

尚锦文化



尚锦西餐系列

经典西餐

上海衡山马勒别墅饭店 编



 中国纺织出版社

尚锦文化

尚锦西餐系列

经典西餐

上海衡山马勒别墅饭店 编

总策划：王 磊
顾问：赵仁荣
副主编：刘 洪
编委：金 澜 董 华 金 渊 丁峥嵘
撰稿：金 澜
摄影：杨中俭
制作：金 澜
编务：林 琳 金 澜 蔡乾坤 姚恩俊



中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

经典西餐 / 上海衡山马勒别墅饭店编. — 北京: 中国纺织出版社,
2010.8

(尚锦西餐系列)

ISBN 978-7-5064-6646-2

I. ①经… II. ①上… III. ①西餐—烹饪 IV. ①TS972.118

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第138686号

责任编辑: 舒文慧 责任印制: 刘 强

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: // www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京利丰雅高长城印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2010年8月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1 / 16 印张: 6

字数: 49千字 定价: 22.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

Foreword 前言



西餐在上海颇有历史和传承。近代的上海是远东第一大都市，也是欧风美雨浸染最多的地方。20世纪30年代，在上海的霞飞路（淮海路）、亚尔培路（陕西南路）一带，西方人经营的餐馆鳞次栉比。如今，倘若您要体会西方人上世纪在上海的生活，可以到位于淮海路、陕西南路附近的衡山马勒别墅去吃西餐。

马勒别墅是老洋房的典范，是英籍犹太人马勒的住宅。马勒靠赛马发家，是著名的船商。马勒的女儿曾梦见一座童话城堡，为圆女儿的美梦，马勒经过十年的辛苦，于1936年建成了想象奇特、富有童话气息、融合了东西方精华的花园别墅。

上海的西餐历来有“东有红房子，西有衡山宾馆”的说法，衡山马勒别墅继承了衡山宾馆的传统，在经营中餐的同时，“两条腿走路”，注重发展西餐。其特点有四：一是传承经典，以法式为主，但同时强调融合创新，将欧陆西餐融为一体；二是以海鲜为主要烹饪原料，讲究选料高档；三是强调原汁原味，追求口味纯正；四是力求新颖、小巧、精致。

在饭店用过西餐的朋友们都很喜欢马勒别墅的菜品和甜点，多次鼓励我们集成菜谱出版。为宣传西餐文化，也为与同行交流，我们西餐部的工作人员借此良机，将自己的点滴收获记录下来，希望大家喜欢，同时也祈请同行与识者教正。最后，我们热诚欢迎中外嘉宾莅临马勒别墅参观、指导！

北京大学博士 / 上海衡山集团副总裁 / 上海衡山马勒别墅总经理 王磊

目录 CONTENTS

开胃菜

- 法式焗蜗牛 / 7
- 金枪鱼片配鱼子酱 / 8
- 鸡蛋鱼子酱 / 9
- 香煎鹅肝配红酒番石榴汁 / 10
- 蟹肉饼配牛油果和西柚汁 / 11
- 扒松茸配黑菌黑醋汁 / 12
- 芥酱雪蟹 / 13
- 牛油果煎澳带配牛油果蜜桃沙 / 14
- 香槟牡蛎冻 / 15
- 芝麻海鲈鱼配奇异果 / 16
- 烤土豆配意大利野蘑菇 / 17
- 香煎澳带配黄桃和百香果酱 / 18
- 酥皮三文鱼 / 19

汤

- 牛尾清汤 / 21
- 匈牙利牛肉蔬菜汤 / 22
- 松茸菠菜汤 / 23
- 奶油胡萝卜汤 / 24
- 鸡肉玉米浓汤 / 25
- 意大利蔬菜清汤 / 26
- 肉桂南瓜汤 / 27
- 虾仁青豆汤 / 28

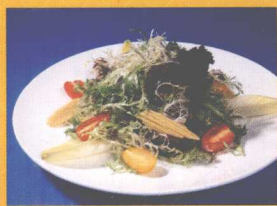
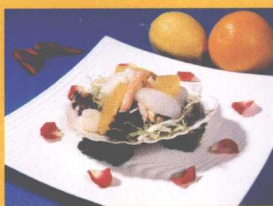
- 奶油洋葱汤 / 29
- 野山菌清汤 / 30
- 马赛海鲜汤 / 31
- 菜花冷汤配迷你金枪鱼塔塔 / 32
- 帕尔玛火腿鳕鱼汤 / 33
- 番茄水晶蟹冷汤 / 34
- 龙虾鸭肉浓汤 / 35

