

# 北京西苑饭店中餐菜谱



中国旅游出版社

# 北京西苑饭店中餐菜谱

北京市西苑饭店编著

中国旅游出版社

封面设计 滕义仿  
摄影 陈书帛  
责任编辑 范云兴

## 西苑饭店菜谱

北京市西苑饭店编著

\*

中国旅游出版社出版

(北京东长安街6号)

新华书店北京发行所发行

一二〇二工厂印刷

\*

开本：850×1168毫米1/32 印张：9 插图：4 字数22万  
1984年12月第一版 1984年12月第一次印刷 印数：20,000册

统一书号：15179·639 定价：1.70元

## 前 言

中国烹饪以技艺精湛、花样品种繁多、色香味形器俱佳而闻名于世。中国烹饪不但历史悠久，源远流长，而且各个地区的民间菜又有不同特色，自成体系。其中，尤以山东菜、四川菜、广东菜和淮扬菜等特色突出而受到欢迎。

北京西苑饭店的山东菜享有一定的声誉，它的前身是天津蓬莱春饭庄。一九五四年，蓬莱春饭庄全迁北京后易地更名，为北京市西苑饭店的一部分。它不但保持了山东风味，而且在原来的基础上又吸取了其它菜系的特点，有了较大的发展。尤其是饭店曾多次走出去，请进来，学习新疆少数民族佳肴，如：烤羊肉串，新疆过油肉，新疆手抓肉，香酥羊腿，烤全羊以及新疆面点，如：油塔、油旋、各种烤馕等等，形成了以山东菜为主，兼有新疆风味特点的菜肴，深受中外宾客的欢迎。

为了适应旅游事业的发展，饭店的规模不断扩大，设备不断更新，烹调人材大批涌现。西苑饭店一方面进行扩建和改建工程，建成了一座新的、具有现代化设备的西苑饭店大楼（见封面）。大楼里，除了设有各种现代化服务设施外，还有大小宴会厅、中西餐厅、咖啡厅、酒吧间、清真餐厅以及在主楼顶层的旋转餐厅等。在大楼的北侧，有对外开放的餐厅。全部餐厅同时可以容纳1734人就餐。

西苑饭店的西部楼群，从一九八一年起也逐渐进行了改建。在十号楼设有外宾餐厅，供应各种菜点和酒水。

为总结经验，饭店组织了以老技师为首的编写组编写菜谱。经过两年的努力，在有近五十年烹调实践经验的基础上，老技师

们总结和编写了这本西苑饭店菜谱。菜谱中共介绍山东菜三百二十七种；面点三十种以及宴会菜单三种。还选编了新疆风味佳肴三十六种。

同时，饭店派出了许多青年厨师，分赴各地学习各个菜系的烹饪技术。如果您有机会到西苑饭店下榻，一定能够尝到各种风味的美味佳肴。然而，这本菜谱中介绍的菜点，仅仅是其中的一部分。

总之，书中既保留了一部分传统山东菜；又选编了一些深受国内外宾客赞赏的创新菜；还挖掘出了一些山东风味菜点。在所有的菜单中，对其使用的原料、配制加工及制作的方法等都做了简要的解释。

因为写作水平有限，书中难免有不足之处，请读者批评指正。

北京市西苑饭店

一九八四年五月

# 目 录

## 一、山珍海味类

(三十六种)

