

厨艺升级系列

尚锦文化

酒楼海鲜菜

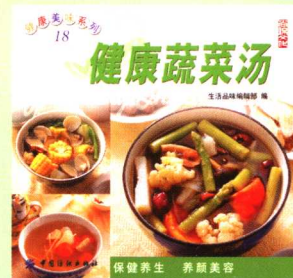
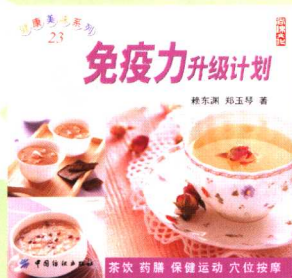
118例

赵国梁 主编

中国纺织出版社

尚锦图书

伴 · 你 · 健 · 康 · 每 · 一 · 天



尚锦文化

厨艺升级系列

酒楼海鲜菜 118 例

赵国梁 主编

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒楼海鲜菜118例/赵国梁主编. — 北京: 中国纺织出版社, 2005.1

(厨艺升级系列)

ISBN 7-5064-3171-8/TS · 1886

I. 酒… II. 赵… III. 海产品—菜谱
IV. TS972.126

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第118523号

策 划: 尚锦文化	责任编辑: 陈思燕
装帧设计: 王 欣	责任监印: 初全贵

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

电话: 010-64160816 传真: 010-64168226

http: //www. c-textilep. com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京画中华印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2005年1月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/32 印张: 4

字数: 108千字 定价: 20.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社市场营销部调换

前 言

中国烹饪有着悠久的历史，一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化做出了积极的贡献。

随着经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展带动了饮食业的发展，促进了南北烹饪技艺与文化的交融，为传统菜系的推陈出新提供了肥沃的土壤。本着学习交流的宗旨，今推出本套丛书，以供同仁切磋参考。

在本书的编撰过程中，江苏省常州市太阳港饭店董事长李宁先生、董事盛亚琴小姐、沈亦工先生等为本书的制作提供了便利和帮助，在此表示深深的谢意！同时对菜品制作者赵俊、刘科峰、薛秀明、王守东、张志强、戚黎明、薛建俊、杨青、高小东等同仁一并致以诚挚的谢意！

由于时间仓促，加上本人水平有限，书中难免有不足之处，恳请广大同仁和读者批评指正。

编者

2004年9月

编撰人员名单

主 编：赵国梁

菜肴设计：赵国梁

摄 影：杨中俭

参加制作人员

张志强 王守东

赵 俊 高小东

杨 青 戚黎明

赵 健 刘科峰

薛秀明 薛建俊

吴 昊 史俊杰

黄 臻

编 务

芮路一 周文华

主 编 简 介

赵国梁，江苏省常州市人，曾担任过四家酒店的总经理和一家酒店集团公司经理。现担任常州市钟楼区餐饮商会副会长兼秘书长等职务。曾应邀赴阿联酋进行食雕表演，多次在省、市烹饪大赛中得奖。1998年12月获江苏省星级旅游饭店“五星名厨”称号。主编有《江南水乡宴》《创新菜丛书》《名厨教做家常菜丛书》等25本书。

制 作 简 介

本书菜肴制作者刘科峰，江苏省常州市人，师从“五星名厨”赵国梁学艺，曾在北京常州宾馆、太阳港饭店等地从厨，并在江苏省技能大赛中得银奖。

目 录

冷菜类

1. 酱麻鲛鱼皮	9
2. 南乳墨鱼仔	10
3. 手撕海鳗卷	11
4. 鱼酱豆芙蓉	12
5. 风味海虾干	13
6. 糟香海带鱼	14
7. 酒酿鲨鱼脯	15
8. 冰镇花蟹	16
9. 青芥螺片	17
10. 拌双脆	18
11. 青蛇缠参	19
12. 极美鲍仔	20
13. 苔菜海鲜卷	21
14. 豆豉沙丁鱼	22
15. 凉拌金银针	23
16. 花枝猪手冻	24
17. 山椒皮皮虾	25
18. 贝丝豆瓣酥	26
19. 冻卤鲜鲍	27
20. 生拼什锦海鲜	28

