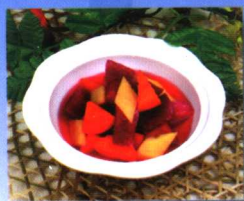


酒店热卖凉菜

Jiudianremailiangcai

王正辉 主编

辽宁科学技术出版社



酒店热卖

凉菜



王正辉 主编

辽宁科学技术出版社

编委会

主 编 王正辉

副主编 王玉斌

编 委 王正伟 赵 斌 王 勇 刘恩福 何 俊

李兴旺 赵永新 王年顺 刘德步 刘道顺

张其春 冉 佩 赵艳军 范彤彤

摄 影 王正辉

图书在版编目 (CIP) 数据

酒店热卖凉菜 / 王正辉主编. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2006.11

ISBN 7-5381-4809-4

I. 酒… II. 王… III. 凉菜—菜谱
IV. TS972.121

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 089331 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 辽宁印刷集团美术印刷厂

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 145mm × 210mm

印 张: 4

字 数: 110 千字

印 数: 1~5000

出版时间: 2006 年 11 月第 1 版

印刷时间: 2006 年 11 月第 1 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 杜 江

版式设计: 于 浪

责任校对: 王春茹

定价: 24.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

作者简介



雕技法综合篇》、《新编仕女雕》等。

网站: www.Jing_huishi_yi.si.com

王正辉

高级烹调师，食品雕刻造型师，中国烹饪协会会员，北京市烹饪协会会员，北京食品雕刻专业委员会理事，南京京徽食艺培训中心主任，南京东宫大酒店食品雕刻造型师。

在全国各种比赛中多次获奖，并被全国数十家媒体、电视台报道，有幸被《中国名人大典》当代卷收录。

曾出版过《新派徽菜100例》、《新派食雕100例》，与人合著过《食



王玉斌

特三级烹饪师、最佳食品雕刻艺师、中式冷盘艺术家，现任职于南京东宫大酒店，为南京京徽食艺研究中心研究员。



目录



脆耳蛋黄卷 / 001
茄汁慈菇 / 002
凉皮双丝 / 003
山椒汁凤爪 / 004
酸汁辣鹅 / 005
脆油皮 / 006
咸蛋黄腊肠卷 / 007
酒酿醉马蹄 / 009
咖喱竹笋 / 009
木瓜船芦荟沙拉 / 010
芬达泡苦瓜 / 011
橙汁脆椒 / 012
酸梅酱藕块 / 013
蟹足马兰卷 / 014
果汁红薯银耳 / 015
冬瓜三丝卷 / 016
拌咸鹅 / 017
醉田螺 / 019
香辣酱拌牛肉 / 019
油泡牛肉 / 020
薯丝辣牛肉 / 021
红油猪蹄 / 022
豆酱 / 023
腊肉捆西芹 / 024

五香鱼块 / 025
鲜辣酱鸡拐 / 026
果珍山芋丝 / 027
泡藕条 / 028
炸土豆沙拉 / 029
五香酱鸭翅 / 030
香椿八爪鱼 / 031
姜醋汁泡萝卜 / 032
话梅汁山药 / 033
红醋酸菜丁 / 035
酒香蜜枣 / 035
盐水乳鸽 / 036
鸡酱娃娃菜 / 037
蒜泥平菇 / 038
拉皮水果沙拉 / 039
酱香鹅掌 / 040
葱油汁杂拌 / 041
红油墨鱼卷 / 042
烤鸭毛豆粒 / 043
鱼翅万年青 / 045
虾皮姜油炆芥兰 / 045
百合拌咸菜 / 046
腐皮卷马兰头 / 047
黑珍珠小饺子 / 048



