烹坛精粹

——第三届全国烹饪技术比赛个人赛作品集

林则普 主编

中国商业出版社

前　言

现在呈现在读者面前的这部作品集，是第三届全国烹饪技术比赛个人单项赛的作品精选。全国烹饪技术比赛，是我国烹饪界最高层次的大赛，每五年举行一次，由烹饪、餐饮业最有代表性和权威性的部门联合举办。本届比赛的主办单位是：国内贸易部、国家旅游局、铁道部、全国总工会、中直机关事务管理局、国务院机关事务管理局、武警部队后勤部、中国个体劳动者协会、中国烹饪协会。比赛分个人单项赛和团体赛两部分。个人单项赛分别于西安、武汉、石家庄和苏州四个城市进行，有热菜、面点、冷菜和果蔬雕四个项目（每人最多报两项）。参赛选手1700多人，2000多项，参赛作品3600多个。本届参赛人数和参赛菜点品种、数量之大，是史无前例的。它汇集了全国各地风味菜点之精华，既有高级名贵菜肴，也有普通菜之精品，既有传统特色菜，也有创新菜，比较全面地反映了中国烹饪发展的现状。

这次参赛的菜点，从形式到内在质量都有新的发展与进步，比较好地体现出中国烹饪的科学性、文化性、艺术性。大多数选手制作的菜点，不仅造型新颖美观，而且刀工细腻，火候恰当，口味也好。参赛菜肴选用的原料多种多样，质地新鲜，烹调得法。有些原料和菜肴在市场上已多年不见，这次在大赛中出现了。本届比赛使用的器皿很出色，既有陶瓷器、不锈钢器皿，也有玉器、金银器、玻璃器皿，而且造型、色泽都有很

大变化。同过去相比，可以说中餐器皿进入了新的一代。这也从一个方面反映出中国饮食文化的进步。中国菜是讲究味道与养生作用的。“以味为核心，以养为目的”，是中国烹饪的本质特征。这次参赛的作品，基本上体现了这个特征。也有少数选手在处理菜肴的形美与味美、继承与创新的关系上，有欠妥之处，需要加以改进与提高。

为了能把众多参赛的丰富多采的烹饪作品记录下来，传于后世，大赛的承办单位——中国烹饪协会，聘请专业摄影师，在指定的摄影室内，对参赛作品一一进行了拍照。本书收入的846幅照片，就是从3600多幅作品中挑选出来的，并根据选手填报的参赛菜点登记表的内容，对热菜与面点的制作方法作了介绍。我们挑选时主要是考虑菜点本身的质量，包括刀工、造型、颜色，以及照片的艺术效果，等等。有些菜点的内在质量如口味、质感很好，但在书中直观效果可能稍差一些，就没有选入；有些菜点类同，只把其中最好的选入。在作品排列上，基本是按项目、按行政区划和代表团序列编排的。至于照片的大小，则是从编书的角度考虑的。

本书由第三届全国烹饪技术比赛组织委员会副主任兼秘书长林则普同志主编。在编辑出版过程中，得到了有关方面的配合与支持，在此谨表谢意。由于水平有限，书中如有不妥之处，敬请指正。

中国烹饪协会

一九九四年五月

目　录

热菜 …… (1～128)

吉利大龙虾 …… (1)
金盅蟹黄翅 …… (1)
卧龙盘珠 …… (2)
一品鹿唇 …… (2)
酱汁白鳝 …… (2)
脆头大虾 …… (2)
清炖鹿胎羔 …… (3)
天鹅鳗鲡 …… (3)
白玉鸡脯 …… (3)
金盅太极翅 …… (4)
干煎桂鱼 …… (4)
兰花广燕 …… (4)
竹荪云片汤 …… (4)
清汤鱼丸 …… (4)
芙蓉管廷 …… (5)
水煮鱼片 …… (5)
清汤燕菜 …… (5)
凤筋龙爪 …… (6)
雪花蟹斗 …… (6)
奶汤鱼肚 …… (6)
乳腐肉 …… (6)
烩乌鱼蛋 …… (7)
红烧划水 …… (7)
山石脆鳝 …… (7)
牛冲猴头 …… (7)
炝虎尾 …… (8)
虾籽大乌参 …… (8)
花旗蛇盅 …… (8)
三色鱼丸 …… (8)
干爆鸭子 …… (9)
枸杞菊花鞭 …… (9)
西米蟹羹 …… (9)
双鲜汇古都 …… (10)
龙眼冬瓜球 …… (10)
葫芦鸡翅 …… (10)
子酥肉 …… (10)
鸡油扒鱼翅 …… (11)
橙汁玉米鱼 …… (11)
百花蟹黄鱼肚 …… (11)
玉兔烧肉 …… (11)
酸沙河蟹 …… (12)
清汤太极鱼茸翅针… (12)
酥炸蟹钳 …… (12)
甲鱼藏珍 …… (13)
燕尾菠萝虾片 …… (13)
银腹藏金 …… (13)
兰花虾 …… (13)
菊花鱼 …… (14)
醋椒鱼 …… (14)
翠竹蒸冬鸡 …… (14)
百花酿蚧钳 …… (14)
招财进宝 …… (15)
朱砂鱼肚 …… (15)
香露淡水鳗 …… (15)
渔舟唱晚 …… (15)
玉蚌柴把鲍 …… (16)
清汤白露鱼 …… (16)
蟹黄海鲜狮子头 …… (16)
水宫海鲜 …… (17)
群龙戏珠 …… (17)
梅花奶腐蟹黄 …… (17)
白玉太极 …… (17)
香糟鸭舌脑 …… (18)
当红乳猪全体 …… (18)
凤翅龙眼鲍 …… (18)
津沽三珍 …… (18)
玲珑戏百珠 …… (19)
发财金钱透蟹黄 …… (19)
炒芙蓉蟹黄 …… (19)
蟹黄鱼翅 …… (19)
吉庆龙舟鱼 …… (20)
金钱鲍 …… (20)
双龙会宴 …… (20)
玛瑙鸭舌 …… (20)
盘龙戏珠 …… (21)
灌汤蟹黄鱼圆 …… (21)
九转大肠 …… (21)
蟹黄虾饼 …… (21)
元宝肉 …… (22)
蛋黄珍珠虾球 …… (22)
芙蓉虾片 …… (22)
菊花烩蛇羹 …… (22)
黄龙聚首 …… (22)
汆鸡茸蟹黄 …… (22)
盘龙戏牡丹 …… (23)
蟹黄鱼肚 …… (23)
葵花鸭舌 …… (23)
龙眼肉 …… (23)
虫草煨鱼唇 …… (24)
寿比南山 …… (24)
双味鲜贝 …… (24)
飞龙展翅 …… (24)
雪花鸡腿鱼肚 …… (24)
玉鸟虾球 …… (25)
金毛狮子鱼 …… (25)
玉蚌怀珠 …… (25)
莲花肉 …… (25)
蚝汁鲍鱼 …… (25)
蒜烧甲鱼 …… (26)
果盒扒驼掌 …… (26)
坛子肉 …… (26)
菠萝杏仁豆腐 …… (26)
荷塘蛙鸣 …… (27)
葵花鸭 …… (27)
浇汁鱼 …… (27)
蛤蟆大虾 …… (27)
翠扇河鳗 …… (28)
金龟登殿 …… (28)
西洋龙阳 …… (28)
花篮大虾 …… (29)
玉柱藏珍 …… (29)
三色双味虾 …… (29)
掌上明珠 …… (29)
京东板栗鸡 …… (29)
鲜柠牡丹鱼 …… (30)
虫草荔枝鸭 …… (30)
白汁贝脯 …… (30)
三夹虹鳟鱼 …… (30)
金鱼戏莲 …… (31)
菠饺鱼面 …… (31)
长寿甲鱼 …… (31)
古币发菜 …… (32)
云片豆角 …… (32)
沙棘寿葫芦 …… (32)
成吉思汗火锅煎羊排 (32)
金沙奶豆腐 …… (33)
凤翅长寿甲鱼 …… (33)
遍地锦衣鳖 …… (33)
宝灯照明虾 …… (33)
丽花桂鱼 …… (34)
玉盆竹荪鹿鞭汤 …… (34)
翠链锁双龙 …… (34)
玉手摘桃 …… (34)
双龙会 …… (34)
翠牛鸭舌 …… (35)
乐在其中 …… (35)
金鱼吐珠 …… (36)
赤龙蟹腐 …… (36)

