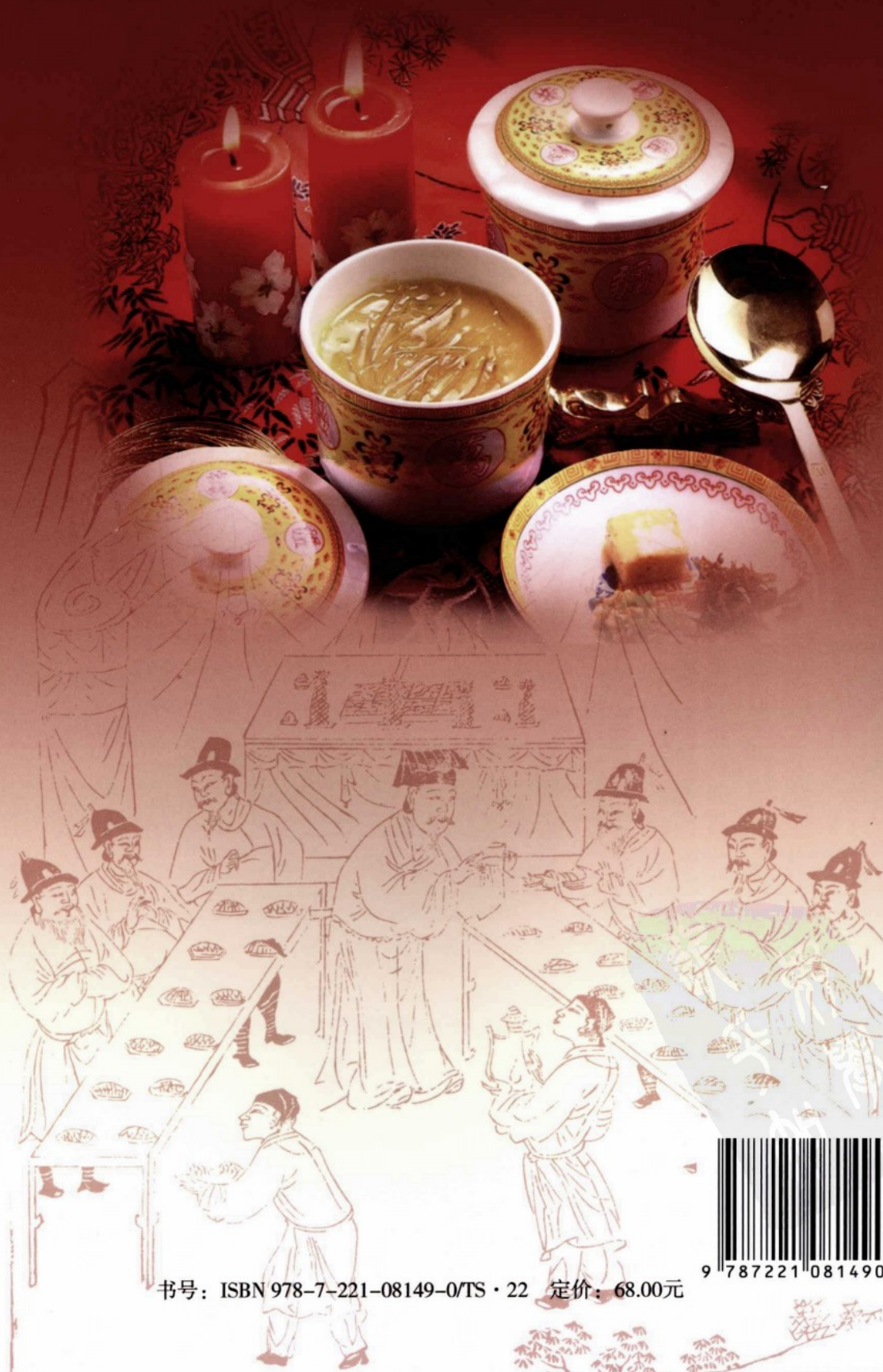
天厨
TIANCHU

皇家之

暴风雪

郝志红 洪杏德 著

贵州出版集团
贵州人民出版社



书号: ISBN 978-7-221-08149-0/TS · 22 定价: 68.00元



9 787221 081490

巅峰美食

精典百年珍藏版



天厨 皇家之 暴风雪

郝志红 洪杏德 著

贵州出版集团
贵州人民出版社



图书在版编目(CIP)数据

天府皇家之暴风雪 / 郝志红, 洪杏德著. - 贵阳: 贵州人民出版社, 2008.7

ISBN 978-7-221-08149-0

I.天… II.①郝…②洪… III.菜谱-中国 IV.TS972.182

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第110728号

责任编辑: 黄筑荣

封面设计: 筑生

天府皇家之暴风雪

郝志红 洪杏德 著

出版发行: 贵州人民出版社

(贵阳市中华北路289号)

