

中國名菜譜

第四輯

商業部飲食服務局編

輕工業出版社

1959年·北京

內容介紹

广东的烹飪艺术，在国内外都是久負盛名的。商業部飲食服務局为了把某些著名粵菜和点心的烹制經驗加以总结和傳播，特在广州市飲食服務業公司的大力支援下，由当地名廚師、點心師積極帮助，編成本輯。它介紹了广州市大同酒家、北園酒家、广州酒家等五个菜館的名菜五十四种，及大同酒家、蓮香茶樓、陶陶居等七个菜館和茶樓的名點心二十七种。其中包括名聞中外的“龙虎鳳大会”、“紅燒菓子狸”，膾炙人口的“大同脆皮雞”、“油泡蝦仁”，以及深为群众喜爱的“鷄仔餅”等等。

這本書既是广东烹飪經驗的总结，也是操作的紀实。它对各种菜、点制作方法的介紹尽量从詳；必要的还附有圖片，对原料的選擇和用量也力求准确；並經广州市各著名廚師和點心師共同审查核訂过。

本輯可供全国各地飲食業从業人員、廚師、訓練班師生，以及各机关、企業食堂工作人員参考和学习。

中國名菜譜

(第四輯)

商業部飲食服務局

*

輕工業出版社出版

(北京市東安門內白雲路)

北京市書刊出版業營業許可証出字第099号

輕工業出版社印刷厂印刷

新華書店發行

*

787×1092公厘 · 3 $\frac{28}{32}$ 印張 · 85,000字

1959年4月第1版第1次印刷

1960年5月北京第2次印刷

印數：10,001—15,500 定價：(10)0.56元

統一書號：15342·592

目 录

名 菜

大同酒家	5
大同脆皮鷄	5
大同三蛇龙虎鳳大会	10
竹絲鷄烩五蛇羹	17
燕窩白鴿蛋	19
竹笙鷄腰	21
焗釀禾花雀	22
蟹肉扒鮮菰	24
鷄子戈乍	25
紅燒大羣翅	26
燕窩鷓鴣粥	28
清湯燕盞	30
紅燒菓子狸	31
陈皮扒鴨掌	32
鷄脚炖山瑞	34
冬笋鷓鴣片	35
蟹黃芥蘭炒鷄翼球	37
蟹黃扒荳苗	38
什錦冷拼盤	40
百花仙島	48
水晶冷拼鷄	49

煎釀焗明蝦	50
百花釀蟹簍	51
上湯泡田鷄扣	51
上湯泡肚仁	52
北園酒家	53
蠔油鴨掌	53
煎鷄脯	54
山斑豆腐	55
香汁炒蟹	56
郊外大魚頭	56
煎釀明蝦	57
金錢蝦盒	58
牛油脆皮蝦仁	59
太史田鷄	60
江南百花鷄	61
江南酥鷄	62
冬瓜盅	63
拼鴛鴦鴨	64
碗仔紅燒鮑翅	66
鹽焗鷄	67
廣州酒家	69
蟹黃生翅	69
百花煎釀鴨掌	70

滑鮮蝦仁	71
干煎大蝦碌	72
香滑鱸魚球	73
江南香酥鴿	74
廣州文昌雞	75
愉園菜館	76
油泡蝦仁	76
濃燉鷄鮑翅	77
西汁焗乳鴿	78
東山食堂	80
脆皮鴛鴦鴨	80
五彩滑鷄條	82
酥炸三腿	84
鮮菰川蝦扇	86
蟹黃扒燕盞	87

名點心

大同酒家	89
娥姐粉果	89
鮮蝦餃子	91
干蒸燒賣	92
牛肉燒賣	94
焗鮮奶軟糕	95
生磨馬蹄糕	96
蓮香茶樓	97
五彩皮蛋酥	97
蓮子蓉酥盒	99

酥皮蓮蓉飽	100
廣州酒家	101
蟹黃灌湯餃	101
云腿明蝦盒	103
荷葉飯	105
擘酥鮮奶撻	106
鳳肝鱸魚塊	107
陶陶居	108
百花鳳眼餃	108
鮮奶凍雪蛋	110
擘酥雞蛋撻	111
百花滑鷄甫	111
糯米雞	112
豉汁叉燒飽	113
西區食堂	114
鷄粒芋角	114
擘酥鷄粒盒	116
椰黃甘露酥	117
北園酒家	118
玻璃鷄蛋糕(北園酒家麥九)	118
奶油鷄蛋捲(北園酒家麥九)	119
崧化鷄蛋散(北園酒家麥九)	120
成珠茶樓	122
鷄子餅	122

