



徽菜

中国名菜选

吴杰 主编
郭玉华



中国建材工业出版社

徽菜



中 国 名 菜 选

吴杰 郭玉华 主编

中国建材工业出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

中国名菜选. 徽菜 / 吴杰, 郭玉华主编. -- 北京 :
中国建材工业出版社, 2012.1
ISBN 978-7-80227-977-3

I. ①中… II. ①吴… ②郭… III. ①徽菜—菜谱
IV. ①TS972.182

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第139509号

中国名菜选 徽菜

主编: 吴杰 郭玉华

出版发行: **中国建材工业出版社**

地址: 北京市西城区车公庄大街6号

邮编: 100044

经销: 全国各地新华书店

印刷: 北京印刷集团有限责任公司印刷二厂

开本: 889mm×1194mm 1/24

印张: 3

字数: 100千字

版次: 2012年1月第1版

印次: 2012年1月第1次

定价: 75.00元 (全5册)

本社网址: www.jccbs.com.cn

本书如出现印装质量问题, 由我社发行部负责调换。联系电话: (010) 88386906

目 录

桃花鳊	04
腌鲜鳊鱼	05
葡萄鱼	06
凤翅炖鳝段	07
鱼咬羊	08
包公鱼	09
明珠甲鱼	10
清炖马蹄鳖	11
发菜甲鱼	12
沙锅鱼翅	13
珍珠鱼翅	14
海鲜明珠	15
燕巢凤尾虾	16
凤尾虾球	17
酱汁虾	18
虾仁芙蓉蛋	19
什锦虾球	20
虾腐	21
屯溪醉蟹	22
蟹烧海参	23
红扒野鸡	24
符离集烧鸡	25
徽州蒸鸡	26
雪花丁香鸡	27
霸王别姬	28
白切鸡	29
芝麻鸡排	30

菊花鸡丝	31
肥鸭烧茄花	32
肥鸭酿藕	33
酒卤鸭	34
香酥鹌鹑	35
五香兔脯	36
芸豆干烧兔肉	37
黄山炖鸽	38
油淋鸽子	39
烧鹅掌	40
胗心相伴	41
云雾肉	42
挂霜排骨	43
腐乳爆肉	44
酥糊里脊	45
脆浆裹肉	46
八宝肉元	47
珍珠元子	48
绣球羊肉	49
炸牛肉	50
茭菱炖牛肉	51
牛肚三位	52
牛蹄花	53
狗肉拌豇豆	54
枣煨腰花	55
熘三鲜	56
麻辣皮丝	57

问政山药	58
双脆锅粑	59
八公山豆腐	60
栗豆腐	61
干蒸莲子	62
酒醉核桃仁	63
皱纱南瓜苞	64
香菇盒	65
肉元茄子	66
青椒炒猪心	67
冬瓜鲮鱼	68

徽菜



中 国 名 菜 选

吴杰 郭玉华 主编

中国建材工业出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

中国名菜选. 徽菜 / 吴杰, 郭玉华主编. — 北京 :
中国建材工业出版社, 2012.1
ISBN 978-7-80227-977-3

I. ①中… II. ①吴… ②郭… III. ①徽菜—菜谱
IV. ①TS972.182

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第139509号

中国名菜选

徽菜

主编: 吴杰 郭玉华

出版发行: **中国建材工业出版社**

地址: 北京市西城区车公庄大街6号

邮编: 100044

经销: 全国各地新华书店

印刷: 北京印刷集团有限责任公司印刷二厂

开本: 889mm×1194mm 1/24

印张: 3

字数: 100千字

版次: 2012年1月第1版

印次: 2012年1月第1次

定价: 75.00元 (全5册)

本社网址: www.jccbs.com.cn

本书如出现印装质量问题, 由我社发行部负责调换。联系电话: (010) 88386906

目 录

桃花鳜	04
腌鲜鳜鱼	05
葡萄鱼	06
凤翅炖鳝段	07
鱼咬羊	08
包公鱼	09
明珠甲鱼	10
清炖马蹄鳖	11
发菜甲鱼	12
沙锅鱼翅	13
珍珠鱼翅	14
海鲜明珠	15
燕巢凤尾虾	16
凤尾虾球	17
酱汁虾	18
虾仁芙蓉蛋	19
什锦虾球	20
虾腐	21
屯溪醉蟹	22
蟹烧海参	23
红扒野鸡	24
符离集烧鸡	25
徽州蒸鸡	26
雪花丁香鸡	27
霸王别姬	28
白切鸡	29
芝麻鸡排	30