- 一品官燕菜…………… (1)  
附：燕菜的水发制  
方法…………… (2)
- 芙蓉燕菜…………… (2)
- 鸡茸燕菜…………… (3)
- 象燕菜卷…………… (3)
- 扒通天鱼翅…………… (4)  
附：鱼翅的水发制  
方法…………… (5)
- 鸡茸鱼翅…………… (5)
- 扒三丝鱼翅…………… (6)
- 沙锅鱼翅…………… (7)
- 蚝油紫鲍…………… (7)  
附：鲍鱼的水发制  
方法…………… (8)
- 麻酱紫鲍…………… (9)
- 香菇鲍鱼盒…………… (9)
- 扒鲍鱼龙须…………… (10)  
附：龙须菜的加工  
方法…………… (10)
- 锅塌鲍鱼龙须…………… (11)
- 蒸芙蓉干贝…………… (11)  
附：干贝的水发制  
方法…………… (12)
- 扒鲜贝龙须…………… (12)
- 炒木须贝…………… (13)
- 油爆鲜贝…………… (13)
- 软炸鲜贝…………… (14)
- 三鲜海参…………… (15)  
附：海参的水发制  
方法…………… (15)
- 扒海参鸡腿…………… (16)
- 扒海参猪爪…………… (16)
- 清炖海参酥丸…………… (17)
- 鸡油绣球海参…………… (18)
- 葱烧海参…………… (18)
- 山东海参…………… (19)
- 扒大乌参…………… (20)
- 山东菜…………… (20)
- 长生不老…………… (21)
- 沙锅猴头…………… (22)  
附：猴头的水发制  
方法…………… (23)
- 扒熊掌…………… (23)  
附：熊掌的水发制

方法	(24)
奶汁扒鱼肚	(24)
附：广肚的发制	
方法	(25)
荷花扒鱼肚	(26)
清炖鱼肚鲍鱼	(27)
烧海杂拌	(27)
沙锅全家福	(28)
烧四宝	(29)

## 二、鸡 鸭 类

(六十八种)

桶子鸡	(30)	炒生鸡丝掐菜	(41)
脆皮鸡	(30)	烩生鸡丝脊髓	(42)
铁扒鸡	(31)	炒生鸡丝毛豆	(42)
软酥童子鸡	(32)	油淋鸡	(43)
菱角烧鸡	(32)	高丽鸡条黄瓜	(44)
三鲜整鸡	(33)	扒鸡腿	(44)
赤安子鸡	(34)	酱爆鸡丁桃仁	(45)
母女会	(34)	清炖蘑菇鸡	(46)
凤凰出世	(35)	辣子鸡丁	(46)
炸八块	(36)	宫爆鸡丁	(47)
山东烧鸡	(36)	炒碧桃鸡丁	(48)
菊花鸡腿	(37)	雪花鸡丁	(48)
锅塌鸡	(37)	蘑菇鸡丁	(49)
口蘑炖滑鸡块	(38)	鸡里蹦	(50)
炸三样	(39)	炸鸡卷	(51)
炒凤凰鸡丝	(39)	盐爆生鸡片	(51)
酱爆熏鸡丝	(40)	芙蓉鸡片	(52)
		凤凰氽牡丹	(53)
		鸡茸龙须	(53)
		炸网油鸡卷	(54)
		炸荷包鸡鸭肝	(55)
		炸鸡杆	(55)
		扒凤爪	(56)
		红烧鸡尾尖	(57)
		清炒鸡猴	(57)
		熘黄菜	(58)
		赛螃蟹	(59)
		摊黄菜	(59)
		清蒸炉鸭	(60)

蓬莱鸭子·····	(60)	醋椒桂鱼·····	(79)
香酥鸭子·····	(61)	糖醋鲤鱼·····	(80)
生蒸鸭子·····	(62)	干熘鲤鱼·····	(80)
八宝鸭子·····	(62)	清蒸鳊鱼·····	(81)
干熘鸭子·····	(63)	酱汁鲤鱼·····	(82)
锅烧鸭子·····	(64)	干烧鲤鱼·····	(82)
口蘑鸭方·····	(64)	五丝鲤鱼·····	(83)
烧鸭四宝·····	(65)	糟煎活鱼·····	(84)
扒鸭条·····	(66)	椒盐青鱼·····	(84)
干烧鸭条·····	(66)	红烧鱼片·····	(85)
烩鸭丁鲜莲子·····	(67)	抓炒青鱼块·····	(85)
炒烤鸭片盖蓝菜·····	(68)	炒龙凤丝·····	(86)
炒鸭片姜芽·····	(68)	钻沙青鱼·····	(87)
烩鸭泥玉米笋·····	(69)	鸡油鱼卷·····	(87)
炸鸭肝卷·····	(70)	盐爆目鱼条·····	(88)
盐爆鸭心·····	(70)	糟熘三白·····	(89)
芙蓉鸭腰干贝·····	(71)	炸瓜枣·····	(89)
糟蒸鸭头带勾·····	(71)	爆鱼肝丁黄瓜·····	(90)
盐爆鸭胗花·····	(72)	管烧目鱼·····	(91)
软炸鸭胰·····	(73)	高丽鱼条加黄瓜·····	(91)
扒三样·····	(73)	松鼠黄鱼·····	(92)
烩全鸭·····	(74)	干煎黄花鱼·····	(93)
		清蒸鲥鱼·····	(93)
		清蒸白鱼·····	(94)
		汆大鲫鱼·····	(95)
		鱼蛤争鲜·····	(95)
		家常熬大头鱼·····	(96)
		沙锅鱼头·····	(97)
		侉炖鳊鱼·····	(97)

