

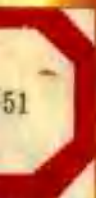
主编 / 冉先德



中国名菜

松辽风味

Zhong Guo Ming Cai



中国大地出版社

中国名菜

松辽风味

(12)

中国大地出版社

1997·北京

图书在版编目 (CIP) 数据

中国名菜: 松辽风味/冉先德主编. —北京: 中国大地出版社, 1997.9

ISBN 7—80097—177—5

I. 中… II. 冉… III. 菜谱—东北地区 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (97) 第 15100 号

中国名菜松辽风味

主 编 冉先德 霍弦音

责任编辑 姚 慧 申果元

中国大地出版社 出版发行

(100081 北京市海淀区大柳树路 21 号)

北京牛山世兴印刷厂印刷 新华书店发行所经销

1997 年 10 月第 1 版 1997 年 10 月北京第 1 次印刷

开本: 850×1168 1/32 印张: 8

字数: 180 千字 印数: 0—10000 册

ISBN7—80097—177—5/Z·44

定价: 14.80 元

大地版图书印、装错误可随时退换



白扒猴头



清蒸鲍鱼



砂锅炖甲鱼



松子方肉



李记坛肉



桔子大虾

红油兔肉



宫廷飞龙酒锅



红鲷戏珠



三鲜蟹斗



白烧鹿筋



熘黄菜

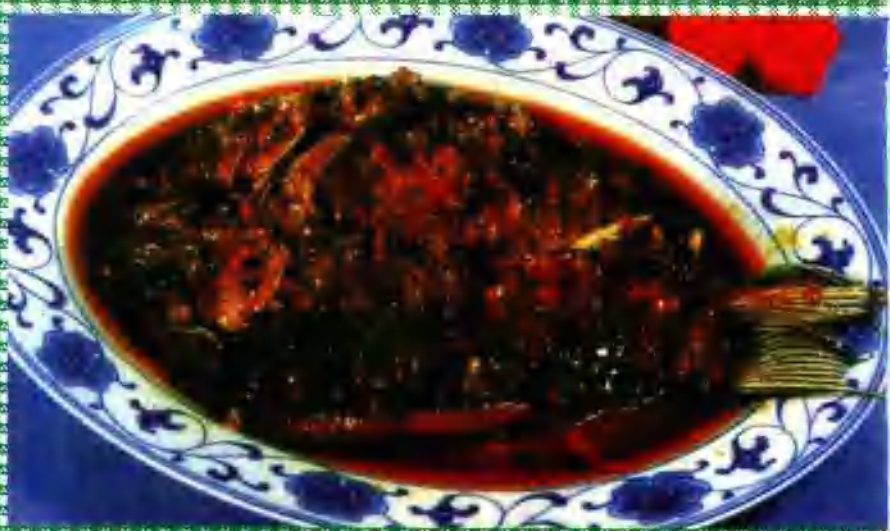


清汤蛤士蟆





酿海参



干烧开片鲤鱼

序

《中国名菜》由著名学者冉先德、瞿弦音主编，共20分册一套，每册又各自独立成篇，集中华烹饪文化之大成。每部都将是餐饮业、旅游业、美食家、文人骚客、家庭主妇以及广大烹饪爱好者必各的参考书。

《中国名菜》全面搜集中国十七大菜系的不同风味的三千五百余种名菜。十七大菜系反映了中国菜系新的特点和状况，即“齐鲁风味”、“岭南风味”、“苏扬风味”、“巴蜀风味”、“徽皖风味”、“潇湘风味”、“钱塘风味”、“闽台风味”、“燕京风味”、“淞沪风味”、“松辽风味”、“三晋风味”、“中州风味”、“荆楚风味”、“赣江风味”、“秦陇风味”、“滇黔风味”。加上“民族风味”、“素斋风味”和“药膳风味”共20个类别。入选菜品全面，风格流派多样，用料各档兼顾，操作难易均录。无论传统佳肴，还是创新名菜，皆以流传久远、有口皆碑为取舍标准。“主料辅料”用量准确；“烹制方法”阐述细致；“工艺关键”提纲挈领；“风味特点”准确生动。并将典故传说、诗词歌赋寓于宴会之中，让人们在品尝佳肴时，把口福、眼福、情趣、雅兴融为一体，使整个宴会富有诗情画意。实为有关中国烹饪文化的一部别开生面、全面实用的菜谱。对专业工作者及广大烹饪爱好者将有极大的助益，亦可作为“中国名菜辞典”查用，并有长远的收藏价值。