菊花鸡丝	31
肥鸭烧茄花	32
肥鸭酿藕	33
酒卤鸭	34
香酥鹌鹑	35
五香兔脯	36
芸豆干烧兔肉	37
黄山炖鸽	38
油淋鸽子	39
烧鹅掌	40
胗心相伴	41
云雾肉	42
挂霜排骨	43
腐乳爆肉	44
酥糊里脊	45
脆浆裹肉	46
八宝肉元	47
珍珠元子	48
绣球羊肉	49
炸牛肉	50
茭菱炖牛肉	51
牛肚三位	52
牛蹄花	53
狗肉拌豇豆	54
枣煨腰花	55
燻三鲜	56
麻辣皮丝	57

问政山药	58
双脆锅耙	59
八公山豆腐	60
栗豆腐	61
干蒸莲子	62
酒醉核桃仁	63
皱纱南瓜苞	64
香菇盒	65
肉元茄子	66
青椒炒猪心	67
冬瓜鳊鱼	68



原 料



制作①



制作②



制作③



制作④



【桃花鳊】

原 料:

净鳊鱼1条约700克,猪五花肉、熟笋各50克,姜末、小葱末各25克,酱油65克,绍酒25克,精盐1克,鸡汤500克,白糖5克,猪油1000克,湿淀粉10克。

制 作:

- ①将鳊鱼两面斜剞几刀。猪五花肉、熟笋各切成丁。
- ②将锅内加油烧七成热,下入鳊鱼炸呈黄色,捞出沥油。
- ③炒锅内留油40克,下入猪肉丁、笋丁炒熟,加绍酒、

酱油、精盐、鸡汤、白糖烧开。

④放入鳊鱼。姜末烧约30分钟左右,用湿淀粉勾芡,淋上热猪油20克,出锅装盘,撒上葱末即成。

特 点:鱼型完整,肉质细嫩,鲜香肥美。

操作提示:鱼要用旺火热油炸制,下汤锅后先用旺火烧开,再用小火慢烧。



原 料



制作①



制作②



制作③



制作④

【腌鲜鳊鱼】

原 料:

净腌鲜鳊鱼1条约700克,猪五花肉、熟笋各60克,青蒜、姜末各25克,酱油50克,绍酒20克,白糖10克,鸡汤400克,猪油200克,湿淀粉10克。

制 作:

①将五花肉、熟笋切片。青蒜切段。鱼身两面斜剞几刀,放通风处晾干。

②炒锅内加猪油烧热,放入鳊鱼煎至两面微黄,倒入漏勺。

③锅内留油50克,下入肉片、笋片略炒,加绍酒、酱油、姜末、白糖,鸡汤烧开。

④下入鳊鱼烧约40分钟,汤汁将尽时,撒入青蒜,用湿淀粉勾芡,淋入热猪油20克,出锅装盘即成。

特 点: 鱼肉酥烂,香鲜透骨,别具风味。

操作提示: 煎鱼时油温要高,烧制时要用微火。



原 料



制作①



制作②



制作③



【葡萄鱼】

原 料:

带皮青鱼肉 350 克, 鸡蛋 1 个, 面包屑 75 克, 葡萄汁 (酿酒原汁) 100 克, 葱段、姜片各 15 克, 精盐 2 克, 白糖 100 克, 白醋 30 克, 湿淀粉 10 克, 芝麻油 750 克。

制 作:

①将鱼肉皮朝下放在案板上, 修理整齐, 间隔 1.5 厘米横剞上坡刀, 再顺长剞上间隔 1 厘米的直刀, 均深至鱼皮 (不能切破鱼皮), 用精盐、葱、姜 (拍松) 腌渍入味。