### 三、鱼 虾 蟹 类

(七十种)

黄焖元鱼·····	(76)
沙锅元鱼·····	(76)
清蒸桂鱼·····	(77)
麒麟桂鱼·····	(78)



盐爆鱿鱼卷 ..... (98)  
 酸辣鱿鱼丝 ..... (99)  
 锅煽面条鱼 ..... (99)  
 鸡油鱼腐丸 ..... (100)  
 黄焖鳝鱼段 ..... (101)  
 爆炒鳝鱼片 ..... (101)  
 奶汤鳝鱼丝 ..... (102)  
 辣鱼粉皮 ..... (103)  
 凤尾大虾 ..... (103)  
 干煸大虾 ..... (104)  
 高丽大虾 ..... (104)  
 锅煽大虾 ..... (105)  
 西法大虾(炸板虾) ... (106)  
 炸烹虾段 ..... (106)  
 炸虾托 ..... (107)  
 糟煎虾饼 ..... (107)  
 香菇虾片 ..... (108)  
 糟煽虾片 ..... (109)  
 高丽虾仁 ..... (109)  
 炒芙蓉虾仁 ..... (110)  
 炒龙井虾仁 ..... (111)  
 炸九桔虾仁 ..... (111)  
 炒虾仁蚕豆 ..... (112)  
 番茄虾仁 ..... (113)  
 抓炒虾仁 ..... (113)  
 锅贴虾仁 ..... (114)  
 虾蘑海参 ..... (115)  
 面包虾仁 ..... (115)  
 炒凤银虾仁 ..... (116)

炒虾腰 ..... (117)  
 钻沙子蟹 ..... (117)  
 炸熘子蟹 ..... (118)  
 炒全蟹 ..... (119)  
 熘蟹黄 ..... (119)  
 烩乌鱼蛋 ..... (120)  
 炒木须青蛤 ..... (120)  
 锅煽蛎黄 ..... (121)

#### 四、牛羊肉类

(十八种)

辣味牛肉 ..... (122)  
 红松牛肉 ..... (122)  
 粉蒸牛肉 ..... (123)  
 咖喱牛肉 ..... (124)  
 锅煽牛肉 ..... (124)  
 蔬菜牛肉 ..... (125)  
 番茄牛肉片 ..... (126)  
 干煸牛肉丝 ..... (126)  
 煎牛肉饼 ..... (127)  
 红烧牛鞭 ..... (128)  
 沙锅牛尾 ..... (128)  
 酥炸羊肉 ..... (129)  
 葱爆羊肉 ..... (129)  
 烩银丝烂蒜 ..... (130)  
 爆三样 ..... (131)  
 盐爆肚领 ..... (131)  
 盐爆散丹 ..... (132)  
 鸡油散丹 ..... (133)

## 五、猪肉类

(四十四种)

虎肘	(134)
锅烧肘子	(134)
汤烧肘子	(135)
蓬菜肘子	(136)
水晶肘	(136)
酱爆里脊丁桃仁	(137)
宫爆里脊丁	(138)
盐爆里脊片	(138)
清炸里脊	(139)
油爆里脊丁	(140)
软炸里脊	(140)
滑炒里脊丝毛豆	(141)
干炸里脊鸭肝	(142)
清蒸炉肉	(142)
元宝肉	(143)
东坡肉	(143)
过油肉	(144)
米粉肉	(145)
古老肉	(146)
回锅肉	(146)
笋素扣肉	(147)
四喜丸子	(148)
招远丸子	(148)
炸香椿丸子	(149)
清蒸排骨	(150)
红烧排骨	(150)

