

中国饮食旅游丛书

桂林

钟惠文 主编
林伯明 段仕洪
韩 林 罗清德 编著
广西科学技术出版社



2.743



图书在版编目(CIP)数据

桂林/钟惠文主编. —南宁:广西科学技术出版社,
2003.4

(中国饮食旅游丛书)

ISBN 7-80666-284-7

I. 桂... II. 钟... III. 菜谱—桂林市

IV. TS972.182.673

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 068473 号

中国饮食旅游丛书

桂 林

钟惠文 主编

*

广西科学技术出版社出版

(南宁市东葛路 66 号 邮政编码 530022)

广西新华书店发行

广西地质印刷厂印刷

(南宁市建政东路 88 号 邮政编码 530023)

*

开本 787mm×970mm 1/32 印张 6.5 字数 117 000

2003 年 4 月第 1 版 2003 年 4 月第 1 次印刷

ISBN 7-80666-284-7

K·9

定价:26.00 元

本书如有倒装缺页,请与承印厂调换

前 言

俗话说：“民以食为天。”

旅游六大要素中“吃、住、行、游、购、娱”，也强调了吃的重要性。可见，“吃”对旅游极为重要。

随着旅游业的不断发展，游人除了欣赏自然风光和名胜古迹外，许多游人更重视旅游路线上的风土人情和各地特色美食，以饱口福。不少游客还希望在旅游的过程中，购买到极具地方特色的美食，以馈赠亲朋好友，让他们同样获得旅游美的享受。

我们编著“中国饮食旅游丛书·桂林分册”，目的是让旅游者在旅游时，能够准确了解旅游路线上各地的特色美食，丰富旅游生活，更重要的是通过编著、整理，使许多旅游目的地的饮食文化走上产业化发展的道路，丰富旅游文化，促进旅游地的经济不断发展。使中华民族的饮食文化得到更好的弘扬发展，使中华民族饮食文化这颗明珠更加光彩夺目。

本书由李芳老师担任英文翻译。在创作过程中有关酒店和人员给予了大力支持。在付梓之际谨向他们表示诚挚的谢意。

钟惠文

2002. 12. 8

目 录

中国饮食旅游丛书·桂林

荔芋红扣肉	2-3
酸辣禾花鱼	4-5
灵川焖狗肉	6-7
阳朔瓢田螺	8-9
传统马肉米粉	10-11
桂林卤菜粉	12-13
漓江石头粉	14-15
海鲜风味粉	16-17
白果炖老鸭	18-19
拔丝脆马蹄	20-21
脆皮马蹄盒	22-23
清蒸黄鳝鲷	24-25
蛤蚧炖全鸡	26-27
布袋盛全鸡	28-29
侗族竹香鸡	30-31
象山夜景	32-33
美果柚珍	34-35
荷香珍珠鸡	36-37
桂菜纸包鸡	38-39
面糠炸凤腿	40-41
炒桂花鸡丝	42-43
四宝蒸鸽皇	44-45
漓泉啤酒鸭	46-47
全州醋血鸭	48-49

美极鸭下巴.....	50-51
白切土洋鸭.....	52-53
清香荷叶鸭.....	54-55
金盅板栗鸭.....	56-57
永福酒醉鸭.....	58-59
酥炸芋香鸭.....	60-61
桂林炸欢喜.....	62-63
煎焖凉瓜瓢.....	64-65
脆皮茄盒瓢.....	66-67
壮乡风味肉.....	68-69
竹筒东坡肉.....	70-71
香芋瓢尾节.....	72-73
火腿冬瓜夹.....	74-75
沙煲牛鞭花.....	76-77
红扣香竹狸.....	78-79
菜梗马蹄丸.....	80-81
灯笼拼玉兔.....	82-83
红扣地羊肉.....	84-85
香麻爆牛排.....	86-87
手撕香牛肉.....	88-89
炸脆皮尾节.....	90-91
漓江集锦锅.....	92-93
年年行好运.....	94-95
香烧糯米节.....	96-97
家乡瓢柿椒.....	98-99
腊味炒粉利.....	100-101