瑶池鲜果 …… (36)
金龙戏银花 …… (36)
棋盘狗肉 …… (37)
玉牛鲜贝 …… (37)
荷香凤尾虾 …… (37)
金猴斗天犬 …… (37)
凤尾鲜鲍 …… (38)
玉翠蟹腐 …… (38)
玉扇紫鲍 …… (38)
渔翁垂钓 …… (39)
燕雀牡丹虾 …… (39)
赛龙舟 …… (39)
蒲犀珍珠驼蹄 …… (39)
鲜鲍碧绿海参 …… (40)
和平金秋 …… (40)
水漫金山 …… (40)
蟠桃鹿肉 …… (40)
桃花鸡脯 …… (41)
满载而归 …… (41)
龙舟献宝 …… (41)
凤凰展翅 …… (41)
双批白鱼 …… (42)
葫芦凤翅 …… (42)
龙舟献宝 …… (42)
炸两样 …… (43)
佘人参芙蓉鸡丸 …… (43)
桃花鱼骨 …… (43)
蟠桃猴头 …… (43)
酿龙须烧裙边 …… (43)
菜胆鱼肚 …… (44)
凤尾猴头蘑 …… (44)
鸳鸯全鱼 …… (44)
孔雀屏欢 …… (44)
凤翅玲珑驼掌 …… (44)
金钱莲子肉 …… (44)
荷塘大虾 …… (45)
群燕觅食 …… (45)
松仁扣肉 …… (45)
金蝉吸莲花 …… (45)
沙棘菊花鱼 …… (46)
菊花蟹斗 …… (46)
冬瓜石榴包 …… (46)
香妙烙明虾 …… (46)
鸡火鳖汤 …… (47)
原盅椰子干贝鸡 …… (47)
八宝牛蛙 …… (47)
傣竹凤粟鸽 …… (47)
珊瑚龙虾球 …… (48)
鱼米之乡 …… (48)
扒蟹黄鱼翅 …… (48)
福禄金鳖 …… (48)
凤尾桂鱼 …… (49)
川荪烩蟹黄 …… (49)
烛光鲴鱼 …… (49)
红烧河鳗 …… (50)
翠带奇妙虾 …… (50)
枸杞河鳗球 …… (50)
南风烟熏鲳鱼 …… (50)
纸包椰香鳗 …… (51)
菠萝虾 …… (51)
蒜香桂花蚌 …… (51)
扒方肉 …… (52)
竹筒白鳝 …… (52)
花篮龙虾 …… (52)
蟹粉扒翅 …… (52)
裙边鲍鱼 …… (53)
荪花朵朵 …… (53)
清汤乌鱼蛋 …… (53)
桔篮哈士蟆 …… (53)
牡丹鲜贝 …… (53)
百花白鳝 …… (54)
虾花蟹斗 …… (54)
菊花鱼翅 …… (54)
菊花江鳗 …… (54)
寿桃鱼线 …… (54)
果味明虾 …… (55)
鸭包翅贝 …… (55)
鲴鼻银肚 …… (55)
翠花鱼米 …… (55)
元宝斩肉 …… (56)
八宝石榴鸭 …… (56)
黍昌青蟹 …… (56)
金银虾球 …… (56)
汽锅人参双鞭 …… (57)
红扒鲢鱼头 …… (57)
虫草甲鱼 …… (57)
三丝鱼翅 …… (57)
鱼米满仓 …… (58)
牡丹凤尾碧绿酿虾圆 (58)
霉汁狗肉 …… (58)
孔雀鲍鱼 …… (58)
竹筒鳗鱼 …… (58)
冰糖哈士蟆藕粉圆… (59)
八宝龙珠 …… (59)
龟鹤同春 …… (59)
鸽蛋鱼圆 …… (59)
灌汤圆球 …… (60)
鸭形豆腐 …… (60)
金秋有余 …… (60)
山海双珍 …… (61)
两吃大虾 …… (61)
百花争艳 …… (61)
蟹黄扒鱼翅 …… (61)
干菜焖肉 …… (62)
珍珠蟹粉 …… (62)
一品南乳肉 …… (62)
松鼠鱼 …… (62)
南方桂鱼 …… (62)
蟹酿橙 …… (62)
鸡包圆菜 …… (63)
竹荪鱼圆汤 …… (63)
菊花灌汤虾球 …… (63)
江南鸳鸯蟹 …… (63)
双味人参蹄筋 …… (64)
鲜奶龙虾 …… (64)
海鲜佛跳墙 …… (64)
丰盛鲳鱼 …… (64)
燕液鸿图展翅 …… (65)
清炒香螺片 …… (65)
香炸凤尾虾 …… (65)
贵妃鲜贝 …… (65)
蒜茸海蚌 …… (66)
花篮冬瓜清水鱼 …… (66)
竹筒蛙腿 …… (66)
柠檬琵琶虾 …… (66)
雀巢香螺片 …… (67)
八宝芙蓉蚵 …… (67)
石榴鸡 …… (67)
珍珠羔蚵饭 …… (68)
人参炖水鱼裙 …… (68)
香油金虾腿 …… (68)
香萝鱼米 …… (68)
泡炒响螺片 …… (69)
鸡汤佘海蚌 …… (69)
五彩珍珠 …… (69)
龙王赴宴 …… (69)
蟹黄鱼翅 …… (70)
海浪戏大蟹 …… (70)
再跃龙门 …… (70)
五侯鳞 …… (70)
霸王背虞姬 …… (71)
砂锅双珍家凤 …… (71)
西施浣纱 …… (71)
淮杞炖水鱼 …… (72)

