

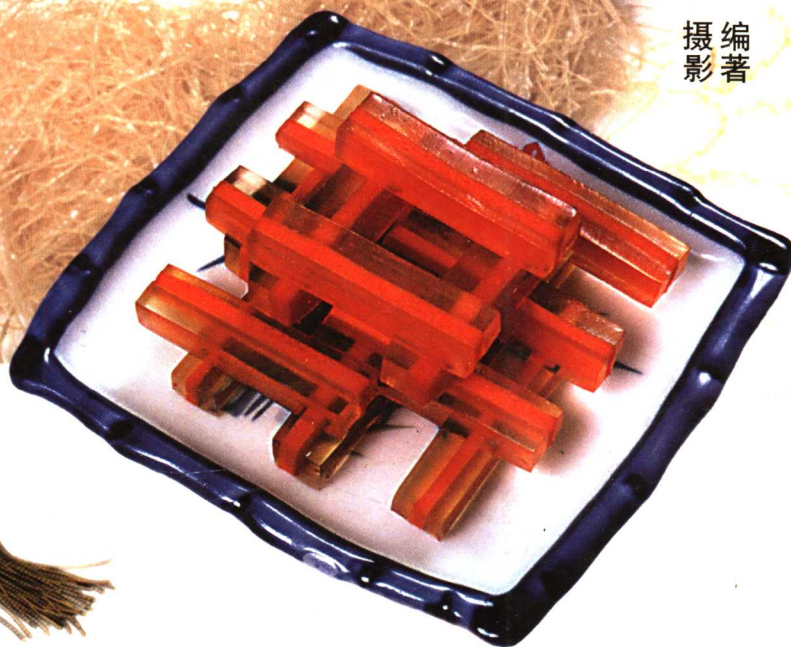


中国
烹饪
大师

Great Masters
of Chinese Cooking
Selected Meals
by Zhao Jiaxiang



赵嘉祥
王涤寰 编著
摄影



农村读物出版社

赵嘉祥菜品选



图书在版编目 (CIP) 数据

中国烹饪大师赵嘉祥菜品选 / 赵嘉祥编著; 王涤寰
摄. 北京: 农村读物出版社, 2002.6
ISBN 7-5048-3863-2

I. 中… II. ①赵…②王… III. 菜谱—中国
IV. TS972. 182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 032116 号

出 版 人	傅玉祥
责任编辑	常一武 李 娜
出 版	农村读物出版社(北京市朝阳区农展馆北路2号 100026)
发 行	新华书店北京发行所
印 刷	北京日邦印刷有限公司
开 本	889mm × 1194mm 1/16
印 张	7.5
字 数	20 千
版 次	2002 年 6 月第 1 版 2002 年 6 月北京第 1 次印刷
印 数	1~8 000 册
定 价	46.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

中国烹饪大师

赵嘉祥菜品选

赵嘉祥 编著 王涤寰 摄影



农村读物出版社

弘揚津葉造福
于民俗名大雅
料响乾坤

夏宝龙
壬午年七月

天津市副市长夏宝龙为作者题字

烹坛大师
赵嘉祥
二月

中国烹饪协会会长
世界中国烹饪联合会会长

姜习为作者题字



作者简介

赵嘉祥，中国首届烹饪大师、高级烹调技师、国家特一级烹调师、天津市烹饪大师。现任天津狗不理集团公司董事长，集团支柱企业狗不理总店、狗不理大酒店总经理。

赵嘉祥1964年步入餐饮业，对烹饪技术精益求精，得到了名师的真传指点。他精通鲁菜，旁通川、粤等多种菜系，特别是对天津地方菜肴的烹、炒、烧、爆、熘、扒、炖的技法尤为精湛，他创作的“群龙会燕”被评为部优产品；他研究设计的“八仙宴”“豆腐宴”在国内外重大比赛中屡获殊荣；他创新的“千禧宴”“龙宴”，以津菜为组合，形成了自己善长烹制河、海两鲜的特色和风格。