作者编写此书，参考了国内外八百余种中餐菜谱、各种烹饪杂志上千卷，请教了许多名师前辈，整理了不少民间经验，并专门游历了十七大风味菜系地区，考察搜集当地名菜，亲自动手制作，以获得直接经验，最后才落笔编写成书，前后历时十年，三易其稿。是一部有新科研成果的烹饪巨著。

《中国名菜》编委会

1997年7月7日于北京

松 辽 风 味

松辽风味，包括辽宁、吉林和黑龙江三省地方风味，或称东北风味。

辽宁省地处我国东北南部，南端为辽东半岛，西南海岸线漫长，东部和东北部峰岭连绵，中部平原土质肥沃。是动、植物良好的繁殖场所，熊鹿獐狍，猎之不尽；菌蘑菇耳，采之不竭；参虾鲍贝，取之不穷。五禽六畜，品种堪称上乘；稻谷果蔬，种类繁多。还有江河湖塘盛产的青、草、鲢、鳙四大淡水鱼，以及元鱼、鲤鱼、毛蟹等众多水鲜特产。

吉林地处辽宁、黑龙江两省之间，朝鲜半岛之北。绝大部分地区处于北温带，长白山脉纵横，天池系诸水之源，漳溪奔流。平原肥沃，物产丰富。特产人参及蕨菜、薇菜、猴头、黑木耳、苹果等，多牛、马、鹿，还有山猴、野鸡等，蛤士蟆、白鱼、鹿尾、熊掌被列为四大贡品。松花湖有西大名鱼，即白鱼、鲤鱼、鳌花、鳊花。

黑龙江地处东北北部，属大陆性季风气候，北部和东部隔黑龙江、乌苏里江并与俄罗斯相望，南部与吉林省接壤，西部与内蒙古毗邻。全省地域辽阔，水绕山环，沃野千里，素有“五山、一水、一草、三分田”之说。物产极为丰富，其中飞龙、熊掌、狍鼻、猴头蘑为黑龙江四珍；松仁、松茸、榆黄蘑、黑木耳闻名遐迩；渍菜不但当地人喜食，也为国内外宾客所瞩目。

松辽风味，善用本地特有的山珍野味、水产飞禽，精心烹制

名菜佳肴。名师高厨，基本上有两大帮口，一是本地厨师称“此地帮”，一是制鲁菜的“山东帮”，两派相互融通，形成了今日的松辽地方风味，在中国烹饪百花园中，占有一席之地。

松辽风味总的特色是：就地取材，选料珍奇；制作精细，品种繁多；咸鲜定味，油重色浓；盘大量多，丰富实惠。辽宁菜以脂厚偏咸、汁浓芡亮、鲜嫩酥烂、形佳色艳见长，因其海岸线漫长，海鲜菜肴，在辽宁菜中占有重要地位。代表名菜有“鲜贝原鲍”、“凤尾桃花虾”、“游龙戏凤”、“扒三丝底鱼翅”、“珍珠元鱼”、“李记坛肉”等。吉林菜选料珍奇，多用本省名贵的动、植物特产，如人参、松茸、梅花鹿、田鸡、薇菜、木耳、黄花菜等，制作的名宴如“长白山珍宴”、“松花水味宴”；“江城蚕宝宴”、“梅花全鹿席”、“参芪药膳席”、“田鸡滋补席”、“烧三鲜薇菜”、“长白山梅花鹿”、“美味人参汤”等。黑龙江菜以清煮、清炖、氽、炒、生拌、凉拌为主。黑龙江菜吸收京鲁、西餐烹调技术精华，以“奇、鲜、清、补”见长。代表名菜有龙江四珍，即“兰花熊掌”、“红烧狍鼻”、“白扒猴头”、“飞龙汤”及“白松大马哈鱼”、“清炖鲟鱼”、“松子方肉”等。