名 菜

大 同 酒 家

大同酒家，是广州市有名粵菜館，历史久，規模大，設備新，成为广州的高级宴会場所。为了支援首都建設，該店曾于 1956 年 8 月間，分出廚師，服務員一批，到北京開設一家粵菜館，仍名大同酒家，使首都人民亦得嘗到名菜風味。該店著名廚師麥炳、何明、林海等，不但繼承了前人的烹調技藝，而且精心創制，使該酒家菜式品種，更加豐富多采，深受中外人士的讚揚。

大 同 脆 皮 鷄

一、选料

大同脆皮鷄所用的鷄，以广东省清远、竹寮等地出产的鷄种为佳，牠的特点是肥而嫩，脂肪多。挑选时，可先看鷄的羽毛色澤是否鮮艳和光滑，並注意脖子要短，脚要短細，然后将鷄拿在手中，以指按其胸骨，檢查是否軟嫩，再用兩指將鷄尾部羽毛分开(可用口哈气，將毛吹开)，以尾部肥滑，肛門細小不凸出(即未产卵的象征)为最好。選購来的鷄，放入鷄籠中，單只隔离飼养，不使見陽光。鷄籠(圖 1)高約一尺二寸，橫寬約一尺，仅比鷄身稍大，使鷄在籠里不易走动，

育肥較快。飼以細米糠和米粒，十天後則肉肥體大，骨也變軟，食時骨肉脆嫩可口，脆皮雞所用的雞，以毛重二斤八兩為適合。宰淨可得肉一斤六兩，浸熱約一斤四兩。

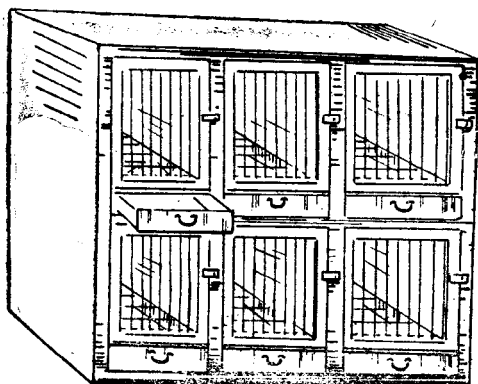


圖 1 飼養脆皮雞的雞籠

二、雞的宰殺及處理

宰殺 用大拇指和食指抓着雞的兩個翅膀，用小指鉤着一只雞腳，將雞頭鉤翻向上，將雞脖子抓實，用刀割斷其氣管，（圖 2）雞身下傾，使其血管內的血流清為止。否則凝血在體內雞皮上則隱現片片的瘀紅色素，影響美觀。

燙毛 用煮沸開水（ 100°C ）三斤，摻入涼水一斤八兩（約 $60\sim 65^{\circ}\text{C}$ ），用手拿着雞的兩腳，把雞放入熱水中，隨手翻動，並用竹刷蘸水，迅速把雞毛擦勻，燙約二分鐘，即行取起。燙毛時注意掌握時間，過久過快都會使雞皮在炸時不上色，呈現深淺不一，這就不合炸雞的規格了。

退毛 將雞側放在木案上，先用左手抓住雞的右腳膝上部，用右手退毛，從腿向上退至雞的腋下，回過頭來從雞膝

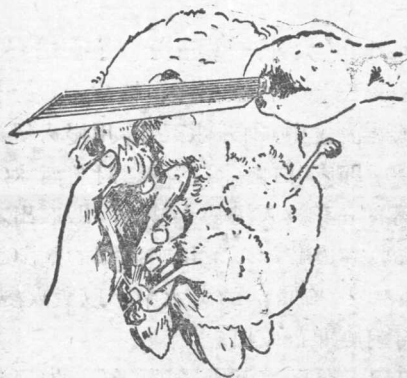


圖 2 宰鷄時手握鷄的方法

向下退去脚衣，再用手將鷄翅膀握緊，將毛向翼尖方向退去，這半邊的毛退盡了，就可將鷄反轉照上法退去左側之毛。再將鷄背向上由脖子起用手退至尾部，用左手將鷄翼按住，以右手大拇指和食指將鷄脖子循繞，余指作助力，輕輕用力向頭部退去，鷄頭細毛用大拇指撫擦鷄冠兩旁即可去掉。將鷄放入涼水盆中，把鷄身上的細毛摘淨，並抹去污穢。退毛時不要過分用力，以防損破鷄皮。