他对津菜的构思有新颖独特的创意，渗透了浓郁的艺术气息。这本《中国烹饪大师赵嘉祥菜品选》一书，是近年来他在

传统津菜的基础上，通过挖掘其丰富内涵，把饮食文化、地域文化、企业文化有机的结合起来，独创的“新派津菜”部分作品，这些作品极大的丰富了天津菜的文化内涵。

赵嘉祥不但技艺高超，对餐饮管理及专业理论的研究也有较深造诣。他善长运用食品化学、烹饪原料学、营养卫生学、烹饪美学的理论指导烹饪实践，系统的掌握了各类动植物原料的营养特性及各类营养素在烹饪变化中合理的保护措施，对人的味觉系统，特别是人的舌苔表层味蕾肌肉组织的生理需求和现代人的心理需求都有深的研究。他撰写了五十多篇餐饮管理论文，先后在《中华工商时报》、《中国商报》、《中国美食家》、《中国文化世界》上发表，他的“浅谈餐饮业抓假日经济商机的应对举措”被编入餐饮《论坛文集》中。

赵嘉祥在国内外烹饪界享有很高威望，他积极参与中国烹饪的发展和交流，担任第一届、第二届中国烹饪世界大赛评委；全国烹饪大赛一级评委；中国饭店协会副会长；中国名厨联谊会执委；中国饮食文化研究会会员；天津商学院餐旅系名誉教授；陕西烹饪学院客座教授，他先后赴日本、美国、澳大利亚、香港等国家和地区讲学、表演、考察，荣获日本中国料理理事会颁发的模范作品奖，是当前国内最负盛名的烹饪大师之一。

赵嘉祥连续12年荣获天津市“七五”、“八五”、“九五”立功奖章，多次成为天津市劳动模范、天津市特等劳动模范，成为全国旅游系统劳动模范、全国劳动模范、全国“五一”劳动奖章获得者、全国百名技术能手，被国内贸易部和天津市人民政府多次授予优秀企业家的光荣称号。

2002.4



赵嘉祥与徒弟及名师在一起



赵嘉祥荣获的部分荣誉证书



中共中央委员、天津市市长李盛霖和狗不理集团公司董事长赵嘉祥合影。



赵嘉祥工作照

目录

CONTENTS

热菜类 HOT DISHES	10
群龙会燕 Swallow meets dragon	10
酱爆核桃鸡 Quick-fried walnut and chicken with sweet brown sauce	11
白崩鱼丁 Fried diced fish	12
干煎黄鱼 Fried yellow croaker	13
芙蓉蟹黄 Egg white and the ovary of crab	14
白扒鱼肚 Stewed maw with white sauce	15
软溜鱼扇 Fish fan	16
灯笼虾丝 Latern shrimp slivers	17
百鸟戏牡丹 Birds play with peony	18
煎烹刀鱼 Fried saury	19
拔丝黄菜 Hot candied citron	20
炒清虾仁 Fried shelled fresh shrimps	21
煎烹大虾 Fried prawns	22
扒通天鱼翅 Stewed exceeding lofty shark's fin	23
蟹黄鱼肚 Stewed maw and ovary of crab	24
爆双花 Quick-fried two kinds of flowers	25
栗子扒白菜 Stewed Chinese cabbage with chestnuts	26
翠带虾仁 Green belt and shelled fresh shrimps	27
金丝鳊鱼卷 Mandarin fish rolling with potato slivers	28
红烧梅花参 Stewed trepang	29
五谷丰登 Abundant harvest of all food crops	30
珊瑚鱼 Fried coral-shaped fish	31
上素芭蕉扇 Fried vegetables in palm-leaf shape	32
长寿葫芦鸡 Long life calabash-shaped chicken	33



