



中國名菜譜

第二輯

中 国 名 菜 譜

第 二 輯

北 京 名 菜 名 点 之 一

城 市 服 务 部 飲 食 業 管 理 局 編

食 品 工 业 出 版 社

1 9 5 7 年 · 北 京

內 容 介 紹

本輯为北京所固有的名菜名点專輯。介紹了仿膳、又一順(清真)、瑞增厚(清真)等真正北京本地風味飯館的名菜六十四种与四个著名攤商的名点四种。

这些名菜名点，是城市服务部飲食業管理局在北京市飲食業公司和北京市服务局的协助下，由前述飯館的名廚師亲自介紹編写而成，並經其他飲食業的名廚師共同鑑定过。

本輯所述制作方法甚为詳細，对各省名菜名点的特点、以及烹制各該名菜名点的飯館和廚師，亦分別作了介紹。

本輯可供全国各地飲食業从業人員、廚師訓練班師生、以及各个家庭的参考和学习。

中国名菜譜 第二輯 北京名菜名点之一 城市服务部飲食業管理局編

*

食品工業出版社 出版

(北京市广安門內白厂路)
北京市書刊出版業營業許可証出字第063号

北京市印刷二厂印刷

新华書店發行

*

787 × 1092 公厘 $\frac{1}{32}$ · 2 $\frac{5}{8}$ 印張 · 56,000 字

1957年11月 第1版

1957年11月 北京第1次印刷

印數：1—41,000 定價：(10)0.44 元

統一書號：15065 · 食 114 · (192)

前 言

几千年来我国劳动人民創造的烹飪菜品，种类繁多，丰富多彩，制作方法多种多样，积累了宝贵的技术經驗。据不完全统计：全国約有各式菜肴五千余种，丰富了我国人民的生活，且久已聞名于世界。这显示着我国劳动人民的辛勤劳动和創造的智慧，应当把它看作祖国的文化遗产妥善地繼承下来，並加以發揚。因此，总结我国历史的烹飪經驗，交流推广，以充实广大人民的烹調知識，进一步提高厨师的烹飪技术水平，逐步滿足人民对飲食方面的新的要求，更好地为社会主义建設和为人民服务，已成为飲食業工作的一項重要任务。为此，特联络有关單位、有名厨师、以及社会上有經驗的人士，有步驟地編写“中国名菜譜”一書，分輯出版。

本輯是在北京市飲食業公司和北京市服务局的协助下，由有关名厨师亲自介紹編写而成，並經当地飲食業名厨师共同鑑定过。內容着重地介紹了各个品种的制作方法，文字力求通俗易懂，使讀者看了后能够仿做。書中所用斤、兩是16兩一斤的市斤，尺寸是市尺。至于各个菜点所含营养成分和营养价值，目前我們还没有着手进行分析研究，拟留待以后补充。

本輯所选只是北京所固有的名菜、名点的一部分，其烹制單位，也限于真正北京本地風味的飯館，因而單位少，品种也較少。其他單位的名菜名点和北京特殊風味，仍在繼續編写中，預定1958年上半年即可陸續出版。由于我們缺乏編写食譜的經驗，在內容上难免有缺点和錯誤，希望讀者指正，以便改姓。

中华人民共和国城市服务部飲食業管理局

1957年8月

目 录

仿 膳

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 一、海紅魚翅·····(6) | 二、海紅魚唇·····(7) |
| 三、紅燒鱉干·····(8) | 四、熘鷄脯·····(9) |
| 五、鍋燒鷄·····(11) | 六、螞蟬鷄塊·····(12) |
| 七、抓炒魚片·····(13) | 八、鍋貼魚·····(14) |
| 九、鍋貼里脊·····(15) | 一〇、炸佛手捲·····(16) |
| 一一、万字扣肉·····(18) | 一二、茄造丸子·····(20) |
| 一三、炸榛子醬·····(21) | 一四、炒豌豆醬·····(22) |
| 一五、炒胡蘿卜醬·····(23) | 一六、炒黃瓜醬·····(24) |
| 一七、四大酥·····(25) | 一八、荷葉肉·····(26) |
| 一九、蟹肉丸子·····(27) | 二〇、炒干藍豆腐·····(28) |
| 二一、炒豆腐腦·····(29) | 二二、鬪肚仁·····(29) |
| 二三、琉璃茄子·····(31) | 二四、藕絲羹·····(32) |
| 二五、炸段宵·····(33) | |