沙拉



- 华道夫沙拉 / 37
- 田园烤蔬菜沙拉 / 38
- 水果虾仁沙拉 / 39
- 番茄脆菇沙拉 / 40
- 阿拉斯加蟹肉沙拉酥皮饼 / 41
- 生鲜椰子牛肉沙拉 / 42
- 凯撒沙拉 / 43
- 节瓜沙拉 / 44
- 深海鲈鱼沙拉 / 45
- 杏仁沙拉 / 46
- 混合蔬菜沙拉 / 47
- 蟹肉鳄梨黑菌沙拉 / 48
- 烤龙利鱼黄瓜沙拉 / 49
- 大虾沙拉 / 50
- 鲜橙海鲜沙拉 / 51
- 孜然羊肉沙拉 / 52





澳龙水果沙拉 / 52

熏鸭卷沙拉 / 53

和牛沙拉 / 53

小鱿鱼沙拉 / 54

哈密瓜火腿沙拉 / 55

烟熏三文鱼鱼子酱沙拉 / 56

菠菜沙拉 / 57

蜜桃沙拉 / 58

水果沙拉配火腿及奶酪 / 59

熏鸭胸芒果芦笋沙拉配芝士片 / 60



主菜

意式百里香茄子丁 / 62

香烤羊排配甜薯泥和野山菌 / 63

烩牛膝 / 64

竹香味噌烤鳕鱼配紫米 / 65

橄榄油低温小牛柳 / 66

清酒蒸比目鱼 / 67

香熏法式鸡卷 / 68

奶油蔬菜宽面 / 69

香焗大虾配蔬菜香米 / 70

香煎深海澳带伴醋汁 / 71

红酒炖小牛肉 / 72

香煎鳕鱼配豌豆鱼子酱 / 73

烩羊腱配杂蔬菜 / 74

牛肉蘑菇烩香米 / 75



西兰花虾仁意面 / 76

蒜香辣味香肠笔尖意面 / 77

黑菌意面 / 78

BBQ猪肋排 / 79

百里香乳鸽配蔬菜 / 80

酥面皮焗海鲈鱼 / 80

百里香烤春鸡配野蘑菇 / 81

扒澳洲肉眼牛排配鹅肝及红酒汁 / 81

牛肉皮塔饼配番茄姜味酱汁 / 82

龙虾意面 / 83

雪莲果烤安格斯肉眼牛排 / 84

培根奶油宽面 / 85

油浸鸭胸配红椒酱 / 86

蓝带猪排芒果苹果汁 / 87

碎茄子什锦蔬菜酱配奶酪 / 88

紫甘蓝意面 / 89

蜜辣香槟三文鱼配柠檬气泡 / 90

香煎牛柳芦笋酸瓜卷 / 91

甜芥末猪里脊肉 / 92

海鲜烩饭 / 93

香煎地中海味金枪鱼 / 94

匈牙利红辣椒烩羊肉 / 95

红油龙虾仔 / 96



胃菜

KAIWEICAI





在洗蜗牛的时候可以加入少许盐和面粉，将蜗牛黏黏的汁洗干净。

原料

Raw material

蜗牛	5只
洋葱	10克
西芹	10克
胡萝卜	10克
香叶	1片
白兰地	5克
白汁	25克
蒜香黄油	25克
白胡椒	少许

装饰料

Ornamental material

花瓣	少许
----------	----



法式焗蜗牛

装饰

用土豆泥将烤好的蜗牛在盘中固定，用少许花瓣撒在盘中装饰即可。

特点

入口酥而不烂，常有浓浓的蒜香味的蜗牛，香味扑鼻。

做法

Practice

1. 将蜗牛肉烫熟，取出洗净；将洋葱、西芹、胡萝卜用白兰地、香叶、盐、白胡椒腌渍。
2. 将三种蔬菜放入锅中，加水同蜗牛一起烩酥，取出冷却。
3. 把蜗牛肉放入壳中，加入白汁及蒜香黄油，烤箱温度230℃，将蜗牛放入烤箱，烤7~10分钟即可。