珍珠鳊鱼	Steamed pearly mandarin fish	34
黄金虾球	Fried shrimp balls	35
刺身龙虾	Lobster sashimi	36
王朝争霸	Braised soft-shelled turtle in Dynasty wine	37
刺身美国宏鱼	American snapper sashimi	38
青龙献宝	Dragon presents treasures	39
银腐包金	Silver covers gold	40
心心相印	Heart to heart	41
一品官燕	Grade A edible bird's nest	42
吉庆有余	Lucky fish rolling	43
蛋黄炒蟹	Fried crab with yolk	44
三吃大虾	Prawn cooked in three methods	45
笋干火腿煲老鸭	Stewed old duck with dried bamboo shoots and ham	46
枣香方肉	Stewed pork with dates	47
招财进宝	Raise wealth	48
香烤河鳗	Roast river eel	49
松鼠鳊鱼	Fried mandarin fish in squirrel shape	50
蚝皇鲍鱼	Stewed abalone	51
新派罍崩鲈鱼	Fried weever with squama	52
牡丹鳊鱼	Peony-shaped mandarin fish	53
刺身三文鱼	Salmon sashimi	54
群龙戏牡丹	Dragons play with peony	55
津港三味虾	Three-tasted shrimp	56
粟米牡丹鱼	Fried peony-shaped fish with millet	57
沽上三珍	Three treasures of Tianjin	58
翡翠白玉羹	Emerald and white jade soup	59
兰花鱼肚	Steamed orchid-shaped maw	60
玉腐赛熊掌	Bear's paw-shaped bean curd	61
蟹黄白玉包	White-jade-like bun with ovary of crab	62
骏马奔腾	Gallant horse is galloping	63
津沽情结	Feeling of Tianjin	64



清蒸加吉鱼 Steamed lucky fish	65
玉环瑶柱 Steamed wax gourd with dried scallop	66
枫桥夜泊 Boats at the bridge	67
珍珠凤卷 Fried chicken rolling	68
粟米鱼腐 Steamed fish ball with millet	69
珍珠大虾 Pearly prawn	70
金汤鱼翅 Stewed shark's fin with gold soup	71
玉扇虾卷 Fan-shaped shrimp rolling	72
八宝酿荷兰小瓜 Steamed Holland melon with eight treasures	73
锦绣龙虾 Splendid lobster	74
奶汁鸡煲翅 Chicken and shark's fin soup	75
西柠桑拿虾 Sauna shrimps with lemon juice	76
金钱鸭脯 Chicken-coin-like duck	77
如意鸭卷 Wishful duck rolling	78
椰汁木瓜炖官燕 Stewed edible bird's nest with pawpaw in coconut juice	79
沙律石斑球 Fish ball with salad sauce	80
翡翠鳗鱼 Emerald eel	81

冷菜类 COLD DISHES

奔马 Galloping horse	82
荷塘牧牛 Buffalo in the water lily pool	83
虎啸山林 Howling tiger in the woods	84
鸣鹤图 Picture of singing stork	85
水晶肘子 Crystal series elbow	86
水晶虾仁 Crystal series shelled fresh shrimps	87
肉皮冻 Porkskin jelly	88
五彩辣豆 Porkskin and bean jelly in five colours	89
沽上蛰皮 Tianjin Ford jellyfish	90
津式拌海螺 Whelk meat salad in Tianjin style	91
津钩齿豆干 Steamed dried bean and dried shrimp	92



龙虾冷头盘	Lobster salad	93
蛋黄水晶冻	Yolk and porkskin jelly	94
津味拌鱼皮	Fishskin salad in Tianjin style	95
津式炒红果	Fried haw with sugar in Tianjin style	96
新派鸡丝拉皮	Chicken and pancake salad	97
熏松花鸡腿	Smoke chicken and preserved egg	98
冰脆仔鸡	Frozen chicken	99
金牌罗汉肚	Gold medal arhat maw	100
美极茄子	Delicious eggplant	101
蜜汁小排	Sweet short pork rib	102
旧庄时蔬	Fried vegetable with Jiuzhuang sauce	103
酒香蜜枣	Steamed dates with wine and honey	104
盐局鸭胗	Braised duck maw	105
桂花糯米藕	Lotus roots with sweet-scented osmanthus and sticky rice	106
金鼎水晶肉	Gold Tripod jelly meat	107