掏胸 先在鷄脖子右邊靠近鷄翅膀處，用刀開一寸長的口，取出氣管，食道和鷄嗉（食胃），並用刀在鷄膝下處剝去兩腳（如從膝上部剝斷時，則鷄皮上縮，露出鷄骨，不好看）。然後將鷄胸向上，用左手壓住雙腳，使其肚漲起，用刀在鷄腹部近肛門口處剖開長約一寸五分的口，先將肚內的脂肪剝出，再用食指和中指伸入肚內取出腸臟，並注意挖清鷄肺，否則食時仍有血水流出。然後用涼水把鷄內外沖洗潔淨，並用刀將鷄的眼球戳破，以免油炸時爆裂，致滾油四濺。

三、制作方法

鹵制 將八角(大料)一錢五分、丁香二錢、甘草二錢、草果二錢、沙薑三錢、花椒二錢、桂皮一錢等葯材用潔白紗布包着，放入瓦湯盆中，加開水五斤，用慢火煲^①約一小時，再加精鹽七錢，即成“白鹵水”。浸鷄時將鹵水燒沸，用手拿着鷄頭，將鷄的全身放入浸約十秒鐘，即取出。由於鷄身驟然遇熱，局部收縮成畸形，須用手將鷄的兩腿拉正，使鷄的身形平整，再放入 90°C 熱的鹵水中，以微火浸約十五分鐘，使鷄全身的肉剛熟即行取出。

淋漿、晾皮 將已用鹵水浸過的鷄，先用潔淨白布將鷄翅膀的臂部抹干，以防止該處浸後出油，糊漿時不上色，再用鐵鈎將鷄鈎起，鈎時最好穿在鷄的雙目。鈎起後用手提鈎把鷄吊在漿盆上，用手勺將糊漿(以糯米麥芽糖八錢、料酒三錢、浙醋一錢、團粉八錢調勻制成)淋在鷄身上，待全部外皮都沾上糊漿為止(圖3)。然後將它掛在當風的地方，約二至四小時，鷄身呈現一層霜狀薄粉，鷄皮已有硬性即可炸皮。如在春季，氣候潮濕。鷄身發潮不易干脆時，可用爐子以微火放在鷄的下邊約一尺五寸處，烘烤使干。

炸皮 用旺火將鍋燒紅，放入花生油三斤(約耗二兩)燃燒(注意不宜冒有白煙)，將鷄胸向上、背向下，放置鐵絲箊篋上，用手勺將滾油從鷄的腹部近肛門處所開的口，(圖4)淋入腹內三次，再淋全身。淋時要把鷄不斷反側傾斜，不斷用油淋炸，約三分鐘，呈現金紅色，即符合標準。炸時箊篋要離油面，不要將鷄沾入油鍋里，又最忌火太旺、油太沸。否則炸

