



中國名菜譜

第八輯

中國名菜譜

第八輯

商業部飲食服務局編

輕工業出版社

1960年·北京

內容介紹

江苏、浙江兩省的烹飪技术，在国内外都享有很高的声誉，而且各大中城市都各具特色，品种繁多。本輯为兩省名菜、名小吃專輯，介紹了杭州、南京、揚州、苏州、鎮江等五市名菜八十八种、名小吃二十九种。其中有杭州醬鴨、鷄包魚翅、清蒸鱈魚、棗泥拉糕、宁波湯团等著名菜、点，以及杭州的西湖醋魚、莼菜湯，揚州三丁包子、千层油糕，鎮江肴肉等特殊風味。

本輯是商業部飲食服务局在江苏、浙江兩省商業厅和杭州、南京、揚州、鎮江、苏州等市商業局的大力支持下，組織当地名厨师集体研究編写而成的，最后並經過一些名厨师的共同审查。对于原料处理、烹飪过程和裝盤艺术都作了較為詳細的敘述，並附有必要的圖解和照片，有关历史掌故和名店也做了适当介紹。可供各地飲食業的从業人員，烹飪学校师生，以及机关、企業等公共食堂厨师参考和学习。

中國名菜譜

第八輯

商業部飲食服务局編

輕工業出版社出版

(北京广安門內白廣路)

北京市書刊出版業營業許可證出字第 09 号

北京市印刷一厂印刷

新华書店科技發行所發行

各地新华書店經銷

787×1092 毫米·4 $\frac{90}{32}$ 印張·104,000 字

1960 年 3 月 第 1 版

1960 年 3 月北京第 1 次印刷

印数：1—10,000 定价：(10) 0.68 元

統一書号：15042·972

目 录

名 菜

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 一、嫩菜核····· 6 | 二二、野鴨菜飯·····31 |
| 二、清嫩鷄孚····· 7 | 二三、將軍过桥·····33 |
| 三、松子燻肉····· 9 | 二四、扒燒整猪头·····35 |
| 四、扁大枯酥·····10 | 二五、斑肝烩蟹·····36 |
| 五、嫩生敲·····12 | 二六、蟬蜇豆腐湯·····37 |
| 六、鴨包魚翅·····13 | 二七、鯊魚菜羹·····38 |
| 七、貴妃鷄翅·····14 | 二八、白汁春筍·····39 |
| 八、蘆姜炒鷄脯·····15 | 二九、松子肉·····40 |
| 九、鳳尾蝦·····16 | 三〇、醋熘鱈魚·····41 |
| 一〇、松鼠魚·····18 | 三一、刀魚羹滿子面··43 |
| 一一、美味肝·····19 | 三二、荷包鱒魚·····44 |
| 一二、蛋燒賣·····20 | 三三、烤方·····45 |
| 一三、料燒鴨·····21 | 三四、晾冬瓜·····47 |
| 一四、炸蝦球·····22 | 三五、三套鴨·····49 |
| 一五、鷄皮魚肚·····23 | 三六、水晶肴肉·····50 |
| 一六、燙干絲·····24 | 三七、紅燒刀魚·····54 |
| 一七、清湯火方·····25 | 三八、清蒸刀魚·····55 |
| 一八、大煮干絲·····27 | 三九、紅燒鱒魚·····56 |
| 一九、海底松芙蓉蛋··28 | 四〇、清蒸鱒魚·····57 |
| 二〇、安豆苗炒山鷄片29 | 四一、白烩鮑魚肚·····58 |
| 二一、金蔥燒野鴨·····30 | 四二、清蒸螃蟹斬肉··59 |