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

洛阳牡丹扣鲜贝 …… (72)
香竹龙凤 …… (72)
梅花龙眼肉 …… (72)
茅台鱼丸 …… (73)
蒜爆裙边 …… (73)
竹筒药鸡 …… (73)
龙舟鲴鱼 …… (73)
干贝扒广肚 …… (74)
杞果龙舟鸡 …… (74)
怀牛膝炖甲鱼 …… (74)
海马响三鞭 …… (74)
雪山猴头油爆虾 …… (75)
鸽蛋海参 …… (75)
清蒸甲鱼 …… (75)
漓江春早 …… (75)
鸽蛋鳖裙 …… (76)
金鱼戏水 …… (76)
乌鸡鱼尖 …… (76)
荷香粉蒸桂鱼 …… (77)
虫草葵花鸭脯 …… (77)
牡丹鱼尖 …… (77)
九龙戏珠 …… (77)
三鲜鱼糕 …… (77)
游龙戏凤 …… (78)
五味烤鲴鱼 …… (78)
香滑龙虾球 …… (78)
金鱼戏虾 …… (78)
三楚献鲤 …… (79)
菠萝桂鱼 …… (79)
一帆风顺 …… (79)
珍珠圆 …… (79)
屈原鲴鱼 …… (79)
桔瓣鱼尖 …… (80)
八珍鱼糕 …… (80)
富贵龙虾球 …… (80)
龟蛇锁大江 …… (81)
联珠螺丝肉 …… (81)
南瓜千张肉 …… (81)
龙兵献珠 …… (81)
彩虹映霸王 …… (81)
麻仁香酥鱼 …… (82)
金银绣球鱼 …… (82)
鸡汁荷花鱼肚 …… (82)
富贵双方 …… (82)
汽锅牛蛙腿 …… (83)
鸡汁鲍脯鸭舌 …… (83)
复制荷包豆腐 …… (83)
烤脆皮怀胎鱼 …… (83)
朝珠孜然水鱼 …… (84)
翠竹天麻鸽脯 …… (84)
赛龙夺锦 …… (84)
海蚌吐金珠 …… (84)
烧全体乳猪 …… (85)
玉簪桂鱼卷 …… (85)
碧绿三色虾 …… (85)
父子龙虾 …… (86)
金玉扣柱脯 …… (86)
云丛巨龙 …… (86)
双冬羊脯煲 …… (86)
虎爪蚝皇鲍 …… (86)
四美鲜虾仁 …… (87)
袈裟藏佛宝 …… (87)
香波龙虾 …… (87)
新奇玉带果 …… (87)
金凤入瑞祥 …… (88)
回网八宝桂鱼 …… (88)
蛤蚧炖竹鸡 …… (88)
玉树竹节虾 …… (88)
糖醋万泉鲤 …… (89)
竹板三夹鱼 …… (89)
桂竹罗汉鱼 …… (89)
碧绿五鲜鲍 …… (89)
辣椒威蟹 …… (89)
烧羽花香札 …… (90)
椰汁东山羊 …… (90)
椰盅鸽香翅 …… (90)
龙王献宝 …… (90)
荷香麒麟鱼 …… (90)
五元龟梨盅 …… (90)
香芋扣肉煲 …… (91)
壮都水番瓜 …… (91)
蛤蚧炖乌鸡 …… (91)
百花酿冬瓜 …… (91)
家常仔肚 …… (92)
开水豆花 …… (92)
果味酥炸蔗虾 …… (92)
干烧裙边 …… (93)
乌龙戏珠 …… (93)
长寿乌鸡 …… (93)
豆腐集锦 …… (93)
鳝竹 …… (94)
芙蓉豆腐饺 …… (94)
百花鱼糕 …… (94)
龙灯裙边 …… (94)
金鱼竹荪 …… (95)
酸菜鱼线 …… (95)
珊瑚鱿鱼 …… (95)
菊花裙边 …… (95)
清汤菊蟹 …… (96)
三味鱼 …… (96)
鱼香虾扇 …… (96)
竹荪幼鸭八卦汤 …… (96)
豆花鱼片 …… (96)
百花鱼面 …… (97)
燕鱼灵芝 …… (97)
枸杞菊冲 …… (97)
双味牛柳 …… (97)
养阴潜阳 …… (97)
麻婆豆腐 …… (98)
雀巢海鲜烩 …… (98)
佛见笑 …… (98)
酸菜鱼片汤 …… (98)
凤尾鱼翅 …… (98)
玉簪竹荪 …… (99)
茄合双味鱼 …… (99)
鱼香葡萄鸡 …… (99)
双味鱼卷 …… (100)
叉烧酥方 …… (100)
杜仲绣球 …… (100)
梅珠争艳 …… (100)
二龙戏珠 …… (100)
满园秋菊 …… (100)
夜郎什锦狗肉 …… (101)
苗家酸汤鱼 …… (101)
菠萝溜鸡片 …… (101)
酒醉虾蝎 …… (102)
天麻汽锅甲鱼 …… (102)
兰花鱼翅 …… (102)
香茅鱼卷 …… (102)
糟肉 …… (103)
虫草乳鸽汽锅 …… (103)
竹香西虾 …… (103)
贡米团鱼 …… (104)
海参虎蹄 …… (104)
糖醋玉米鱼 …… (104)
四宝鲩鱼 …… (104)
三丝萝卜虾 …… (104)
凤凰鱼 …… (105)
贵妃鸡翅 …… (105)
蟹黄煨鱿鱼丝 …… (105)
凤翅鱿鱼卷 …… (105)
竹香鱼卷 …… (106)
玉珠裙边 …… (106)
冬菇鹌鹑 …… (106)