经 销: 新华书店

印 刷: 深圳市新联美术印刷有限公司

规 格: 1/20 889mm × 1194mm

印 张: 5

版 次: 2008年9月第1版

印 次: 2008年9月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-221-08149-0/TS · 22

定 价: 68.00元



作者郝志红和国际艺术烹饪大师吴林先生





作者简介：

郝志红，河北人，毕业于石家庄财贸烹饪学校，得益于高星真老师的启蒙，先后在石家庄汇源大酒店、金圆大厦、金谷大厦工作，并在成都、重庆、浙江、上海、沈阳、北京、贵阳等城市任技术顾问、美食主理。





作者简介:

洪杏德，广东阳江人，广州市旅游学校烹调管理系毕业，中式高级烹调师，擅长粤菜、鲍参燕翅制作、食品雕刻。

从厨十余年，热情、执著跟随白天鹅管理公司多年，先后事厨广东、北京、江苏、浙江、贵州等地，曾得到白天鹅管理公司总厨、广东烹饪名师江志忠师傅，中国烹饪大师“省港澳”十大名厨、卢锦泉师傅的不吝赐教，技术精益求精，成绩斐然。

荣获第五届中国烹饪全国大赛银奖。

荣获第五届中国烹饪世界大赛铜奖、团体赛优秀奖。

荣获2004年广东省旅游局评选的“为广东旅游争光”称号。

荣获2005年广东国际旅游文化节美食技艺大赛食品雕刻金奖。

其作品多次被“广州日报”、“江门日报”刊登。





序言 1

我与阿德合著的《天厨皇家之暴风雪》终于与广大读者见面了。

我从事烹饪工作十五载有余，先后学习过河北菜、川菜、粤菜的烹制技艺，2000年至今，着重研习“官府浓汤菜”，得以了解它的博大精深。

作为私房菜，它的技艺百余年来一直秘而不宣，虽不属于八大菜系，但却是中国顶级的菜肴之一。近年来，随着现代餐饮业的迅速发展，它终于走出深宅大院，走进了高档的星级酒店和顶级的私人会所；短短几年时间便异军突起，在烹饪界占据了不可动摇的地位，备受欢迎。

眼下坊间虽已有不少关于烹饪的读物，但却鲜见系统介绍“官府浓汤菜”的书籍，而介绍如何在继承这一“私房菜”传统的基础上有所创新的相关读物，更是少之又少。

于是，当阿德提出与我合作，希望将食品雕刻与高档的官府菜汇集成书，与同行分享交流时，可谓一拍即合。一方面，我们以为可借此在总结中学习，在学习中更上一层楼；另一方面，我们由衷希望通过抛砖引玉，与广大同行共同努力，使“私房菜”能不断发扬光大。

这是一段难忘的日子。我与阿德边工作边整理书稿，既忐忑不安又充满着期待。

本书的内容多是些“位”菜和部分“份菜”的融合，它充分体现了美食的高贵；而菜肴的设计制作和点缀装饰的相得益彰，自然是“私房菜”的经典与华美所在。其中，燕、鲍、翅的多种口味、做法及造型，实而不华，较完整地呈现出了“私房菜”的全貌，无疑为中华饮食文化的画卷增添了丰富绚丽的一页。

本书出版之际，我要特别感谢烹饪艺术大师、新派“官府浓汤菜”创始人吴林先生的倾力相助，还有跟随我多年的厨房同事们，我的经验的些微的长成，都是与他们无私的支持和帮助分不开的。

2008年4月28日

洪杏德



序言 2

从厨十余年，辗转各地，有幸得江志忠、卢锦泉等烹饪界前辈的言传身教，无论是做人还是行事，受益匪浅。学有所成，承前启后，我一直很想把自己对粤菜、鲍参翅肚、食品雕刻工艺的一些心得用一种恰当的方式表达出来，一是在回顾中有所归纳与总结，二是借此与广大同行分享和交流，为中华饮食文化的发扬光大尽些微薄之力。

