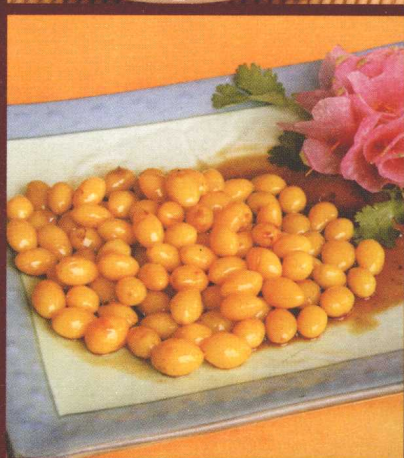


中国鲁菜大系丛书

正宗孔府菜

姚海扬 主编

琼浆燕窝
 金盏凤栖燕窝
 当期一品锅
 丁香鱼翅
 蟹黄扒鱼翅
 八仙过海闹罗汉
 竹影海参
 奶汤金银海参
 扒芦笋鲍鱼
 鸭掌烧猴头
 鱼唇扒鱼皮
 黄焖鱼骨
 白玉无瑕
 烧泰皇鱼骨
 鸭膀扒干贝
 奶汤鸭舌干贝
 凤髓银耳
 酿香菇
 清汤竹荪
 烩鱼翅
 酸辣乌鱼蛋
 清汤蛤士蟆油
 黄管烧淡菜
 绣球肝
 豉椒炆鸡胗



山东科学技术出版社
www.lkj.com.cn

TS972.182.52

【中国鲁菜大系丛书】

正宗孔府菜

姚海扬 主编

中国著名的官府菜

中国饮食肴馔中的极品之作

「天下第一家」衍圣公府的

迎送礼仪之一



图书在版编目(CIP)数据

正宗孔府菜/姚海扬主编. —济南: 山东科学技术出版社,
2010

(中国鲁菜大系丛书)

ISBN 978-7-5331-5610-7

I. 正... II. 姚... III. 菜谱—山东省 IV. TS972.182.52

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 045608 号

中国鲁菜大系丛书

正宗孔府菜

主 编 姚海扬

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

地址: 济南市胜利大街 56 号

邮编: 250001 电话: (0531)82079112

开本: 720mm×1020mm 1/16

印张: 19.5

版次: 2010 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 978-7-5331-5610-7

定价: 45.00 元

《正宗孔府菜》编委会

顾 问： 骆承烈（曲阜孔府菜研究会会长）

孔德班（孔子第七十七代孙）

魏 国（曲阜孔府菜研究会常务副会长）

主 编： 姚海扬（中国餐饮文化大师、曲阜孔府菜研究会副会长）

副主编： 孟 波（山东省旅游饭店协会副秘书长）

彭 波（中国鲁菜大师）

编 委： 姚海扬 彭文喻 孟 波 彭 波 彭志国 姚之歌

林 涛 孔 浩 牛学军 杨春丽 刘彦阁

主编单位：曲阜孔府菜研究会

协编单位：山东齐鲁肴饌餐饮工作室

树滋堂山东药膳研究中心



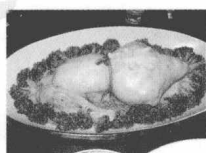
前言



鲁菜是中国著名的四大菜系之一，它技艺精湛，风格独特，内涵丰富，覆盖地域广阔，有北方代表菜的称誉。什么是鲁菜？如果详细阐述：鲁菜是深受儒家文化滋润，运用多样食材，依据齐鲁地域人群的饮食习惯，以其精妙的烹饪技艺所制作，经过历代辛勤智慧的劳动者丰富和实践所积淀形成，流行和影响黄河中下游流域及其以北的广大地区，被世人公认为是堂正中和、大方高雅菜点的集合体系。