孔雀鱼肚 …… (106)
汉水竹板鱼 …… (106)
明珠鱼花 …… (106)
草船借箭 …… (107)
蛟龙盘玉柱 …… (107)
松仁仿蟹 …… (107)
竹板鱼 …… (107)
鸡茸鱼皮 …… (108)
玉蚕双珍 …… (108)
酸菜鱼卷 …… (108)
黄焖鳝鱼 …… (108)
珍珠葱油罗非鱼 … (108)
玫瑰鲤鱼 …… (108)
碧海蛟龙 …… (109)
枸杞凤凰鱼翅 …… (109)
鱼米珍珠丸子 …… (109)
长寿驼掌 …… (110)
沙漠之舟 …… (110)
蜜汁金枣 …… (110)
梅花汤肚 …… (110)
针穿素五鲜 …… (111)
枸杞全鱼 …… (111)
红宝羊肉 …… (111)
爆羊羔肉 …… (111)
八宝甲鱼 …… (112)
霸王献宝 …… (112)
凤尾盘龙鳝 …… (112)
虫草驼蹄羹 …… (112)
金钱驼卷 …… (113)
蝴蝶鱼翅 …… (113)
雪花鸡腿 …… (113)
奥运十全大补 …… (114)
瑶池火烤羊肉串 … (114)
四味羊杂 …… (114)
玉镯贝母牛鞭 …… (114)
珍珠鸡丸 …… (114)
凤翅鸭掌 …… (115)
龙舟送宝 …… (115)
东坡羊肉 …… (115)
油焖罗非鱼 …… (115)
瑶池爆肉 …… (116)
葫芦鹌鹑 …… (116)
瓜盅羊肉 …… (116)
烤羊腿 …… (116)
鸳鸯鸡 …… (117)
丝路羔方 …… (117)
菊花风味羊腿 …… (117)
枸杞鞭花汤 …… (118)
西湖醋鱼 …… (118)
菊花桂鱼 …… (118)
瓮中之鳖 …… (118)
鲜贝大虾 …… (118)
扒烧整猪头 …… (119)
蟹黄扒鱼翅 …… (119)
登高蟹黄明骨 …… (119)
晁衡鱿鱼 …… (119)
孔雀鱼翅 …… (119)
鲍三鲜 …… (120)
两吃海螺 …… (120)
蛟龙出水 …… (120)
黑龙腾飞 …… (120)
鸡米海参 …… (120)
扒原壳鲍鱼 …… (121)
八卦驼峰丝 …… (121)
药膳汽锅烩 …… (121)
鸳鸯鲍贝 …… (122)
瑶柱烧鱼皮 …… (122)
烫片鸭子 …… (122)
高升鱼肚 …… (123)
赤足花篮海参 …… (123)
海鲜世界 …… (123)
玉翅龙筋 …… (123)
珍珠蟹盒 …… (124)
炝虎尾 …… (124)
常熟叫化鸡 …… (124)
热拌赤贝 …… (124)
五圆鸡翅 …… (125)
高汤灼鲜蚌 …… (125)
凤羽朱花 …… (125)
玉树麒麟鱼 …… (125)
罗汉大虾 …… (126)
什锦金瓜盅 …… (126)
佛跳墙 …… (126)
黄扒鲍翅 …… (126)
佛跳墙 …… (127)
黄扒鱼翅 …… (127)
富贵龙虾 …… (127)
龙王献寿 …… (127)
油焖大虾 …… (128)
美人菜心 …… (128)
三丝鱼卷 …… (128)
黄炆裙边 …… (128)
荔枝虾片 …… (128)

面点 …… (129～164)

水果花篮 …… (129)
什锦粘货 …… (130)
秋蟹 …… (130)
广东月饼 …… (130)
中华魂 …… (131)
梅花包 …… (131)
炉肉香包—富贵拨鱼 (131)
金鱼戏荷 …… (131)
群鱼戏莲 …… (132)
水煎冠顶饺 …… (132)
海螺酥 …… (132)
太极金龟 …… (132)
樱花包 …… (132)
丰收硕果 …… (133)
蜗牛酥 …… (133)
莲花酥 …… (133)
豆沙刺猬包 …… (134)
蜜汁菊花酥 …… (134)
鸡年快乐 …… (134)
锦上添花 …… (134)
龙须面 …… (134)
南极风光 …… (135)
百花雪山 …… (135)
贝里藏珠 …… (135)
蜜汁山药桃 …… (135)
糯米葡萄卷 …… (136)
小鸡酥 …… (136)
椰林玉象 …… (136)
晚霞映归舟 …… (136)
金窝藏凤 …… (136)
万家酥 …… (137)
鸡油澄沙龙须饼 … (137)
梅花寿果 …… (137)
蚕乡丝情 …… (137)
莲茸小猪 …… (138)
双色蛋糕 …… (138)
收获 …… (138)
高汤元宝饺 …… (139)
龙须奶油卷 …… (139)
什锦花篮 …… (139)
大虾千层糕 …… (139)
蚌酥 …… (139)
蚕酥 …… (140)
柿子包 …… (140)
奶油酥蟹 …… (140)