面点类 DESSERTS 108

天津狗不理包子	Tianjin Goubuli steamed stuffed bun	108
天津八件酥点	Tianjin eight dim sum	109
鸳鸯酥	Mandarin duck crisp	110
津沽蛋莲南瓜	Tianjin pumpkin with yolk and lotus jam	111
津沽枣塔	Tianjin date tower	112
津门萨琪玛	Tianjin Saqima dessert	113
津式迷你月饼	Tianjin mini mooncake	114
津味金牌煎饺	Tianjin gold medal fried dumcake	115
津味五彩烧卖	Tianjin five-colored steamed stuffed bun	116
津式三色棉花杯	Tianjin three-colored cotton cup	117
津味素合子	Tianjin vegetable pancake	118
津京雨花石汤圆	Colorful rice glue ball	119





热菜类

群龙会燕



wallow meets dragon



【原料】天津鲤鱼、大虾。

【调料】盐、白醋、味精、白糖、吉士粉、团粉、食用油、料酒。

【制作方法】1. 先将鲤鱼宰杀去鳞、内脏、鳃，洗净改刀成燕子形状。
2. 将对虾改刀制成盘龙形状。3. 然后将鱼炸制成熟浇汁。
4. 把对虾煎煸入味。5. 整体装盘即可。

【特点】此菜选用天津河、海两鲜，渤海湾春季对虾与海河鲤鱼汇集一菜，运用刀功成型，鱼如飞燕，虾似盘龙，采用煎煸和炸熘技法，鲤鱼酥脆酸甜，鲜咸微甜，双色双味，造型美观。系天津典型特色菜，1987年获天津市群星杯“金杯奖”，1991年获国家商业部优质产品“金鼎奖”。



酱爆核桃鸡

Quick-fried walnut and chicken with sweet brown sauce



【原料】鸡胸、桃仁。

【调料】甜面酱、盐、白糖、食用油、团粉、鸡蛋清。

【制作方法】1. 先将鸡胸切丁、桃仁去皮。
2. 将鸡丁上浆用温油滑制成熟。
3. 桃仁用油炸脆。
4. 勺内打底油放入甜面酱炒制出香味加盐、白糖、料酒放入主料颠炒均匀即可。

【特点】酱香味浓，色泽枣红。





热菜类

白崩鱼丁

*F*ried diced fish



【原料】黑鱼肉、黄瓜。

【调料】鲜奶、盐、味精、料酒、团粉、食用油、蛋清、蒜水。

【制作方法】1. 将黑鱼肉改刀成丁，黄瓜去皮、去心改刀成丁。

2. 将鱼丁用温油滑制成熟，放入黄瓜丁倒出。

3. 用鲜奶、盐、味精、蒜水等调味料炒制即成。

【特点】洁白如玉，入口清鲜而不腥，口味鲜咸，蒜香味浓，肉质滑爽软嫩。



干煎黄鱼

*F*ried yellow croaker



【原料】黄鱼、鸡蛋。

【调料】味精、盐、葱姜末、蒜片、料酒、面、香油、香菜。

【制作方法】1. 先将黄鱼去鳃、鳞、内脏洗净。
2. 将黄鱼两面改刀用调味料腌制5分钟。
3. 把腌制好的黄鱼沾面、鸡蛋，放入勺内煎制成熟，最后烹料酒、高汤即可，点缀香菜。