2009年春，第一部完整总结鲁菜文化的巨著《中国鲁菜文化》，在诸多专家、学者的倾力协作下出版发行。山东科学技术出版社的编辑独具慧眼，提出组织编写“中国鲁菜大系”丛书，为厚重的《中国鲁菜文化》一书配套推出，进一步系统完整地体现鲁菜的丰富内涵。为此，我们集结了长期从事鲁菜教育、鲁菜烹饪和餐饮经营的有识之士，组成撰写团队，使该丛书汇鲁菜之精要，集鲁菜之大成，既概括了传统鲁菜，又呈现出创新鲁菜的新风貌和上乘之作。本丛书分别为：《经典鲁菜》、《家常鲁菜》、《正宗孔府菜》、《精制鲁味面点》、《创新金牌鲁菜》，使读者能够全方位认识鲁菜，了解鲁菜，学习鲁菜，品味鲁菜，从而推动鲁菜走向新时代，走向全世界，展现出新的辉煌。

2010年4月



【正宗孔府菜】

目录



一、孔府菜珍品肴馔

1. 燕窝“万”字金银鸭丝
(燕窝四大件) / 2
2. 燕窝“寿”字红白鸭丝
(燕窝四大件) / 5
3. 燕窝“无”字三鲜鸭丝
(燕窝四大件) / 6
4. 燕窝“疆”字口蘑肥鸭
(燕窝四大件) / 7
5. 什锦燕窝 / 8
6. 琼浆燕窝 / 9
7. 燕窝八鲜汤 / 9
8. 雪梨燕菜 / 10
9. 燕菜捶柳鸡丝 / 11
10. 牡丹血燕 / 12
11. 金盏凤栖燕窝 / 13
12. 翡翠燕窝 / 14
13. 一品燕菜 / 15
14. 当朝一品锅 / 16
15. 丁香鱼翅 / 17
16. 把儿鱼翅 / 18
17. 桂花鱼翅 / 19
18. 鸡丝翅子 / 20

19. 什锦鱼翅 / 20
20. 鹿筋扒鱼翅 / 21
21. 蟹黄扒鱼翅 / 22
22. 白扒玉脊翅子 / 23
23. 葫芦大吉翅子 / 23
24. 奶汤玛瑙鱼翅 / 25
25. 八仙过海闹罗汉 / 26
26. 荷花鱼翅 / 28
27. 红扒通天鱼翅 / 28
28. 鲜掌扒群翅 / 29
29. 竹影海参 / 30
30. 扒瓢海参 / 31
31. 鱼皮扒海参 / 32
32. 奶汤金银海参 / 33
33. 玛瑙海参 / 33
34. 山东海参 / 34
35. 砂锅海参 / 35
36. 糟烧海参 / 36
37. 麻酱海参 / 37
38. 肉末烧海参 / 38
39. 吉祥三宝 / 39
40. 红烧鲍鱼 / 40



- 41.清汤鲍鱼 / 40
- 42.扒芦笋鲍鱼 / 41
- 43.麒麟鲍鱼 / 42
- 44.御带猴头 / 43
- 45.御笔猴头 / 43
- 46.鸭掌烧猴头 / 44
- 47.鱼唇扒鱼皮 / 45
- 48.黄焖鱼骨 / 46
- 49.白玉无瑕 / 47
- 50.烧秦皇鱼骨 / 47
- 51.扒江干 / 48
- 52.吉祥干贝 / 49
- 53.鸭膀扒干贝 / 50
- 54.奶汤鸭舌干贝 / 51
- 55.凤髓银耳 / 52
- 56.玉液银耳 / 53
- 57.烩银耳 / 53
- 58.扒裙边 / 54
- 59.酿香菇 / 55
- 60.清汤竹荪 / 56
- 61.烩鱼穗 / 56
- 62.酸辣乌鱼蛋 / 57
- 63.清汤蛤士蟆油 / 58
- 64.黄管烧淡菜 / 58

