



中国美食丛书

中国典故名菜百例 续篇

孙汉文、张仁庆 编著



中国旅游出版社

中国典故名菜百例续篇

孙汉文 张仁庆 编著

中国旅游出版社

(京)新登字 031 号

责任编辑:武冀平

技术编辑:吴子文

封面设计:滕义仿

题 字:冯大彪

图书在版编目(CIP)数据

中国典故名菜百例续篇/孙汉文,张仁庆编著. —北京:
中国旅游出版社,1995. 2

ISBN 7-5032-1129-6

I. 中… I. ①孙…②张… II. 菜谱—中国 N. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 14910 号

中国典故名菜百例续篇

孙汉文 张仁庆 编著

*

中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲九号)

新华书店北京发行所发行

北京仰山印刷厂印刷

*

开本:787×1092 毫米 1/32 印张:4.75 字数:100 千

1995 年 2 月第 1 版 1995 年 2 月第 1 次印刷

印数:7000 册 定价:4.80 元

出版说明

中国烹饪有着悠久的历史,形成了独具特色的饮食文化。在诸多的名菜中,不仅有宫廷珍馐,精食美味,而且还有乡肆野肴,本色醇鲜。尤其是许多名菜,还有一段段美丽动人的典故传说。如乾隆皇帝与珍珠翡翠白玉汤,唐玄宗、杨玉环与贵妃鸡,民国大将唐生智与家乡东安鸡等等。无论是美食家,还是人民大众,在品尝美味佳肴的同时,聆听着这些脍炙人口的故事,沉浸在美的意境之中,给人以无穷的回味。目前,国内尚没有系统地介绍典故与名菜的专著。我们从众多的名菜典故中,选其精华,编著成册,奉献给大家,以求继承和弘扬中国传统饮食文化。

本书所集典故名菜,融南北烹饪和东西珍馐于一炉,在烹调著作的编撰体例上是一个创新。

本书自 1992 年出版以来,深得各地名厨及美食家的赞誉。应广大读者要求,在原有基础上,现在出版《中国典故名菜百例续篇》,以飨读者。

在本书的编撰过程中,山东省烹饪者协会、《中国名菜 30 例》编写组、北京元达名厨学校提供了部分资料,一些著名的厨师提供了部分菜例,在此,我们表示衷心的感谢。

由于资料所限和时间仓促,本书难免有许多不当之处,欢迎专家、同仁提出宝贵意见。

作 者

1994 年 10 月

目 录

出版说明	
典故	1
1 一箭双雕	1
典故	2
2 金蝉脱壳	3
典故	3
3 各个击破	4
典故	5
4 偷梁换柱	5
典故	6
5 隔岸观火	6
典故	7
6 乐安驴肉	8
典故	9
7 东坡回赠肉	9
典故	10
8 扒烧整猪头	11
典故	12
9 灯影牛肉	12
典故	13
10 清汤东坡肉	14
典故	14
11 八仙过海闹罗汉	15

典故	16
12 蒸羊	16
典故	17
13 太虚丸子	17
典故	18
14 玉簪里脊	18
典故	19
15 张一品酱羊肉	20
典故	21
16 沛公狗肉	21
典故	22
17 酸辣狗肉	22
典故	23
18 砂锅羊头	24
典故	25
19 黄焖羊肉	25
典故	26
20 烤肉	27
典故	28
21 薄片火腿	29
典故	29
22 千张肉	30
典故	31
23 腊肉炒菜苔	31
典故	32
24 应山滑肉	33
典故	33

25 桂花酥板油	34
典故	35
26 夹沙甜肉	35
典故	36
27 白云猪手	37
典故	38
28 毛肚火锅	38
典故	39
29 易牙五味鸡	40
典故	40
30 纪妃伴龙颜	41
典故	42
31 鸳鸯鸡	42
典故	43
32 葱烧孤雁	44
典故	45
33 龙翼凤翅	45
典故	46
34 司马怀府鸡	47
典故	47
35 日月套三环	48
典故	49
36 白鲞扣鸡	49
典故	50
37 金牛鸭子	50
典故	51
38 麻辣子鸡	52

典故	53
39 黄焖子铜鹅	53
典故	54
40 凤藏龙针	54
典故	55
41 百子凤腿	56
典故	57
42 荷花鸡	57
典故	58
43 黄山炖鸽	59
典故	59
44 糟熘三白	60
典故	61
45 清炖鸭舌	61
典故	62
46 口蘑肥鸡汤	62
典故	63
47 金陵盐水鸭	63
典故	64
48 太白鸭子	65
典故	66
49 太爷鸡	67
典故	67
50 琵琶鸡	68
典故	69
51 太和蘸鸡	69
典故	70