葫芦马蹄瓢.....	102-103
笋干回锅肉.....	104-105
酸辣猪手扣.....	106-107
酸笋炒蹄筋.....	108-109
柚米炒肉丝.....	110-111
西兰花仔肠.....	112-113
荷叶糯香骨.....	114-115
火焰禾花鱼.....	116-117
奶汁禾花鱼.....	118-119
干香禾花鱼.....	120-121
酸炒干鱼仔.....	122-123
铁板禾花鱼.....	124-125
豉汁豆腐鱼.....	126-127
椒盐哈巴鱼.....	128-129
XO 酱爆鱼肚.....	130-131
辣子火柴头.....	132-133
柚皮田螺瓢.....	134-135
漓江醉活虾.....	136-137
干香漓江虾.....	138-139
双冬烧鳝段.....	140-141
果味珍珠鱼.....	142-143
布袋烧鲈鱼.....	144-145
桂林漓江渔火.....	146-147
花篮盛珠宝.....	148-149
鹭鸶满载归.....	150-151
乡村田园宝.....	152-153

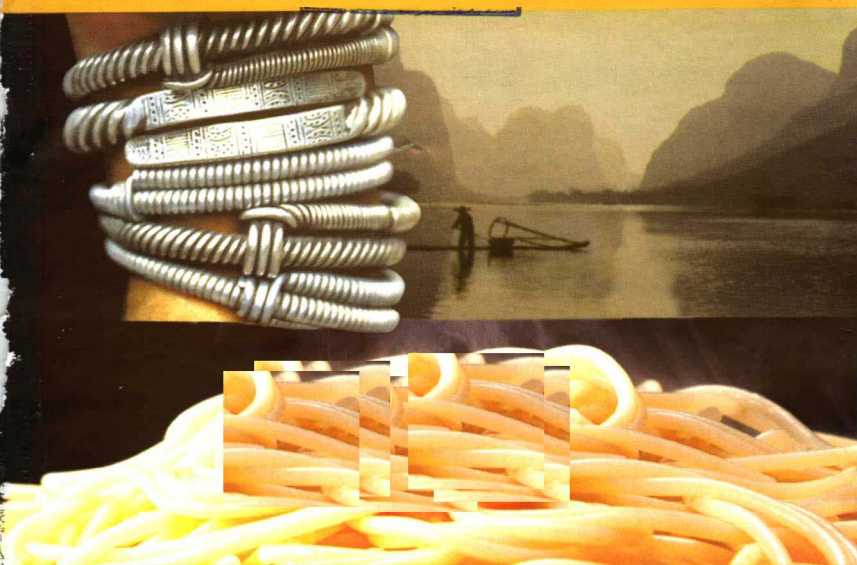
漓江穿标虾.....	154-155
如意双飞卷.....	156-157
南乳素扣肉.....	158-159
佛门罗汉斋.....	160-161
桂花香芋盒.....	162-163
江山石榴球.....	164-165
翡翠百花瓢.....	166-167
五彩美味肠.....	168-169
六宝大拼盘.....	170-171
双冬烩面筋.....	172-173
凉拌米粉皮.....	174-175
荔芋南瓜煲.....	176-177
清蒸荔浦芋.....	178-179
米椒炒腐竹.....	180-181
西芹炒银杏.....	182-183
百花柚皮扣.....	184-185
桂花芋蓉梨.....	186-187
芋盏鲜果盒.....	188-189
八宝上素扣.....	190-191
荔芋千层酥.....	192-193
芋丝饼.....	194-195
艾叶粑.....	196-197
脆皮鲜菊花.....	198-199
桂林土特产.....	200-201

