



黄家城 主编

漓江 传统菜点精粹

LIJIANG CHUANTONG CAIDIAN JINGCUI

赏漓江美景

品桂林佳肴



广西师范大学出版社
GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS



黄家城
主编

漓江传统菜点精粹

 广西师范大学出版社
· 桂林 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

漓江传统菜点精粹 / 黄家城主编. — 桂林: 广西师范大学出版社, 2004. 1

ISBN 7-5633-4335-0

I. 漓… II. 黄… III. 菜谱—桂林市
IV. TS972.182.673

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 120497 号

广西师范大学出版社出版发行

(广西桂林市育才路 15 号 邮政编码: 541004)
网址: <http://www.bbtpress.com.cn>

出版人: 萧启明

全国新华书店经销

北京国彩印刷有限公司印刷

(北京市建国门外大街郎家园甲 10 号)
(百事和大厦 602 室 邮政编码: 100022)

开本: 890 mm × 1 240 mm 1/16 印张: 11

2004 年 1 月第 1 版 2004 年 1 月第 1 次印刷

印数: 0 001 ~ 5 300 册 定价: 48.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

《漓江传统菜点精粹》编纂委员会

顾 问 王佳中

主 任 黄家城

副主任 张快育 蒋东国 刘子谦

委 员 李正毅 兰荣林 潘金山 夏伍保 李学英 莫迪生 丘伟雄
汪德福 王 静 张丽萍 陈光荣 黄树森 王传龙 梁冠强

主 编 黄家城

副主编 张快育 蒋东国 梁冠强

参 编

欧郴江 梁 波 李劲松 段文清 李爱国 郑远金 蔡智敏 黄富林 刘兴有 王江林 邓春兰
胡晓军 莫四凤 谭 艳 崔英慧 杨钧勇 陈德福 黄桂养 黄润捌 苏俭红 孙淑强 唐慧彦
黄高斌 侯国华 唐海芳 张凤英 罗燕南 兰仕刚 黄仁明 黄远忠 廖初秀 何桂萍 黄七苟
罗启清 黄冰峰 莫 冰 黄似驰 黄桂英 黄润富 蒋秋英 黄运保 黄运苟 白石英 赵文杰
刘桂先 黄运寿 刘军有 刘玉芳 黄节恢 贺盛峰 廖德忠 文忠明 黄有德 赖新莲 黄桂秀
曾运干 熊三顺 黄兰萍 熊顺香 常双秀 张二苟 黄初凤 姚小妹 韦玉群 黄燕春 廖招弟
黄秀妹 黄新风 黄二秀 黄八干 黄香顺 唐国辉 杨玉秀 莫金凤 沈军初 黄运干 成双娥
朱芳军 李桂英 黄光秀 刘凤秀 阳水凤 刘有凤 黄玉琼 黄运秀 黄引弟 黄 妹 黄高荣
黄光秀 黄仁干 黄琼秀 黄四妹 黄五秀 黄秦萍 黄玉萍 黄付姣 黄三千 黄春燕 黄桥荣
黄初秀 李满秀 黄三秀 黄新妹 梁琼娣 廖喜姣 黄春干 黄运秀 黄运干 黄格英 万荣芳
黄二妹 邓桥妹 黄爱荣 黄球英 黄秀珍 杨菊英 黄运凤 黄七秀 蔡冬梅 黄永秀 黄文秀
谭秀娟 廖招弟 黄八凤 黄桂秀 黄召弟 王 刚 蒋桂明 谭六三 张三保 刘引双 周 华
郭晋华 黄金秀 黄先葵 阳 军 黄 玲 黄八秀 吴金华 黄木兰 张聪干 吴群英 黄付干
黄年凤 苏双燕 黄荣妹 黄惠珍 龙玉林 冯燕萍 黄小凤 张元诚 谢义军 曾 毅 黄元新
廖根弟 莫荣华 阳武德 黄玉英 李瑞英 黄福粟 黄继筠 黄群玉 黄美英 黄基明 秦七秀
彭 坤 黄立英 黄润秋 黄桂英 黄基亮 黄石干 李旺清 黄娅妮 黄二千 黄初妹 黄振凤
黄健生 刘健民 马 琦 赵维真 黄荣凤 阳雪峰 郦 进 韦兴裕 王 涛 莫光园 黎世雄
黄 顺 黄金有 蒋平忠 韦建平 吴南逊 谢廷贵 黄 忠 廖润秀 曾节连 刘 斌 王桂建
白发连 梁光华 苏月才 陆志林 符志华 李文刚 付 林 黄文忠 方 刚 黄运秀 黎润干
尤美荣 莫桂友 黄友妹 李球凤 谭春生 李凤英 易继招 黄桂娇 黄运弟 黄桂秀 芦凤萍
黄运弟 黄群英 莫金凤 黄 秀