七喜泡马蹄 / 049

混合汁百叶 / 050

黄豆木耳 / 051

杭椒猪耳粒 / 052

蚕豆瓣雪菜 / 053

蛋皮蔬菜卷 / 054

用心良苦 / 055

蒜黄螺丝肉 / 057

创新蘸酱菜 / 057

鸡丝海蜇 / 058

赛鳝 / 059

鲜辣酱鸭胗 / 060

茄汁豆腐果 / 061

皮肚杂拌 / 062

泡白菜 / 063

姜油西芹 / 064

菊花茶萝卜丝 / 065

糟汁莴笋 / 066

萝卜丝海蜇 / 067

鸡酱茄条 / 069

山椒干丝 / 069

酒酿河虾 / 070

葱油蜆头 / 071

剁椒鸭胗 / 072

辣豆腐 / 073

剁椒小松花 / 074

鱿鱼大烤 / 075

油爆蚕豆虾 / 076

糯米藕 / 077

毛鱼黄豆 / 078

菠萝土豆泥 / 079

剁椒鸭掌 / 080

椒盐开片虾 / 081

苹果汁莴笋 / 083

金陵盐水鸭 / 083

西芹鱿鱼 / 084

葱油汁茄子 / 085

香葱汁浸鱼 / 086

豆豉带鱼 / 087

滋汁浸带鱼 / 088

香醋汁鸭掌 / 089

时蔬小河虾 / 090

醋汁酱墨鱼子 / 091

醋油脆椒 / 092

凉拌葛粉 / 093

鱼胶萝卜苗 / 094

香醋皮皮虾(虾婆) / 095

椒麻鸭掌 / 096



双味肉排 / 097

锡山椒麻骨 / 098

湖州飘香菜 / 099

吉祥三果 / 101

翠绿芥兰 / 101

耳目一新 / 102

洞庭炆虎尾 / 103

香辣外婆鱼 / 104

糖水板栗 / 105

醋姜汁海蜇头 / 106

辣酱凤爪 / 107

酒酿水果豆腐 / 108

卤腰子 / 109

家常黄瓜 / 110

酸梅芸豆 / 111

蒜泥菊花叶 / 112

拌荆芥 / 113

葱油茼兰 / 114

羊 羔 / 115

香椿嫩豆腐 / 116

香葱猪头肉 / 117

夏日杂拌 / 118

滋汁嫩鸡 / 119

苦瓜拌虾仁 / 120

东北烟枣 / 121

腌鲜黄瓜 / 122



脆耳蛋黄卷

原 料

猪耳1个约150克，咸蛋黄4个，盐15克，味精10克，料酒20克，葱、姜各50克，八角、花椒、小茴香各5克，纱布1块。

制作方法

1. 将猪耳洗净，放入盆中，加盐、味精、料酒、葱、姜、八角、花椒、小茴香腌2小时入味。
2. 锅上火，把猪耳及腌料放入清水中煮至六成熟取出备用。
3. 把猪耳去掉耳根，卷上咸蛋黄，用纱布包紧后上笼蒸50分钟，取出冷却，去掉纱布切片码盘即可。



特 点

爽脆鲜香。

要点提示

猪耳在煮制前一定要洗净血污，腌入味；在包咸蛋黄时一定要用纱布包紧，否则不易成形。

营养成分

富含蛋白质和多种氨基酸等营养成分，具有养气血、强筋骨之功效。

小贴士

此菜上桌时不要忘记搭配上一份蒜泥小料，味道会更佳。
蒜泥小料配方：盐3克，味精水6克，老醋6克，麻油4克，蒜泥8克放在一起搅拌均匀即可。





茄汁慈菇



原 料

慈菇 500 克，白糖 30 克，番茄酱 50 克，辣椒酱 10 克。

制作方法

1. 慈菇去皮，切片备用。
2. 锅坐火上，倒入色拉油，烧至七成热，分次放入慈菇，炸至金黄色，捞出沥油备用。
3. 锅内留油 10 克，放白糖、番茄酱、辣椒酱烧沸，放入慈菇，并将火转小，拌匀起锅，冷却后装盘食用。

特 点

香辣酸甜。

要点提示

慈菇一定要炸脆，在炸制时原料少下，勤下，不易一次炸得太多。

营养成分

富含钾、铁等营养成分，具有和胃益气之功效。

凉皮双丝

原 料

凉粉皮 100 克，黄瓜 20 克，胡萝卜 20 克，蒜头 10 克，红油 10 克，美极鲜酱油 5 克，香菜 5 克，味精 5 克，盐 5 克。

制作方法

1. 凉粉皮切 5 厘米宽的长条，黄瓜、胡萝卜洗净，切丝备用。
2. 凉粉皮平放在菜板上，把黄瓜、胡萝卜丝裹在里面卷起做成凉粉蔬菜卷备用。
3. 蒜头、香菜洗净，切成末放在容器里，加入美极鲜酱油、香菜、味精、盐、蒜头、红油调匀。
4. 将裹好的凉粉蔬菜卷码盘，用小碗装调料上桌即可。

特 点

清香爽口。

要点提示

时间不宜久放，现裹现吃。

营养成分

此菜含有蛋白质、脂肪、糖和微量的铁、胡萝卜素、维生素 C、维生素 B₂ 等营养成分。



山椒汁凤爪



原 料

凤爪 150 克，山椒汁水 100 克，京葱 20 克，小尖红椒 20 克，白醋 10 克，味精 10 克，白糖 5 克，盐 4 克，红椒 2 个，野山椒 3 个，生菜叶 2 片。

制作方法

1. 凤爪煮熟过凉，去掉骨头备用。
2. 京葱、小尖红椒洗净，切马蹄形即可。
3. 取容器将凤爪、山椒汁水、京葱、小尖红椒、白醋、白糖、盐、味精拌匀，放入保鲜盆中泡 2 小时即可食用。
4. 装盘时垫上生菜叶，再放上红椒、野山椒点缀即可。