- | | |
|------------------|------------------|
| 四三、紅燒鱖魚·····60 | 六六、火腿蚕豆·····87 |
| 四四、拆烩鯪魚头·····61 | 六七、火腫神仙鴨·····87 |
| 四五、母油整鴨·····62 | 六八、魚头湯·····89 |
| 四六、滷鴨·····63 | 六九、西湖蕪菜湯·····90 |
| 四七、胡葱野鴨·····64 | 七〇、龙井蝦仁·····91 |
| 四八、網油野鷄·····65 | 七一、蜜汁火方·····92 |
| 四九、薺菜野鷄·····66 | 七二、新風鷄·····93 |
| 五〇、鷄油菜心·····67 | 七三、八宝童鷄·····94 |
| 五一、西瓜鷄·····68 | 七四、芙蓉肉·····95 |
| 五二、烟肉煎豆腐·····70 | 七五、糟鷄·····96 |
| 五三、白汁元菜·····71 | 七六、象牙鱒魚·····97 |
| 五四、炒蟹粉·····73 | 七七、糟青魚干·····98 |
| 五五、黃燻鱧·····74 | 七八、荷叶粉蒸肉·····99 |
| 五六、松菌大蝦仁·····75 | 七九、南肉竹筍·····100 |
| 五七、巴肺湯·····76 | 八〇、火濛边筍·····101 |
| 五八、蕪菜川蕩片·····77 | 八一、生爆鱸片·····101 |
| 五九、西湖醋魚·····78 | 八二、斬魚圓·····102 |
| 六〇、排南·····80 | 八三、蝦子冬筍·····103 |
| 六一、叫化童鷄·····81 | 八四、东坡肉·····104 |
| 六二、油爆蝦·····83 | 八五、火腫扒魚翅·····105 |
| 六三、干炸响鈴·····84 | 八六、杭州醬鴨·····106 |
| 六四、八宝豆腐·····85 | 八七、鯨扣鷄·····108 |
| 六五、番茄蝦仁鍋巴·····86 | 八八、干菜燻肉·····109 |

名 小 吃

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 八九、酥油燒餅·····111 | 九一、三丁包子·····115 |
| 九〇、薄皮包子·····113 | 九二、生肉包子·····117 |

- | | | | |
|------------|-----|-------------|-----|
| 九三、蟹黃包子…… | 118 | 一〇六、蟹黃湯包…… | 134 |
| 九四、雪筍包子…… | 119 | 一〇七、刀魚面…… | 136 |
| 九五、野鴨菜包…… | 119 | 一〇八、小刀面…… | 137 |
| 九六、干菜包…… | 120 | 一〇九、棗泥拉糕…… | 139 |
| 九七、糯米燒夾…… | 121 | 一一〇、吳山酥油餅…… | 140 |
| 九八、翡翠燒夾…… | 122 | 一一一、幸福雙…… | 141 |
| 九九、千層油糕…… | 123 | 一一二、西施舌…… | 143 |
| 一〇〇、清蛋糕…… | 125 | 一一三、貓耳朵…… | 143 |
| 一〇一、酥餅…… | 126 | 一一四、蝦爆鱸面…… | 144 |
| 一〇二、徽州餅…… | 127 | 一一五、寧式鱸絲…… | 146 |
| 一〇三、黃橋燒餅…… | 129 | 一一六、片兒川面…… | 147 |
| 一〇四、餃面…… | 132 | 一一七、寧波湯團…… | 148 |
| 一〇五、白湯大面…… | 133 | | |

名 菜

一、嫩 菜 核

(从一至四共四种根据南京市六华春①制作經驗整理)

(一) 原 料*

青菜	八斤	精鹽	六分
生鷄脯肉	一兩二錢	味之素	一分半
火腿片(中段瘦肉)	六錢	料酒	三錢
水發冬菇	三錢	團粉	六分
淨冬筍	六錢	鷄油	三錢
鷄蛋清	半个	豬油	一斤半
鷄湯	三兩七錢		(約耗二兩一錢)

(二) 制作方法

1. 选叶短肉厚的青菜(“矮脚黄”种最好), 去其外叶, 只留最中心的四、五瓣菜心, 在清水中刷洗淨灰泥, 但不要弄散菜心。將菜头削成橄欖形。留菜心長約三寸(重約一斤)。

2. 將生鷄脯肉切成柳叶形的片, 長一寸半、寬三分, 一边厚一边薄, 厚边約半分。置碗中, 加蛋清、团粉, 抓拌均匀。

3. 炒勺置旺火上, 倒入猪油一斤半, 燒約四成开, 見油边起小泡时, 將菜心放入“拉”^②至半熟, 見菜瓣鮮綠, 边綠白中微透明时, 隨即用漏勺撈起。再將鷄肉逐塊放入油中

“拉”过，見起壳时（約一分鐘）即撈出，仍裝入碗內。

4. 取砂鍋一只，將菜心在鍋內沿边順序排齊，根靠鍋边，叶梢在鍋底中心，其上复以冬菇、冬筍片、火腿片、鷄脯片，排法系將上述四色分佔圓形一角（如 $\textcircled{1}$ ），复于菜叶上，其下周圍露出菜头。再放入精鹽、料酒、味之素、鷄湯，盖好盖，置旺火上煮开，立即移于微火上爛透（約十五分鐘），澆入鷄油即成。