菜点摄影

欧郴江 余俊勇 周继发 黎 艳 杨将华 黄鸿放

风光摄影

邓淇文 韦毅刚 王仲泽

序

俗话说“民以食为天”，可见饮食在人们生活中的地位。中国的饮食文化历史悠久，享誉海内外。漓江流域由于物产丰富，人杰地灵，各族人民善于采用本地特产烹制出各种风味佳肴及风味小吃，品种繁多，举不胜举，因此，这一流域已形成了一种独特的饮食文化。漓江流域最具有地方饮食特色的佳肴有白果炖老鸭、漓江桂花鱼、漓江清水鱼、阳朔啤酒鱼、阳朔田螺酿、黄焖禾花鱼、酸辣大头鱼、恭城油茶、侗家鱼酸、清炸哈巴鱼、漓江火焰虾、白果鲜虾仁等。

这本书由桂林漓江游船上的厨师精心编撰而成。菜肴为水产类、家禽类、家畜类、植蔬类、小吃类五大类，共有200个菜点。由于时间仓促，水平有限，本书可能存在这样或者那样的不足，不妥之处敬请各位同行、专家和读者批评指正。

黄存城

2003年11月

【目录】

CONTENTS



水产类菜肴

漓江红帆虾	2
漓江鱼米船	3
时菜橄榄虾	4
桑拿漓江虾	5
两吃漓江蟹	6
西兰花滑虾球	6
鲜带漓江虾	7
蟹钳漓江虾	8
鲜菊熘鱼丝	9
吉列炸鱼脯	10
脆炸漓江虾	10
韭菜花爆虾	11
漓江四宝煲	12
砂锅煨河蟹	13
芙蓉琵琶虾	14
金鱼吉列虾	14
虾仁灯笼笼	15
菊瓣鲜虾丸	16
田园田螺酿	17
白果鲜虾仁	18
酸炒干鱼仔	18
火焰锡包虾	19
滋补桂圆螺	20
白灼鲜花螺	21

黄焖刀鳅鱼	22
枝竹鲤鱼煲	22
五香螺肉串	23
酸辣煮石螺	24
百花如意卷	25
蒜椒鳊鱼片	26
清炸哈巴鱼	26
腰果炒鲜带	27
玉兔田螺酿	28
船家竹香螺	29
爆炒玉兰鱿	30
香麻煎生鱼	30
剁椒蒸鱼头	31
柚叶香鱼片	32
酸辣禾花鱼	33
红油炒田螺	34
豉椒爆蛭子	34
锡包漓江虾	35
清蒸马尾骨鱼	36
紫菜蒸鱼卷	37
蒜香爆肉蛙	38
漓江竹排虾	38
太极鲜鱼丸	39
三鲜炒带子	40
油汆漓江鱼	41
漓江火焰虾	41

漓江渔火鱼	42
银网漓江鱼	42
清蒸全鱼饺	43
绣球金丝鱼	44
清蒸黄鳝骨	45
果汁菊花鱼	46
漓江桂花鱼	47
阳朔啤酒鱼	48
芥蓝滑鲜墨	49
鲢鱼豆腐煲	50
菜芫滑鱼球	51
鳅鱼苦瓜汤	52
清炖水鱼汤	52
香菠鲜鱿鱼	53
百花酿苦瓜	54
脆熘凤凰鱼	55
生炒花枝条	56



家禽类菜肴

炭烤乳鸽	58
五香浸仔鸭	59
白灼脆鹅肠	60
荷叶香鸭	61
辣酱煸鸭宝	62
干辣椒仔鸡	63

人参炖乌鸡	64
桂花蛋包肉	64
鸡肉炒螺片	65
脆皮炸肥鸡	66
干炸香鸡腿	67
蛤蚧炖红鸭	68
桂林醋血鸭	69
汤泡菊花球	70
双冬扣红鸭	71
白切三黄鸡	71
荷香盐焗鸡	72
橘瓣香酥鸭	73
桂林汆汤鸡	74
五香酱鸭掌	75
五杯焗鸡翅	76
汽锅蒸鸡块	77
桂林烤酱鸭	78
姜葱焗凤爪	78
干笋黄焖鸡	79
葱油浸童鸡	80
油泡鸭肫球	81
白果炒鸡丁	82
石榴鸡丁包	83
豉油皇浸鸡	84
香煎鹅肉脯	85
陈皮炖红鸭	85
子姜爆炒鸭	86
香酥蛋黄球	87
冬菇蒸鸡块	88

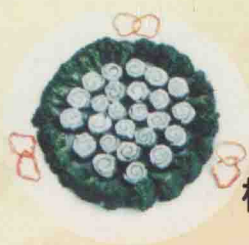
吉列炸鸡球	89
马蹄炒鸡球	90
金钱熠鸡盒	91
漓江纸包鸡	92
白果老鸭汤	92