① 煲：是將主要原料放入瓦煲(陶制容器)內，再加入約等於原料量兩倍之水，不放調味品，用慢火來煮。是一種以湯為主的煮法。

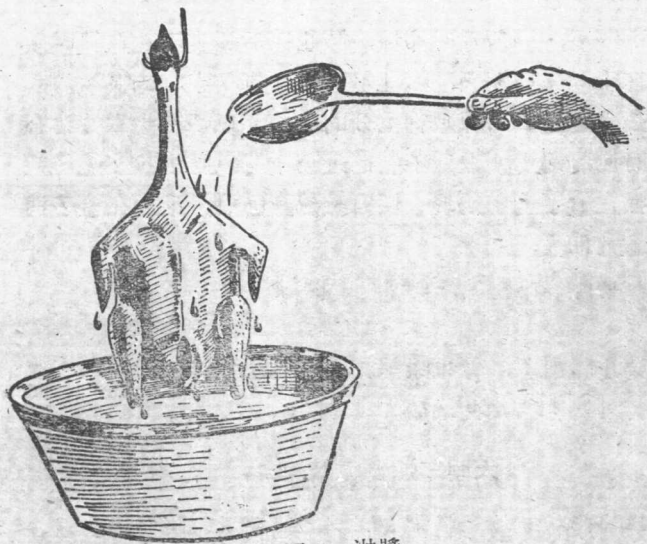


圖 3 淋漿

鷄外皮色焦，內肉却不够热。火慢則皮不脆，不上色。因此炸皮时，火候必須注意掌握适当。



圖 4 澆炸

四、切鷄和吃法

鷄炸好后，即須及時切塊，防止涼后鷄皮不脆。切時須將菜墩抹干，先切鷄頭，繼即從脊骨切成兩半，去翼，起腿，再將全鷄分別切成每塊重約七分的小塊，以切三十六塊為合適。切時應將鷄皮朝上，不宜貼近菜墩，以防影響皮脆，並邊切邊擺在盤子上成鷄形，切完時鷄身仍熱，最后在盤子週圍擺上蝦片即成。

吃時要蘸以淮鹽*、酸辣醬、檸檬汁

五、特点

此菜皮脆肉香，骨也味美。由于制法獨特，深受顧客歡迎，招待外賓亦常用此名菜。

大同三蛇龙虎鳳大会

蛇類為爬行動物，據說人食之，能祛風、除痰、去濕、補血養陰，而蛇的胆汁，更有奇效。所以蛇類食品，為廣東人所喜愛，引為秋冬季節滋補珍品，有“秋風起矣，三蛇肥矣，滋補其時矣”之諺。到廣州來者均以一嘗蛇羹為快。大同酒家對調制蛇類食品更有獨到之處，特介紹“大同三蛇龙虎鳳大会”及“竹絲鷄烩，五蛇羹”兩種名菜。

一、原料

三蛇①一副	約三斤半	光豹狸肉②	一斤
老鷄一只(按鷄身計)	一斤半	生鷄絲	二兩
水發北菇絲③(去蒂)	二兩	水發木耳絲④	三兩
水發鮑魚絲⑤	三兩	水泡生姜絲⑥	二兩
旧陳皮絲	一錢	檸檬葉絲	三錢
豕瘦肉	一斤半	瘦火腿	二兩

* 淮鹽：用精鹽一兩，放入燒熱的鐵鍋內，炒至略有焦香味即成。

湿荸荠粉	一兩	竹蔗	八兩
桂圓肉	五錢	味之素	四錢
深色醬油	一錢半	豬油	二兩半
胡椒粉	少許	菊花	二朵
薄脆	三兩	白酒	五錢
料酒	一兩	蛋清	半只
生姜	二兩	生葱	四條
精鹽	三錢	醬油	三錢

①“烏肉”（眼鏡蛇）、“金脚帶”、“过树榕”叫作三蛇，烏肉蛇以广西出产为最多；金脚帶蛇与过树榕蛇，产于广东的水东、怀集等地。蛇，全年均有，但以秋季为最肥美，由于稻熟时，蛇因禾稻掩蔽，多在夜間找食物，这时蛇最肥壯，至秋收后，以無禾稻掩蔽，即少出；严寒时期即潜伏蛇穴不出。蛇的选擇，以肥硬粗壯、皮色鮮艳为佳。捕蛇者出售时，先將蛇齿用刀刮去，以免伤人。

宰蛇的方法：先用左手將蛇头抓紧，再把蛇尾抓住（如图6），用右手順着蛇身摸到有凸出處，用小刀割开，取出蛇胆（如图7）。再以右手輕輕抓住



圖 6



圖 7

蛇尾，以左手由蛇尾直往上捋至蛇脖子，以食指中指緊握蛇的喉部，使它不能把口張開（切切注意，否則會被其反噬），用右腳緊緊踏實蛇尾，然後稍將之伸直，右手拿尖利的小刀，在蛇的腹部一直割至蛇的脖子為止（約一分深）（如圖 8）。再在蛇脖子下四周割一圈，揪去其頭（如圖 9）。再在尾部割一圈，