（三）特 点

此菜色彩調和，菜味鮮嫩，柔軟酥透，入口即化，湯味醇厚，营养丰富。

* 本書中所有配方分量的重量單位，都是市斤十兩制。

① 六华春是南京有名的大菜館之一，创办于 1926 年，原仅卖“靠柜酒”小吃，至 1930 年逐漸發展为菜館，其砂鍋燉菜紅極一時，頗負盛譽。該店現有名厨師胡長齡、陈正华、楊繼林等人，均有三、四十年以上的操作經驗。砂鍋燉菜的特点是原汁原味，六华春往昔用綢籠分類燉制，燉时砂鍋上蒙皮紙一層，菜味更加鮮美酥透。

② “拉油”，即旺火热鍋放入冷油后，燒至溫热（油鍋边略有小泡上翻），將原料放入油中稍炸一下即取出。意即在油中“走”一下，也叫“窩油”。

二、清 燉 鷄 孚

（一）原 料

生鷄肉（脯、腿各半， 去骨留皮）三兩七錢	葱末	七分半
生猪肉（肥三成，瘦七 成）三兩七錢	姜末	七分半
火腿片（肥連瘦） 一兩二錢	料酒	三錢
水冬菇 一兩二錢	团粉	六錢

鷄蛋	四個	高湯	(鷄、火腿熬成) 七兩半
精鹽	一分八厘	豬油	一斤半 (約耗一兩二錢)

(二) 制作方法

1. 將豬肉細切粗斬成米粒大小，用蔥、姜末及精鹽六厘，拌勻。將鷄肉皮朝下平攤在砧板上，用懸刀在鷄肉上“排”^①一次，以刀口入肉為肉厚之半為度，不要排斷鷄肉，每刀間隔約二、三分。再將豬肉末均勻地平舖于鷄肉上，仍用刀口在肉上上下左右交叉“排”兩次，刀口以接近鷄肉為度，使豬肉、鷄肉緊密吻合後，再將鷄肉改切成邊長一寸的三角形旗幟塊。

2. 鷄蛋破壳取蛋清放盤中，以竹筷攪打成蛋漿（打起白色泡沫似雪花，筷子直立其中而不倒），加入團粉拌勻，然後將鷄肉塊放入裹蘸。每塊四周都要裹勻，肉不露出。

3. 鍋置于旺火上，倒入豬油一斤半，燒至半開，即見油微起青煙時，將鷄塊分作三次逐塊投入油鍋內炸（約一分鐘）。鷄塊稍起軟壳後，即用漏勺撈出，瀝去余油，放入砂鍋中，並加入高湯、火腿片、料酒、鹽（一分二厘），蓋好蓋，置于旺火上燒開。再移至微火上燜約二十五分鐘（視鷄的老嫩程度時間長短不一，以鷄肉酥透為度），放入冬菇再燜五分鐘即成。

(三) 特 點

此菜為湯菜，湯面潔白，襯以火腿、冬菇，紅黑相映，色澤嬌艷。鷄肉細嫩，湯鮮味香，富有營養。

^① “排”，是一種刀法，把鷄肉從頭到尾挨次切一遍，刀深至肉的一半。

三、松子燻肉

(一) 原 料

五花豬肉(帶皮去骨)	一斤	姜片	一錢半
松子仁	三錢	葱段	一錢二分
綠葉菜	二兩半	茶葉	三錢
冰糖	六錢	料酒	一兩二錢
白糖	六錢	花椒	十粒
精鹽	一錢八分	陳皮(中藥材)	一錢半
醬油	九錢	香油	一錢二分
豬油	六錢		

(二) 制作方法

1. 將五花豬肉一塊，切除四邊不齊處修成長方形，長約五寸四分、寬約四寸二分、厚約七分。用清水洗淨後，用精鹽一錢二分及花椒十粒拌和一起，以手抓之在肉身周圍擦透醃過，夏季約二小時，冬季約四小時，取出洗淨。用鐵叉平叉入肉身內，肉皮向下在旺火上燒。待皮燒焦後(似鍋巴)浸入清水內泡十分鐘，肉皮回軟後取出，用刀刮去焦皮部分，皮剩約一分厚，再用清水洗淨。