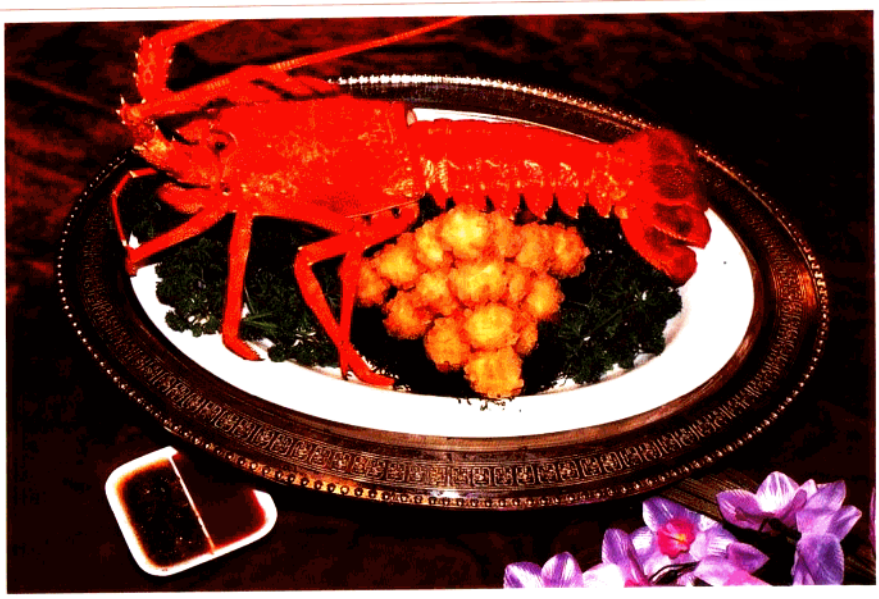
龙须面 …… (140)
蟹肉银丝角 …… (141)
栗子馒头 …… (141)
双色酥盒 …… (141)
金鱼戏莲 …… (142)
金蛋酥 …… (142)
芸豆卷 …… (142)
三鲜杨梅球 …… (142)
鸿运酥 …… (142)
夏威夷果仁酥 …… (143)
鸽蛋圆子 …… (143)
萝卜丝饼 …… (143)
腰果仁麻球 …… (144)
仙桃酥 …… (144)
核桃酥 …… (144)
金丝雀巢 …… (144)
蟹黄灌汤包 …… (144)
蟹粉月牙饺 …… (145)
干菜宣化酥 …… (145)
瓜香秋实 …… (145)
宫廷粽 …… (145)
冬瓜火腿烧麦 …… (146)
水汆龙凤面 …… (146)
油炸三丁包 …… (146)
荷塘鱼嬉 …… (146)
蟹王小笼 …… (147)
蛋皮绉纱馄饨 …… (147)
荷花丛中 …… (147)
萝卜酥饼 …… (148)
蟹黄养汤烧麦 …… (148)
百合花酥 …… (148)
野鸭菜包 …… (148)
五爱船点 …… (148)
藕酥 …… (149)
荷塘情趣 …… (149)
九龙玉面饼 …… (149)
万象更新 …… (149)
丰收硕果 …… (149)
天鹅戏水 …… (150)
藏珍葫芦 …… (150)
小白兔 …… (150)
脆皮马蹄糕 …… (151)
像生玫瑰 …… (151)
像生小鸡 …… (151)
二龙抢珠 …… (151)
天鹅逐翠湖 …… (151)
海之星 …… (152)
冬茸花篮 …… (152)
群鹅归笼 …… (152)
热带丛林 …… (152)
荷花莲茸包 …… (153)
白菜饺 …… (153)
像生月季 …… (153)
船点 …… (153)
萝卜丝酥饼 …… (153)
糯米荔枝 …… (154)
树筒蛋糕 …… (154)
透明珍珠 …… (154)
春燕归巢 …… (154)
芝麻马蹄卷 …… (155)
双色马蹄卷 …… (155)
黑加仑提子 …… (155)
华丽翡翠盏 …… (155)
迷你像生 …… (156)
群虾逐乐 …… (156)
棋趣 …… (156)
层糕换新装 …… (157)
漓江香芋虾 …… (157)
岭南佳果香蕉 …… (157)
鸟语杷果香 …… (157)
玉鹅戏水 …… (158)
莲茸金瓜 …… (158)
金银丝面 …… (158)
金丝面 …… (158)
群鹅戏水 …… (159)
绿沙灵芝酥 …… (159)
黔龙麻花 …… (159)
见风霜 …… (160)
群虾戏莲 …… (160)
金丝莲茸饼 …… (160)
酥蟹盒 …… (160)
像生白玫瑰 …… (160)
牡丹酥 …… (161)
汉简明珠 …… (161)
金丝玫瑰卷 …… (161)
虾饺 …… (161)
葡萄酿 …… (162)
什锦抓饭 …… (162)
晶莹水果冻蛋挞 … (162)
绿茵长毛兔 …… (162)
糯粉鲜桃 …… (162)
春蚕吐丝 …… (163)
巧克力鸳鸯糕 …… (163)
雏鸡出壳 …… (163)
蝴蝶蛋糕 …… (164)
擘酥莲茸角 …… (164)
椰黄葫芦 …… (164)

冷菜 …… (165~196)

鹤鹿同春 …… (165)
双寿图 …… (165)
孔雀 …… (166)
梅竹锦鸡 …… (166)
齐天大圣 …… (166)
锦鸡 …… (166)
荷塘小景 …… (166)
雀谷鹤鸣 …… (167)
狮子滚绣球 …… (167)
山青水秀 …… (168)
群鹤图 …… (168)
鸟语花香 …… (168)
荷塘月色 …… (169)
秋月双鹤图 …… (169)
双鹊报喜 …… (169)
荷叶情 …… (170)
迎春飞燕 …… (170)
鹦鹉梅花 …… (170)
鸳鸯莲藕 …… (170)
彩碟 …… (171)
凤凰展翅 …… (171)
鹤鹿同春 …… (171)
秋色古香 …… (172)
孔雀开屏 …… (172)
松鹤延年 …… (172)
硕果 …… (172)
彩塘映菊花 …… (172)
鹬蚌相争 …… (173)
欣欣向荣 …… (173)
双塔什锦 …… (174)
中国长城 …… (174)
北国情 …… (174)
十五贺朝 …… (175)
凤戏牡丹 …… (175)
长白仙菇 …… (175)
鸟语花香 …… (176)
中华魂 …… (176)
荷塘月色 …… (176)
同心斗艳 …… (177)
飞燕迎春 …… (177)
梅竹冷拼 …… (177)
小猫扑蝶 …… (178)
搏 …… (178)
五亭风光 …… (179)

