

菜点做法三百种

甘肅省服務廳編



甘肅人民出版社

菜点做法三百种

甘肃省服务廳編

*

甘肅人民出版社出版（蘭州市民主西路七號）

甘肅省書刊出版業營業許可證出字第001號

蘭州八一印刷廠印刷 新華書店甘肅分店發行

*

開本：787×1092公厘1/32·3½印張·90,000字

1958年4月第一版 1956年4月第一次印刷

印數：1——7,774

*

統一書號：T15096·14

定 價：(2) 0.37元



前 言

隨着我國社會主義建設事業的發展，人民生活水平日益提高，大家都要求吃到美味可口的飯菜，把生活調劑得更好些。事實上我國的烹調技術，不但歷史悠久，而且花樣繁多，其獨特的藝術性，早為中外人士所讚揚。為了滿足人民生活上日益增長的需要，科學地整理並發揚這些歷史文化遺產，就成了飲食業工作者的重要課題之一。因此，我們編寫了這本書。

這本書的資料，是由甘肅省七個縣、市飲食業公司提供的，共介紹了317種名菜、名點製作法。材料的搜集，大部分是根據各名廚師的敘述寫成的。在烹調技術的介紹上，除了要求具有色、味、香的特點外，並對用料多寡、火力強弱、水溫高低、烹調時間也盡可能的力求具體。對工序複雜、製作精細的菜點，在操作方法上特別作了詳細的介紹。編排方面，按照原料和特點，共分為九大类，綜合了本省各地区的特殊風味，力求避免重複。初稿完成後，並邀請了一部分名廚師和飲食業工作者反復作了研究。為了幫助讀者理解，有些烹調技術上的名詞、術語，特別作了較詳細的解釋。我們希望通過這本書，在飲食行業內廣泛地交流技術經驗，並充作培養廚師的學習資料，給機關食堂的炊事人員和家庭主婦們作些參考。

由於編者對飲食方面的知識缺乏，寫作水平的限制，缺點、錯誤在所難免，敬希讀者予以指正。

編 者 1957年12月25日

目 錄

一 山珍類

黃燜熊掌·····	(1)	南北和·····	(5)
綉球燕菜·····	(1)	黃燜鹿筋·····	(5)
紅扒猴頭·····	(2)	火腿蘭片·····	(5)
鴿蛋燕菜·····	(2)	小鴨髮菜·····	(6)
芙蓉燕菜·····	(2)	和平髮菜·····	(6)
鳳眼鴿蛋·····	(3)	炸山鷄卷·····	(6)
上湯火方·····	(3)	烤山鷄·····	(7)
上湯官燕·····	(3)	母子團圓·····	(7)
清湯蛤士蟆·····	(4)	金錢髮菜·····	(7)
猴頭過江·····	(4)	蜂窩野鷄·····	(8)
藍草鴿蛋銀耳·····	(4)	炸野鷄卷·····	(8)

二 海味類

中華大翅·····	(8)	綉球干貝·····	(12)
蠔油鮑脯·····	(9)	烤干貝·····	(12)
蝴蝶海參·····	(9)	柴把魚翅·····	(13)
荷包魚翅·····	(10)	黃燜肉翅·····	(13)
蜆蜆鮑魚·····	(10)	什錦海參丁·····	(14)
鷄包魚翅·····	(10)	釀金錢海參·····	(14)
碧桃海參·····	(11)	鷄腦魚脆·····	(14)
綉球魚肚·····	(11)	瑪瑙海參·····	(15)
金錢魚肚·····	(11)	扒魚皮·····	(15)
白扒肉翅·····	(12)	魷魚卷·····	(15)

蟹黃扒魚皮·····	(16)	肝油海參·····	(19)
麻腐海參·····	(16)	清湯荷包海參·····	(19)
桂花干貝·····	(16)	煙干蘿卜·····	(19)
煨魷魚·····	(17)	糖醋魷魚卷·····	(20)
云吞海參·····	(17)	鳳凰魚翅·····	(20)
蟹黃魚肚·····	(17)	鷄腦海參·····	(21)
珍珠魚肚·····	(18)	三扒海參·····	(21)
魚脆鵪蛋·····	(18)	酸辣海參·····	(21)