2. 取砂鍋一只，以“篾絡架”墊于鍋內底部，篾架上先放葱段、姜片，次放豬肉(皮朝下)，並加入醬油、料酒、冰糖、陳皮、松子仁及清水四兩，蓋好鍋蓋，放在旺火上燒開，移至微火上燜二小時，視肉皮酥透為度。

3. 取茶葉和白糖四錢三分放入空鐵鍋內，其上架以鐵絲絡，絡上平放豬肉，皮朝上，鐵鍋加蓋，蓋嚴不使漏氣，置于旺火上燒約二、三分鐘。此時茶葉與糖因鍋燒灼而冒

烟，肉經烟燻，色变金黄，味帶燻香即取出，肉皮朝上，平置砧板上，以香油塗擦肉皮后，用坡刀將肉斜切成八片，每片厚約六、七分，再从中腰截一刀，改成十六片，保持原狀移放腰圓形盤中央(皮朝上，仍呈長方形)。同時將砂鍋內松子仁撈出擺放于肉皮上。

4. 在燻肉切好裝盤同時，以炒勺置旺火上，倒入猪油，燒热后即倒入綠叶菜(冬用豌豆苗，夏用莧菜、菊花菜)，放入精鹽六分、白糖一錢七分，炒約一分鐘即起鍋，以色碧綠，將熟而不爛为度，分放于腰圓盤之兩端即成。

(三) 特 点

此菜色澤勻称，碧綠金黄，肉味酥香，肥而不膩，佐以綠叶菜食之尤为爽口，为夏令名菜之一。

四、扁大枯酥

(一) 原 料

淨生猪肉(肥三成，瘦七成)	七兩半	醬油	六錢
熟肥膘猪肉	一兩二錢	料酒	三錢
大米鍋巴	一兩二錢	湿团粉	六錢
綠叶菜	二兩半	精盐	三分七厘
面粉	六錢	味之素	六分
葱末	八分	白糖	一兩
姜末	八分	高湯	二兩
醋	九錢	猪油	一斤半
			(約耗二兩)

(二) 制作方法

1. 將鍋置旺火上，倒入猪油一斤半燒开后，放入鍋巴，炸成金黄色(約一分半鐘)倒入漏勺。稍經吹涼后，即放在

砧板上用擀面杖碾碎。

2. 將生豬肉斬碎約半个米粒大小，應細切粗斬，不要剝的過爛。熟肥膘肉切成芝蔴粒大小，同放碗內，加入碎鍋巴及面粉、蔥、姜末、精鹽（一分八厘）、味之素，用手抓拌均勻，做成圓餅五塊（直徑約二寸五分、厚約一分半）。

3. 豬油倒入鍋中置旺火上，燒至八成開，油不冒泡，即將起煙時，投入肉餅，炸約二分鐘；見其色略發黃，微起軟壳後，即用漏勺撈出，略晾一分鐘；再入油鍋重炸約二分鐘，色變金黃，並起硬壳，即連鍋端起離火，肉餅仍在油中繼續“吞”^①約三分鐘；再將鍋置旺火上，炸約兩分鐘，肉餅變赭色，已酥透，撈起瀝去余油，放于腰圓形盤中心。

4. 在肉餅進行重炸的同時，即炒綠葉菜：將鍋在旺火上燒熱，倒入豬油五錢，燒開。放入綠葉菜（豌豆苗、莧菜、菊花菜），隨即加入鹽（一分九厘）、糖（六分，如用莧菜，即不需放糖），約炒一分鐘，色變翠綠，將熟而不爛時即起鍋，擺放腰圓盤的兩端。

5. 在第三次炸肉餅的同時即勾滿汁：將鍋放在旺火上，倒入高湯、糖（九錢四分）、醬油燒開後，放入醋及團粉，用手勺不斷攪動，見汁變稠，順鍋邊旋入豬油三錢，隨即倒于肉餅上，發出“吱啦”響聲，趁熱食用。

（三）注意事項

此菜炸肉餅、炒綠葉菜、勾汁的時間一定要配合好，否則肉餅一冷即變僵硬不好吃。如廚房距離較遠，勾好滿汁，可另碗盛起，臨上桌時，倒肉餅上，既聞響聲，汁味更好。

（四）特點

此菜酥脆酸甜，色濃有聲，菜肉同食，清香爽口。因形扁大，嚼之酥香，故名。

①“吞”，即鍋离火后不再加热，仅利用余热，肉餅在热油內繼續炸，則外面不会过魚而胡，內里可以酥透。

五、燉生敲

(从五至七共三种根据南京市义記复兴①制作經驗整理)