春 …… (179)
蝶恋花 …… (179)
菊花双鸡 …… (179)
宁馨 …… (180)
什锦组碟 …… (180)
什锦组碟 …… (181)
秋硕 …… (181)
古塔风采 …… (181)
翡翠鹦鹉 …… (182)
情侣鸡 …… (182)
荷塘小景 …… (183)
龙门山色 …… (183)
晓春景色 …… (183)
彩碟迎春 …… (183)
奔马彩碟 …… (184)
楼鹤新貌 …… (184)
东湖春色 …… (185)
蝶恋花 …… (185)
孔雀迎宾 …… (185)
雄鸡出山 …… (186)
黄鹂鸣柳 …… (186)
骏马奔腾 …… (186)
椰风海韵 …… (186)
金龙申奥 …… (186)
时蔬荟萃 …… (187)
花城新貌 …… (187)
孔雀争艳 …… (187)
蝶恋花 …… (188)
五星拼盘 …… (188)
彩蝶双飞 …… (189)
锦上添花 …… (189)
塞外明驼 …… (189)
金鱼戏莲 …… (190)
奋进 …… (190)
龙凤呈祥 …… (190)
一帆风顺 …… (191)
爱心 …… (191)
凤戏牡丹 …… (191)
九色攒盒 …… (192)
荷塘静景 …… (192)
秋菊 …… (192)
牵花冷碟 …… (193)
鲤鱼跳龙门 …… (193)
群凤争艳 …… (193)
搏浪 …… (194)
满园春色 …… (194)
秋实 …… (194)
凤凰展翅 …… (194)
喜梅迎春 …… (195)
旭日 …… (195)
迎宾花篮 …… (195)
孔雀迎春 …… (196)
玉凤戏牡丹 …… (196)
果蔬雕 …… (197)
凤辇吉祥 …… (197)
洁羽凤舟 …… (197)
金鸡闹春 …… (198)
松鹤瓶 …… (198)
玉瓶 …… (198)
争雄 …… (198)
金鸟寿带 …… (199)
福禄寿三星 …… (199)
鹤寿瓜灯 …… (200)
瓜灯之韵 …… (200)
西瓜灯 …… (201)
鹤鹿同春 …… (201)
李白醉酒 …… (202)
鸟语花香 …… (203)
西瓜灯 …… (203)
孔雀开屏 …… (203)
龙船 …… (204)
麟凤呈祥 …… (204)
百花孔雀 …… (204)
凤凰展翅 …… (205)
中华魂 …… (205)
凤凰牡丹 …… (206)
金雀和鸣 …… (206)
奔马 …… (207)
蚌仙 …… (207)
祥云飞鹤 …… (207)
霓裳仙子 …… (208)
群鹤献寿 …… (208)
海翁 …… (208)
天女散花 …… (208)
游龙腾飞 …… (209)
凤攀玉兰 …… (209)
母子情 …… (209)
秋 …… (210)
鹰蛇对峙 …… (210)
双狮戏球 …… (210)
金鱼戏水 …… (211)
龙凤呈祥 …… (211)
金鱼漫游 …… (212)
刘海戏金蟾 …… (212)
玉山宝塔 …… (213)
嫦娥奔月 …… (213)
奔马 …… (213)
南极仙翁 …… (213)
秋 …… (214)
金鱼戏水 …… (214)
金榜龙门 …… (215)
争鸣 …… (215)
济公 …… (216)
鹅池 …… (216)
龙腾 …… (217)
深情 …… (217)
百鸟朝凤 …… (218)
鸟语花香 …… (218)
飞凤迎宾 …… (219)
百岁不算老 …… (219)
龙凤呈祥 …… (220)
骏马引花 …… (221)
海趣 …… (221)
海趣 …… (221)
虾趣 …… (222)
春 …… (222)
金龙 …… (222)
龙虾球 …… (223)
喜上眉梢 …… (223)
白云黄鹤 …… (223)
金鱼戏水 …… (224)
红腹锦鸡 …… (225)
春鸟 …… (225)
蛟龙 …… (225)
鸟语花香 …… (225)
秋实 …… (226)
凤戏牡丹 …… (226)
村野 …… (227)
凤展雄姿 …… (228)
孔雀献美 …… (228)
花坛 …… (229)
金鱼莲藕 …… (229)
红山风光 …… (230)
雄鹰展翅 …… (230)
喜庆丰收 …… (230)
雀鸣金秋 …… (231)
鼎中之变 …… (231)
群鹅戏水 …… (232)
云雀 …… (232)
群猴嘻闹 …… (233)
椰林风姿 …… (233)
渔舟晚唱 …… (233)