又一順 (清真)

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 二六、扒海羊·····(34) | 二七、燒四寶·····(36) |
| 二八、如意白菜捲·····(37) | 二九、荷葉鴨子·····(38) |
| 三〇、鴨泥面包·····(39) | 三一、如意鴨肝捲·····(40) |
| 三二、珍珠三鮮·····(41) | 三三、扒三白·····(42) |
| 三四、星月雞·····(43) | 三五、滑羊四寶·····(45) |
| 三六、白露雞·····(46) | 三七、菊花魚球·····(47) |
| 三八、魚蓉白奶羹·····(49) | 三九、番茄香菇盒·····(50) |
| 四〇、炸捲果·····(51) | 四一、裂裂牛肉·····(52) |

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 四二、他絲蜜·····(54) | 四三、桂花羊肉·····(55) |
| 四四、东坡羊肉·····(55) | 四五、生扒羊肉·····(56) |
| 四六、手抓羊肉·····(57) | 四七、燉二筋·····(58) |
| 四八、奶湯散丹·····(59) | 四九、都三祥·····(59) |
| 五〇、羊肝排岔·····(60) | 五一、鹽爆肚仁·····(61) |
| 五二、酸辣銀絲·····(62) | 五三、油爆肚仁·····(63) |
| 五四、烩全祥·····(64) | 五五、云罗大蝦·····(65) |
| 五六、酸砂子蟹·····(66) | 五七、八宝釀西紅柿·····(67) |
| 五八、什錦菠蘿飯·····(69) | 五九、炸羊尾·····(70) |

瑞增厚 (清真)

- 六〇、煨牛肉·····(71)

赵常斌 厨师

- | | |
|------------------|-------------------|
| 六一、紅燒翅根·····(72) | 六二、炸雞酥絡·····(73) |
| 六三、杏核肉·····(74) | 六四、涼冻綠豆肘·····(75) |

几种名点

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 六五、奶油炸糕·····(76) | 六六、油酥蘿卜絲餅·····(77) |
| 六七、豆腐腦(清真)·····(80) | 六八、酥燒餅(清真)·····(83) |

仿膳

仿膳開設于北京市北海公園內，是有名的清宮風味的飯館，其菜品是由清宮御膳房的廚師和他們傳授的徒弟所烹制的，制作精緻，別有風味。下列二十五種菜品的制作廚師是潘文賞、王景春、鍾福、鄭潤齋等人。

一、海紅魚翅

(一) 原料:

水發魚翅……………一斤半	味之素……………一錢二分
蟹黃(用螃蟹二斤蒸熟剝出)……………約四兩	葱、姜……………各少許
胡蘿卜(紅色的)……四兩	鹽……………二錢六分
濕團粉……………五錢	純鷄鴨湯……………一斤三兩
料酒……………六錢	豬油……………四兩

(二) 制作方法:

1. 將發好的魚翅用涼水漂洗二次，洗掉邊沿的雜質，放到開水鍋中，待水再開后撈出，再用涼水清洗一次，放到碗中把魚翅擺齊，加入料酒二錢、鹽二錢、味之素三分、及葱、姜塊各少許，並倒入純鷄鴨湯(約六兩)沒過魚翅，放在籠屉中用旺火蒸，到蒸爛為止。一般嫩翅需要蒸一小時，老翅則需一個半小時。試驗魚翅是否蒸爛，可用筷子挑起魚翅，如翅針兩端柔軟下垂，翅根部分的翅肉已大部蒸化，魚翅針明顯露出，到此種程度時，則魚翅已爛，即可出屉。

2. 把豬油四兩倒入炒勺中，放在旺火上，待油溫后，

放入胡蘿卜絲（胡蘿卜去皮后切成細絲），再把炒勺端到微火上，慢慢地炸約二十分鐘左右，胡蘿卜絲即爛，豬油變紅，撈出胡蘿卜絲不用，只留紅油（注意不要用旺火，以免油太熱，胡蘿卜絲炸胡，而油不能變紅）。