清烩什锦丁	(151)
糖醋肉片	(151)
炸脂盖	(152)
炒肉丝粉皮	(153)
炸肉粘饅烹	(153)
软炸猪肝	(154)
炸核桃腰子	(154)
盐爆腰花	(155)
油爆双脆	(155)
全爆	(156)
奶汤银肺	(157)
九转大肠	(158)
扒炉肉大肠	(158)
烧烩肥肠	(159)
焦熘大肠	(160)
烧肥肠	(160)
烩肝肠烂蒜	(161)
扒天花	(161)

## 六、野味类

(十二种)

炸铁雀	(163)
扒五香鸽子	(163)
象眼鸽蛋	(164)
云片鸽蛋	(165)
琥珀鸽蛋	(166)
芙蓉菊花鸽蛋	(166)
炒辣子田鸡	(167)
软炸田鸡	(168)

盐爆山鸡片 .....	(168)
官爆山鸡丁 .....	(169)
油爆兔肉丁 .....	(170)
五香酱狗肉 .....	(171)

## 七、素 菜 类

(二十二种)

清汤素燕菜 .....	(172)
扒素鱼翅 .....	(172)
红扒素海参 .....	(173)
扒龙须冬笋 .....	(174)
扒麻菇冬瓜球 .....	(174)
干烧茭白 .....	(175)
干烧冬笋 .....	(176)
素烧四宝 .....	(176)
口蘑烧茄子 .....	(177)
蘑菇龙须 .....	(177)
软炸龙须 .....	(178)
酥炸两样 .....	(178)
炸素杆 .....	(179)
素糖醋鱼 .....	(180)
素炒鳝鱼丝 .....	(180)
烹掐菜 .....	(181)
罗汉斋 .....	(181)
沙锅豆腐 .....	(182)
家乡豆腐 .....	(183)
香菇菜心 .....	(183)
九转豆腐 .....	(184)
烧二冬 .....	(185)

## 八、冷 菜 类

(三十八种)

炸虾 .....	(186)
炆虾片 .....	(186)
水晶虾 .....	(187)
盐水大虾 .....	(187)
陈皮大虾 .....	(188)
油爆青虾 .....	(188)
虾子冬笋 .....	(189)
五香熏鸡 .....	(189)
怪味鸡 .....	(190)
水晶鸡 .....	(191)
盐水白鸡 .....	(191)
椒淋鸡 .....	(192)
鸡丝洋粉 .....	(192)
拌鸡丝粉皮 .....	(193)
酥鱼 .....	(193)
五香鱼 .....	(194)
麻辣鱼条 .....	(195)
蛋皮鱼卷 .....	(196)
糟鸭片 .....	(196)
拌鸭掌 .....	(197)
芝麻鸭肝 .....	(197)
叉烧肉 .....	(198)
广东肉 .....	(198)
八宝肉 .....	(199)
酱牛肉 .....	(200)
陈皮牛肉 .....	(200)

炆腰片 .....	(201)
罗汉肚 .....	(201)
盐水猪肝 .....	(202)
油爆排骨 .....	(203)
如意卷 .....	(203)
三色蛋 .....	(204)
海米芹菜 .....	(204)
五丝黄瓜卷 .....	(205)
姜汁扁豆 .....	(206)
香菇菜花 .....	(206)
酸辣黄瓜 .....	(207)
番茄菜花 .....	(207)

## 九、甜 菜 类

(十三种)

拔丝脂油金糕 .....	(209)
拔丝苹果 .....	(209)
拔丝山药 .....	(210)
拔丝小汤圆 .....	(211)
蜜汁金枣白果 .....	(211)
蜜汁三果 .....	(212)
桂花山药 .....	(212)
冰糖莲子 .....	(213)
炒三泥 .....	(213)
核桃酪 .....	(214)
八宝莲子饭 .....	(214)
琥珀莲子饭 .....	(215)
无锡饭 .....	(216)

