

厨艺升级系列

尚锦文化

酒楼汤羹煲

118例



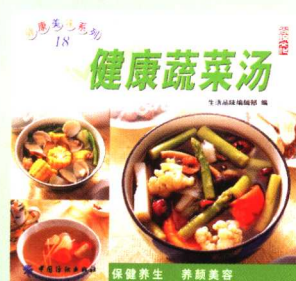
赵国梁 主编



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

酒楼汤羹煲118例

赵国梁 主编

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒楼汤羹煲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 7-5064-3173-4/TS · 1888

I. 酒… II. 赵… III. 汤菜—菜谱
IV. TS972.122

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第118521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

本书菜肴制作者薛秀明，广东省乐昌九峰镇人，师从“五星名厨”赵国梁学艺，曾在常州和平假日大饭店及广东、上海多处饭店担任厨师长职务。

目 录

汤 类

1. 虫草尚汤仔鳖	9
2. 黄芪枸杞炖牛双宝	10
3. 鲜人参百果炖乌鸡	11
4. 瓜球蛤蜊汤	12
5. 乾隆驼汤	13
6. 乌豆龙眼炖山雀	14
7. 延陵全家福	15
8. 茶树菇山鸡汤	16
9. 莲藕牡蛎汤	17
10. 苦瓜炖鹌鹑	18
11. 冬虫夏草炖草鸭	19
12. 青风鱼圆汤	20
13. 杯敲玻璃虾	21
14. 双冬炖狗肉	22
15. 党参大枣炖鳝鱼	23
16. 蜜豆树菇银肺汤	24
17. 百菌鲜菇汤	25
18. 三宝炖仔鸭	26
19. 山药桃仁羊肉汤	27
20. 紫菜白玉虾米汤	28
21. 瓦罐驴肉汤	29
22. 野鸭炖山蛇	30
23. 原盅椰子炖田鸡	31
24. 玉竹炖鹌鹑	32
25. 龙凤戏珠	33
26. 鲍翅炖白凤	34
27. 沙参桔梗炖鹌鹑	35
28. 龟蛇鼎汤	36
29. 古汁炖龟肉	37

30. 至尊龟鳖汤	38
31. 淮山圆肉炖猪手	39
32. 黄花菜炖猪心	40
33. 木瓜炖猪肺	41
34. 鸽蛋炖裙边	42
35. 枸杞苡蓉养生汤	43
36. 黄金茸炖信鸽	44
37. 文蛤鲷鱼汤	45

羹 类

38. 瑶柱南瓜羹	46
39. 薄荷雪耳羹	47
40. 鸡汁鱼丝羹	48
41. 文思蟹黄羹	49
42. 芙蓉雪蛤羹	50
43. 菜香黄金羹	51
44. 太极护国羹	52
45. 江南太极羹	53
46. 雪梨野鸭羹	54
47. 什锦素珍羹	55
48. 翡翠烤鸭羹	56
49. 碧绿鱼米羹	57
50. 极品海鲜羹	58
51. 南洋极品羹	59
52. 三丝鱼翅羹	60
53. 清爽芦荟羹	61
54. 八宝冬蓉羹	62
55. 果仁野菜羹	63
56. 雪花大玉羹	64
57. 玫瑰百果羹	65
58. 贝丝文蛤羹	66
59. 四喜鱼羹	67
60. 冰花地瓜羹	68

61. 纯菜鸡蓉羹	69
62. 黄金白玉羹	70
63. 冬虫夏草滋补羹	71
64. 蟹油四喜羹	72
65. 菊花蛇羹	73
66. 枣香山药羹	74
67. 鲍参翅肺羹	75
68. 玉皇大帝羹	76
69. 江南水乡羹	77
70. 龙王太子羹	78
71. 鲍汁银鱼羹	79
72. 香芝鱼粒羹	80
73. 时令开胃羹	81
74. 鸡蓉蕨菜羹	82
75. 碧绿珍珠羹	83
76. 发财龙衣羹	84
77. 松仁豆蓉羹	85
78. 山里人家羹	86
79. 松香鸽脯羹	87
80. 新派腻蟹粉	88
81. 雪菜黄鱼羹	89
82. 翅汤海鲜羹	90
83. 鸡蓉四宝羹	91
84. 酒酿虾米羹	92
85. 瓜香米糊羹	93