三 魚蝦類

提籃魚·····	(22)	鍋貼魚·····	(28)
熏烤比目魚·····	(22)	鴛鴦蝦蟹·····	(28)
烤螃蟹·····	(22)	紅燒下巴拼禿肺·····	(28)
二龍戲珠·····	(23)	荷包鱔魚·····	(29)
清蒸鱔魚·····	(23)	紅燒划水·····	(29)
七星蟹·····	(24)	螃蟹斬肉·····	(29)
炸明蝦·····	(24)	松鼠黃魚·····	(29)
蠔油紙包明蝦·····	(24)	干蒸豆豉魚·····	(30)
黃燜裙邊·····	(24)	酥魚·····	(30)
黃燜魚唇·····	(25)	高力銀魚·····	(30)
紙壳蝦仁·····	(25)	糟溜魚片·····	(31)
滷鱸魚絲·····	(25)	炸板魚·····	(31)
清蒸元魚·····	(26)	烤魚·····	(31)
脆皮桂魚·····	(26)	熗虎尾·····	(32)
水晶蝦餅·····	(26)	蝦仁綉球·····	(32)
魚丸湯·····	(27)	大燒馬鞍橋·····	(32)
咖哩魚丁·····	(27)	烏龍開海·····	(32)
醋椒桂魚·····	(27)	龍戲珠·····	(33)

鱸糊·····	(33)	鯨崩鯉魚·····	(35)
炸魚排釵·····	(34)	鱸魚段·····	(35)
葱蒜魚·····	(34)	糖醋瓦塊魚·····	(35)
糖醋魚(一)·····	(34)	爆炒烏賊魚·····	(36)
糖醋魚(二)·····	(35)	干燒魚·····	(36)

四 鷄鴨類

八宝布袋雞·····	(36)	豆包鴨·····	(44)
蠔油紙包雞·····	(37)	雪花雞片·····	(44)
西瓜鴨子·····	(37)	黃燜酥雞·····	(44)
網油烤嫩雞·····	(37)	雪里雞仁·····	(45)
烤鴨·····	(38)	白汁雞餃·····	(45)
虫草燜鴨·····	(38)	冬安雞·····	(46)
蕃茄雞餅·····	(39)	龍穿鳳翼·····	(46)
鴛鴦大鴨·····	(39)	龍戲鳳·····	(46)
棉花鴨子·····	(39)	冬瓜雞·····	(46)
釀鴨掌·····	(40)	金錢筒子雞·····	(47)
釀菊花蘿卜·····	(40)	百鳥朝鳳·····	(47)
鳳凰抱蛋·····	(40)	鳳爪花菇·····	(48)
清蒸爐鴨·····	(41)	扒雞腿·····	(48)
二味雞腿·····	(41)	軟烤鴨子·····	(48)
芙蓉肉·····	(41)	鳳凰望月·····	(49)
四喜小雞·····	(42)	荷花雞·····	(49)
蛤蜊雞·····	(42)	火刺雞·····	(49)
金銀鴨皮·····	(43)	鉄扒童子雞·····	(50)
鍋燒全雞·····	(43)	松子雞·····	(50)
鴛鴦雞·····	(43)	金銀雞·····	(50)
母子相會·····	(44)	菊花雞·····	(51)

醬爆鷄丁·····	(51)	鍋燒半只鷄·····	(53)
糟蒸鴨肝·····	(51)	油鷄·····	(53)
翅扒辣子鷄·····	(52)	油淋童子鷄·····	(54)
芝麻鷄·····	(52)	大地鷄·····	(54)
椒麻鷄·····	(52)	如意鷄排·····	(54)
料小鷄·····	(53)	松黃鷄·····	(55)
鍋塌鷄·····	(53)		

五 牛羊肉類

大王牛扒·····	(55)	梅花羊頭·····	(58)
鴛鴦白血·····	(55)	紫鍋羊肝·····	(58)
糖醋核桃牛肉·····	(56)	鍋塌羊肉·····	(59)
杏花腸子·····	(56)	鍋燒羊肉·····	(59)
干炒牛肉絲·····	(57)	麻辣牛肉·····	(59)
陳皮溜肉絲·····	(57)	湯爆肚·····	(60)
鍋燒牛肉·····	(57)	手抓羊肉·····	(60)
黃燜羊羔肉·····	(58)	油爆肚·····	(60)

