

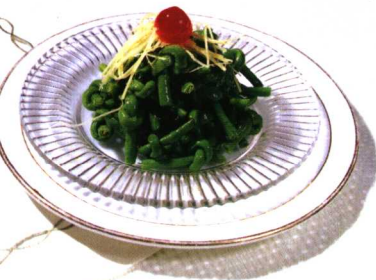
厨艺升级系列

尚锦文化

酒楼凉菜

118例

赵国梁 主编



中国纺织出版社

中国菜谱系列

中国菜谱系列

酒楼凉菜

118例



中国菜谱系列



中国菜谱系列

尚锦图书

伴 · 你 · 健 · 康 · 每 · 一 · 天



尚锦文化

厨艺升级系列

酒楼凉菜118例

赵国梁 主编



中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒楼凉菜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 7-5064-3172-6/TS · 1887

I. 酒… II. 赵… III. 凉菜—菜谱
IV. TS972.121

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第118522号

策 划: 尚锦文化 责任编辑: 傅 颖

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

北京画中画印刷有限公司印刷 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获银奖。

目 录

蔬果豆类

1. 茴香蚕豆	9
2. 凉拌黄花菜	10
3. 柠香仙人掌	11
4. 爽脆黄瓜	12
5. 雪耳芦荟	13
6. 松仁金钱菇	14
7. 虾子冬笋	15
8. 豆豉鲛鱼拌空心菜	16
9. 蚝皇小素鸡	17
10. 炆拌黄豆芽	18
11. 生泡青尖椒	19
12. 鱼香豆花	20
13. 香甜双芋	21
14. 七喜冰凉瓜	22
15. 韩国泡菜	23
16. 东北芥梗	24
17. 酒酿马蹄	25
18. 糖油圣女果	26
19. 太极双耳	27
20. 海米长生果	28
21. 鸡汁百叶丝	29
22. 八宝莲藕	30
23. 雀巢土豆松	31
24. 特色酸菜	32
25. 椒圈水腌菜	33
26. 双色甘蓝	34
27. 芹香虾糕	35
28. 鲜菇豆仁	36
29. 开洋野马兰	37

30. 酱香萝卜皮	38
31. 嫩姜拌山参	39
32. 柴把香芹	40
33. 葱油金丝瓜	41
34. 虾油珊瑚卷	42
35. 蚂蚁上树	43
36. 姜汁豇豆结	44

河鲜海味类

37. 风味太白虾	45
38. 山椒田鸡腿	46
39. 酒糟鲨鱼脯	47
40. 五彩鱼米	48
41. 葱香鱿须	49
42. 韭薹拌蛭子	50
43. 青瓜拌海参	51
44. 醋泡海蜇头	52
45. 手撕咸鲜鱼	53
46. 农家鱼骨酥	54
47. 浇汁玻璃鱿	55
48. 南乳墨鱼花	56
49. 芝香海蜇皮	57
50. 蟹黄鳙鱼冻	58
51. 青蛇缠参	59
52. 豆豉沙丁鱼	60
53. 十三香田螺	61
54. 奇妙海鲜色拉	62
55. 香菜拌鳝丝	63
56. 三丝龙袍	64
57. 酱风本带鱼	65
58. 红袍大虾	66
59. 美极鲜贝	67
60. 口水蛇段	68

61. 啤酒浸泥螺	69
62. 日式醉蟹	70
63. 话梅草虾	71
64. 鸡柳蛰头	72
65. 京都炆虾	73

家禽类

66. 粽香鸡腿卷	74
67. 金陵桂花鸭	75
68. 卤水鹅脯	76
69. 香糟鸭信	77
70. 红茶卤蛋	78
71. 咖喱凤筋	79
72. 水晶鸡心	80
73. 复味松花蛋	81
74. 银锡吊烧鸡	82
75. 芥辣烧鸭舌	83
76. 香烧禾花雀	84
77. 心肝宝贝	85
78. 熏香鸭脯	86
79. 海南文昌鸡	87
80. 挂烤贵妃翅	88
81. 挂酱火鸡翅	89
82. 深井烧鸭	90
83. 招牌酱乳鸽	91
84. 极品鱼露鸽	92
85. 客家咸鹅翅	93
86. 泰式凤爪	94
87. 泡椒凤爪	95
88. 如意蛋卷	96
89. 菊花鸭肫	97
90. 沙姜嫩仔鸭	98
91. 香软鹅肝糕	99