3. 取純鷄鴨湯六兩（一般小手勺二勺左右）倒在炒勺中，加入味之素三分、鹽二分、料酒一錢，將蒸爛的魚翅去掉原湯也倒入炒勺中，挪到微火上煨煮。開鍋后，仍將湯泌去，另換六兩純鷄鴨湯，再加入味之素三分、鹽二分、料酒一錢，煨煮一次。如此共煨煮兩次，魚翅腥味已出，還要將湯泌去，然后順着翅針整齊地擺在盤中。

4. 取紅油一半倒在炒勺中，將蟹黃倒入，加入料酒二錢、味之素三分、鹽二分及少許純鷄鴨湯（約一兩），約燉十分鐘左右，使紅油及料酒等味道都滲到蟹黃中，蟹黃成為碎末，再加入濕團粉五錢勾芡，使汁變稠。此時將炒勺由火上端下來，把剩余的一半紅油倒入（應把炒勺端下火來，以免鍋太熱，紅油全部吃入汁中），一炒即成蟹黃紅汁，將此汁澆到魚翅上面即成。

（三）特點：

此菜做成后上面一層紅油，用筷子挑起魚翅時呈現乳白色，色調美觀。味道鮮醇，利口而不膩，為清朝宮庭秋季名菜。

二、海紅魚唇

（一）原料：

水發魚唇……………一斤半	胡蘿卜（紅色的）……四兩
蟹黃（用螃蟹2斤蒸熟剝出）……………約四兩	濕團粉……………五錢
	味之素……………一錢二分

料酒	六錢	純鷄鴨湯	一斤三兩
葱、姜	各少許	豬油	四兩
鹽	二錢六分		

(二) 制作方法:

1. 先將發好的魚唇用涼水漂洗兩次，然後切成三寸長、五分寬的長條，放到開水鍋中氽煮一次，去掉腥味，撈出。這時檢查一次，把較軟的放一碗中，下余的放在另一碗中，加入料酒二錢、鹽一錢及葱、姜各少許，並加入純鷄鴨湯（約六兩），沒過魚唇，然後把較硬的一碗放在籠屉中用旺火蒸爛（軟的不蒸）。蒸約十分鐘左右，用手摸着如豆腐一樣柔軟即可，注意蒸的時間不要過久，防止將魚唇蒸化。

2. 其他各種原料的處理及庖制方法與海紅魚翅相同。

(三) 特点:

此菜製成後為紅白色，顏色鮮艷。吃時味鮮而醇厚，嚼時柔軟而有勁。

三、紅燒鰹干

(一) 原料:

干鰹干	四兩	味之素	五分
香菇	三錢	葱、姜	各少許
火腿（蒸熟的）	三錢	鹽	五分
水發玉蘭片	三錢	鷄湯	一斤
濕團粉	二錢	豬油	一兩
醬油	三錢	鷄油	五錢
料酒	五錢		

(二) 制作方法:

1. 將鰹干用清水把土及泥沙洗淨，放在開水鍋中氽煮兩次，共約四、五分鐘撈出，放在碗中，加入醬油一錢、料

酒二錢、味之素一分、鹽三分、葱、姜各一塊與雞湯約三兩（以沒過鯉干為度）。再放在籠屉中用旺火蒸爛，約一個多小時，用手捏着已軟，即已蒸好，將湯泌出。

2. 玉蘭片切成二寸長、五分寬的薄片，放入開水鍋中氽一次去掉酸味。香菇泡開，擇洗干淨，與火腿切成同玉蘭片一樣大小的片。

3. 把豬油放在炒勺內，將姜、蔥末放入稍炸；再加入醬油一錢、料酒一錢、味之素一分及雞湯六、七兩（約二小勺）；然後把鯉干倒入，燒五、六分鐘，把蒸鍋味去掉，將湯泌出。

4. 另用雞湯六、七兩，加入醬油一錢、料酒二錢、味之素三分、鹽五分，同時將鯉干倒入炒勺中，挪到微火上慢燒，不使湯大開，以便將泡沫撇去，保持湯汁清亮。然後將火腿、香菇、玉蘭片等原料倒入，勾上團粉，使汁變稠，淋上雞油即成。