## 十、火 锅 类

(六种)

什锦火锅 .....	(217)
菊花火锅 .....	(218)
涮羊肉锅 .....	(219)
菊花鱼锅 .....	(219)
四生鱼锅 .....	(220)
东北杂锅 .....	(221)

## 十一、主 食 类

(三十种)

一品素包 .....	(222)
三鲜烧麦 .....	(222)
四色饺 .....	(223)
银丝卷 .....	(224)
炸春卷 .....	(225)
炸酥盒子 .....	(226)
炸酥饺 .....	(226)
炸油香饼 .....	(227)
脂油饼 .....	(228)
清油饼 .....	(228)
家常饼 .....	(229)
闻喜饼 .....	(230)
水煎包 .....	(230)
炒伊府面 .....	(231)
三鲜伊府锅面 .....	(232)
徽州麻饼 .....	(233)
枣泥小鸡 .....	(234)

附注：制作枣泥馅的	
方法	(234)
开花包	(235)
附注：豆沙馅的制作	
方法	(235)
豆沙梅花包	(235)
雪花龙须面	(236)
豆沙龙珠酥	(237)
莲茸海棠酥	(237)
附注：莲茸馅的制作	
方法	(238)
火腿象生梨	(239)
淋糖千层酥	(240)
附注：	
(一)制作凝结猪油的	
方法	(240)
(二)制馅的	
方法	(241)
(三)制淋糖霜的	
方法	(241)
翠竹雀巢蛋	(241)
附注：制作百花馅的	
方法	(241)
鹤鹑雀肉酥	(242)
附注：制馅的方	
法	(242)
蛋挞	(243)
绿茵白玉兔	(243)
岭南椰丝挞	(244)

附注：椰丝馅的	
做法	(245)
蛋黄莲茸月饼	(245)
附注：制作糖浆的	
方法	(246)

## 十二、新疆风味类

(三十六种)

烤全羊	(247)
香酥羊腿	(248)
炒烤羊肉	(249)
烤羊腿	(249)
浇汁烤羊腿	(250)
新疆袷袂肉	(250)
烤羊排	(251)
炒大半斤	(252)
那仁	(252)
霍尔墩	(253)
粉汤羊肉	(254)
米肠子	(254)
灌肺子	(255)
炒灌肺子	(255)
烤羊肉串	(256)
新疆手抓肉	(257)
新疆过油肉	(257)
新疆炸羊里脊	(258)
新疆葱爆羊肉片	(259)
新疆炒菜	(259)
薄皮包子	(260)

油塔 .....	(260)
炸油旋 .....	(261)
烧包子 .....	(262)
派拉模的(烤包子) ..	(262)
炒炮竹面 .....	(263)
曲曲汤 .....	(264)
回手面 .....	(265)
新疆拉面 .....	(265)
手抓饭 .....	(266)
肉饊 .....	(266)
小油饊 .....	(267)

甜烤饊 .....	(268)
炸饊子 .....	(268)
民族稀饭 .....	(269)
新疆奶茶 .....	(270)

### 十三、宴会菜单

(三种)

孔雀开屏 .....	(271)
金鸡报晓 .....	(271)
七星盖碗 .....	(272)

# 一、山珍海味类

(三十六种)

## 一品官燕菜

### 一、原料：

1. 主料：燕窝八钱。
2. 配料：豆苗一分，火腿丝一分。
3. 调料：高汤二斤，盐一钱，味精二钱，料酒三钱。

### 二、制作方法：

1. 将燕窝用清水（冬天用温水，夏天用凉水）泡发约12小时，滗干水分，择去燕毛，淘入开水并用碱块在开水内晃动，适度后立即拿出。当燕窝已绵软而又不化时，随即滗去碱水，换入净温水，用筷子轻轻拨动，连换两、三次开水后，将燕窝滗干，挤净，成色为雪白且有挺劲，抓入大海碗内，撒上豆苗、火腿丝。