92. 岭南桂花扎	100
93. 盐焗凤爪	101

家畜类

94. 镇江肴肉	102
95. 芥末黄喉	103
96. 苏式叉烧	104
97. 麻辣兔丁	105
98. 蒜泥五花肉	106
99. 红卤王肠	107
100. 桃润猪腰	108
101. 风酱猪舌	109
102. 芝麻鹿肉糕	110
103. 孜然羊腿	111
104. 香韧童子鞭	112
105. 五香驴肉	113
106. 麻酱腰花	114
107. 酱乳猪手	115
108. 金针拌肥牛	116
109. 麻皮烤乳猪	117
110. 剁椒脆耳	118
111. 酱汁顺风糕	119
112. 花生牛筋冻	120
113. 清真牛肉香	121
114. 陈皮卤牛肉	122
115. 红油牛百叶	123
116. 酸菜脆肚	124
117. 香辣牛肉丝	125
118. 蒜香汾蹄	126
119. 曲酒猪脚圈	127
120. 酱汁牛尾	128



1 茴香蚕豆

用料

干蚕豆	100 克
八角	} 适量
香叶	
丁香	
干草	
老抽	
精盐	
味精	
白糖	
清水	

干蚕豆

清水泡开

煮熟收浓汁

调料

制作要领：煮制时大火烧开，小火烧熟，烧至手捏蚕豆感觉沙散即可



2 凉拌黄花菜

鲜黄花菜

洗净焯水至断生，冲凉挤干

青、红椒

洗净，切丝，焯熟

调料

用料

鲜黄花菜	300 克
青椒	10 克
红椒	10 克
精盐	} 适量
味精	
香油	

拌匀入味

制作要领：黄花菜要选用花苞紧包的



3 柠香仙人掌

用料

仙人掌	250 克
柠檬汁	} 适量
白糖	
白醋	
纯净水	

仙人掌

去刺、厚皮，洗净，切成长条

焯熟，冲凉

调料

对制泡汁

浸泡于汁中入味即可

制作要领：仙人掌焯透后，多冲洗可去其黏液



4 爽脆黄瓜

黄瓜

去皮洗净，改段，滚刀将瓜肉片成大片

加盐略腌，沥干

调料

对制浓汁

用料

黄瓜	750 克
干辣椒	} 适量
白醋	
白糖	
纯净水	

黄瓜装盘，浇上糖醋浓汁

制作要领：黄瓜肉片腌制用盐要适量，时间不宜过长，瓜肉发软即可



5 雪耳芦荟

用料

银耳	20 克
芦荟	125 克
冰糖	} 适量
纯净水	

银耳

泡发，去根

加水蒸熟

芦荟

去皮洗净，切条块

焯透冲凉

冰糖

加纯净水对汁

浸于泡汁中入味

制作要领：银耳蒸制不能过烂，要有点脆感，冰镇后食用更佳



6 松仁金钱菇

金钱菇

泡发，去蒂，
洗净焯水

高汤

调料

熟松子

大火烧开，小火入味，收干汁

装盘后将熟松子撒于金钱菇上即可

用料

金钱菇	125 克
熟松子	15 克
高汤	} 适量
财神蚝油	
海鲜酱	
老抽	
鸡精	
精盐	}
白糖	

制作要领：金钱菇要选用大小相仿、肉质厚实的