二、孔府禽畜类肴馔

- 1.白松鸡 / 61
- 2.青果鸡 / 62
- 3.汤羹鸡 / 62
- 4.醉雏鸡 / 63
- 5.油淋鸡 / 64
- 6.纸包鸡 / 64
- 7.葡酒醉鸡 / 65
- 8.霸王别姬 / 66
- 9.鸡里脆 / 67
- 10.炆凤鸡丝 / 68
- 11.炸鸡扇 / 69
- 12.炸鸡槌 / 69
- 13.烩鸡饼 / 70
- 14.炒鸡瓜 / 71
- 15.烧安南子 / 72
- 16.爆双胗 / 73
- 17.碧桃鸡丁 / 74
- 18.炒软鸡片 / 75
- 19.芙蓉鸡片 / 75
- 20.把儿鸡丝 / 76
- 21.水晶鸡丝 / 77
- 22.吊糟鸡丝 / 78
- 23.鸡汁豆泥 / 79
- 24.鸡米香菇 / 79
- 25.干贝扒鸡 / 80
- 26.如意鸡卷 / 81
- 27.椒麻雏鸡 / 82
- 28.绣球胗肝 / 83
- 29.豉椒炆鸡胗 / 83
- 30.雪里藏珠 / 84

31. 阳关三叠 / 85
32. 糖醋凤脔 / 87
33. 锅煽凤脯 / 88
34. 干贝清蒸鸡 / 88
35. 一卵孵双凤 / 89
36. 鸡松 / 91
37. 炒鸡米 / 92
38. 鸡皮软烧豆腐 / 93
39. 玻璃鸡丝 / 94
40. 炸脆梨鸡 / 95
41. 鸾凤同巢 / 96
42. 烤鸭 / 98
43. 神仙鸭子 / 99
44. 御带鸭子 / 100
45. 锅烧鸭子 / 101
46. 酱汁鸭方 / 102
47. “寿”字鸭羹 / 104
48. 奶汤鸭条 / 104
49. 鸭舌烧鸭腰 / 105
50. 紫芽姜爆雏鸭片 / 106
51. 三套鸭子 / 107
52. 鸭勾肉 / 108
53. 酿鸭掌 / 108
54. 紫酥肉 / 109
55. 新蒜樱桃肉 / 110
56. 炸牌子 / 111
57. 晾干肉 / 112
58. 芙蓉肉丝 (1) / 113
59. 芙蓉肉丝 (2) / 114
60. 秋季酱肉 / 114
61. 熏豆腐炒肉丝 / 115
62. 肉松 / 116
63. 黄鹂迎春 / 117
64. 雀舌方丁 / 118
65. 干崩肉丝 / 118
66. 脂酥钎子 / 119
67. 七孔灵台 / 120
68. 葱椒腰穗 / 122
69. 巧炸鹿尾 / 122
70. 油爆肚仁 / 123
71. 胡辣腐皮腰丁 / 124
72. 金银肘子 / 125
73. 福禄肘子 / 125
74. 祯祥肘子 / 126
75. 一品丸子 / 127
76. 烤乳猪 / 128
77. 冰糖猪蹄 / 129
78. 蜜制金腿 / 129
79. 三鲜肉丝 / 130
80. 椒麻肉片 / 131
81. 炒木肉 / 132
82. 带子上朝 / 132
83. 荷叶肉 / 134
84. 糟炖肉 / 134
85. 茶烧肉 / 135
86. 芙蓉排骨 / 136



- 87.南煎丸子 / 136
- 88.冬菇烧蹄筋 / 137
- 89.龙眼大肠 / 138
- 90.炸腰包 / 139
- 91.炸十字腰花 / 140
- 92.酿荷包丸子 / 140
- 93.螺丝肉 / 141
- 94.回笼蛋 / 142
- 95.菊花火锅 / 143
- 96.什锦一品锅 / 144
- 97.七星鸡子 / 145
- 98.炒鸡子 / 146