热菜 *RE CAI*

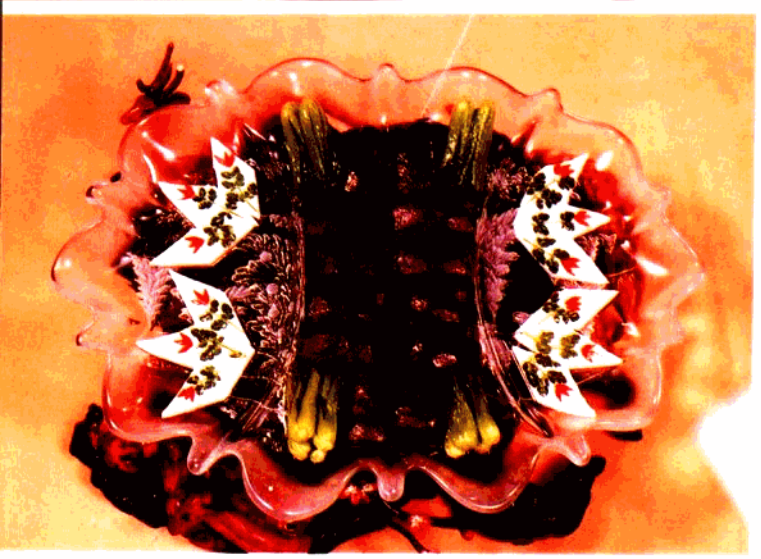


吉利大龙虾 北京金忠制作。龙虾肉斩成泥，加蛋清、盐等搅匀，做成虾球，裹上面包屑炸熟，带自制糖醋汁、自制 XO 酱上桌。

金盅蟹黄翅 北京陈来制作。鱼翅发好后蒸入味，和蟹黄一起烩熟入味，盛入小金盅即成。

卧龙盘珠

河北陈海鹰制作。水发梅花参放锅中加高汤、葱、姜、料酒、酱油、盐、味精小火烧燉酥烂入味装盘，鱼丸围边。



一品鹿唇

河北孙晓春制作。干鹿唇用清水汆几遍，用沙布包好，配鸡、肘子、干贝、香菇及调料煨焖，中途换3次水，熟后装盘，用鸡茸蒸成形点缀即成。

酱汁白鳝 河北石国胜制作。鳗鱼抹酱油炸成淡黄色，用面酱、大料、醋、酱油、糖、鲜汤微火烧煨1小时。

脆头大虾 河北张玉柱制作。香瓜雕成瓜盅，上放糖醋汁；大虾做成虾球，腌制上浆滑油，奶酪裹脆浆炸成雀头，放虾球上，装盘浇番茄糖醋汁即成。

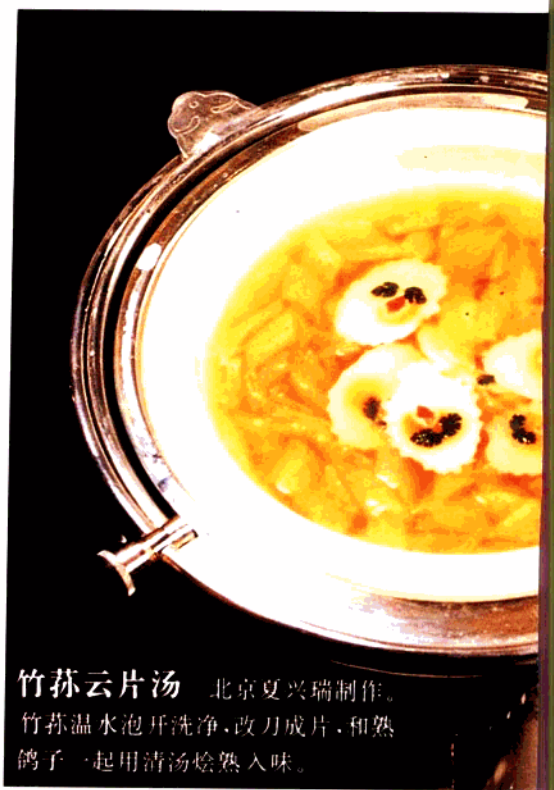
此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

清炖鹿胎羔 河北孙晓春制作。鹿胎羔治净焯水，入锅加清汤、葱、姜、热炖 2 小时，放盘中加原汤即成。

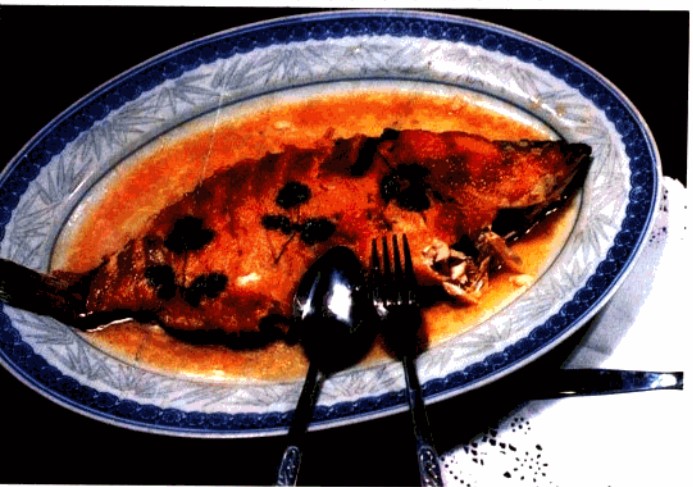
天鹅鳗鲡 河北史旭彤制作。河鳗切段焯水，用葱、姜、料酒、鲜汤等烧燉入味放入盘中，摆成形。

白玉鸡脯 河北李兵营制作。鸡脯肉斩成茸，入味上劲，入油焐成鸡片，滑炒成熟即成。

金盅太极翅 北京刘宗义制作。鱼翅发好后蒸入味，烩制成熟，盛入金盅，用火腿、发菜装饰成太极形即成。



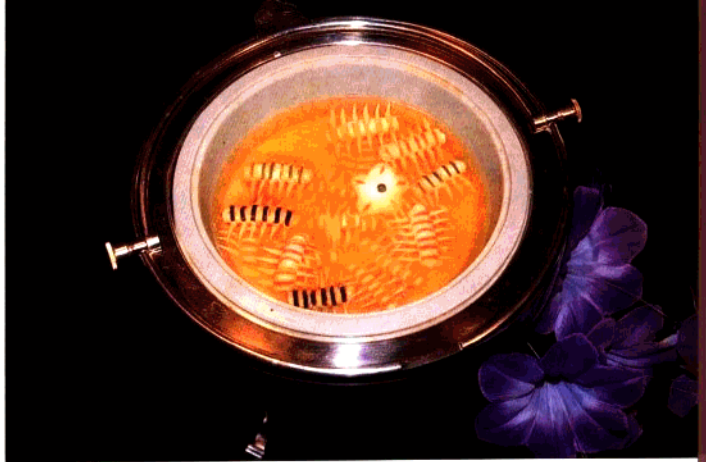
竹荪云片汤 北京夏兴瑞制作。竹荪温水泡开洗净，改刀成片，和熟鸽子一起用清汤烩熟入味。