②鸡蛋打入碗内搅散, 倒在鱼肉上沾匀, 再将鱼肉放在面包屑上沾匀。

③ 将鱼肉抖散, 下入七成热芝麻油中炸至外焦里嫩捞出, 放入盘内, 点缀上烫过的绿茶叶。另用锅加葡萄汁及余下调料炒开, 用湿淀粉勾芡, 浇在鱼上即成。

特 点: 形似葡萄, 外酥里嫩, 甜酸适口。

操作提示: 炸鱼和炒汁应同步进行, 速度要快。



【凤翅炖鳝段】

原 料:

活鳝鱼、净仔鸡翅各750克,猪排骨300克。葱结、姜块各20克,蒜瓣10克,绍酒15克,精盐4克,味精1克,冰糖5克,肉汤600克,猪油750克。

制 作:

①将鳝鱼宰杀切成段,去除内脏洗净。排骨剁成段。鸡翅选用中段。葱、姜拍松。

②鸡翅、排骨分别下入沸水锅中焯烫后洗净。

③鳝鱼段下入七成热油中略炸捞出沥油。

④排骨块铺在沙锅内,放入鸡翅、鳝鱼段、葱节、姜块、蒜瓣、精盐、冰糖、绍酒、肉汤烧开,炖至酥烂。

⑤将鳝鱼段码入碗内压实,翻扣在盘中间,取出凤翅呈放射状摆在鳝鱼段四周,去掉排骨。汤汁内加味精,浇在盘内即成。

特 点: 鸡肉细嫩,鳝鱼味鲜,滋醇味厚。

操作提示: 原料下锅后先用旺火烧开,再用小火慢炖至酥烂汁浓。



原 料



制作①



制作②



制作③



制作④



制作⑤



原 料



制作①



制作②



制作③



制作④



制作⑤



【鱼咬羊】

原 料:

净鳊鱼1条约600克,羊腰窝肉250克,葱段、姜片各15克,八角2克,酱油60克,绍酒30克,白糖10克,精盐3克,白胡椒粉1克,鸡汤800克,猪油150克。

制 作:

①将鳊鱼用筷子从口中绞出内脏,反复洗净。羊肉切成条片。

②将羊肉片下入沸水锅里略烫捞出。

③锅内加猪油10克,下入羊肉片、略炒后,加酱油、

绍酒各10克,葱、姜各5克,八角、白糖各半,精盐1克,水500克烧至八成烂,去掉调料,收浓汤汁。

④将炒好的羊肉填入鳊鱼腹内。

⑤锅内加猪油烧热,下入鱼两面煎黄,沥去油,加入鸡汤及余下调料旺火烧开,用小火煨至熟透汁浓时,去掉调料渣,出锅装盘,撒上香菜叶即成。

特 点:鱼肉酥嫩,鲜美无比。

操作提示:烧制时要轻轻搅动炒锅,以免糊底。



【包公鱼】

原 料:

净鲫鱼 700 克, 藕片 200 克, 葱段、姜片各 25 克, 酱油、醋各 225 克, 冰糖 40 克, 绍酒 135 克, 芝麻油 50 克。

制 作:

- ①将净鲫鱼沥干水放入盘内, 加酱油 70 克, 绍酒 30 克, 葱段、姜片各 10 克 (拍松) 腌渍约 30 分钟。
- ②将藕片垫在沙锅内, 放上葱段、姜片, 摆入鲫鱼。
- ③将酱油、绍酒、醋、冰糖 (拍碎) 放入碗内调化, 倒

在沙锅内, 淋入芝麻油, 封严锅口烧开, 焖至酥烂, 离火冷透, 扣在容器内, 去掉葱、姜, 食用时将藕片摆在盘内, 摆上鲫鱼上桌即成。

特 点: 骨酥肉烂, 入口即化。

操作提示: 先用旺火烧开, 再用小火焖制, 时间在 4—5 小时左右。



原 料



制作①



制作②



制作③



原 料



制作①



制作②



制作③



【明珠甲鱼】

原 料:

甲鱼1只约750克, 蒜瓣、鸽蛋各75克, 姜块、火腿各20克, 葱段15克, 绍酒25克, 酱油、冰糖各10克, 精盐3克, 胡椒粉1克, 鸡汤800克, 猪油1000克, 湿淀粉10克。