三、孔府水产品肴馔

- 1.烤花篮鳊鱼 / 148
- 2.炸熘鳊鱼 / 150
- 3.干蒸鳊鱼 / 150
- 4.糟烧鳊鱼 / 151
- 5.软熘鳊鱼 / 152
- 6.清蒸酿鳊鱼 / 153
- 7.豆豉烧鳊鱼 / 153
- 8.炸焦皮鳊鱼 / 154
- 9.炸鳊鱼卷 / 155
- 10.桂花鱼片 / 156
- 11.纸包鲜鱼 / 156
- 12.芙蓉鱼条 / 157
- 13.炒鱼豆 / 158
- 14.鱼松 / 159
- 15.熘鱼脯 / 159
- 16.糟蒸白鲢中段 / 160
- 17.松子鱼糕 / 161
- 18.烧八宝鱼丸 / 161
- 19.连年有余 / 162
- 20.芙蓉鲫鱼 / 163
- 21.熏鱼 / 164
- 22.抱子携孙 / 164
- 23.八宝红鱼 / 166
- 24.干烧鲳鱼 / 166
- 25.酱焖偏口鱼 / 167
- 26.葱椒鱼 / 168
- 27.油爆鱼芹 / 169
- 28.炸虾排 / 170
- 29.炸虾包 / 171
- 30.炸菊花虾 / 171
- 31.翡翠虾环 / 172
- 32.虾生 / 173
- 33.龙井虾仁 / 174
- 34.芙蓉虾仁 / 174
- 35.炸脂酥虾仁 / 175
- 36.御带虾仁 / 176
- 37.炸八宝虾仁 / 177
- 38.虾松 / 178
- 39.熘虾 / 179
- 40.煎烹大虾 / 180
- 41.雨前虾仁 / 180
- 42.黄袍大虾 / 181

- 43.扒海羊 / 182
- 44.琼玉海蜇 / 183
- 45.红扒海蜇 / 184
- 46.椒麻海蜇 / 185

四、孔府蔬果类肴馔

- 1.清烩口蘑子 / 188
- 2.虾子炒龙须菜 / 189
- 3.一品豆腐 / 189
- 4.烧豆腐脑 / 190
- 5.炒豆腐泥 / 191
- 6.炅黄花菜 / 192
- 7.珊瑚金钩 / 193
- 8.蛋黄菠菜(1) / 194
- 9.蛋黄菠菜(2) / 194
- 10.锅煽菠菜 / 195
- 11.海米烧芸豆 / 196
- 12.油焖盐笋 / 197
- 13.虾子龙爪笋 / 197
- 14.海米珍珠笋 / 198
- 15.虾子烧玉兰 / 199
- 16.火腿炒芦笋 / 199
- 17.烧素什锦鹅脖 / 200
- 18.合家平安 / 201
- 19.茄罐 / 202
- 20.佛手茄子 / 203
- 21.雪花香椿 / 204
- 22.香椿拌豆腐 / 205
- 23.油泼豆蔻 / 205
- 24.酿豆蔻 / 206
- 25.金钩挂银条 / 207
- 26.蟹黄烧白菜 / 208
- 27.水晶白菜 / 209
- 28.金丝白菜 / 209
- 29.炒什锦 / 210
- 30.虾子烧茭白 / 211
- 31.丁香豆腐 / 212
- 32.炒小豆腐 / 212
- 33.锅煽豆腐 / 213
- 34.醉吉祥腐节 / 214
- 35.拌三鲜 / 215
- 36.麻酥藕 / 215
- 37.芝麻菠菜 / 216
- 38.爽口金丝瓜 / 217
- 39.虾子炅蒲菜 / 217
- 40.百合芹菜 / 218
- 41.碧玉珊瑚 / 219
- 42.一品寿桃 / 220
- 43.诗礼银杏 / 221
- 44.西瓜糕 / 223
- 45.苹果罐 / 224
- 46.蜜汁火腿 / 225
- 47.蜜汁冬瓜 / 226
- 48.蜜汁耿饼 / 226
- 49.蜜汁梨球 / 227
- 50.拔丝金枣 / 228

- 51.琥珀莲子 / 229
- 52.雪丽琥珀 / 230
- 53.琉璃海石 / 231
- 54.冰糖百合 / 231
- 55.冰糖肘子 / 232
- 56.麻酥鹅皮 / 233
- 57.炒山药泥 / 234
- 58.炸藿香 / 234
- 59.清蒸芋艿 / 235
- 60.清蒸银耳 / 236
- 61.花扣冬瓜 / 237
- 62.水晶桃 / 238
- 63.一品山药 / 239
- 64.杏仁豆腐 / 240