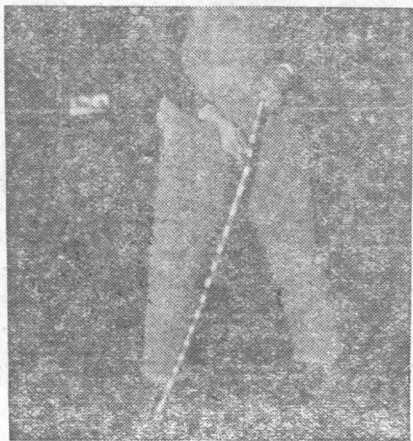


圖 8

在割的地方掀起蛇皮一直撕至蛇頸（如圖10）。然後撕去蛇的腸臟（如圖11），將蛇放在冷水中。



圖 9



圖 10



圖 11

蛇胆取出后，作冲酒飲或冲凉开水飲，能祛風去湿，一般消費者都在蛇宴館飲蛇胆酒。

②狸有豹狸、(如圖12)菓狸、七間狸、五間狸、狗狸、鼠狸等，种类甚多。豹狸、菓狸，产于广东西北江，其他种类的狸多产于广西。豹狸比貓稍大，狀似豹。菓狸是白鼻，鼠毛，咀尖，狀似貓。質量以豹狸为最佳，营养价值較好，菓狸較次，其他狸更次一些。一般的“龙虎鳳大会”，只用蛇、貓、雞三种，但大同酒家的“龙虎鳳大会”，选用豹狸而不用貓。

宰豹狸的方法：先將豹狸困在鉄籠內，用鉄鉗伸入籠里，把豹狸的口撬开，倒入玫瑰露酒約一、二兩。豹狸灌酒后，如果在口中噴出白沫，这就是豹狸已醉，逐漸至醉昏，便可用刀把它的喉管割断（如果未見有白沫噴出，还要多灌一些露酒）。也可把豹狸連籠浸入水中，使其窒息而死，此法更为省事，如今多用此法。但用酒醉法味道較香甜。豹狸杀死或浸死后，用沸水約六斤（視狸的大小而定）、凉水二斤、柴灰四兩，放在大盆中和勻，然后抓住豹狸的头部，將尾部放下水里，約攪三分鐘，再將豹狸倒轉，抓住它的后脚，將头放入水里，約攪五分鐘，便可去淨大毛，用凉水洗淨后，再用火烙去幼毛，然后放入冷水中，用刀刮去豹狸皮外的焦污不潔的东西，随后开肚，取出腸臟，以清水洗淨。

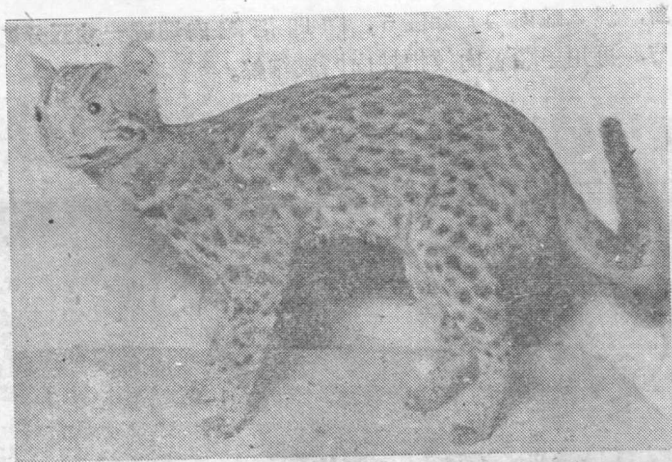


圖 12

③發新北菰法：用清水浸廿分鐘，取起去蒂，洗淨去塵沙，淋去水便成。

④發木耳法：用清水浸約四小時，取起去掉塵沙後洗淨，切成細絲，用時放入開水內。

⑤發鮑魚法：將鮑魚用沸水浸三小時，撈起放入砂鍋內，慢火煲一小時，取出洗干淨。然後燒熱鍋，放入一些料酒、生姜二片、生蔥二條，再放入鮑魚，炒約二分鐘取起（姜蔥不要）。隨後把清水放入砂鍋內，以旺火煲沸後，放入鮑魚，以慢火煲四小時左右取起，以手按鮑魚柁，如果軟熟，即已夠火候；如果還發硬時要再煲（切勿用冷水浸，否則會硬心）。

⑥水泡生姜絲法：將生姜去皮洗淨，先切片，後切細絲，用沸水滾過，再用冷水浸。如是二、三次，約浸二小時便成。

二、制作方法

1. 煲蛇 將剖洗干淨的三蛇及竹蔗八兩、桂圓肉五錢、生姜一兩五錢、舊陳皮一錢，一起放入砂鍋內，加清水五斤，用旺火煲約三十分鐘，取出三蛇，很小心地拆出蛇骨，從頭部順着向尾輕輕褪出肉來（用力不宜過猛，恐連蛇骨弄