（三）特點：

此菜作成後為淡黃色，上澆有汁，吃時味鮮美而柔軟。

四、熘 鷄 脯

（一）原料：

鷄脯肉	二兩	鹽	五、六分
雞蛋	三個	純鷄湯	約三兩
豌豆	三十餘粒	豬油（取一斤多作炸料用，約耗二兩）	
濕團粉	二錢五分	鷄油	少許
料酒	二錢		
味之素	六分		

（二）制作方法：

1. 先將雞胸脯肉用刀割下，再把雞里脊（即雞胸骨兩側最嫩的兩條肉，又名雞牙子）取下，用左手按住雞里脊上的白筋，然後用刀順着白筋把里脊肉剔下，雞胸脯上面的一層皮亦用刀片下。把雞胸脯肉和雞里脊肉一併放在菜墩上，倒點涼水用刀背砸（隨砸隨倒水，雞肉即不粘刀，水分被雞肉吸收可使雞泥柔軟），約半小時左右成為雞蓉。此時用刀口輕輕地把上面雞蓉刮起，粘在墩上的一層即是雞筋，刮下不要。再把雞蓉放在墩上，用刀口剝約半小時左右，剝成雞泥，不要有顆粒，如同和好的面粉一樣細膩柔軟。

2. 把雞泥放在碗中後，先放入三錢左右的冷水，用筷子攪勻。再將蛋清三個拌入雞泥內，用筷子向着一個方向攪勻，使蛋清與雞泥混合成雞糊（用筷子攪時注意不要打，以免起泡、雞泥炸時發松）。然後在雞糊內加入一錢濕團粉和少許食鹽（食鹽用濕筷子蘸一點即可，使雞糊有勁）。雞糊濃度以筷子挑起時帶不起雞糊為最適合。

3. 將油勺放在旺火上，勺熱後，將豬油倒入（勺熱後放油炸東西可以不粘底），約二分鐘油溫熱，再把油勺放在微火上。此時將雞糊倒入漏勺內，使之漏入油勺中，炸成豌豆粒大小的圓球，可稱為雞球。剩在漏勺中的雞糊，用小勺一壓即可全部漏下，再用小勺在油勺中一攪（雞糊在油勺中共炸一分鐘左右），迅速將雞球撈出，倒去余油。

4. 用碗放入純雞湯，加入料酒二錢、味之素六分、濕團粉一錢五分、鹽五分，調勻成白滴。把炒勺放在旺火上，將白滴倒入勺內，用小手勺攪拌成白汁後放入豌豆，再將炸好的雞球倒入一攪，淋上少許雞油即成。

（三）特點：

1. 此菜的制作方法系由過去的宮庭中創始的。

2. 菜品潔白，摻有少許綠色豌豆，白綠相間，色調美觀。味清香，柔軟而不膩。

五、鍋 燒 雞

(一) 原料:

嫩肥母雞……一只重二斤半	白糖……………二兩
砂仁 (中藥材) ……二錢	醬油……………一斤
丁香 (中藥材) ……二錢	大料……………二錢
桂皮 (中藥材) ……二錢	葱、姜……………各少許
白芷 (中藥材) ……二錢	花生油 (取二斤作炸料用， 約耗三兩)
三艾 (中藥材) ……二錢	
甜甘草 (中藥材) ……二錢	

(二) 制作方法:

1. 嫩肥母雞宰好后退毛，在臀部橫開約三寸大小的口，取出內臟。再在脖後開一小口，將雞喉及氣管去掉（注意不要由脖下開刀，以免皮破，影響雞胸完整）。然後用清水沖洗乾淨。

2. 將砂仁、丁香、桂皮、白芷、三艾、甜甘草、大料等原料放入布袋中紮緊口，與醬油一斤、水二斤、白糖二兩一併放在砂鍋中熬煮。開鍋後，將砂鍋端到微火上熬，熬到湯成深褐色時，五香味道已煮出來，撈出布袋，即成滷湯。一鍋滷湯在連續煮雞五次後，五香味道已盡，必須重加上述原料，再製滷湯使用。滷湯一般稱為老湯，製成後使用次數越多，味道越好。

3. 把制好的雞放在開水鍋內煮約二、三分鐘，去掉血味，即可撈出，另換一鍋開水，將雞放入，同時加入蔥一段、姜一塊，將雞煮約四十多分鐘，用手摸着翅膀已活動肉已軟時，撈出晾一下，待水分空淨後，隨即放入滷湯鍋內再煮。