【特点】色泽金黄，口味鲜咸，外形整齐，质感软嫩。



热菜类

芙蓉蟹黄



Egg white and the ovary of crab



【原料】鸡蛋清、蟹黄。

【调料】团粉、盐、味精、食用油。

【制作方法】1. 将鸡蛋清加团粉、盐、味精、高汤，搅匀。

2. 勺内放油倒入以上原料炒制成熟。

3. 蟹黄焗炒后洒在成菜上面。

4. 制成玻璃汁浇在上面即可。

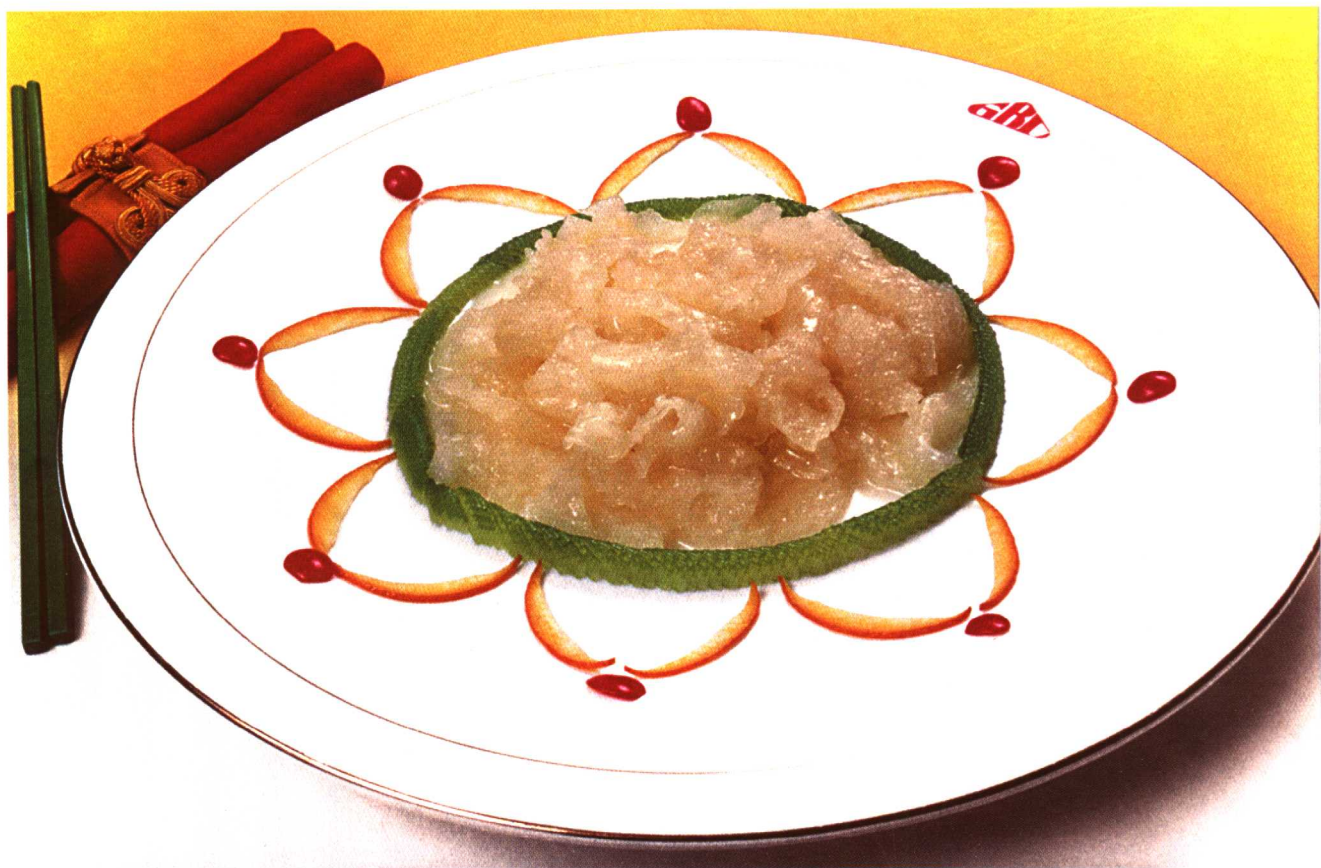
【特点】色泽洁白如出水芙蓉，点缀蟹黄增色增香，滑嫩不腻。



白扒鱼肚



tewed maw with white sauce



【原料】发制鱼肚。

【调料】味精、盐、料酒、团粉、姜汁。

【制作方法】1. 先将鱼肚用水氽透捞出。

2. 勺内放高汤加入调味料，放入鱼肚吃芡打明油即可出勺。

【特点】色泽洁白，口味鲜咸，质感松软滑韧，突出鱼肚本味特质。