家畜类菜肴

光皮烤乳猪	94
茶苑罗汉肉	95
香糯蒸肉丸	96
腐竹红烧肉	97
荷叶粉蒸肉	98
板栗烩肉丸	98
荔芋香扣肉	99
五香焗排骨	100
酸辣牛百叶	101
枸杞鞭花煲	102
红烧猪尾节	103
香酥炸欢喜	103
花生猪脚煲	104
腊味双拼	105
三鲜牛肉片	106
桂林锅烧肉	107
香栗竹筒肉	108
雪梨猪肺汤	108

五香扒猪手	109
腊味粽香角	110
天麻炖猪脑	111
芦笋炒肚片	112
蒜香炸排骨	113
锅仔狗肉	113
豉汁蒸排骨	114
蒜香炒腊味	115
黑豆猪尾煲	116
青椒炒牛肉	117
爆炒猪腰球	118
京葱牛肉丝	118
酸炒牛蹄筋	119
铁板兔丁肉	120
香酥里脊卷	121
油条牛腱肉	122



植蔬类菜肴

时鲜水果盘	124
蚝油扒时蔬	125
酸辣金竹笋	125
红烧豆腐酿	126
什锦西瓜盅	127
蚝油菜胆	128
蔬菜沙拉	128

玉兰豆腐花	129
鸡油烩野菌	130
风味荔芋扣	131
白果素三鲜	131
香辣茄子煲	132
金玉福满堂	133
蘑菇扒菜胆	134
桂林泡坛酸	134
鸳鸯腐竹	135
金钩拌西芹	136
椰菜素包	137
鸡蛋银耳羹	137
香螺大葱酿	138
龙眼酿马蹄	139
蚝油凤尾菇	140
白果冬瓜脯	140
桂林蕨菜	141
排骨玉米汤	142
三鲜柚皮酿	142
紫菜百花卷	143
桂林酸笋酿	144
桂林开心椒	145
时蔬冬瓜扣	146
糖醋黄瓜盅	146
煎焖豆腐块	147
漓江四蔬排	148
灯笼红椒酿	149
韭花豆腐丝	149
烩什锦蔬菜	150

香糯莲藕酿	151
渔家泡子姜	152
清蒸马蹄酿	152
酸辣焖豆腐	153
蜜汁红枣	154
荷叶白玉卷	154
肉末烧魔芋	155



小吃类菜肴

五谷丰登	157
荔芋蛋黄饼	158
酸辣米豆腐	158
萝卜蒸粉角	159
萝卜丝酥饼	160
牛肉酸辣粉	160
奶白棉花糕	161
荔芋叉烧饼	162
腊肉炒粉利	162
蟹黄蒸烧卖	163
奶汁绿豆糕	164
桂林卤菜粉	164
清水河蟹饺	165
酸辣炒切粉	165
南瓜蒸饺子	166
桂林马蹄糕	166

水产类菜肴



漓江红帆虾



此虾产于桂林漓江，鲜美透明，对小儿具有利尿之功效。

【原料】

漓江虾 600 克，老南瓜 1 个，茼蒿 50 克，黄瓜 1 根，大红辣椒 1 只，姜、葱、生抽、盐、味精、白果、胡椒粉、绍酒、白糖等适量。

【制法】

- (1) 将老南瓜雕刻成龙船形，平摆在碟子上，黄瓜切片放在龙船底成波浪形，红辣椒切成红旗状插在船头上待用；
- (2) 用生抽、味精、白糖、姜葱粒、胡椒粉调成味碟；
- (3) 起锅烧热倒入绍酒加水烧沸，倒入漓江虾烧至断生捞起，装入做好的龙船里配上味碟即可。

【特点】

形如漓江船，鲜甜细嫩，生吃亦佳。





漓江鱼米船



此菜肴为漓江船上人家所创，取“鱼米满船舱”之意。主料为漓江中的野生斑鱼，有补脾利尿、清热祛风之功效。主治风湿水肿、脚气、痔疮等病；对外科手术后伤口愈合有特效。

【原料】

漓江野生斑鱼1条（1250克），红辣椒粒50克，黄瓜1000克（用于雕刻小船），花生油1000克，蛋清2个，盐、味精、白糖、芝麻油、胡椒粉、淀粉、姜米、葱白粒等适量，二汤25克，料酒15克。

【制法】

- （1）将鱼宰杀洗净，剔骨取肉切成细方粒；用盐、味精、胡椒粉、淀粉、蛋清拌匀腌制；
- （2）用二汤加入盐、味精、白糖、胡椒粉、淀粉、料酒，调成对汁芡；
- （3）炒锅下花生油，加热至五成热，放入鱼粒、红辣椒粒，用锅铲拨开，拉油至七成熟倒出，滤去油；
- （4）在锅中加入姜米、葱白粒、鱼肉粒、红辣椒粒，烹酒，倒入对汁芡，翻炒，加包芝麻油、尾油炒至刚熟；
- （5）将鱼肉装入黄瓜雕成的小船内，将用胡萝卜雕成的渔夫及渔网作装饰即成。