特 点

酸辣爽口。

要点提示

凤爪过凉，最好加些冰块，这样会使凤爪增加脆感。

营养成分

此菜含有蛋白质、糖、维生素 C、维生素 B₂ 等营养成分。

酸汁辣鹅

原 料

白条生鹅 100 克，红椒 20 克，红油 10 克，姜、葱各 5 克，料酒 5 克，白醋 10 克，盐 5 克，味精 2 克，香菜叶少许。

制作方法

1. 将白条生鹅洗净，下姜、葱、料酒，添入清水，大火烧开，煮 40 分钟捞出待用。
2. 红椒改刀，切大方丁，加入红油、盐、白醋、味精搅拌均匀，调成味汁。
3. 把煮熟的鹅斩成大块，把调好的味汁浇在上面，点缀上香菜即可上桌食用。

特 点

酸辣爽口，鹅肉鲜嫩。

要点提示

鹅不要煮得太烂，否则吃时影响口感。

营养成分

此菜含有丰富的蛋白质、钙和尼克酸营养成分，具有补气、润肤之功效。





脆油皮

原 料

油皮 100 克，香菜 10 克，味精 3 克，椒盐 5 克。

制作方法

1. 将豆油皮用手撕成小块，然后下六成热的油锅炸熟、炸脆出锅即可。
2. 晾凉后的油皮，加入椒盐、味精、香菜即可装盘食用。

特 点

热菜凉吃，质脆，色泽诱人。

要点提示

炸油皮时不要一次下入太多，否则容易粘连。

营养成分

此菜富含钙、蛋白质、维生素 B₁、维生素 B₂ 等营养成分，具有强体、补充能量之功效。



原 料

咸鸭蛋黄 5 个，细腊肠 2 根。

制作方法

1. 咸鸭蛋黄放在案板上用刀一个一个拍扁备用。
2. 用拍好的蛋黄将每根细腊肠包起来。
3. 将包好的细腊肠，用纱布包紧上笼蒸 50 分钟取出，冷却后去掉纱布，切片装盘即可。

特 点

美观大方，色彩鲜艳。

要点提示

腊肠最好选择生料，因为熟肠与蛋黄不易黏合。

营养成分

含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素 B₂ 等营养成分，具有滋阴、润燥的功效。



咸鸭蛋黄腊肠卷





酒酿醉马蹄

原 料

马蹄 150 克，酒酿 100 克，白糖 30 克，枸杞子适量。

制作方法

1. 马蹄洗净去皮，切片备用。
2. 锅内加入清水 500 克煮沸，放入马蹄，烫熟后捞起，以冷水冲凉沥干备用。
3. 把马蹄放入容器内，加入酒酿、白糖、枸杞子拌匀，泡 2 个小时即可食用。
4. 装盘时取几粒枸杞子点缀即可。

特 点

洁白如玉，口味独特。

要点提示

马蹄要煮熟后再去皮，生马蹄去皮会影响色泽。

营养成分

含有蛋白质、钙、铁、磷、维生素 B₂ 和少量的胡萝卜素等营养成分，具有生津润燥的功效。



咖喱竹笋

原 料

竹笋 250 克，咖喱粉 25 克，盐 4 克，白糖 4 克，香油 2 克。

制作方法

1. 将竹笋去皮备用。
2. 锅放大火上，加水 2000 克，放入竹笋煮 30 分钟至熟，捞出备用。
3. 将竹笋切成大小一致的滚刀块放碗中。
4. 将竹笋倒入锅中，放进咖喱粉、盐、白糖、清汤烧至汁干，淋上香油，盛入盘中，晾凉后食用。

特 点

色泽美观，口感鲜美。

要点提示

竹笋在煮制时水中少加一点白醋会更脆。

营养成分

此菜含有蛋白质、维生素 B₂、少量的胡萝卜素等营养成分，具有温中益气的功效。





木瓜船芦荟沙拉

原 料

木瓜 1 个，芦荟 50 克，沙拉酱 10 克，朱古力针 5 克，法香适量。

制作方法

1. 芦荟去皮，切小方丁，锅内加水烧开，把芦荟丁放入烫一下捞出，用凉开水过凉，捞出沥干，晾凉备用。
2. 木瓜切开，去子备用。
3. 木瓜当容器用，放入芦荟粒，沙拉酱装进裱花袋中，挤在芦荟粒上，并挤成鱼网状，再撒上朱古力针，点缀上法香即可。

特 点

美观大方，营养丰富。

要点提示

芦荟装盘时一定要沥干水分。

营养成分

含有维生素 A、维生素 B、维生素 E 及少量的蛋白质等营养成分，具有通乳、滑肌润肤之功效。