2. 将高汤烧开后下入盐、味精和料酒，过滤，盛入大海碗内上桌即可。

### 三、特点：

味厚、美观、清澈见底、营养丰富。

附注：高汤制作方法。

母鸡两只，其中一只剁碎。鸭子一只，猪肉二斤，牛肉末二斤，葱二两，姜一两。用铝桶下入清水十斤。开锅后下入葱姜、鸡鸭、猪肉，用微火煮烂捞出。再将牛肉和鸡泥团成团下入煮透、捞出。再用血水清汤，打净血沫，下入鸡、牛肉团即成高汤。

### 附：燕菜的水发制方法

燕菜即燕窝。它是穴居在沿海陡峭崖壁上金丝燕每年产卵前所做的巢穴。因为这种燕喜欢吃海物如银鱼、海蛤、虾蟹等，经食嗦消化后产卵前吐出一种粘稠、透明的液体物质来建造自己的巢穴，有毛燕窝、白燕窝、血燕窝等，干燥后即成燕窝。

燕窝不但产地辽阔，形状、颜色繁多，而且其营养极其丰富。但是，由于处于沿海陡峭绝壁，难于采取；而加工制作又颇为费时、费事，因此被人们视为珍品。

加工（发制）燕菜时，要先把燕菜放入大碗里，用清水（冬天用温水，夏天用凉水）泡发约十二个小时，待燕菜涨足发透时，把水滗干，再反复洗去燕菜中的杂质，放在一盘子中（最好用白色的），用镊子择去燕毛和其它杂质（注意不要把燕菜丝弄断）。这时，再把燕菜放入一个大海碗内，沏入开水，并用碱块在开水里不断地晃动。适度后，盖上盖让其涨发。当燕菜已经软绵而又不化，随即滗去碱水，换入温水，用筷子轻轻拨动，连换两、三次水，漂去碱味，滗干水分，使燕菜成色为雪白且有挺劲，即已发好，抓入盘内待用。

## 芙蓉燕菜

### 一、原料：

1. 主料：燕菜四钱，鸡蛋清五两。
2. 配料：豆苗、火腿丝各一分。
3. 调料：高汤八两，盐二钱，味精二钱，料酒二钱，水淀粉二钱，鸡油二钱。

### 二、制作方法：

1. 燕菜加工方法同一品官燕。
2. 制作芙蓉方法：将蛋清用高汤五两、盐五分、料酒一钱搅匀，撇去浮沫，用汤碗上屉蒸约十分钟（蒸汽不宜大），蒸好取出即成芙蓉，待用。



3. 将燕菜码在蒸好的芙蓉上，再撒上配料。
4. 将剩余高汤上火，加入其余调料烧开后勾好淀粉，淋入鸡油徐徐倒在燕菜上。

### 三、特点：

色白、味美、营养丰富。

## 鸡 茸 燕 菜

### 一、原料：

1. 主料：燕菜四钱，鸡脯肉二两，鸡蛋清二两。
2. 配料：火腿丝、豆苗各一分。
3. 调料：高汤一斤二两，盐一钱，味精二钱，料酒二钱，姜汁二分，玉米粉一钱。

### 二、制作方法：

1. 燕菜加工同一品官燕。
2. 将鸡脯剔去筋后，用刀剁成泥，加入姜汁一分、盐五分、味精一钱、料酒一钱等调料调匀。再将蛋清分三次下入并随下随即搅匀，加入玉米粉调成糊状即成鸡茸。
3. 将燕菜用鸡茸裹匀，抓成团状下入滚开的高汤内氽熟，捞入汤碗内，撒上配料。再将汤内加入剩余的盐、味精、姜汁、料酒等调料，撇去浮沫，过滤倒入汤碗内即可。

### 三、特点：

味鲜美，醇厚，富于营养。

（此菜少用汤可走白扒鸡茸燕菜）

## 氽 燕 菜 卷

### 一、原料：

1. 主料：燕菜四钱。
2. 配料：肥猪肉三两，虾二两，豆苗三钱。
3. 调料：高汤一斤半，蛋清二两，姜水二分，葱油二分。