六 豬肉類

鳳尾蹄筋·····	(61)	青肺燉銀耳·····	(64)
冰糖元蹄·····	(61)	叉燒·····	(64)
八卦蹄筋·····	(61)	珍珠丸子·····	(64)
五色綉球·····	(62)	鹽爆肚條·····	(65)
干炸鹿尾·····	(62)	炮仗肉·····	(65)
青醬肉·····	(63)	鍋塌腰片·····	(65)
軟炸腰花·····	(63)	羅漢蹄·····	(66)
烤小豬·····	(63)	麻花腰子·····	(66)
白汁蜈蚣·····	(64)	香腸·····	(66)

核桃丸子·····	(67)	糯米斬肉·····	(72)
料里脊·····	(67)	元宝斬肉·····	(72)
水晶肘子·····	(67)	魚香肉絲·····	(72)
荷叶肉·····	(68)	蒜泥白肉·····	(73)
張掖大菜·····	(68)	清炒夾沙·····	(73)
烤方·····	(68)	九轉大腸·····	(73)
三炸一進宮·····	(69)	蓮叶肘子·····	(74)
糖醋里脊·····	(69)	紅扒肘子·····	(74)
如意排骨·····	(69)	沙鍋綉球·····	(74)
糖醬肉·····	(70)	粉肚·····	(75)
炸豬肝·····	(70)	里脊卷·····	(75)
醬肉·····	(70)	炸嫩指·····	(75)
代巴肘子·····	(71)	焦溜肉片·····	(76)
獅子頭·····	(71)	金醬肉絲·····	(76)
冰糖肘子·····	(71)		

七 甜菜類

奶油花籃·····	(76)	炸牡丹·····	(81)
蜜汁火腿·····	(77)	蜜汁百合丸·····	(81)
八宝百合·····	(77)	蜜汁葫蘆·····	(81)
龍眼肉·····	(78)	枇杷圓·····	(82)
和平書·····	(78)	炸黃袍·····	(82)
八宝鍋羹·····	(79)	梨餅·····	(82)
桔羹元宵·····	(79)	炸羊尾·····	(83)
奶油三色白粉冻·····	(79)	鴛鴦泥·····	(83)
百合桃·····	(80)	桂花耳子·····	(83)
蜜汁金棗·····	(80)	釀八宝醉瓜·····	(84)
杏仁豆腐·····	(80)	冰糖枸杞銀耳·····	(84)

雪花云包日·····	(84)	一品寿桃·····	(88)
拔絲苹果·····	(85)	蜜汁百合·····	(88)
拔絲醉瓜·····	(85)	炒三泥·····	(88)
拔絲蓮子·····	(85)	溜冰葫·····	(89)
海底撈月·····	(86)	江米棗·····	(89)
釀苹果·····	(86)	炸菊花·····	(89)
釀蓮菜·····	(86)	高力丸子·····	(89)
拔絲豆沙·····	(87)	炸香蕉·····	(90)
金錢面筋·····	(87)	拔絲肉·····	(90)
酥合丸子·····	(87)	山藥餅·····	(90)
高力卷·····	(87)		

八 點心類

奶湯胡蘆頭·····	(91)	羊肉泡饃·····	(95)
鷄餃·····	(92)	柿面油餅·····	(95)
百合酥·····	(92)	銀絲卷·····	(96)
蘿卜餅·····	(92)	高家醬肉·····	(96)
佛手·····	(93)	伊府面·····	(97)
酥合子·····	(93)	雪里柿·····	(97)
江米梢梅·····	(93)	鷄皮餃子·····	(97)
烤包子·····	(94)	桂花糖年糕·····	(98)
泡兒油糕·····	(94)	盤絲餅·····	(98)
炸葶薺糕·····	(95)	馬保子清湯牛肉面·····	(98)

九 其他類

蓮花干貝·····	(99)	釀蒲筍·····	(100)
鮮蓮冬瓜盅·····	(99)	文武香球·····	(100)
鴿蛋吐司桃·····	(100)	龍鳳鷄腿·····	(101)

鉄鍋蛋·····(101)	釀杏花蘆菇·····(106)
筆管冬筍·····(101)	蓮蓬豆腐·····(106)
奶油釀蘆筍·····(102)	玉環雙脆·····(106)
花鼓黃瓜·····(102)	葶薺丸子·····(107)
釀蕃茄·····(103)	釀銀條·····(107)
羅漢齋·····(103)	雙脆湯·····(107)
炸麻雀頭·····(103)	沙鍋白菜墩·····(108)
烤豆腐·····(104)	鱈油冬筍·····(108)
三不沾·····(104)	金錢鴿蛋·····(108)
沙鍋豆腐·····(104)	炒金銀福·····(109)
荷包面筋·····(105)	喜蛋·····(109)
箱子豆腐·····(105)	掌蛋·····(109)
油爆雙脆·····(105)	鷄肫胡辣·····(110)
附：名詞術語解釋·····(111)	