(一) 原 料

鱸魚	二斤	葱	六分
五花猪肉	一兩二錢	姜	六分
醬油	一兩半	高湯	一斤
白糖	一錢八分	猪油	九錢
料酒	六錢	植物油	二斤
蒜头	一兩二錢		(約耗一兩八錢)

(二) 制作方法

1. 选鮮活肥大鱸魚二斤，活杀后，去头及肚杂脊骨；用清水洗淨后，切成斜方形塊，長約一寸八分，再用水洗淨瀝干。

2. 鍋置旺火上，倒入植物油，燒至八成开(油已抽絲)，將鱸塊放入炸約三、四分鐘。魚肉發白色，油無水声(魚身內水份已尽)，只翻小泡，發油响声，即用漏勺撈起。稍晾二、三分鐘后，將油再燒至八成开，將鱸塊重炸(約四分鐘)，至色变金黃，形成卷狀时，即用漏勺撈起。另將生蒜头放入油內略炸一下，蒜起胡边即撈出。

3. 將炸过的鱸塊、蒜头、連同生五花猪肉(切成薄片)一併放入砂鍋內，加高湯用微火煮約15分鐘，至魚肉發松，放入醬油、白糖、料酒繼續于微火上燉至全熟(約十五分鐘)。此时另以猪油入鍋置旺火上，將葱姜放入炸过，起魚發出香味后，葱姜撈起不要，將油倒入砂鍋內即成。

(三) 特 点

鱧魚熟后形似肉卷。色澤金黃，富有彈性，用筷夾起，兩端下垂而不斷，食之極爛，其味濃厚酥香。

此菜清明节后食之最好，俗稱“小暑里黃鱧賽人參”，因鱧魚性溫暖而滋補，有增氣力強筋骨之效，昔日習武藝者多喜食之。

① 义記復興是南京市名菜館之一，開業只十餘年，但本身是六華春菜館的分支。廚師高長海、田文富都具有三、四十年的烹調經驗，以圖案玲瓏和紅鍋著稱。

六、鴨包魚翅

(一) 原 料

光鴨一只 (重約四斤)	鹽	六錢
魚翅 一斤	醬油	一兩八錢
姜片 九錢	料酒	一錢二分
葱段 九錢	高湯	三斤六兩
冰糖 六錢	豬油	一兩二錢

(二) 制作方法

1. 先將魚翅邊梢剪去一、二分，放鍋內，加入冷水，水要浸過魚翅，蓋好后置灶火上煮，要用草柴，煮至將開之前，見水已在鍋邊滋滋，即熄火不燒，繼續燜至八小時后，撈出擦去砂（擦砂系用燒過的小煤塊洗淨后在魚翅上擦），用清水洗淨。鍋內換清水，再如前法煮燜四小時，再擦兩次砂，擦后洗淨。第三次煮燜六小時，然后取出魚翅，用手撕下翅皮，翅尖備用（去其肉骨不用）。

2. 將光鴨在頸處用刀直開一小口，長約二寸。將鴨皮輕輕剝開，倒翻轉來，從宰口處將頸骨切斷，以繩系住頸骨吊起，繼續將鴨皮連肉倒翻，隨剝隨用刀貼骨割斷其骨肉相

連處，剔去整骨架，皮肉不動，保持整鴨。此時皮朝里，肉朝外，用水洗淨，並用開水燙去血沫，再翻轉使鴨皮朝外恢復原狀。

3. 將魚翅就鴨頸皮處小口塞入鴨肚內，將鴨頸用綫紮好。取砂鍋一只，內以竹箴墊底，鴨置其上，放入蔥、姜、料酒、糖、鹽、醬油及高湯，在旺火上煮沸後，移至溫火上燜約三小時，將鴨取出，去掉頸處綫及蔥段姜片，另換砂鍋，倒入燜鴨滷湯，再用微火燉約十五分鐘即成。

(三) 特 點

此菜鴨肉酥肥，翅肉滑潤，鮮嫩細膩，富有營養，色黃味香，冬令食之最宜。

七、貴妃鷄翅

(一) 原 料

光鷄翅膀二十只	醬油	一兩半
(約重一斤二兩半)	葡萄酒	三錢
水發冬菇 六錢	滷湯①	一斤
蔥(分兩次用)二兩二錢	熟豬油	九錢
姜 一錢二分	植物油	六錢
白糖 三錢		