关于本书书名，“天厨皇家”倒不是自诩我们的厨艺有多高超，而是指无论从菜式到菜品，本书可称得上是“官府菜”的荟萃；在过去，它们多为皇亲国戚、达官贵人所享用，走出皇宫府第而逐渐为更多的人所接受还是近些年的事。至于“暴风雪”，意指我与擅长官府菜厨艺的郝志红兄商议合作出书并一拍即合之时，恰值2008年初中国南方遭遇历史上罕见的冰雪凝冻，抗凝斗冰，可歌可泣，我当时与志红兄都有这样一个心愿，谨以此书纪念之。

本书旨在将官府菜、食品雕刻融合一体，菜式与盘饰并茂，展示了私房菜的精华，涵盖了私房菜的高贵，实现了菜品的精致化，具有较强的可读性、实用性和收藏价值，是一本研究私房菜的必备工具书。

本书得以顺利出版，是与我的师友的热情支持和帮助分不开的，尤其是我的恩师朱道京先生、谢丽兴女士，以及江门杜阮华侨学院，还有为本书提供了部分图片的摄影师，在此一并表示感谢。

作为一种尝试，本书疏漏之处在所难免，不足之处还望方家不吝指正。

本人的交流电话：13923077355。

2008年5月1日



目 录



鲍鱼篇 BAOYUPIAN

简介

- 一 鲍鱼的种类 002
- 二 干鲍鱼的涨发流程 003
- 三 鲍鱼的药疗功效 003



- 御厨溏心鲍 004
- 雕刻工艺——龙腾四海 005



- 迎宾孔雀鲍 006
- 雕刻工艺——神彩飞扬 007



- 粉蒸淮山鲍 008
- 雕刻工艺——米奇 009



- 吴氏鹅肝鲍 011



- 鲍片蒸香干 012
- 雕刻工艺——磨坊 013



- 塘心蟹肚鲍 014
- 雕刻工艺——螳螂捕蝉 黄雀在后 015



鱼翅篇 YUCHIPIAN

简介

- 一 鱼翅的种类 018
- 二 鱼翅的涨发流程 019
- 三 鱼翅的药疗功效 019



- 香皇鲍翅卷 020
- 雕刻工艺——天鹅睡莲 021



- 帝皇燕鲍翅 022



目 录



金鼎海虎翅

023



龙汤番茄翅

032

雕刻工艺——自行车

033



五羊黄焖翅

024



咖喱鲍鱼翅

034

雕刻工艺——海底世界

035



珍饈八珍翅

025



菌香羊肚翅

036

雕刻工艺——寿星

037



乾隆养生翅

027



血片乳鸽翅

038

雕刻工艺——丹凤登梅

039



血燕金勾翅

028

雕刻工艺——燕子

029



百花蟹黄翅

040

雕刻工艺——归航

041



椒麻裙边翅

030

雕刻工艺——上海时光

031



御用佛跳墙

042



目 录



燕窝篇 YANWOPIAN

简介

一 燕窝的种类 044