一 山珍类

黄焖熊掌

蘭州市大众餐廳 李信成做

原料：熊掌半付 肥母鷄一只 五花肉六兩 蘭片五錢 香菇二錢 火腿一兩 桂子五分 桂皮五分 姜片五錢 料酒四兩 丁香五分 白酒六兩 醬油三兩 鹽五錢 葱、蒜一兩 豆粉二兩 猪油三兩

制法：用热水將熊掌泡兩天，文火煮一天，剝皮，剔骨，氽去腥味，再用料酒、白酒拔一次，用清水氽数次。鷄和肉加各項調味煮二小時（調和裝在布袋內），然後把熊掌放入，再煮一小時，熟後取出，將鷄、肉、熊掌切成片，仍保持原形擺于盤內，搭蘭片、香菇、火腿片，吃時灌原湯，加葱、蒜上籠蒸熱，用猪油、豆粉、醬油挂汁即成。

特点：呈銀紅色，味鮮，營養豐富，為酒席上珍貴名菜。

綉球燕菜

蘭州市飲食業公司 王治國做

原料：燕窩六錢 水海參三兩 蘭片二兩 火腿一兩 菠菜二錢 鷄肉三兩 鷄蛋三個 猪油一兩 味精、鹽、花椒水、料酒、姜末各少許

制法：把燕窩用溫水泡開，摘去羽毛，洗淨，用八成開水過三遍（第一遍要加少許鹼，後兩遍用清水），撈出來擠干。再把海參、蘭片、火腿、菠菜切成絲，鷄肉砸碎，加猪油拌勻，做成丸子，外面挂上燕窩，上籠蒸五分鐘。另把鷄湯下勻，加上料酒、花椒、味精、精鹽燒開，澆在燕窩上即成。

特点：色澤鮮艷，清香味美，為高貴酒席名菜。

紅扒猴頭

蘭州市陶樂春餐廳 王福長做

原料：猴頭四兩 蘭片一兩 火腿一兩半 香菇半兩 醬油一兩五錢 豆粉一兩 葱一節 姜皮三片 味精三分 花椒二十粒 鹽二分。

制法 將猴頭泡軟，削去根，切成薄片，洗淨煮熟，擺在鍋墊上。把蘭片、火腿、香菇分別煮熟，均切成片，一層一層的擺在猴頭上。另用豬油先炸葱、姜、花椒，隨即撈出，加醬油、雞湯，把鍋墊放入湯內，煮少頃，取出，扣盤內。原湯加味精、豆粉勾成汁，澆菜上即成。

特点：色艷味鮮，清香可口，為酒席名菜。

鵪鶉蛋燕菜

蘭州市飲食業公司 王治國做

原料：燕窩二兩 鵪鶉蛋十二個 火腿二錢 菠菜一錢 料酒、味精、精鹽、碱各少許

制法：用溫水將燕窩泡開，摘去羽毛，洗淨，用八成開水過三遍（第一遍少加點碱，二、三遍用清水），撈出擠干，放在碗中。火腿、菠菜切成絲，放在燕窩上面。鵪鶉蛋蒸熟去皮，放在燕窩周圍，用濃雞湯加料酒、味精、精鹽，下勺燒開，澆在燕窩上即成。

特点：營養最豐富，為筵席上高貴名菜。

芙蓉燕菜

蘭州市新蘭食堂 王學忠做

原料：燕窩一兩 蛋白四個 鹽、香菇、味精、料酒、胡椒面各少許

制法：用溫水將燕窩發三小時，拿小捏子摘去羽毛、雜質，換水洗淨。把蛋白在盤內打虛，加雞湯、胡椒面、鹽、味精，上籠蒸十分鐘，成為芙蓉。吃時將燕窩用雞鴨湯套換兩

次，和香菇放在芙蓉上，再澆鷄鴨湯及胡椒面、味精、鹽、料酒即成。

特点：色白味鮮，營養豐富，為高貴酒席名菜。

鳳眼鵝蛋

蘭州市陶樂春餐廳 張全忠做

原料：鵝蛋十四個 雞蛋三個 對蝦三對 火腿一兩 面包四兩 鹽、胡椒、料酒、味精、香菜各少許

制法：蝦肉剝成泥，加蛋白攪成糊。將面包先切成方塊，再裁去四角，把蝦泥抹在上面，中間留一旋窩，再把鵝蛋打開，倒入窩內，成為眼形。將火腿絲、香菜撒在鵝蛋周圍，下油鍋炸成金黃色即成。吃時中餐配椒鹽面，西餐只上兩塊，並配蕃茄醬。