五、孔府精品面点

- 1.荷花酥 / 242
- 2.开花馒头 / 243
- 3.莲子糕 / 243
- 4.绿豆糕 / 244
- 5.山楂汤配绿豆糕 / 245
- 6.喜寿年糕 / 245
- 7.莲子汤配喜寿年糕 / 246
- 8.菊花馓子 / 247

- 9.葫芦馒头 / 247
- 10.鸳鸯酥盒 / 248
- 11.萝卜酥 / 248
- 12.清油盘丝饼 / 249
- 13.虾酥 / 249
- 14.翡翠面 / 250
- 15.蟹酥 / 250
- 16.银丝卷 / 251
- 17.荷叶夹 / 251
- 18.木瓜酥 / 252
- 19.人参酥 / 253
- 20.萝卜酥饼 / 253
- 21.百合酥 / 254
- 22.冰糖银耳酥配百合酥 / 255
- 23.缠手酥 / 256
- 24.枣泥酥盒 / 256
- 25.杏仁茶配枣泥酥盒 / 257
- 26.蟹黄烫面饺 / 258
- 27.燕窝八仙汤配蟹黄烫面饺 / 259

六、附录

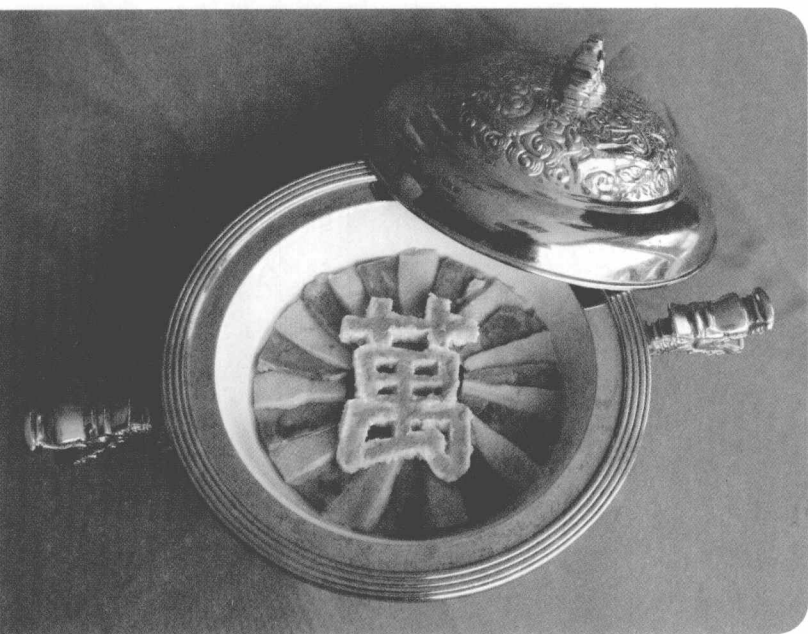
- (一) 孔府饮食礼仪 / 261
- (二) 孔府菜特色烹调技法 / 278
- (三) 孔府菜品古典餐具图 / 280

一、孔府菜珍品肴饌



1. 燕窝“万”字金银鸭丝

(燕窝四大件)



【主料】水发燕窝15克。

【辅料】血燕5克、鸭脯肉50克、山鸡蛋黄2个、鸡蛋清1个。

【调味料】南酒3克、精盐0.5克、湿淀粉3克、套汤200克、姜汁1克、花生油350克（实耗30克）。

【烹调技法】熘。

【菜品味型】咸鲜。

【操作工艺流程】①初加工→装袋焯水。②切丝滑油→熘制→切丝滑油→熘制→装入汤碗→摆字→浇汤。

烹制程序

①将水发燕窝和血燕分别放入纱布袋中，用套汤“渡”过。②将鸭脯肉切成5厘米长、0.2厘米宽的细丝，放入两个碗内，分别用蛋黄、蛋清及精盐、南酒、湿淀粉上浆。炒锅内加入花生油烧至四成热，先放入用蛋清浆好的鸭丝滑出，再将蛋黄养好的鸭丝滑出。③汤锅内加入套汤，分别放入滑好油的白、黄鸭丝煨过，捞出，在盛器中摆好，把“渡”好的水发燕窝整齐地摆在鸭丝上，再用血燕在燕窝上面摆成“万”字。④汤锅内加入套汤、精盐、南酒、姜汁，汤开后撇去浮沫，浇在燕窝上即成。