制 作:

①将甲鱼宰杀治净, 剁成块。火腿切丝。葱切段。姜切片。

②甲鱼块下入沸水锅内煮透捞出, 洗净, 沥去水。再

下入七成热油中略炸捞出。

③炒锅内留油50克, 下入姜片、蒜瓣炸香, 下入甲鱼块、绍酒、鸡汤、酱油、冰糖、精盐烧开, 下入鸽蛋烧至熟烂, 放入葱段, 用湿淀粉勾芡, 按原形装盘, 四周围上鸽蛋, 撒上火腿丝, 胡椒粉即成。

特 点: 形态美观, 软烂香浓, 鲜美可口。

操作提示: 一定要选用鲜活的甲鱼(因为甲鱼体内含有丰富的组氨酸, 甲鱼死后, 组氨酸会迅速分解, 产生有毒的组氨, 入食后会引起中毒)。



【清炖马蹄鳖】

原 料:

净马蹄鳖(甲鱼)1只约600克,火腿75克,葱结,姜块各15克,火腿骨1根,绍酒25克,精盐3克,胡椒粉1克,鸡汤750克,猪油25克,芝麻油10克,冰糖3克。

制 作:

- ①将火腿切成片。净马蹄鳖剁成块。姜切片。
- ②甲鱼块下入沸水锅内煮开捞出冲洗净,沥去水。
- ③将甲鱼块按原形码入沙锅内,放入火腿片、葱结、姜

片、火腿骨、绍酒、鸡汤、猪油、精盐、冰糖烧开,撇净浮沫,炖至熟烂,去掉火腿骨、葱、姜,加胡椒粉、芝麻油即成。

特 点: 软烂醇香,汤鲜浓郁。

操作提示: 用小火炖制,时间长短可根据鳖的老嫩而定,一定要用活甲鱼。



原 料



制作①



制作②



制作③



原 料



制作①



制作②



制作③



制作④



【发菜甲鱼】

原 料:

净甲鱼 1 只约 750 克, 发菜 50 克, 火腿 25 克, 葱段、姜片各 15 克, 绍酒 30 克, 精盐 4 克, 冰糖 5 克, 味精 0.5 克, 胡椒粉 1 克, 猪油 20 克, 鸡汤 600 克。

制 作:

- ①将净甲鱼剥成块。火腿切成片。发菜泡洗干净。
- ②甲鱼块下入沸水锅内焯透, 捞出洗净, 按原形码入汤碗内。
- ③将鸡汤、绍酒加入汤碗内, 加入冰糖、精盐, 将汤

碗放入蒸锅内蒸至熟烂取出, 去掉葱、姜。

④将发菜分成等分, 团成桂圆大的球放在甲鱼四周, 再蒸 5 分钟取出, 加味精、胡椒粉与猪油即成。

特 点: 肉嫩香浓, 发菜蓬松, 汤醇味美。

操作提示: 甲鱼要烫洗干净, 去除腥味。一定要选取用活甲鱼。



原料



制作①



制作②



制作③

【沙锅鱼翅】

原 料:

水发鱼翅600克, 青菜心200克, 熟火腿、熟鸡肉、冬笋各40克, 葱结、姜块各20克, 绍酒30克, 精盐4克, 味精1克, 胡椒粉0.5克, 肉汤、鸡汤各600克, 鸡油25克, 猪油50克。

制 作:

①将火腿、鸡肉、冬笋切片。菜心修剪整齐。鱼翅下入冷水锅内烧开后煮10分钟, 再换清水煮两次。

②鱼翅放入沙锅内, 加葱、姜各10克, 绍酒10克及肉

汤, 入蒸锅蒸鱼翅软烂取出, 沥去汤汁。

③将菜心放入沙锅内, 放入笋片、鸡肉片, 下入鱼翅及余下调料、火腿, 炖透, 去掉葱、姜即成。

特 点: 软烂香滑, 清淡醇香, 营养味美。

操作提示: 鱼翅要反复多次煮, 去净腥味。小火炖制, 见菜心等熟透即成。