

中国名菜经典菜谱丛书

HUICAIJINGDIANCAIPU

徽菜

经典菜谱

王文福 主编



中国名菜经典菜谱丛书

徽菜经典菜谱

浙菜经典菜谱

京菜经典菜谱

鲁菜经典菜谱

川菜经典菜谱

沪菜经典菜谱

粤菜经典菜谱

苏菜经典菜谱

工业学院图书馆
藏书章

(陕)新登字 017 号

中国名菜经典菜谱丛书

徽菜经典菜谱

王文福 主编

太白文艺出版社出版发行

(西安北大街 131 号)

社长兼总编 陈华昌

新华书店发行 安康印刷厂印刷

787×1092 毫米 32 开本 7.25 印张 6 插页 154 千字

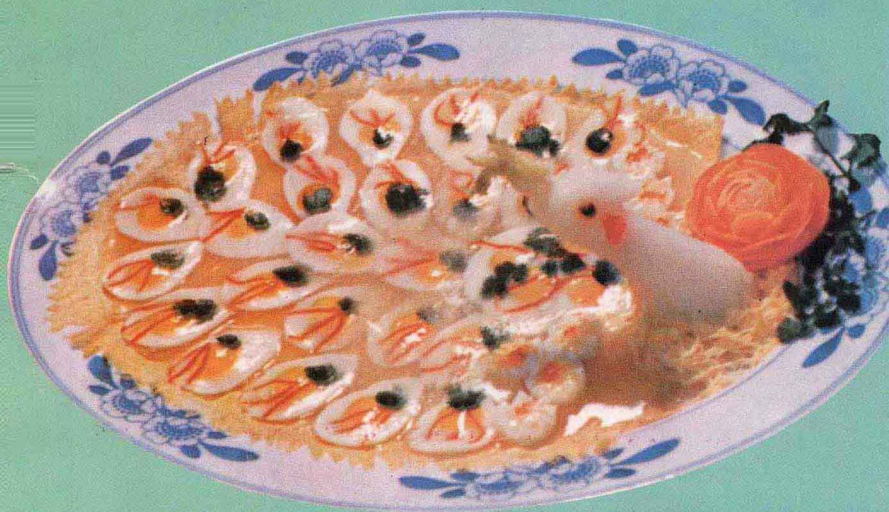
1995 年 5 月第 1 版 1995 年 5 月第 1 次印刷

印数:1—10,000

ISBN 7-80605-199-6/G·23

(全八册: 74.10 元) 定价: 7.50 元

开屏 鹌蛋



明珠 鳊鱼



红
酥
肉



金
鱼
发
菜



莲花鸡米



扒熊掌



彩云猴头



鲜贝原鲍



蜜汁红芋



翡翠珍珠鲍鱼



蟹黄虾盅



珍珠鸡



葡萄鱼

葱椒火炬鸡



梅花鱼圆汤



炒
虾
丝



编 撰 人 员

主编：王文福

编委：（以姓氏笔画为序）

王文福	王 珂	王 琦	刘宝童
李长友	陈兴贵	赵飞凤	张君升
蔡凌燕			

撰稿：（以姓氏笔画为序）

丁 松	王文福	王 珂	王崇新
邓翠英	刘向荣	陈玉松	陈燕白
迟 中	李长友	李世善	李成林
李志伟	宋广志	邵万宽	吴赤农
沈湛澄	周妙林	姜 松	徐海蓉
谢公平			



中国的饮食文化源远流长，博大精深。中国名菜则是中国饮食文化宝库中的璀灿夺目的明珠。长久以来，内容丰富、技艺高超、品味精美的中国名菜，不仅深受我国人民的喜爱，而且成为享誉世界的著名美食。中国也因此而被称为“烹饪王国”。

为了全面而系统地总结、继承和弘扬中国的烹饪文化，使之进一步发扬光大，造福于民族，造福于人类，我们特地编写了这套《中国名菜经典菜谱丛书》。

这套丛书，是全国旅游院校和部分饮食及食品研制单位的诸多专家、教授、科研人员和著名厨师共同撰写的。在编写过程中，曾搜集和整理了大量的古今有关资料，总结了历代名厨的丰富烹饪经验，力求全书的内容丰富系统、典范精粹、切实实用。

这套丛书将全国各大著名菜系的精典名菜分别编写成册，首批书目包括粤菜、川菜、徽菜、浙菜、鲁菜、苏菜、京菜、沪菜，共八本。以后还将陆续出版其他地方风味名菜经典菜谱。每册菜谱按菜肴种类不同，分为“水产类”、“禽蛋类”、“畜肉类”、“山珍野味类”、“植物类”、“素菜类”、“甜

菜类”、“药膳类”、“其它类”等部分。对每款菜还从烹调类型、菜式味型、主料、配料、调料、制作要领、制作工艺、成菜特点等方面作了详细而具体的介绍。同时，对每种菜肴的渊源、典故、命名、营养价值、食疗作用等也作了适当的介绍，从而使全书具有严谨的科学性，普遍的烹饪操作指导性和丰富的知识性，堪称菜谱中的精品。因此，这套丛书既可作为旅游、烹饪、食品等有关专业广大师生的教学参考书，更是各类厨师学习中国名菜制作，提高烹饪技艺的优秀实践指导书。同时，对于爱好并有志于研究中国烹饪文化，乐于学习中国名菜烹调技艺的普通读者来说，这套丛书无疑具有很高的收藏阅读价值和生活实用价值。

王文福

1994年9月



徽菜，即安徽地方风味菜肴的简称。有着悠久的历史，其渊源可追溯到东晋，唐宋时期日渐发展。到了明清时期，由于徽商的兴盛，商栈、邸舍、酒肆、钱庄的兴起，促进了徽菜与我国各地，特别是与淮扬菜的大交流，使徽菜日趋完善。在历史的长河中，由于历代安徽烹饪大师们的不断努力，兼收并蓄，不断总结，不断创新，已发展成为独具一格，自成体系的著名菜系，形成了自己特有的风味和工艺特色。