中国饮食旅游丛书

桂林

广西科学技术出版社

主编:钟惠文 编著:林伯明 段仕洪 韩 林 罗清德



中国饮食旅游丛书·桂林



荔芋扣肉

steamed pork with taro

桂林旅游高等专科学校

GUILIN INSTITUTE OF TOURISM

段仕洪 制作

【原料】

带皮五花肉1千克，荔浦芋头750克，配料适量，调料适量。

【制法】

将荔浦芋头削皮后，擦干净，切成6厘米长，3.5厘米宽，8毫米厚的“日”字长方块；将带皮五花肉刮洗干净，放入汤锅内煮，捞起切块，趁热抹一层酱油上色，五花肉与芋头块一起下热油锅炸，炸至香脆，捞起沥干油，用一块五花肉夹一块荔芋，排砌入扣碗中，排砌满扣碗，加入调味汁，上笼蒸至质腩，出笼翻扣入碟中，用原汁勾芡，浇淋上即成。

【特色】

色泽老红，肉质酥腩，荔芋粉香，荤素搭配，味道浓郁，传统佳肴。

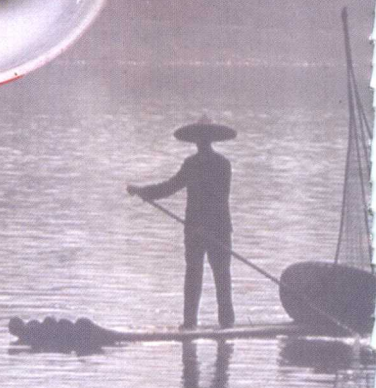
荔浦芋扣肉：是桂林名菜，也是全国名菜。吃荔浦芋扣肉要成组吃，就是将芋头和肉夹在一块儿吃，才有它的正宗味道。据《广西文献》记载，1936年，桂系将领白崇禧曾用这道菜招待牙齿不好的蒋介石，蒋赞不绝口。

中国饮食旅游丛书·桂林



酸辣禾花鱼

Spicy and sour crucian carps



正阳汤城

ZHENGYANG SOUPER RESTAURANT

桂林市正阳路步行街 60 号

电话: 0773-2858553

【原料】

主料：禾花鱼 500 克；

料头：酸笋、酸姜、酸椒、炸蒜米、青蒜头、
西红柿、老姜片。

【制法】

将禾花鱼剖好，放进油锅炸熟，起镬放进料头爆香，放禾花鱼洒入酒，放红油，加汤调好味，并盖锅盖焖至禾花鱼进味倒进锅仔里面即可。

【特色】

肉质肥嫩，酸辣爽口。

中国饮食旅游丛书·桂林



灵川焖狗肉

Lichuan braised dog meat

正阳汤城

ZHENGYANG SOUPER RESTAURANT

桂林市正阳路步行街 60 号

电话: 0773-2858553

【原料】

主料：狗肉。

料头：八角、沙姜、香豆腐乳、草果、老姜、青蒜头、陈皮、酸芥菜。

【制法】

把杀好的狗，用稻草烧过，洗干净切成件，水炒干，起锅放香豆腐乳，调味焖好倒在酸芥菜垫底的锅仔。

【特色】

浓香、味美。

狗肉：桂林传统名菜，狗肉有温补、滋阴作用。其烹制以桂北的灵川县尤为有名。1991年，灵川狗肉上北京参加“中国美食博览会”荣获金牌。狗肉以黄狗为上，白狗次之，黑狗为下。其吃法也多种多样，既可以炖烂吃，亦可以红烧；夏天白切凉拌，冬季烫火锅。

中国饮食旅游丛书·桂林



阳朔瓢田螺

snails inserted with mince of Yangshuo

桂林旅游高等专科学校

GUILIN INSTITUTE OF TOURISM

段仕洪 制作

【原料】

田螺1千克，馅心700克，紫苏30克，姜、葱各30克，调料适量。

【制法】

先将田螺用清水喂养3天，待田螺吐尽泥沙，切去螺尾尖，挑出螺肉，将螺肉与半肥瘦肉同剁成馅心，加调料拌匀，瓢入螺蛳内，放热锅中炒，加入姜葱、紫苏、干辣椒、调味料煮熟入味，即成。

【特色】

螺瓢滑嫩，味道鲜美，紫苏味香，辣椒解腥，田园风味。

中国饮食旅游丛书·桂林



传统马肉米粉

traditional rice noodles with horse meats

桂林人

GUILINREN

桂林人集团公司

Group Company