二 燕窝的涨发流程 045

三 燕窝的药疗功效 045

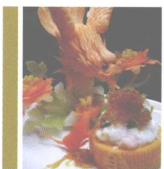


枣汁炖血燕 047



泰燕玉米鲜蔬 048

雕刻工艺——秋 菊 049



奶香芙蓉血燕 050

雕刻工艺——雄鹰展翅 051



灌汤血燕虾 052

雕刻工艺——仙 鹤 053



东星木瓜燕 054

雕刻工艺——海南风情 055



养颜雪蛤羹 056



海参篇 HAISENPIAN

简介

一 海参的种类 058

二 海参的涨发流程 059

三 海参的药疗功效 059



红酒三仙 060

雕刻工艺——葡 萄 061



刺参罗汉虾 062

雕刻工艺——罗 汉 063



目 录



酱辣刺参粒

064

雕刻工艺——觅食

065



中华福寿一品

066

雕刻工艺——福娃

067



宫廷大捞

068



鲍汁乾坤袋

076

雕刻工艺——谷风车

077



斑球杏香鲜

078

雕刻工艺——春华

079



灌金松子雪鱼

080

雕刻工艺——鼠鼠平安

081

精品篇 JINGPINPIAN



虫草元宝虾

070

雕刻工艺——河虾趣图

071



金丝澳带糯米鸡

072

雕刻工艺——荷塘

073

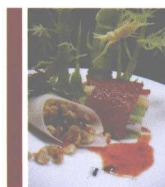


石榴三文鱼排

082

雕刻工艺——年年有余

083



果仁蚂蚁片皮鸭

084

雕刻工艺——翠竹草蜢

085



碳烧澳洲牛肋骨

074

雕刻工艺——孺子牛

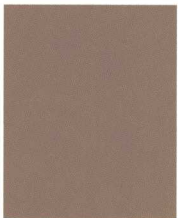
075



厨神鲍翅面

086

鮑魚篇



TIANCHUHUANGJIAZHIBAOFEENGXUEBAOYUPIAN

天厨
皇家之
暴风雪



简介

Tianchuhuangjiazhibao fengxuebaoyu

一 鲍鱼的种类

鲍鱼通常分干鲍、鲜鲍以及罐头鲍。

干鲍主要来自日本、中东；鲜鲍来自南非、澳洲；罐头鲍来自墨西哥、南非、纽西兰。

(一) 常用的干鲍有吉品鲍、窝麻鲍、网鲍等。

吉品鲍鱼

鲍裙高内底，形似元宝状，顶头有线痕，色泽褐色呈晶莹透明状，裙边密度较大。烹制后爽口耐嚼，具有独特的鲍香味。

窝麻鲍（又名禾麻鲍）

形状偏圆，由于在晒制过程中常用海草吊串，则被人称为“禾麻鲍”；肉身与吉品鲍相比略薄，色泽深褐色，没有晶莹透明状，个头也较小。烹制后肉质嫩滑，香味浓郁。

网鲍