特点：色金黃，味香酥嫩，為酒席名菜。

上湯火方

蘭州市陶樂春餐廳 蕭步奎做

原料：火腿一斤 鮮冬筍一斤 鹽少許

制法：用火腿最好的一部分，切成四方形，在下面瘦肉上切成半寸方形，皮朝下，盛入碗內，上籠蒸三次（每次約半點鐘），換三次鷄湯拔去咸味。臨吃時，原湯不要，用最好鷄湯少加些鹽，並將冬筍改切成劈柴塊，放入碗內，蒸熟即成。

特点：味道鮮美，營養豐富，揚州風味。

上湯官燕

蘭州市陶樂春餐廳 蕭步奎做

原料：燕窩二兩 料酒二兩 鹽二錢 葱、姜各二分

制法：用開水將燕窩泡好，把燕毛摘淨，再用鹼水稍一提，就會發嫩，又會發大。吃時用鷄鴨湯套換兩次，加調味，放在鷄湯中即成。

特点：色白味鮮，營養豐富，為高貴酒席名菜。

清湯蛤士蟆

蘭州市陶樂春餐廳 任奎做

原料：蛤士蟆五个 火腿一兩 口蘑二錢 味精二分 鹽一錢 料酒少許

制法：用開水將蛤士蟆泡軟發開，再放入鷄湯內套換數次後撈出。另用鷄鴨湯加調味和配料，將蛤士蟆放入微燒，起鍋時加點料酒即成。

特点：色白味鮮，滋補營養，為酒席名菜。

猴頭過江

蘭州市大眾餐廳 李信成做

原料：猴頭一个 鷄脯二兩 蛋白三个 火腿絲一兩 醬油五錢 味精二分 姜末二分 鹽五分 料酒二錢 豬油一兩五錢

制法：鷄脯蛋白微加鹽，攪成鷄絨，加水二兩，放盤內蒸熟。猴頭泡軟，開水內氽數次擠干，用熱鷄湯養半小時，縱切三刀，再橫切成薄片，仍保持原形。吃時把鷄絨蒸熱，猴頭放在中間，灌鷄湯加調味即成。

特点：鷄絨雪白，猴頭色黃，清香適口，俗稱“猴頭過江登芙蓉”，性熱，有補養之功。

〔注〕蒸鷄絨時，用火腿末在鷄絨上做“猴頭過江”四字。

藍草鵪鶉蛋銀耳

蘭州市陶樂春餐廳 張全忠做

原料：鵪鶉蛋十二个 銀耳一兩 火腿末一兩 香菜五錢 鷄油一兩 味精三分 鹽三分 胡椒一分

制法：將鵪鶉蛋打入酒杯中，放火腿末、香菜絲（代表藍草），上籠蒸三分鐘。銀耳用開水發好，洗淨，下開湯內氽熱，和鵪鶉蛋一同放衛生碗內，加鷄湯、味精、鹽、胡椒、鷄油即成。