【特点】

色泽洁白，味美清爽，形状美观，质地滑嫩。

时菜橄榄虾



【原料】

漓江虾肉 200 克，冬瓜 100 克，红萝卜 50 克，鸡蛋清 1 个，盐、味精、白糖、高汤、胡椒粉、芝麻油、猪油、淀粉汁等适量。

【制法】

(1) 把虾肉制成茸状，与鸡蛋清、淀粉汁、精盐、味精、胡椒粉搅拌成胶状；

(2) 冬瓜、红萝卜用刀修成橄榄球形；

(3) 起水锅，将虾胶挤成橄榄形放入锅内焯熟，冬瓜、红萝卜球分别放入水锅焯熟；

(4) 起炒锅，放入高汤，调味，再放冬瓜、红萝卜球、虾丸烩入味，勾芡，装入焯熟的“冬瓜车”内即成。

【特点】

造型别致，形态美观，虾丸鲜嫩，口味鲜美，营养搭配好。





桑拿漓江虾



【原料】

漓江虾 300 克，鹅卵石 20 个，耐热玻璃容器 1 个，玫瑰露酒 75 克，胡椒粉 1 克，生抽 15 克，盐 2 克，味精 3 克，白醋 5 克，鲜沙姜、葱白适量，芝麻油 1 克。

【制法】

- (1) 将漓江虾洗净备用；
- (2) 把鲜沙姜剥去表皮连同葱白剁成茸，加味精、生抽、盐、白醋、胡椒粉、芝麻油拌匀调成味碟；
- (3) 将鹅卵石置于火上烧热后放入玻璃容器中，连同漓江虾、味碟上桌，把漓江虾倒入容器中，浇上玫瑰露酒，盖上盖子，待漓江虾变红弯曲即可蘸汁进食。

【特点】

酒香味浓，有地方特色，鲜嫩而不腻。



两吃漓江蟹



此菜主料为河蟹，蟹壳酿肉清蒸，蟹肉块清炸，风味各异。

【原料】

漓江河蟹 450 克，姜葱汁酒少许，肉胶 100 克，盐、味精、糖、胡椒粉、淀粉、花生油等适量。

【制法】

(1) 将河蟹宰杀洗净，蟹壳备用，蟹肉斩成块状，用姜葱汁酒、盐、味精、糖、胡椒粉、淀粉腌制；

(2) 蟹壳用姜葱汁酒、盐搅拌一下，壳内撒上淀粉，逐个酿入肉胶，上蒸笼蒸熟；

(3) 起油锅烧至六成热，放入蟹肉块，炸至酥脆捞出，摆放在碟中，将蟹壳酿肉围在碟边，淋上白汁芡即可。

【特点】

色泽金黄，形态自然，质酥肉嫩，口味咸鲜焦香。

西兰花滑虾球



【原料】

腌虾球 350 克，西兰花 300 克，姜花 1 克，绍酒 20 克，盐 5 克，芝麻油 1 克，胡椒粉 1 克，高汤 50 克，湿淀粉 20 克，味精 2 克，花生油 1000 克。

【制法】

(1) 在虾球中加入盐、芝麻油、湿淀粉，拌匀；

(2) 用高汤加入芝麻油、味精、胡椒粉、盐、湿淀粉调成对汁芡；

(3) 锅加水猛火烧，放西兰花、盐煮至九成熟，倒出，滤干水，码在圆碟中间；

(4) 猛火烧锅下花生油待油烧至四成热，加入虾球滑油至熟，锅底留油放入姜花、高汤、虾球，烹入绍酒，勾芡，加尾油炒匀放在西兰花中间即可。

【特点】

虾红花绿，鲜嫩爽口。



鲜带漓江虾



此菜用河虾穿鲜带子造型，红、白相间，具有“吉祥如意、太子结良缘”之意。

【原料】

漓江虾20只，鲜带子20个，葱条、姜葱汁酒、盐、味精、白糖、胡椒粉、花生油、高汤、淀粉汁等适量。

【制法】

- (1) 将河虾宰杀去头，洗净；
- (2) 鲜带子用刀尖穿中间成孔，把河虾逐个穿过鲜带子，再用刀剖虾肉成开边虾状；
- (3) 把鲜带子虾用姜葱汁酒、盐、味精、白糖腌透；用葱条将鲜带子中间进行点缀后，逐个摆放于碟上，上蒸笼蒸熟，取出，用高汤勾芡淋上即成。

【特点】

形态美观，色泽艳丽，质地嫩爽，滋味鲜美。