徽菜的形成与发展，与安徽的自然环境和气候条件有着密切的关系。安徽位于我国东南、华东腹地。省内有平原、丘陵和山峦，河流湖泊交织，土地肥沃，气候温湿，四季分明，物产富饶。举世闻名的黄山和九华山蜿蜒于江南大地，雄伟的大别山和秀丽的天柱山绵亘于皖西边沿，成为安徽境内的两大天然屏障。长江、淮河自西向东横贯境内，把全省分为江南、淮北和江淮三个自然区域。淮北平原沃土千里，良田万顷，是盛产粮食、油料、蔬果、禽畜的鱼米之乡，这里鸡鸭成群，猪、牛、羊满圈，蔬菜鲜美，果香迷人。江南山区奇峰叠翠，山峦连接，茶叶、竹笋、香菇、木耳、板栗、枇杷、雪梨、香榧、琥珀枣，以及石鸡、甲鱼、鹰龟、桃花鳊、果子狸等山珍野味十分丰富。江淮之间丘陵起伏，湖光山色

秀丽，构成了安徽独特的地理风貌。这里是我国淡水鱼重要产区之一，为徽菜提供了丰富的水产资源。全省特产原料各具特色，如皖南山区特产果子狸，当地又称牛尾狸或玉面狸，其形如狸猫，身有豹纹，额头有白斑，以食果为生，肉质细嫩而有异香；山涧溪水中所产的甲鱼腹色青白，肉嫩胶足，无泥腥味，背厚隆起，大小如马蹄，故称马蹄鳖，为甲鱼之珍品；在山涧石缝中的蛙类石鸡、鱼类石柱鱼等都是水产之上品。丹阳湖、石白湖的鹇鸡、野鸡，山中的鞭笋、雁来笋处处可见。墮地即碎的问政春笋，笋壳黄中泛红，肉白而细，质地脆嫩微甜，是笋中的佼佼者。山中还盛产菇身肥厚，菇面长裂花纹的花菇，是菇中之上品。再如淮河夹山口的肥王鱼、冰鱼，桐花河的桐花鱼，涡阳的苔干菜，太和的黑油椿，屯溪的青螺、毛豆腐，歙县的黄山药，南陵的青果豆，黄山的毛峰茶叶，以及色白而紧密，细嫩而富有韧性的八公山豆腐，均是久负盛名的食料佳品。此外，水果珍品也为数不少，如砀山的酥梨，徽州的雪梨，怀远的石榴，萧县的葡萄，宣城的蜜枣等等，所有这些天赐神品成为徽菜取之不尽，用之不竭的物产资源。

徽菜的烹调特色，总的归纳为四个特点：一是就地取材，选料严谨，四季有别，充分发挥了本地盛产山珍野味和以食补菜的优势。一切立足于原料的鲜活，决不滥竽充数，从而保证了用料的质量。二是巧妙用火，功夫独特，常运用几种不同的火候同时烹调一种菜肴。为使菜品质地达到更好的境地，厨师们还精心研制了多种控制火候的技艺，如“熏中淋水”、“火烤涂料”、“中途焖火”等，使烹调的菜肴更为鲜美。三是注重烹调技法。除了运用其他地区烹调菜肴所采用的烹

调方法外，尤以擅长烧、炖、熏、蒸而闻名，制出的菜肴各具特色。烧，讲求软糯可口，余味隽永；炖，要求汤醇味鲜，熟透酥嫩；熏，重在色泽鲜艳，芳香馥郁；蒸，做到原汁原味，清爽宜人等。突出了菜品质地酥烂而不失形，味道鲜嫩而不生，以及汤汁色浓口重的特色。四是讲究食补，以食代药，药食并重的传统，体现了以食养身健体的特色。

徽菜主要由皖南、沿江和沿淮三种地方风味菜所构成。皖南菜，起源于古代的徽州府，即今日的歙县，以后又转移到屯溪，并得到了发展。因为屯溪原是茶、墨、砚等安徽特产的集散地，商业兴旺，饮食烹饪发达，故而徽菜以屯溪为主要发源地。它以烹制山珍海味而著称。早在南宋时，山区的“沙地马蹄鳖”、“雪天牛尾狸”就成为美味佳肴，脍炙人口的山笋、花菇、八公山豆腐就成为民间的美味素食。其主要特点是：以烧、炖见长，讲究火功，并多以火腿佐味，冰糖提鲜，善于保持原汁原味。不少菜肴常用木炭火单炖、单煨，原锅上桌，不仅体现了徽味的古朴典雅风貌，而且香气四溢，诱人食欲。其代表菜式有“红烧果子狸”、“火腿炖甲鱼”、“火腿炖鞭笋”和“腌鲜鳊鱼”等。沿江菜，是以合肥、芜湖、安庆及巢湖地区的地方风味为代表，擅烹河鲜、家禽，讲究刀功，注意色彩，善于用糖调味，以红烧清蒸和烟熏技艺见长，尤以烟熏技法别具一格。熏料以特产茶叶和木屑为主，菜肴色泽黄亮，茶香清馨，独具风味。其代表作有“毛峰熏鲥鱼”、“无为熏鸭”等。沿淮菜，主要以蚌埠、宿县、阜阳等地方风味构成。烹调上擅长于烧、炸、熘技法，惯用香菜、辣椒佐味和配色。卤煮和白汁的菜肴有独到之功。菜品体现出了质朴、酥脆、咸鲜、爽口的特色。闻名全国的“符离集烧