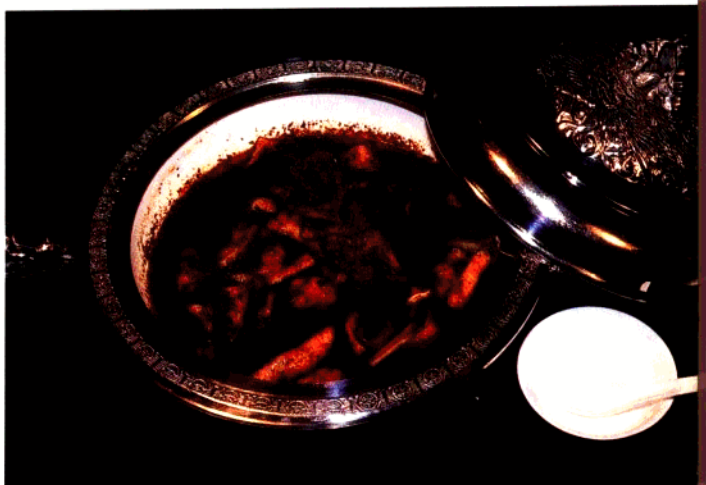
干煎桂鱼 北京石志国制作。桂鱼洗净，开水烫过，剞花刀，略腌，拍粉拖鸡蛋液后煎黄，烧熟入味，浇汁即成。

兰花广燕 北京李建国制作。水发燕窝拣去杂质，放入汤盆中，上放兰花鸽蛋，上笼蒸熟即成。

清汤鱼丸 北京杨宝桂制作。鱼肉斩成泥，加蛋清、盐等搅拌成鱼丸，放清汤中调入味



芙蓉管廷　北京李景林制作。管廷洗净煮熟，剞成蜈蚣花刀，酿入虾茸蒸熟，鸡蛋清放汤盆中蒸成芙蓉底，清汤烩管廷放上。



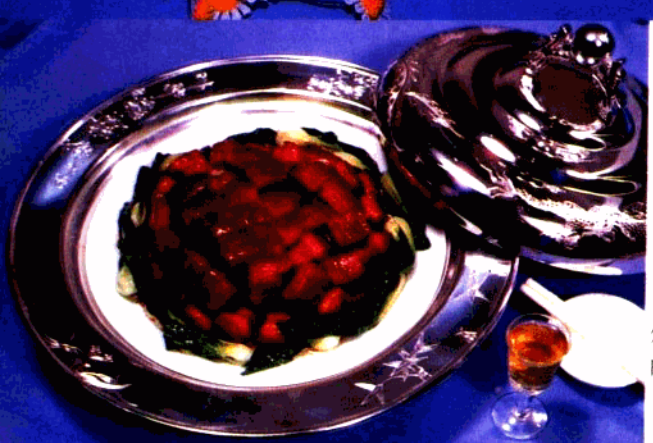
水煮鱼片　北京郑绍武制作。鱼片上浆；豆瓣酱炒香加清汤，抖入鱼片煮熟，装入有余熟配料的汤盆，撒辣椒、花椒末，浇热油。

清汤燕菜　北京杜文良制作。涨发好燕菜用鸡清汤烩熟。

凤筋龙爪 北京黄宝奎制作。鸡爪煮熟后取筋、蒸熟入味；甲鱼腿加调料蒸熟；大蒜炸上色和菜心点缀。

雪花蟹斗 北京郭朝燕制作。蟹黄肉加料酒、盐、糖、姜、高汤烧熟入味，装入蟹壳内，上放蛋泡糊，装饰后蒸熟。

奶汤鱼肚 北京郑宗涛制作。鱼肚泡发好改刀，用鸡汤汆2遍，奶汤调好味，烧开下鱼肚烧烩入味。

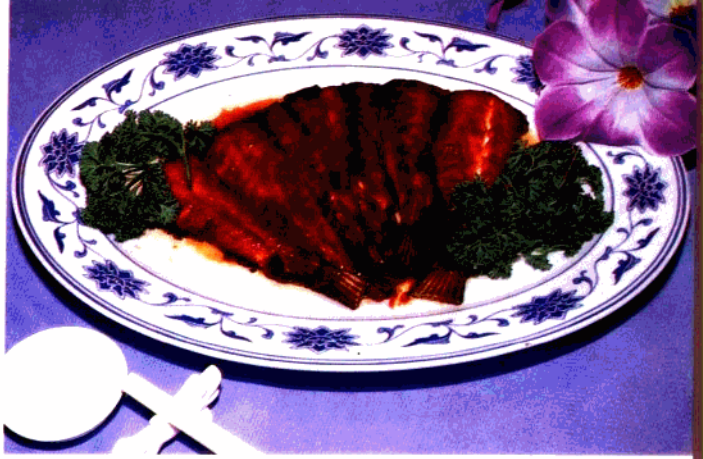


乳腐肉

北京赵长江制作。猪五花肉切片，汆水，加盐、红乳腐、酱油、鸡汤，大火烧沸，小火烧半小时，再蒸2小时。

烩乌鱼蛋

北京李清制作。乌鱼蛋发好，撕成片，用鸡汤汆2遍，再用鸡汤烩制成熟。



红烧划水 北京兰洪杰制作。斩下青鱼划水，加葱、姜、蒜、香菇、笋、肥膘片、酱油、料酒等烧焖熟透入味上色。

山石脆鳝 北京王国华制作。鳝鱼煮熟去骨炸酥脆，浇上糖醋汁，码成山石状，上放姜丝。

牛冲猴头

北京兰洪杰制作。牛鞭发好，剞花刀汆成齿轮形，与切成片的猴头一同锅烧酥烂放入砂。

炝虎尾 北京张书京制作。鳝鱼取肉，烧爆软烂，上放蒜米，浇上烧热的香油即成。

虾籽大乌参

北京孙振河制作。大乌参发好，红烧酥烂入味，虾籽覆盖参面，卤汁紧包。

三色鱼丸

北京李斌制作。鱼肉斩成泥，加蛋清、盐等搅成茸，加蔬菜汁、番茄汁和匀成3色，余成鱼丸，烩成熟入味即成。

花旗蛇盅 北京秦万强制作。蛇肉、竹丝鸡块、净肉、花旗参、桂元肉、枸杞均匀装入10个品盅内，加清汤和调料蒸3小时即成。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com