厨师提示

如果不喜欢鱼子酱的味道可以加入少许日本红姜片，这样可以去掉很多鱼腥味。

原料

Raw material

金枪鱼	20克
方形面包	3片
黄油	5克
洋葱末	3克
大蒜末	3克
海盐	适量

装饰料

Ornamental material

鱼子酱	15克
-----	-----



金枪鱼片配鱼子酱

做法

Practice

1. 将金枪鱼打成薄片，淋上少许橄榄油，撒上少许海盐待用。
2. 将黄油、洋葱末、大蒜末一起放入锅中融化煸香，再将方形面包放入锅中，让面包把黄油全部吸收进去即可。
3. 将面包放入盘中，将准备好的金枪鱼依次放在面包上。

装饰

将鱼子酱放在金枪鱼中间装饰即可。

特点

脆脆的面包配上鱼子酱和金枪鱼，鱼子酱中带有蒜香味，令人回味无穷。

厨师提示

在炒鸡蛋的时候，用小火将鸡蛋炒成糊状即可，不要太熟。

原料 Raw material

鸡蛋 1个
淡奶油 10克
伏特加 2克
辣椒粉 1克
鱼子酱 3克
黄油 20克
盐、胡椒 各适量



鸡蛋鱼子酱

特点

鸡蛋、奶油和鱼子酱融合，可以品尝到微微的酒香和淡淡的麻辣味，入口滑而不腻。

做法

Practice

1. 黄油放入锅中用小火熔化，加入打匀的鸡蛋，放入少许盐和胡椒调味即可。
2. 把淡奶油打发，加入伏特加酒和辣椒粉装入裱花袋待用。
3. 将清洗干净的蛋壳灌入炒匀的鸡蛋，鸡蛋破口处用裱花袋里的奶油封口，最后将鱼子酱放在淡奶油上，装入草帽盘中即可。



厨师提示

在煎鹅肝的时候，可以用干锅，不用加温，把鹅肝放入煎锅中再开火煎至熟，不用进烤箱。

原料

Raw material

鹅肝	2片
面粉	10克
红酒	50克
番石榴汁	50克
糖	30克
盐、胡椒、混合	
生菜	各适量

装饰料

Ornamental material

番石榴	适量
-----------	----



香煎鹅肝配红酒番石榴汁

做法

Practice

1. 将2片鹅肝用盐、胡椒腌渍，拍上面粉，放入锅中煎熟。
2. 将红酒和番石榴汁加糖浓缩，配鹅肝食用即可。
3. 把鹅肝放在混合生菜上面，淋上红酒和番石榴汁。

装饰

撒上少许番石榴干装饰即可。

特点

外脆里嫩，香而不腻。

在制作蟹肉饼时，蟹肉不要蒸得太熟，避免炸蟹肉饼时把蟹肉炸老。

原料 Raw material

蟹肉	100克
奶油汁	25克
面粉	10克
面包糠	50克
鸡蛋液	10克
牛油果	30克
橄榄油	5克
柠檬汁	3克
西柚汁	50克
蜂蜜	10克
盐、胡椒	各适量

装饰料 Ornamental material

香菜	少许
----	----



蟹肉饼配牛油果和西柚汁

装饰 在蟹肉饼上放少许香菜丝装饰即可。

特点 蟹肉饼外脆里嫩，带有浓浓的奶油味，配上牛油果和西柚汁可以把油腻全部从口中去除。

做法

Practice

1. 将熟的蟹肉和奶油汁拌匀，捏成圆形，裹上面粉、蛋液和面包糠，放入油锅中炸至金黄色，盛出待用。
2. 牛油果切丁，拌入橄榄油、柠檬汁和少许盐、胡椒待用。
3. 西柚汁加入蜂蜜、少许盐和胡椒调匀。
4. 将牛油果放入草帽盘底部，将炸好的蟹肉饼放上去，把西柚汁倒入盘子底部。