煲 类

86. 嘟嘟滑鸡煲	94
87. 东坡茄子煲	95
88. 素珍墨鱼仔	96
89. 芦笋煲双鲜	97
90. 龙城豆饼煲	98
91. 鲍汁鳕鱼煲	99

92. 咸蛋黄煲奇鲜	100
93. 干香茶树菇煲牛柳	101
94. 秘制鹿筋煲	102
95. 瓜酱肉末江鲜煲	103
96. 黄金茸风鹅煲	104
97. 翅汤煲三鲜	105
98. 鸡汁野山菌	106
99. 家常鱼泡煲	107
100. 湘式鱼唇煲	108
101. 烧汁鹿排煲	109
102. 泰式野生膏蟹	110
103. 洋芋仔鹅煲	111
104. 双果鸡腰煲	112
105. 肉汁煲南瓜	113
106. 虾干豆腐煲	114
107. 浓汤石鸡煲	115
108. 白果团鱼煲	116
109. 山珍翅中煲	117
110. 多味海虾煲	118
111. 浓辣东瀛豆腐煲	119
112. 天宁罗汉煲	120
113. 横行天下	121
114. 香栗酱煲鳝筒	122
115. 枣香奇异鸽	123
116. 瓜球煲牛蛙	124
117. 黑椒煲草羊	125
118. 梅酱花生牛尾煲	126
119. 莴笋煲螺肉	127
120. 家常煲黄花菜	128



1 虫草尚汤仔蟹

用料

仔蟹	1 只
虫草	1 根
菜心	1 棵
高汤	500 克
盐	} 适量
味精	
胡椒粉	

仔蟹

宰杀，洗净，烫
去表面黑衣

虫草

菜心

调料

沙锅中放入高汤、仔蟹、虫草，上炉
炖约 1 小时，加菜心，调味即可



2 黄芪枸杞炖牛双宝

牛鞭

焯水处理
后刮上花
刀，切段

牛蛋

焯水处理
后切成片

黄芪

枸杞

调料

沙锅中放高汤，倒入原料，上炉炖约
2小时，调味即可

用料

牛鞭	1根
牛蛋	1个
黄芪	适量
枸杞	适量
高汤	适量
盐	} 适量
味精	
鸡精	
胡椒粉	



3 鲜人参百果炖乌鸡

用料

乌鸡	1 只
鲜人参	1 根
白果	} 适量
花生	
高汤	
无花果	} 适量
盐	
味精	
鸡精	
胡椒粉	

乌鸡

宰杀洗净，
焯水处理

鲜人参、白果、花生、
无花果

调料

沙锅中倒入高汤，放入原料，上炉炖1.5
小时，调味即可



4 瓜球蛤蜊汤

冬瓜

挖成球

文蛤

焯水剖开，洗净内部沙子

调料

沙锅中倒入高汤、原料，上炉炖约40分钟，调味即可

用料

冬瓜	250 克
文蛤	400 克
高汤	适量
盐	} 适量
味精	
鸡精	
胡椒粉	
古越龙山	



5 乾隆驼汤

用料

驼峰	400 克
菜心	3 棵
灵芝	1 棵
鹿茸	3 片
党参	2 根
盐	} 适量
味精	
鸡精	
胡椒粉	
高汤	适量

驼峰

切成片，焯
水待用

灵芝、鹿茸、党参

菜心

调料

沙锅中倒入高汤、原料，上炉炖3小
时左右，调味即可

6 乌豆龙眼炖山雀

乌豆

龙眼

山雀

调料

宰杀洗净，焯水

沙锅中对入高汤，放入原料，调味，
上炉炖1小时左右即可

用料

乌豆	50 克
龙眼	6 枚
山雀	5 只
盐	} 适量
味精	
鸡粉	
高汤	适量



7 延陵全家福

用料

肉末	500 克
鸽蛋	6 个
苦瓜	1 根
香菇	6 个
鱼肚	150 克
盐	} 适量
味精	
鸡精	
胡椒粉	
高汤	适量

肉末

放入小料调味, 打上劲, 做成肉圆, 上笼蒸熟

鸽蛋

上笼蒸熟

苦瓜

切片

香菇

改刀

鱼肚

涨发后改刀成厚片

调料

沙锅中放入高汤, 倒入原料, 上炉煲约 1 小时, 调味即可