由于形体大、价格昂贵，市场上稀有，大多为饮食名家所珍藏。网鲍因用刀切能见网状而得名，烹制后口感美鲜，香味四溢。

(二) 鲜鲍属鲜活货，一般可以从唇边的颜色、体形来鉴别。体形大、鲍鱼边呈黑色的常为澳洲黑边鲍鱼；体形大略椭圆、唇边呈青的常为南非青边鲍。

(三) 罐头鲍鱼无需涨发，开罐即食，味道鲜甜，没有干鲍的独特香味。澳洲罐头鲍印有“AUS”。

二 干鲍的涨发流程

热水浸冷水浸—洗刷—反复煮焖—木瓜汁煮焖—冲洗—蒸—加原料煮焖—成品。

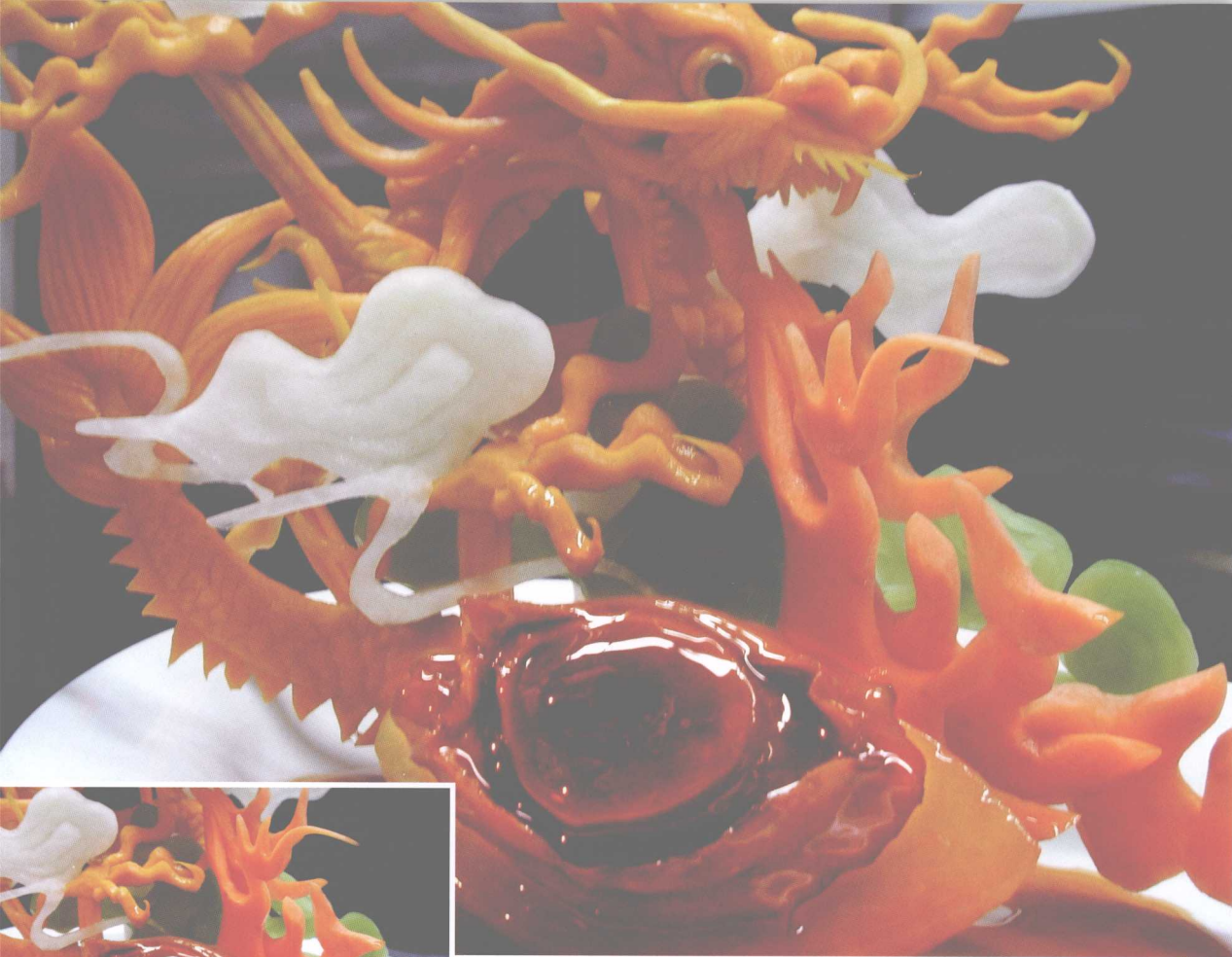
干鲍第一次浸水时可用热水，后用冷水约浸2天，每天换水1次，然后用专用刷洗刷杂质，外型保持完整而无缺口。洗刷干净的鲍鱼加水大火烧开后，转用小火煮焖1小时，待水自然冷却，方法反复2~3次，加木瓜汁煮焖3小时冷却后，取出冲洗干净，加水上蒸箱旺火急蒸3~4小时，取出冷却；此时鲍身回软，手压有弹性。放入竹夹，保持鲍鱼体形完整。垫有竹夹的容器（大砂锅为好）放入炸香的老鸡3只、肉排5斤、凤爪2斤、猪蹄4斤、精肉3斤、五花肉3斤、核桃仁半斤、八爪鱼半斤、瑶柱半斤（按20只鲍鱼计）。鲍鱼一层肉一层，加矿泉水淹没原料后，大火烧开后改用小火焖煮12小时左右，后熄火焖2~3小时，再小火焖煮3~4小时至鲍鱼回软后加入旧庄李锦记蚝油1瓶、冰糖40克、火腿半斤，再焖2小时，趁热将鲍鱼捞出，让鲍鱼与空气氧化2~3小时使鲍鱼呈溏心色，即成。

三 鲍鱼的药疗功效

干鲍鱼的炮制过程严格而复杂，首先把鲜鲍除壳、晾干，在盐水中冲洗腌渍，后放热水中煮烹，再于炭火中焙干，最后还要经过第二次晾晒。所谓“一口鲍鱼一口金”实不为过，其身价、名气在中国菜里有“君临天下，高不可攀”的气势。

鲍鱼肉质细腻、味道鲜美，富含蛋白质、维生素A和多种微量元素。按中医理论，鲍鱼能滋补清热，平衡血压，滋阴养颜，清肝明目。

先进的加工方法能使鲍鱼最大程度保留了鲍鱼的鲜嫩和肥美原味，入口柔嫩细滑、软糯弹牙、浓香鲜甜、回味悠长，食之可谓此生足矣。



「御厨溏心鲍」

原料 煲好溏心鲍一只、冬瓜一件。

煲料 (按二十只鲍鱼计) 排骨五斤、五花肉三斤、炸老

鸡三只(约十斤)、精肉三斤、炸凤爪二斤、炸猪蹄四斤、核桃仁半斤、八爪鱼半斤、清水四十斤、瑶柱半斤。

调料 甲料：旧庄李锦记蚝油一瓶、冰糖三十克、火腿半斤。

乙料：木瓜汁。

制法 一 干鲍泡水至软——刷洗干净——温水透软——木瓜汁浸泡四小时——冲水——放入竹夹。

二 将煲料一半放入砂窝放夹好鲍鱼加入剩余煲料，煲十二小时，熄火焖三小时，再煮开两小时，再熄火焖两小时，烧开放甲料煲两小时。

三 取鲍汁两百克收浓淋上。

特点 色泽红亮，口味浓香，味美

弹牙。

大厨
皇家之
早茶风骨