52 东坡墨鱼	71
典故	72
53 糖醋鲤鱼	72
典故	73
54 愈炙鱼	73
典故	74
55 龙门鱼	75
典故	76
56 梁王鱼	76
典故	77
57 掌上明珠鲍鱼	77
典故	78
58 汤余桃花鱼	79
典故	80
59 清蒸桂鱼	81
典故	82
60 头肚醋鱼	82
典故	83
61 长兴爆鳝丝	83
典故	84
62 油焖缩项鳊	85
典故	86
63 新风鳗鲞	86
典故	87
64 祁阳笔鱼	87
典故	88
65 子龙脱袍	88

典故	89
66 奶汁肥王鱼	90
典故	90
67 砂锅鲥鱼	91
典故	91
68 锅塌鳊鱼	92
典故	93
69 枸杞炖银耳	93
典故	94
70 潘鱼	94
典故	95
71 鲈鱼羹	96
典故	96
72 黄焖甲鱼	96
典故	97
73 梁溪脆鳝	98
典故	99
74 杏元鸡脚炖海狗	100
典故	101
75 腌鲜桂鱼	102
典故	103
76 菊花文鱼	103
典故	104
77 羊方藏鱼	105
典故	106
78 金钱虾仁	106
典故	107

79 奶汤鲍鱼蛋	108
典故	109
80 烹虾段	109
典故	110
81 龙穿衣	111
典故	112
82 将军过桥	113
典故	114
83 扇面划水	114
典故	115
84 红焖螃蟹	116
典故	116
85 清蒸蟹钳	117
典故	118
86 芙蓉套蟹	118
典故	119
87 开阳炒苔菜	120
典故	120
88 金蟾戏珠	121
典故	122
89 整扒熊掌	122
典故	123
90 众星捧月	124
典故	125
91 翡翠燕窝	125
典故	126
92 酿金钱发菜	126

典故·····	127
93 三不沾·····	128
典故·····	128
94 八公山豆腐·····	129
典故·····	130
95 徽州毛豆腐·····	130
典故·····	131
96 炒干烂豆腐·····	131
典故·····	132
97 炒豆腐脑·····	133
典故·····	133
98 三鲜鹿茸羹·····	134
典故·····	135
99 刘秀羹·····	135
典故·····	136
100 之江鲈鱼羹·····	136

一 箭 双 雕

孙子兵法第二计“一箭双雕”又名“一石二鸟”。正如俗语所说的“买一开二”，即是使出一个招数，同时击倒两个以上的敌人。

根据“一箭双雕”一计，用两只雏鸡通过去骨、油炸、水煮、入笼蒸制等工序，制成一道菜肴。食用者在同一器皿中同时能品尝到两种颜色、两种口味的美馐。

一 箭 双 雕

原料：

主料：宰杀好的雏鸡两只（重约 1000 克）。

配料：鲜核桃仁 50 克、熟青豆 50 克。

调料：酱油 50 克、清汤 500 克、花椒 5 克、葱、姜各 50 克、湿淀粉 20 克、盐 10 克、花生油 1000 克（约耗 100 克）、明油 50 克、花椒盐 20 克。

制法：

1、将两只鸡由尾部至脖子从脊背中间劈开（去掉内脏不用），用手往两边掰开，剔去大骨，剥去嘴、爪、翅尖，其中一只鸡抹上酱油，加葱、姜各 25 克，花椒、盐入味，腌一小时左右。另一只鸡放入锅中加清汤，葱、姜各 25 克，盐、八角，小火煮至断生。

2、将煮至断生的鸡的腹部朝下，装入大汤碗中，倒上原

汤，入笼蒸至酥烂，取出滗去汤，翻扣入大平盘中，再将汤倒入勺中，汤开撇去浮沫，加入青豆，用水淀粉勾芡，淋明油，浇淋在蒸好的鸡上。

3、锅中倒入花生油，并将腌好入味的鸡去掉花椒、葱、姜，待油温升到七成熟时，把鸡放入炸成金黄色时捞出，保持鸡的原样，改刀后装到盘的另一边，撒上花椒盐，随即将核桃仁放入油锅中炸熟，围在鸡的周围即成。

