

创新厨艺系列丛书



麻辣新厨艺

热菜

Malarecai

唐文彬 编著

Xinchuyi

河北科学技术出版社

创新厨艺系列丛书

麻辣热菜新厨艺

唐文彬 编著

河北科学技术出版社



图书在版编目 (C I P) 数据

麻辣热菜新厨艺 / 唐文彬编著. —石家庄: 河北科学技术出版社, 2006

(创新厨艺系列丛书)

ISBN 7-5375-3354-7

I . 麻 . . . II . 唐 . . . III . 热菜 — 菜谱
IV . TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字 (2006) 第013708号

创新厨艺系列丛书

麻辣热菜新厨艺

唐文彬 编著

出版发行 河北科学技术出版社
地 址 石家庄市友谊北大街 330 号(邮编:050061)
印 刷 河北新华印刷二厂
经 销 新华书店
开 本 787 × 1092 1/16
印 张 8.25
版 次 2006 年 9 月第 1 版
印 次 2006 年 9 月第 1 次印刷
定 价 42.00 元

<http://www.hkpress.com.cn>

版权所有 翻印必究



编著：唐文彬

中餐高级烹饪技师

先后师从于川菜烹饪大师罗其山、中国烹饪大师郑绍武门下，对热菜、冷菜、面点、雕刻各项烹饪技艺苦心钻研，并具有一定的造诣。现任北京蜀地传说餐饮管理有限公司行政总厨，多年主理饭店、酒楼的厨房工作，对厨房设计、菜点出品、后厨管理具有丰富的理论知识和实践经验。并多次设计大型宴会，曾主理海航建军四十周年庆典大会的招待宴会，展示了自己的高超技艺，得到了部队首长的高度赞扬，并授予锦旗予以嘉奖。深受业内外人士广泛好评。

2002年荣获第十二届厨师节烹饪大赛“金牌奖”。

2005年荣获东方美食国际烹饪大赛热菜“金牌”。

2004年担任《火爆酒楼精品川菜》教学光盘讲师。



总策划：单晓彬

餐饮文化出版物专职策划

多年从事餐饮出版物制作与发行工作，对餐饮专业资料制作发行有着丰富的经验，担任了多部教学片策划、制作要求定位工作。

曾策划出版专业教学光盘《鲍翅燕肚参——珍品海味干货胀发与菜肴制作》《中华面塑艺术》《中华食雕——龙雕艺术》《中华食雕——人物雕艺术》《金厨官府菜》《火爆酒楼精品菜——创新风味小炒》等。

策划制作专业烹饪书籍《火爆酒楼高档热菜——鲍参翅肚新厨艺》

《火爆酒楼精品凉菜——拌拼熏卤调新味》《火爆酒楼招牌热菜——旺店名厨招牌菜》《火爆酒楼新潮热菜——菜点合一旺销菜》等。都是餐饮专业非常优秀教学资料，受到了广大厨艺爱好者喜爱与珍藏。

友情资料提供热线13911124165



摄影：张震

高级摄影技师

从事摄影教学工作多年。对食品摄影有着丰富的经验，高超的技艺，曾担任中国轻工业出版社多部餐饮教学片的摄影、封面设计制作以及多部烹饪专业图书摄影、版式设计等工作。



目 录



私家木瓜翅·····	7
富贵双味虾·····	9
鱼香金丝虾·····	11
香橙哈士蟆·····	13
杭椒回锅蟹·····	15
旺仔飘香蟹·····	17
私密烤鳝·····	19
水豆豉爆螺片·····	21
蟹黄美鱼肚·····	23
香炒九肚鱼·····	25
蜀味粉丝蒸扇贝·····	27
担担鱼面·····	29
活色生香鱼·····	31
笋子馋嘴蛙·····	33
铁板烤鲜鱿·····	35
品客凤翅·····	37
芋奶炖酥肉·····	39
香汁铁板牛肉串·····	41
米椒小炒螺·····	43
薄饼姜爆鸭·····	45
飘香酱猪手·····	47
金牌掌中宝·····	49
吉利玫瑰兔·····	51
逍遥排骨·····	53
箩筐鸡米·····	55
新派菜包肉·····	57
宫保蜗牛·····	59
青韭炒海肠·····	61
泼辣节节香·····	63
香辣九转肠·····	65
蜀香大虾·····	67
鲍鱼回锅肉·····	69

布衣鱼头·····	71
回锅鲈鱼·····	73
软渡飘香黄腊丁·····	75
金橘双味粉蒸蛙·····	77
金米牛肉粒·····	79
薰鸡笋子锅·····	81
干烧鸭方·····	83
府第两吃桂鱼·····	85
干煸鸭舌·····	87
老坛牛肉·····	89
土锅香猪肉·····	91
鲍汁扣鹅肝·····	93
山椒西芹炒赤贝·····	95
京葱烧木耳·····	97
油浸娃娃菜·····	99
彩虹干捞素燕·····	101
干焙土豆丝·····	103
锅塌刺嫩芽·····	105
泡椒龙虾仔·····	107
泡椒牛蛙·····	109
蔬菜豆花·····	111
鲍汁香扎肉·····	113
尖椒炒乌贝·····	115
虾仁南瓜羹·····	117
金腿干贝冬瓜羹·····	119
仔姜鸭·····	121
鳝桥扣素鲍·····	123
雪花金瓜泥·····	125
乡村炒仔兔·····	127
香烧粽排骨·····	129
杭椒扣鲜鱿·····	131