养生评介

燕窝味甘性平。入脾、胃、肾经。有养阴润燥，益气补中的作用。治虚损、癆瘵、咳嗽、痰喘、咯血、吐血、久痢、久疟、噎膈反胃。宜忌：肺胃虚寒、湿痰停滞及有表邪者忌用。

美食评说 造型雅致，鲜醇滑嫩。

趣味小贴士 >>>>

孔府中的宴席种类繁多，规格多样，其中格局最高、菜式最考究的要属一种叫做“高摆宴席”，即“满汉燕窝全席”的。这种宴席的特点是菜肴高档、用料考究、菜式丰富、品类众多、宴时极长。

“高摆”是指宴席正式开始之前的四个高摆式装饰品，是孔府厨师用江米面制作的吉祥装饰品。其制法大致是：首先将江米面调成软硬适中的（能立住）面团，分成4等份，分别制成上细下粗的长圆台形状，然后用

颜色不一的干果瓜、仁之类在台柱的四周镶嵌成多种图案和文字。图案要取欢乐、吉祥、美好之意；文字则要根据宴席的意境而定。寿宴、喜宴、婚宴、荣升宴等分别镶以“万寿无疆”、“迎春多福”、“福寿鸳鸯”、“富贵尊荣”等，以示豪华排场，增加宴席的欢快气氛，但这种“高摆”备品只有欣赏价值，没有食用价值，是不能吃的。

“高摆宴席”的代表菜肴是一个十分考究的“套菜”，名曰“燕窝四

大件”。这“四大件”的制作颇为讲究。它们分别用鸡、鸭等作为辅料，以燕窝为主料，按一定的技术要求，分别盛在四个特制的大瓷盅内，然后在菜面的顶部摆放用鸡料子、火腿末、黄蛋糕末、白蛋糕末、海参末、菜汁、菜泥等制成的“万寿无疆”等字样。此字的选用要与“高摆”用字意思相吻合。不过，这样的宴席，在孔府也是不常用的，只有在欢迎皇帝和高贵人物的光临时才能摆设。清光绪二十年（1894年），慈禧太后六十寿辰时，七十六代“衍圣公”孔令贻奉母携妻进京为慈禧太后祝寿，以求慈禧太后的欢心，孔令贻的母亲彭氏和其妻陶氏于十月四日早分别向慈禧太后进寿宴一桌，当时随“衍圣公”进京的内厨张兆增是一个技艺高超的烹饪大师，两桌贡宴均由他亲手烹制，每桌的大件菜都是“燕窝四大件”，菜面用字是“万寿无疆”。现将老太太向慈禧太后进献的早膳宴中的四个燕窝大件罗列如下：大碗四菜

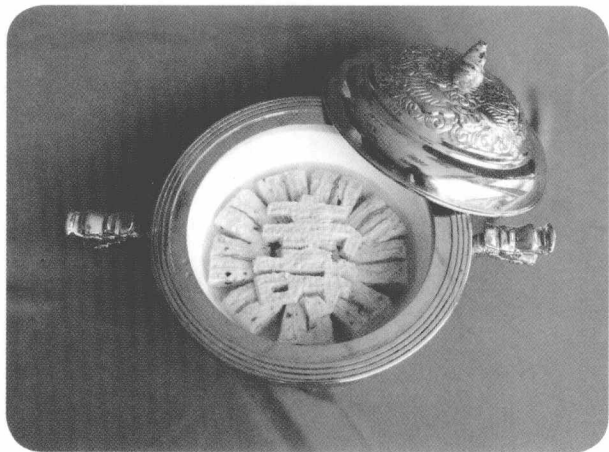
品（按《档案》名称）：燕窝“万”字金银鸭块、燕窝“寿”字红白鸭丝、燕窝“无”字三鲜鸡丝、燕窝“疆”字口蘑肥鸡。孔令贻之妻陶氏进贡的一桌与老太太的一模一样，“燕窝四大件”也相同。