(二) 制作方法

1. 选好光鷄(一斤重以上的)翅膀十對(如是老鷄，可適量減少，下翅膀時，系自光鷄肋下順骨縫處切下，再就翅膀中彎處順骨縫一刀改截成二段，上半段叫大轉彎，下半段叫小轉彎)，用溫水洗過，摘淨絨毛，擠去毛根，去污洗淨。

2. 取蔥三錢切碎成“馬蹄蔥”。生姜切成碎米粒大小。

3. 炒勻置旺火上，倒入植物油，將生姜米和“馬蹄蔥”

放入，待發出香味並見焦胡，即將鷄翅放入焯約四分鐘，再將糖一錢八分、醬油九錢放入，見鷄翅上色發紅后即起鍋。再放于砂鍋內，加入滿湯在微火上燜，在將煮開前，用勺撇去湯面浮的泡沫，共燜約四十分鐘（指仔鷄或秋鷄，如是隔年老鷄即需一小時半左右）。此時可撈起用手摸試，鷄翅如已發松，肉已離骨即不能再燜，否則肉會脫落。然後將鷄翅撈出，另換小砂鍋將“小轉彎”逐個排放于鍋底，“大轉彎”沿鍋邊排放于上層似菊花形。

4. 取香蔥一兩九錢，摘去蔥葉不用，把蔥白切成二寸半長蔥段，投入熱豬油鍋中，在火上“拉”上焦色后，再將冬菇投入翻攪數下，即起鍋。用筷子將蔥段最外已焦一層夾去不要，即將蔥白、冬菇連同余油一併倒入砂鍋內鷄翅上層中心，再放入糖一錢二分、醬油六錢，隨將滿湯再行倒入，置微火上燜約十五分鐘，倒入葡萄酒，即成。

(三) 特 點

此菜因鷄翅肉活絡異常，只只完整，吃時用舌舐動，肉即離骨，肥美鮮嫩，色澤金黃，很美觀。

① 滿湯制法：以鷄骨半斤、豬骨一斤、清水二斤、鹽一錢八分放鍋內，置微火上炖，汁濃即成滿湯。一般系用歷次套煮的老湯，根據原料多少，按上述比例煮制即成。

八、薑姜炒鷄脯

（此菜根據南京市四鶴春菜館廚師楊吉林制作經驗整理）

(一) 原 料

生鷄脯肉	三兩七錢	料酒	一錢二分
淨薑姜①	二兩半	鹽	六分
雞蛋	一個	味之素	三分
團粉	一錢二分	鷄湯	一兩二錢

猪油

一斤

(約耗一兩八錢)

(二) 制作方法

1. 將生鷄脯肉橫切成柳葉條形，長約一寸半、寬三分，厚度為一邊厚一邊薄，置於碗內。取鷄蛋打開，去黃用蛋清，連同團粉六分，將鷄脯拌勻。蘆姜也切成小片，長一寸、寬二分、厚約半分，放入開水碗中，燙約一分鐘，去其辣味後撈起備用。

2. 將炒勺置於旺火上燒熱，倒入豬油一斤，接着將鷄脯下鍋“拉”(約一分鐘)，用手勺攪動油鍋，油逐漸燒熱，至鷄脯變色發白後，即起鍋倒入漏勺。再將炒勺放於旺火上，放入蘆姜，倒下鷄湯，煮開後即將鹽、料酒、味之素一併放入。再用團粉(六分加水調和)勾芡，見汁稠時，即將鷄脯倒入，用炒勺將菜顛翻幾個身抱汁即成。

(三) 特 點

此菜鮮嫩味美，營養豐富，黃白相間，色澤清淡、協調，非常美觀。姜具暖性，能開胃舒氣，為時令佳菜。

① 蘆姜：即嫩姜芽，以選短粗肥嫩者為佳。

九、鳳 尾 蝦

(從九至一二共四種根據南京市馬祥興①制作經驗整理)

(一) 原 料

河蝦	一斤半	精鹽	一錢二分
豌豆	一兩二錢	味之素	一分半
葱白	一錢八分	鷄湯	一兩二錢
鷄蛋清	一個	鴨油②	半斤
濕團粉	三錢		(約耗一兩二錢)
料酒	一錢二分		