特点：

此菜一只鸡色白鲜嫩，另一只鸡颜色金黄脆嫩，味美香郁。

金蝉脱壳

“金蝉脱壳”。孙子兵法第二十一计，是一种比喻，是说蝉在蜕变时，本身脱离壳儿飞去，只留下一个蝉蜕在枝头摇曳。

“蝉”刚出土呈金黄色，也就是“蝉蛹”，有的地方叫它“蝉猴”、“知了猴”，属昆虫纲，同翅目蝉科动物。蝉含有丰富的蛋白质，蝉蜕对治疗胃病有很大的疗效。中医认为蝉蜕味咸甘、性寒，可清热、熄风、镇惊。蝉可入馐，经油炸后可以食用，入口鲜嫩而酥脆。

根据“金蝉脱壳”之计，先将金蝉洗净，入油锅炸制成熟、入味、挂上一层糊，再经油炸，外层的糊形成一个空壳。食时啃去一头，蝉从壳儿中掉出，故名。

金蝉脱壳

原料:

主料:金蝉 30 个。

配料:香菜叶 50 克。

调料:冷却熟猪油 150 克、精盐 3 克、面粉 150 克、鸡蛋黄 3 个、花生油 1000 克、五香粉少许。

制法:

1、将金蝉、香菜叶洗净。鸡蛋黄加适量水与面粉制成糊待用。

2、炒锅内倒入花生油,待油温升到七成熟时,将金蝉放入,炸熟捞出,加盐、五香粉入味,然后放入冰箱中冷却。

3、将冷却的金蝉外面抹上一层冷却的猪大油、滚上干面粉。

4、炒锅内倒入花生油,待油温六成熟时,将金蝉挂上制好的糊,下油锅炸成金黄色,待蝉上抹的猪油溶化溢出,外边的糊形成硬壳、捞出装盘,并用香菜叶点缀即可。

特点:

颜色金黄、里外酥脆,别有风味。

各个击破

孙子兵法第十七计“各个击破”,说的是在用兵作战方面“在战术上重视敌人、在战略上藐视敌人,以弱制强,以少胜

多,出其不意,攻其不备,分头围歼,各个击破,最后取得胜利”。

根据“各个击破”之计,将鸡蛋去掉部分蛋清和全部蛋黄,里面换上八宝馅,入笼蒸熟,保持原壳,由食者自己将蛋皮击破,扒皮食用,故名。

各个击破

原料:

主料:生鸡蛋 10 个

配料:海参丁、蹄筋丁、火腿丁、鲜贝、虾仁、香菇丁、笋丁、青豆各 50 克。

调料:花生油 50 克、盐 3 克、味精 2 克、料酒 10 克、葱、姜末各 10 克、水淀粉 20 克、香油 5 克。

制法:

1、鸡蛋放入水锅中稍煮捞出,在一头磕开一个小孔,用筷子搅一下、将未凝固的蛋液倒出。

2、把海参丁、蹄筋丁、火腿丁、鲜贝、虾仁、香菇丁、笋丁、青豆调拌均匀。

3、炒锅中倒入花生油,葱、姜末炆锅,把海参等原料放入锅中煸炒断生,调味,用水淀粉勾芡。

4、将煸炒好的馅,分别装入空鸡蛋中,装好后入笼蒸 5 分钟即可。

特点:

菜名有趣、用料多样、口味咸鲜。

偷梁换柱

孙子兵法第二十四计“偷龙转凤”又名“偷梁换柱”。狭义的解释是欺上蒙下、盗弄政权，广义的解释是用卑劣的手段，把原货换了，拿假货色去欺骗人，就叫做“偷梁换柱”。

用鸡翅中段生抽去骨，另用山药削割成像翅骨一样的条，重新插入鸡翅中，烧制而成。“偷梁换柱”一菜，已成为广饶传统名菜。

偷梁换柱

原料：

主料：嫩鸡翅中段 20 个。

配料：净山药 150 克。

调料：葱、姜各 10 克、盐 3 克、料酒 15 克、湿淀粉 15 克、清汤 100 克、酱油 15 克、白糖 15 克、味精 2 克、八角 2 粒、花生油 1000 克（耗 70 克）。

制法：

1、把嫩鸡翅中段翅骨抽出，将山药切成如筷子粗、5 厘米长的条，穿入鸡翅中，加酱油 5 克拌匀。

2、炒锅置旺火上，倒入花生油，待油八成热时，将鸡翅下入油中炸成金黄色捞出。

3、炒锅内留油少许，放入白糖，待糖炒至上色时倒入清汤、料酒、葱、姜、八角、酱油、盐，放入鸡翅，汤开改用小火焖