特点：味鮮美，營養豐富。

南北和

蘭州市大中華菜館 程定海做

原料：熟火腿四兩 口蘑三兩 冬筍二兩 發魚肚四兩
鹽、味精少許

制法：將火腿切成長方薄片。魚肚、冬筍打底，火腿、口蘑各半蓋在上面，加鹽、味精，上籠蒸五分鐘即成。

特点：呈紅、白二色，味鮮，為酒席名菜。

〔注〕火腿產于浙江金華，口蘑產于河北張家口，均屬名貴珍品，故名“南北和”。

黃燜鹿筋

蘭州市北京包子館 楊生海做

原料：干鹿筋一付 豬蹄二斤 雞一只 鮮姜一兩 料酒四兩 醬油六兩 蔥、蒜各二兩 冰糖一兩 桂子五錢

制法：用開水將鹿筋煮軟，去蹄骨，去淨腥味，切成五寸長條。雞和豬蹄切成塊，連同副料與鹿筋一併下鍋，燜三小時，將鹿筋盛盤內，加原湯即成。

特点：色金黃，味香質爛，有滋補身體功效。

火腿蘭片

蘭州市和平甜食店 倪廷信做

原料：蘭片二兩 火腿二兩 鹽二錢 醬油一錢 味精一錢 鮮姜少許

制法：將蘭片發軟，切成薄片，和火腿片一齊裝在碗內，灌雞湯，上籠蒸一小時半，取出扣盤內，用雞湯一沖，再用雞湯加各樣調料，灌盤內即成。

特点：色紅白，味鮮質脆，為酒席名菜。

小鴨髮菜

武威縣團結飯館 馬維基做

原料：髮菜五錢 鷄脯三兩 海米二錢 鷄蛋五個 豬油五錢 木耳五分 料酒二錢 鹽、鮮姜、味精各少許 草籽48粒（小黑粒）

制法：將髮菜洗淨，發好。用鷄蛋一個，攤成蛋皮，切為棋花式小塊，放在調羹內，抹上鷄絨，上面擺一層髮菜，髮菜上再抹些鷄絨，作成小鴨形式。另用海米作鴨嘴，草籽作眼睛，木耳安成翅膀，上籠蒸三分鐘，加副料，灌鷄湯，使小鴨自行浮起。

特点：好象活小鴨一般，十分美麗，營養豐富。

和平髮菜

蘭州市飲食業公司 王治國做

原料：鷄脯三兩 鷄蛋四個 髮菜二兩 味精、鹽少許 火腿一兩 豬油二兩

制法：將鷄脯碾成泥，加蛋白、豬油、鹽攪勻。蛋黃攤成薄皮，切成若干鴿子形狀；髮菜洗淨，發開。蛋皮上抹鷄泥，放髮菜，再抹一層鷄泥。把少量髮菜切成末，代表羽毛沾在頭、尾、和翅膀上，火腿做成眼睛和腿，象鴿子形狀，上籠蒸三分鐘，灌鷄湯即成。

特点：形如和平鴿，味鮮質嫩，蘭州風味。

炸山鷄卷

蘭州市陶樂春餐廳 張全忠做

原料：山鷄脯六兩 蠔油八錢 火腿絲二兩 冬菇絲二兩 冬筍絲二兩 蛋白二個 豆粉二兩 鹽、胡椒、料酒各少許

制法：將山鷄肉切成大薄片。火腿、冬菇、冬筍絲加調料、蠔油拌好，用肉片包成卷。蛋白、豆粉攪成糊，鷄卷沾上蛋糊，下油鍋微炸二次即成。吃時撒椒鹽面，或蕃茄醬和辣醬

油。

特点：酥嫩适口，廣東風味。

烤山雞

蘭州市陶樂餐廳 張全忠做

原料：山雞一只 豬油二兩 洋芋一斤 醬油四兩 胡蘿卜三兩 胡椒、鹽、蔥、芹菜各少許

制法：將山雞撥去毛，從尾部開小口，去內臟，洗淨，放鐵盤內，上加醬油、鹽、胡椒、芹菜、胡蘿卜片，澆雞湯，豬油上爐烤黃，放鍋內用原湯燜熟。吃時將雞切成片，放在盤內，另帶素菜，澆原汁即成。

特点：味鮮質嫩，西餐風味。

母子團圓

天水市光明食堂做

原料：鴿子一只 鴿蛋十二個 醬油二兩 蔥、姜、蒜、味精各少許 鹽二錢 料酒一兩

制法：把鴿子退毛，洗淨，用油炸黃，加湯，文火燉熟，放盤內。再將鴿蛋煮熟，去壳、過油，擺在鴿子周圍，吃時用原湯燙熱。

特点：質嫩味鮮，形狀美觀。

金錢髮菜

蘭州市新蘭食堂 倪廷孝做

原料：髮菜五錢 雞脯三兩 雞蛋四個 豬油一兩 鹽二錢 料酒五錢 鮮姜二錢 味精一錢

制法：髮菜洗淨，泡軟。用兩個雞蛋攤成蛋皮，切成小圓片，把雞絨抹在蛋皮上，將髮菜放在上面，再抹一層雞絨，另用海米、火腿做成金錢式樣，上籠蒸三分鐘，再加上副料，灌清湯即成。

特点：髮菜是西北山珍名菜，本菜味鮮質嫩，蘭州風味。