隨煮隨將鷄身翻轉，約一刻鐘左右，鷄全身已成深棗紅色，五香味道已滲透到鷄肉中，撈出。

4. 花生油約二斤放入鍋內，在旺火上燒熱，待油冒烟時，將煮好的鷄的眼睛挖去（以防眼珠在下油鍋時爆炸），趁熱放到油鍋中炸約十五分鐘，以炸到皮焦、骨酥為度，即可取出。

5. 鷄炸好後，放在菜墩上，依次切開。先把鷄頭剝下，由頭的中間劈開，放在盤的上端；再將鷄脖剝成段，放在盤的中心；翅膀及鷄腿分別剝下，鷄腿再剝三、四刀，分別擺在盤子的上下兩旁；然後用刀把胸脯及鷄背分為兩半，先把鷄背用刀平拍一下，剝成五分寬的長條，胸脯亦如此剝開，先將鷄背放在盤中心；再把胸脯復在上面。此時盤中已擺成一個完整的鷄形。

（三）特點：

顏色油紅光亮，味道鮮咸而香，並且肉爛、皮焦、骨酥，別有風味。

六、螞蟻鷄塊

（一）原料：

退毛肥母鷄	一只約重三斤	味之素	五分
豆腐皮（又稱油皮）	三張	蔥、姜	各少許
濕團粉	二錢	鹽	少許
醬油	一兩一錢	炸油（取一斤多作炸料用，	
料酒	三錢	約耗一兩）	

（二）制作方法：

1. 取肥母鷄一只去掉五臟，洗淨後放在鍋內，加入醬油一兩、料酒二錢、及蔥、姜各一塊，並加入適量的水沒過

鷄身，放在微火上燉。如鍋內湯少時可隨時加水。約燉一小時左右，用手搯着鷄肉已軟且爛即可撈出。將鷄骨取掉，切成二寸左右的鷄肉塊，皮向下依次放在碗中，倒入原湯，放在籠屉內蒸一刻鐘，原湯味道即滲入鷄肉中，泌出原湯，扣在盤中。

2. 炒勺內放上炸油，置于旺火上。待油冒烟時，將豆腐皮一張一張地放入，炸成綳起的三個圓團形（注意不要炸胡），撈出，分別擺在鷄肉上。

3. 把炒勺放在旺火上，倒入原鷄湯六、七兩，再加料酒一錢、醬油一錢、味之素五分、鹽少許及濕團粉二錢勾芡，作成紅汁。把盤中的菜（鷄肉和豆腐皮）端到桌上，澆上紅汁即成。

（三）特点：

此菜是一種花樣菜，豆腐皮炸好剛出鍋時即要立刻放到鷄肉上，隨即端到飯桌前，把熱紅汁澆上時，發出一種沙沙的響聲，好象螞蟻飛時翅膀振動的聲音，故名。

七、抓炒魚片

（一）原料：

生魚片	四兩	味之素	少許
白糖	二錢	葱、姜米	各少許
濕團粉	二兩	豬油	八錢
醬油	三錢	花生油（取一斤作炸料用，約耗八錢）	
料酒	二錢		
醋	一錢		

（二）制作方法：

1. 將魚（最好用鱖魚）去淨皮骨，用刀片成長一寸、

寬八分、厚一分五厘的長方形魚片，用濕團粉一兩七錢和魚片一起拌勻。

2. 將炸油一斤倒入鍋中，放到旺火上，待油熱到冒煙時，將魚片用筷子一片一片地放入油鍋內（這樣可以避免黏在一起）。如果火太旺油太熱，可把鍋端到微火上緩炸一下，約炸二分鐘左右，外面呈焦黃色時，魚片已熟，即可取出（注意不要涼油下鍋，否則團粉會與魚片分開）。

3. 將醬油、醋、白糖、料酒、味之素等原料及濕團粉三錢放在碗中調勻（作勾汁用）。把炒勺放在旺火上，倒入八錢豬油，油熱後，將蔥、姜末放入，稍炸一炸（不要炸胡），隨將調好的汁倒入，炒到汁成稠糊後，將炸好的魚片倒入翻炒，使汁掛在魚片上即成。