热菜类

21. 杂干菌炒墨鱼仔	29
22. XO 酱爆海螺	30
23. 小冬椒炒蛭子	31
24. 虾子芥蓝	32
25. 四喜鱼唇	33
26. 豉椒九孔鲍	34

27. 双味虾	35
28. 雪菜炒鱿须	36
29. 百花大玉	37
30. 鱼香海参	38
31. 酱炒翘尾虾球	39
32. 银芽鱼丝	40
33. 双果伴带子	41
34. 白灼螺片	42
35. 威化沙拉鳕鱼卷	43
36. 香草烤鳊鱼	44
37. 香炸沙虫	45
38. 蟹黄鱼蛋	46
39. 藏红花烩花胶	47
40. 鲍汁扣螺脯	48
41. 玉子蛤蜊	49
42. 白汁鲑鱼	50
43. 铁板葱香石斑	51
44. 东海夫人炖猪手	52
45. 章鱼排骨炖山药	53
46. 翡翠鱼米羹	54
47. 鳗肚豆腐煲	55
48. 明虾菜胆竹荪炖鸽蛋	56
49. 鱼油枸杞煲羊肝	58
50. 柴鱼干煲豆腐	60
51. 冬瓜蚝豉汤	61
52. 海鲜开味羹	62
53. 瓦煲鲜虾萝卜	63
54. 凉瓜炖花蟹	64
55. 蟹肉鱼翅羹	65
56. 韭黄炒蟹肚	66
57. 泰式咖喱龙虾	67
58. 一帆风顺	68
59. 美味煲仔翅	69

60. 陈皮蒸台湾鲍仔	70
61. 啤酒蒸肉蟹	71
62. 沙嗲鱼卷	72
63. 清蒸海刺猬	73
64. 豆饼蒸咸黄鱼	74
65. 虾脑炖豆花	75
66. 海马炖牛鞭	76
67. 剁椒鸦片鱼	77
68. 味极大竹蛭	78
69. 金蒜蒸青龙	79
70. 虾蓉酿小瓜	80
71. 豉香开片虾	81
72. 古法蒸石斑	82
73. 海鲜青瓜烙	83
74. 文蛤煎鸽蛋	84
75. 梅香焗花蟹	85
76. 生煎三文鱼	86
77. 香橙芥辣银鳕鱼	87
78. 炙铁鲜鱿	88
79. 油浸白沙螺	89
80. 红焖梅花参	90
81. 泉水鱼	91
82. 咸鳗干煨肉	92
83. 桂花炒鱼翅	93
84. 黄金酱焗斑节虾	94
85. 辣子香螺	95
86. 烧汁鲜鱿筒	96
87. 鸡酱桂花鱼	97
88. 蚝皇极品鲍	98
89. 鹤夺蚌珠	99
90. 金蒜焗贻贝	100
91. 蟹黄焗年糕	101
92. 盐焗棒棒虾	102

93. 法式焗鲑鱼	103
94. 樟茶熏鲳鱼	104
95. 干贝丝瓜	105
96. 一品豆腐	106
97. 瑶柱鸡蓉粟米羹	107
98. 迷你八宝冬瓜盅	108
99. 黑椒焗明虾	109
100. 汤皇海鲈鱼	110
101. 南瓜鲜菇鳕鱼脯	111
102. 糖醋黄花鱼	112
103. 妙脆鲨鱼骨	113
104. 夏果西芹炒玉带	114
105. 西湖鱼肚羹	115

点心类

106. 双味海鲜饼	116
107. 木桶海鲜炒饭	117
108. XO 酱拌银丝面	118
109. 象拔蚌煲咸泡饭	119
110. 茄汁通心粉	120
111. 鱼翅捞饭	121
112. 金枪鱼寿司	122
113. 鱼肚烧卖	123
114. 广式三鲜包	124
115. 虾饺	125
116. 鲍脯鸡粥	126
117. 蟹粉翅汤包	127
118. 柱酱眉酥	128