斷，混入蛇肉內) 如圖 5，隨即把蛇肉切成一寸五分的小節，再用手順着肉紋把蛇肉撕成細絲。

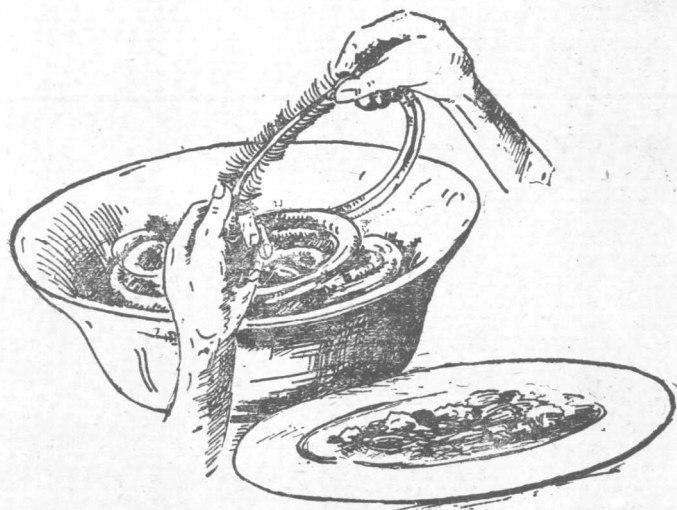


圖 5 褪蛇肉

蛇骨裝入紗布袋，繼續放回原砂鍋的蛇湯，用慢火再煮一小時半後倒出，以白潔毛巾將湯濾過(約得蛇湯四斤左右)。這些湯留作煲鷄及蒸蛇用。桂元肉、竹蔗等取出不要。陳皮、姜取出切成細絲，留待烩蛇用。

2. 焗豹狸 將洗淨豹狸，切開四件，放入開水鍋里，約煮十五分鐘，取起晾乾。隨即燒紅鐵鍋，放入豬油五錢、料酒二錢、生姜二片、生蔥二條，跟着把豹狸肉放下炒約三分鐘，即取起。

3. 煲豹狸 把已宰淨的老鷄一只及瘦肉、火腿、豹狸肉等一同放入砂鍋里，加清水三斤，煮約一小時左右，再加入蛇

湯三斤半，用慢火煮約二小時，取出老鷄、豹狸，都把骨去掉。然後把肉撕成細絲，長度要均勻，約一寸半長（瘦肉、火腿取出不要，可留作其他用）。湯用白毛巾濾淨，約得湯五斤，留作烩蛇時用。

4. 焗蛇絲和蒸蛇絲 以旺火燒紅炒鍋，放進豬油五錢、白酒五錢、姜二片、蔥二條，把蛇絲放下約焗炒三分鐘取起，去掉姜蔥。再把蛇湯八兩放進瓦鉢內，放入蛇絲，置於蒸籠內用慢火蒸約三十分鐘。

5. 附料的處理 已發好的鮑魚、木耳、北菇，均切成細絲；並將木耳放入開水內燙半分鐘，北菇不用燙，鮑魚已發夠身。也不用再煮。取蛋清半只、荸薺粉少許，將生鷄絲拌勻，燒熱鐵鍋，放入豬油八兩（約耗二錢），待熱至95°C後，即放入鷄絲，以微火泡油一分鐘，取起，用笊籬濾淨油。

6. 烩蛇 以旺火燒紅鐵鍋，放入豬油八錢、料酒五錢，即將已濾淨留用的湯全部放入鍋里，繼把蛇肉、鮑魚、北菇、木耳、姜絲、陳皮絲及熟鷄絲、豹狸放入；最後放入已泡好油的生鷄絲，隨即調以味之素、深色醬油和荸薺粉等拌勻，再加豬油五錢起鍋便成。菊花洗淨只要花瓣，檸檬葉切細絲，這兩種附料和薄脆等，另用小碟盛裝，吃時擺上。

三、特點

此菜香味濃郁，能祛風除濕，補中益氣，人食之健體提神，為秋冬季節營養豐富的補品。

竹絲鷄烩五蛇羹

一、原料

五蛇一副（宰淨煮熟得肉六兩）