本书所介绍的菜肴中，有些菜肴的主料属国家保护动物，在这里仅作为本地区的传统饮食文化加以介绍。

目 录

水产类

鲜贝原鲍·····	(3)	镜泊鲤丝·····	(32)
游龙戏凤·····	(5)	刨花鱼片·····	(34)
清蒸鲍鱼·····	(6)	砂锅鱼翅·····	(35)
瓦糕海参·····	(7)	红烧鲤鱼唇·····	(36)
扒三丝底鱼翅·····	(8)	白烧鱼骨·····	(38)
桔子大虾·····	(10)	拌麻汁鲍鱼·····	(39)
珍珠元鱼·····	(12)	酿海参·····	(40)
凤尾桃花·····	(14)	什锦火锅·····	(42)
白松大马哈鱼·····	(16)	煎烧虾饼·····	(43)
清炖鲟鱼·····	(18)	炸熘鲜蟹腿·····	(45)
清蒸白鱼·····	(19)	三鲜蟹斗·····	(46)
奶油麒麟鳊鱼·····	(21)	爆炒香螺·····	(47)
砂锅炖甲鱼·····	(23)	清蒸网油红鲷·····	(49)
红鲷戏珠·····	(25)	清炖黑鲷·····	(50)
炸金果刺螯·····	(27)	松果黄鱼·····	(51)
水晶鲑鱼·····	(28)	糖醋瓦块鱼·····	(53)
拌四丝·····	(29)	白扒鱼扇·····	(54)
脆脆蜇丝·····	(31)	生煎马哈鱼·····	(56)

家常熬鳊鱼·····	(57)	八宝吉花鱼·····	(68)
松子全鱼·····	(59)	翡翠鸳鸯鱼翅·····	(70)
奶汤碰网鲫鱼·····	(60)	赤龙夺珠·····	(71)
鲢鱼豆腐酒锅·····	(62)	红油鱼唇·····	(74)
鲢鱼炖茄子·····	(63)	干烧开片鲤鱼·····	(75)
烤明太鱼·····	(64)	红烧鲈鱼·····	(76)
湘子玉笛·····	(66)		

畜肉类

兰花熊掌·····	(81)	龙滨熏肠·····	(107)
三鲜鹿茸羹·····	(83)	五香酱驴肉·····	(108)
红烧野鼻·····	(85)	炒肉拌干豆腐·····	(110)
清汤蛤士蟆·····	(87)	阿吗尊肉·····	(111)
烧辣子百合狍肉·····	(88)	拌合菜·····	(113)
湘云烤鹿肉·····	(90)	李连贵熏肉·····	(114)
白肉血肠·····	(91)	卷肘花·····	(115)
比干肉元·····	(93)	云子卷·····	(117)
牛肉铁锅·····	(94)	土豆烧牛肉·····	(118)
燻黄羊肉·····	(96)	黄金肉·····	(119)
炒血肉·····	(97)	油爆里脊花·····	(121)
李记坛肉·····	(98)	抽刀白肉火锅·····	(122)
松子方肉·····	(100)	汆白肉·····	(124)
铁盘宫保兔肉丁·····	(101)	扒猪脸·····	(125)
美味人参汤·····	(103)	狗肉火锅·····	(127)
炒肉渍菜粉·····	(105)	狗肉汤·····	(129)
松仁小肚·····	(106)	挂冻雪兔·····	(130)

叉烧山兔肉	(131)	白烧鹿筋	(140)
炒肉拉皮	(133)	珍珠鹿尾汤	(142)
葱油鹿筋	(134)	改刀肉	(143)
三鲜鹿尾	(136)	肉丝炒如意菜	(145)
金钱鹿肉	(137)	炸春段	(146)
酱焖林蛙	(139)	红油兔肉	(148)

禽蛋类

香酥飞龙	(153)	油泼仔鸡	(173)
飞龙汤	(154)	爆香鸡	(174)
雪炒山鸡片	(156)	红焖山鸡	(175)
雪花松茸	(157)	炒山鸡蕨菜	(177)
长春罐焖鸡	(159)	清烹沙半鸡	(179)
四宝大雁	(160)	鸭腿猴头蘑	(180)
水炒鸡蛋	(161)	脆香双雉喜相会	(182)
烹野鸭	(163)	宫廷飞龙酒锅	(184)
炸铁雀	(164)	一鸣惊人	(185)
众芙蓉黄骨骨髓	(165)	天池金鱼锅	(187)
小鸡炖圆蘑	(167)	风鸡	(189)
勾帮子熏鸡	(168)	炸铃铛	(191)
酱油嫩鸡	(169)	雀渣	(192)
熏松鸡	(170)	熘黄菜	(193)
海米焖蛋	(172)		