厨师提示



在扒新鲜的松茸时为了不让它的汁水外泄，可以不用加油直接扒。

原料

Raw material

松茸 5朵
黑菌酱 10克
浓缩黑醋 30克
橄榄油 15克
糖油 3克



扒松茸配黑菌黑醋汁

做法

Practice

1. 将5克黑菌酱、浓缩黑醋、橄榄油和糖油放进粉碎机一起打匀待用。
2. 将平板扒炉烧热，倒入少许橄榄油，将松茸放在扒炉上扒熟，进烤箱制热即可。

装饰

在盘中用黑醋拉一条斜线，小烈口杯中放入打好的黑菌、黑醋汁，放在盘子一侧。将松茸摆放在另一边，将多余的黑菌酱淋在松茸的边上即可。

特点

新鲜的松茸配上上等的黑菌酱，营养价值很高，再配上黑菌黑醋汁，让人胃口大开。



芥酱雪蟹

厨师提示

在烤雪蟹时，时间不要太长，熟了即可，避免肉老。

原料

Raw material

雪蟹肉	50克
雪蟹盖	1个
甜蛋黄酱	20克
柠檬汁	3克
青芥末	3克
番茄汁	10克
柠檬角	1个
混合生菜	15克
盐、胡椒	各适量

做法

Practice

1. 将25克雪蟹肉、甜蛋黄酱、柠檬汁、青芥末、少许盐、胡椒拌匀装入雪蟹盖中，上面涂上少许甜蛋黄酱。
2. 烤箱调至220℃，将做法1中的原料放入烤箱烤5分钟即可。

装饰

把混合生菜放在三角盘中间，放入烤好的雪蟹，把番茄汁倒在烈口杯中放在盘子的一角，柠檬角放在另一角即可。

特点

入口时能感觉到雪蟹肉中带有辣辣的芥末味和甜味，完全没有蟹的腥味。



厨师提示

制作这道沙拉也可以将澳带打成小薄片，与两种沙沙混合食用。

原料

Raw material

深海大澳带..... 1只
牛油果丁..... 30克
柠檬汁..... 20克
水蜜桃丁..... 30克
新鲜罗勒碎..... 3克
糖油..... 10克
橄榄油..... 20克
盐、胡椒..... 各适量



牛油果煎澳带配牛油果蜜桃沙沙

做法

Practice

- 1.将深海大澳带用盐、胡椒腌渍，煎熟待用。
- 2.将牛油果丁、柠檬汁、5克糖油、盐、胡椒混合，搅拌均匀成为牛油果沙沙，待用。
- 3.将水蜜桃丁、新鲜罗勒碎、5克糖油、橄榄油混合，搅拌均匀成为蜜桃沙沙，待用。
- 4.在盘中放入圆形模具，先将蜜桃沙沙放入按紧，放入澳带，再将牛油果沙沙放在最上面即可。

装饰

用各类生菜放在牛油果沙沙上装饰，即可取下模具。

特点

口味浓郁的水果将澳带本身的海腥味掩盖了。

厨师提示

5~8月的牡蛎不宜食用，从5月起牡蛎开始进入性成熟期，至8月产卵，在这4个月里，牡蛎体内营养成分耗尽，肉质和口感不佳。

原料 Raw material

牡蛎 3个
香槟醋 20克
香槟酒 100克
茴香子 5克
鱼胶片 1片
盐、胡椒 各适量

特点

香槟茴香啫喱可以掩盖牡蛎的腥味。



香槟牡蛎冻

做法

Practice

1. 牡蛎去壳洗净，挤上少许柠檬汁以去腥味，放入壳中待用。
2. 将香槟醋、香槟酒、茴香子、少许盐、胡椒调匀，大火浓缩至80克左右，放入熔化的鱼胶片搅匀，冷却后放进冰箱，成啫喱状后取出，切碎待用。
3. 在长盘中用碎冰做成一根冰柱，将牡蛎壳和牡蛎放在冰柱上按紧，再将香槟茴香啫喱放在牡蛎上即可食用。



厨师提示



腌渍鲈鱼时可以加入少许法国酸豆汁，这样可以让鲈鱼更入味。

原料

Raw material

深海鲈鱼	2块
黑芝麻	20克
白芝麻	20克
奇异果肉	60克
柠檬汁	5克
糖油	3克
盐、胡椒	各适量



芝麻海鲈鱼配奇异果

做法

Practice

1. 深海鲈鱼用盐、胡椒、柠檬汁腌渍。
2. 在两块鲈鱼上分别撒上黑芝麻和白芝麻，放入锅中煎至上色，烤箱温度调至200℃，烤5分钟至熟，取出待用。
3. 将奇异果肉、柠檬汁、糖油、盐、胡椒混合搅拌均匀成为奇异果沙沙，待用。

装饰

在盘中将鲈鱼分开放置，撒上奇异果沙沙即可食用。

特点

深海鲈鱼肉质鲜美，口感细腻，纤维紧密不容易松散，加上芝麻的香味配上奇异果沙沙的酸甜，能使人胃口大开。