“燕窝四大件”在清宫御膳房内也有所制。据《清宫的除夕宴》一文中讲，清末皇帝除夕进早、晚膳时，要另添“安早膳”、“安晚膳”各一桌，桌上就有精心制作的带有各种字样的配膳品。如光绪元年（1875年）除夕早膳的添安膳桌上就有“迎春多福”的“燕窝四大件”各一品，晚宴则有“洪福万年”的字样。

“燕窝四大件”，就历史沿革而言，可能源于清宫御膳房，并非孔府厨师所独创。就此菜的风格而言，属北方制品无疑，具有粗犷、雄浑、壮美之感，大概是满宴入关后，与汉宴相结合演进而成的一种豪华排场之品。

2. 燕窝“寿”字红白鸭丝

(燕窝四大件)



【主料】水发燕窝15克。

【辅料】血燕5克、鸭脯肉50克、蟹粉5克、鸡蛋清1个。

【调味料】精盐0.5克、南酒3克、湿淀粉5克、套汤200克、葱姜汁1克、花生油350克（实耗30克）。

【烹调技法】熘。

【菜品味型】鲜咸。

【操作工艺流程】①初加工→装袋焯水。②切丝滑油→熘制→装盘→摆字。

烹制程序

①将水发燕窝和血燕分别放入纱布袋中，用套汤“渡”过。②将鸭脯肉切成5厘米长、0.2厘米宽的细丝，放入两个碗内，分别用蟹粉、蛋清和精盐、南酒、湿淀粉上浆。③锅内放花生油烧至四成热，先放入蛋清养好的鸭丝滑出，再将蟹粉养好的鸭丝滑出。④锅内放入油少许，烹入南酒、葱姜汁，加入套汤、精盐和滑好油的白、红鸭丝烧开，撇去浮沫，用湿淀粉勾成流汁芡，倒入盛器中，然后把“渡”好的水发燕窝摆在鸭丝上，再用血燕在燕窝上面摆成“寿”即成。

●美食评说 造型雅致，鲜美滑嫩。

养生评介

燕窝味甘性平。入脾、胃、肾经。有养阴润燥，益气补中的作用。治虚损、癆瘵、咳嗽、痰喘、咯血、吐血、久痢、久疟、噎膈反胃。宜忌：肺胃虚寒、湿痰停滞及有表邪者忌用。

3. 燕窝“无”字三鲜鸭丝

(燕窝四大件)



【主料】水发燕窝
15克。

【辅料】血燕 5
克、熟鸭脯15克、
水发刺参1个、水发
干贝10克。

【调味料】南酒3
克、精盐1克、套汤
200克、姜汁1克。

【烹调技法】蒸。

【菜品味型】咸鲜。

【操作工艺流程】①初加工→切丝。②搓丝→装袋焯水→定碗→蒸制→装汤碗
→摆字→浇汤汁。

烹制程序

①将熟鸭脯和水发刺参切成丝，水发干贝搓成丝；再将水发燕窝和血燕分别放入纱布袋中，用套汤“渡”过。②将鸭丝、刺参丝、干贝丝放入碗内，加套汤、精盐、南酒、姜汁，盖上盖，上笼蒸透取出，滗去汤汁，扣入大碗内，把“渡”过的燕窝摆在以上三种丝上，再用血燕在燕窝上面摆成“无”字。③炒勺内加套汤，加入精盐、南酒、姜汁，汤开后撇去浮沫，浇在碗内即成。

养生评介

燕窝味甘性平。入脾、胃、肾经。有养阴润燥，益气补中的作用。治虚损、癆瘵、咳嗽、痰喘、咯血、吐血、久痢、久症、噎膈反胃。宜忌：肺胃虚寒、湿痰停滞及有表邪者忌用。

• 美食评说 造型别致，美观大方。