1 酱麻鲮鱼皮

用料

鲮鱼皮	300 克
芝麻酱	适量
宴会酱油	
味精	
白糖	
精盐	
美极鲜	
红油	
香油	

鲮鱼皮

切大片，焯水，冲凉

拌匀

调料

制作要领：调料先调匀后再与鱼皮拌制



2 南乳墨鱼仔

墨鱼仔

去内脏黑膜，洗净，焯水，冲凉

下锅烧入味，收浓汁即成

调料

用料

墨鱼仔	500 克
南乳汁	适量
汤鲜酱	
白糖	
精盐	
味精	
鸡精	
红曲米	
黄酒	
葱	
姜	

制作要领：墨鱼仔宰杀时勿将头、须分开，应保持原形



3 手撕海鳗卷

用料

海鳗	适量
精盐	A 适量
白酒	
八角	
香叶	
白葱	B 适量
葱、姜	
葱、姜	
白酒	
味精	适量
白糖	
熟白芝麻	适量
葱油	

海鳗

宰杀、洗净，腌制风干

调料 A

蒸熟取肉

拌匀

调料 B

熟白芝麻、
葱油

制作要领：海鳗风制时间不易过长，蒸熟后待稍凉即可取肉，且应取大片



4 鱼酱豆腐芙蓉

内酯豆腐

切大片

调料

熬制鱼酱

将鱼酱浇于豆腐上

用料

内酯豆腐 300 克

白糖

精盐

味精

色拉油

熟三文鱼肉

干贝

海米

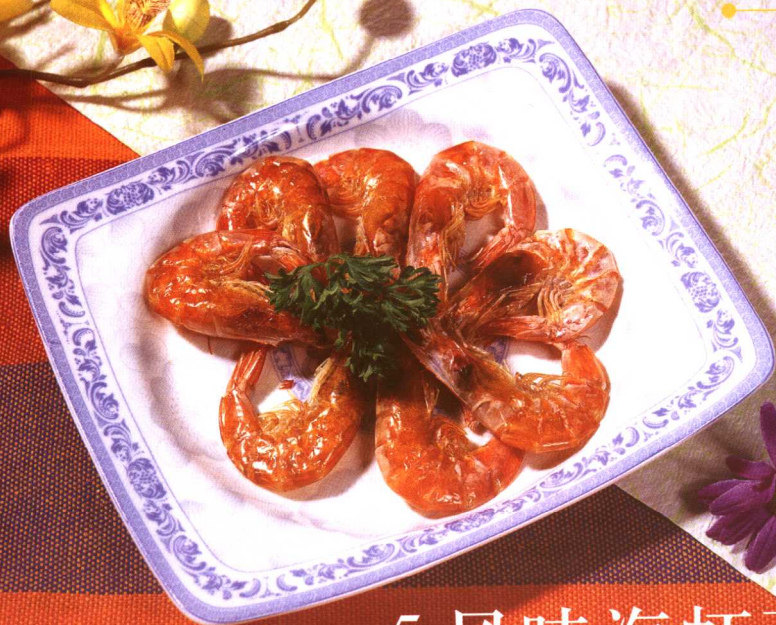
火腿

小料

红油

适量

制作要领：在熬制豆腐时应注意火候、时间，不能将酱料熬得过老过干



5 风味海虾干

用料

基围虾	500 克
精盐	} 适量
味精	
花雕酒	
葱	
姜	

基围虾

去须脚，洗净

调料

煮熟入味，烘烤成虾干

制作要领：烘烤时温度应控制在45~50℃，且不宜烤得过干



6 糟香海带鱼

带鱼

宰杀，洗净，去头尾，改成边长为5厘米的菱形块，下油锅炸至结壳

调料

对制糟卤

浸泡入味

用料

国产带鱼	800 克
香糟泥	} 适量
花雕酒	
精盐	
味精	
葱	
姜	

制作要领：带鱼炸制时油温过高、时间过长都会使其肉质过老



7 酒酿鲨鱼脯

用料

鲨鱼肉	400 克
精盐	A 适量
花雕酒	
葱、姜	B 适量
花雕酒	
葱、姜	C 适量
老抽	
白糖	
色拉油	
酒酿	
精盐	
味精	
白酒	

鲨鱼肉

调料 A

腌透，清水漂去咸味

调料 B

调料 C

蒸熟

熬制酒酿汁

浸泡入味

制作要领：酒酿汁须熬至浓稠味重