（三）特點：

此菜系清宮名廚師王玉山所制“四大抓”*之一。製成後呈金黃色，外面掛有黏汁，入口香脆，並有酸、甜、咸的味道。

* 抓炒魚片、抓炒腰花、抓炒里脊、抓炒蝦仁統稱為“四大抓”。

抓炒腰花的原料是豬腰子。把腰子片成兩片，挖掉腰臊，划成斜花刀，切成一寸長、五分寬的長方形塊。

抓炒里脊的原料是豬里脊肉，取里脊肉一條，分別在兩面划成斜花刀（炸時易熟），然後切成一寸長、三分寬、二分厚的肉條。

抓炒蝦仁的原料是蝦，將蝦剝成蝦仁即可。

上述三抓的烹調方法與抓炒魚片相同。

八、鍋貼魚

（一）原料：

鯉魚片（鱖魚、活青魚均可）	生豬油	三兩
	濕團粉	一錢

面粉	二兩	精鹽	四分
醬油	五分	葱、姜米	各少許
料酒	一錢	花生油	(取一斤作炸料用，
味之素	二分	約耗	一兩五錢)

(二) 制作方法:

1. 將鯉魚去皮去骨，片成長一寸、寬八分左右、厚一分的長方形魚片，然後加入精鹽、醬油、料酒、味之素及葱、姜米少許拌勻。

2. 生豬油切成三寸見方一分厚的四個大方片。取一片平舖在案板上，將拌好的魚片取一半放在生豬油上擺平，然後上面再復蓋一片生豬油，這樣，魚片即夾在兩片豬油中間成一個方塊形的魚盒。照樣共做兩個魚盒。

3. 將油勺放在旺火上，另用面粉二兩、團粉一錢及少許水和成面糊，等油熱到六成開時，將魚盒的四周、上下塗一層面糊放入油勺中，炸到浮起，再把油勺端到微火上慢炸，到發硬時，用筷子在魚盒上穿幾個洞，使油浸入炸透，約炸七、八分鐘後，把油勺端到旺火上，再用極熱的油炸二、三分鐘使外皮酥脆。此時夾在中間的魚片已熟，兩面的豬油也已變成薄而透明，魚盒外皮呈現金黃色，即可撈出。用刀切成四分寬的長條，蘸花椒鹽吃。

(三) 特点:

外焦里嫩，味道香咸。色金黃。

九、鍋貼里脊

(一) 原料:

嫩豬里脊	四兩	濕團粉	一錢
生豬油	三兩	面粉	二兩

醬油	五分	精鹽	四分
料酒	一錢	花生油(取一斤作炸料用,約耗一兩五錢)	
味之素	二分		
葱、姜米	各少許		

(二) 制作方法:

1. 嫩猪里脊用刀切成長一寸、寬八分左右、厚一分的長方形肉片, 然后加入葱花、姜米、精鹽、味之素、醬油、料酒等拌勻。

2. 生猪油切成三寸見方一分厚的四个大方片。取一片平舖在案板上, 將拌好的里脊片取一半放在猪油上摆平, 然后上面再复盖一片猪油, 这样, 肉片即夾在兩片猪油中間, 成一个方塊形肉盒。照样共做两个肉盒。

3. 將油勺放在旺火上, 另用面粉二兩、团粉一錢及少許水和成面糊, 等油热到六分开时, 將肉盒的四周、上下塗一層面糊放入油勺中, 炸到浮起, 再把油勺端到微火上慢炸, 到發硬时, 用筷子在肉盒上穿几个洞, 使油浸入炸透, 約炸五、六分鐘后, 把油勺端到旺火上, 再用極热的油炸二、三分鐘使外皮酥脆。此时夾在中間的肉片已熟, 兩面的猪油也已变成薄而透明, 肉盒外皮呈現金黃色, 即可撈出。用刀切成四分寬的長条, 蘸花椒鹽吃。

(三) 特点:

外焦里嫩, 味道香咸不膩。色金黃。

一〇、炸佛手捲

(一) 原料:

猪肉(嫩瘦肉)	四兩	水团粉	八錢
雞蛋	二个	料酒	一錢
面粉	二錢	鹽	少許