目 录





私家木瓜翅

私家木瓜翅

原 料

主料：水发海虎翅100克。

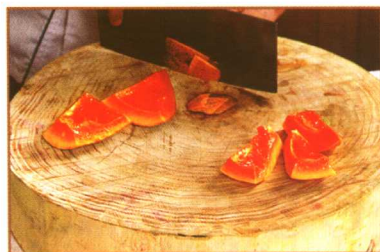
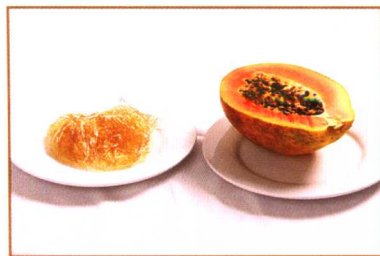
配料：夏威夷木瓜300克、上汤 500克。

制 法

1. 用上汤将海虎翅煨透至嫩滑，放入翅盅。
2. 木瓜用榨汁机榨汁。
3. 用木瓜汁加上汤调味勾芡，浇在翅上即成。

特 点

木瓜清甜鲜美，鱼翅软糯香滑。



厨艺小提示

要将鱼翅煨透。



富贵双味虾

富贵双味虾

原 料

主料：虾800克。

配料：紫甘蓝300克、油菜300克。

调料：蛋清、盐、糖、味精、酱油、醋、淀粉、色拉油、鲜汤、干辣椒段、花椒、姜葱。

制 法

1. 取虾350克去皮，去沙腺灰膜后，捶茸，用盐、姜葱汁、蛋清、淀粉打掺，挤成虾线，紫甘蓝修花叶状。
2. 草虾去头皮、沙腺，用盐、味精、蛋清、淀粉上浆。
3. 用糖、醋、盐、酱油、味精调一碗芡汁。
4. 油菜氽熟入味，摆在盘中央，把挤好的虾线，用鲜汤入味，勾芡放在菜心上。
5. 锅内放色拉油，烧至六成热，下浆好的虾球拉油，把油控出，锅留油，放干辣椒、花椒、姜葱爆香，下虾球烹碗芡翻匀装紫甘蓝上，摆在虾线四周即成。

特 点

一菜两味，新颖别致。



厨艺小提示

虾肉要反复捶茸，挤虾线用力要均匀。



鱼香金丝虾

鱼香金丝虾

原 料

主料：虾300克。

配料：土豆500克。

调料：泡辣椒、糖、醋、盐、酱油、淀粉、吉士粉、色拉油、花纸、姜、葱、蒜。



制 法

1. 虾去头、沙腺，用盐、姜葱汁、蛋清、淀粉上浆。
2. 用盐、糖、醋、酱油、淀粉调一碗芡汁。
3. 土豆切细丝，拌吉士粉、淀粉，用油炸松备用。
4. 锅内下油，烧至六成热，下虾球拉油控出，锅内留油，放泡椒、姜、葱、蒜炒香，下虾球，烹碗芡，翻匀起锅，用虾球滚上土豆松，摆盘即成。



特 点

醇香细嫩，造型美观。



厨艺小提示

土豆丝要细，粘裹要均匀。



香橙哈士蟆

香橙哈士蟆

原 料

主料：水发哈士蟆100克。

调料：鲜橙汁、蜂蜜、冰糖。



制 法

1. 水发哈士蟆加冰糖蒸透，放入碗中。
2. 鲜橙汁加蜂蜜调味，倒入碗中，上笼蒸制20分钟即成。



特 点

橙香嫩滑。



厨艺小提示

发制哈士蟆，用冷水慢慢涨发，尽量不要用开水，否则涨发不透。



杭椒回锅蟹

杭椒回锅蟹

原 料

主料：肉蟹600克。

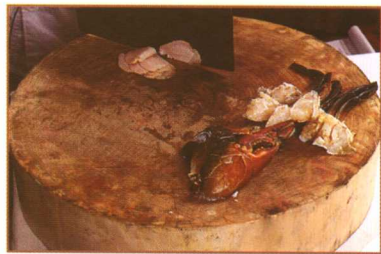
配料：杭椒100克、五花肉、香蒜苗。

调料：郫县豆瓣、豆豉、糖、酱油、味精、淀粉、色拉油、香蒜、姜、蒜片、花椒、料酒。



制 法

1. 肉蟹洗净切块，拍少许干淀粉，杭椒对切，香蒜切马耳朵状，五花肉切薄片。
2. 锅内放油，放蟹块炸一下起锅。
3. 锅内留油，放五花肉片、花椒、郫县豆瓣、姜蒜炒香，下蟹块、杭椒、烹入料酒调味，炒匀，起锅装盘即成。



特 点

咸鲜微辣，略甜，色泽红亮鲜香。



厨艺小提示

炸蟹时要将蟹块炸得稍干一点。



旺仔飘香蟹