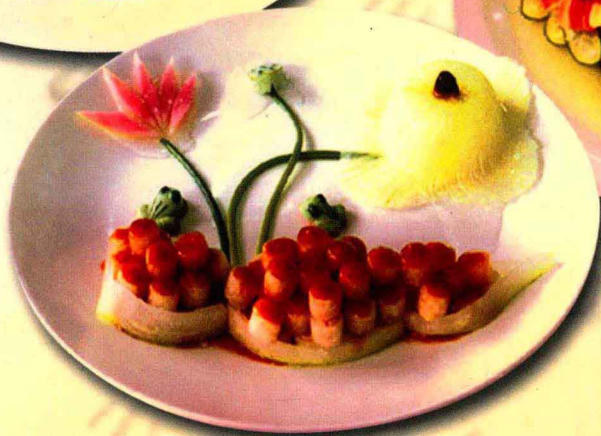


TUJIE

CAIDIANZAOXINGSHILI

图解菜点造型实例

黑龙江省烹饪技术比赛组委会 编



黑龙江科学技术出版社

图解菜点造型实例

黑龙江省烹饪技术比赛组委会 编



黑龙江科学技术出版社

中国 哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

图解菜点造型实例/黑龙江省烹饪技术比赛组委会编. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社, 2004. 4

ISBN 7-5388-4642-5

I. 图... II. 黑... III. 食品-造型设计 IV. TS972.11

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 038635 号

责任编辑:赵春雁

封面设计:洪 冰

版式设计:孙振杰

摄 影:刘振华

图解菜点造型实例

TUJIE CAIDIAN ZAOXING SHILI

黑龙江省烹饪技术比赛组委会 编

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话(0451)53642106 电传 53642143(发行部)

印 刷 哈尔滨市工大节能印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 787 × 1092 1/16

印 张 3

版 次 2004 年 6 月第 1 版 · 2004 年 6 月第 1 次印刷

印 数 1-4 000

书 号 ISBN 7-5388-4642-5/TS · 341

定 价 19.00 元

前言

Q I A N Y A N

中国饮食文化源远流长,自古就有美食配美器之说,再具体地讲就是中式菜点讲究“色、香、味、形、皿”五大方面。从这五方面可以看出,能诱人食欲满足人们审美要求的要素占了很大的比重,在高档宴席、美食活动、各种烹饪赛事上的菜点所展示的更是一种文化内涵,巧妙的构思、深刻的寓意、创意性的组合使人们由对食的渴望演变成对艺术的欣赏。有的菜点半身就是一个完美造型,有的配上精美围边,相互呼应,有的利用食雕、盘配等艺术形式烘托主菜。五彩斑斓,美不胜收。

本书菜点由第四届黑龙江省烹饪技术比赛组委会组织文化水平高、技术精湛的烹饪高手精心制作,就是想通过菜点这个媒介,传播我国光辉灿烂的烹饪文化。

由于水平有限,书中疏漏之处难免。敬请制作者见谅,拜请各位专家、同行不吝指正。

编 者





6 龙虾红鳟鱼
丰收北大仓
金剑龙云

7 蜗牛虾
财福双进
蝶恋花

8 兰花千层肉
稻香满园
菠萝鱼

9 海豹虾球
稻香肉
香橙双米

10 金条瓜酿海鲜
春来燕归
金龙赐福

11 海豚戏彩球
鸳鸯荷花鱼米
龙须湖鱼

12 南瓜虾球
彩凤归巢
玉乌鲜贝

13 菠萝莲子肉
金鱼戏菊花
双花墨鱼

14 两吃虾
鞭打绣球
三岭岁进贡

15 瑶柱东瓜
翡翠银丝
游龙戏蝶

16 鱼花海参
满园春色
斑马桂鱼

17 鱼舟唱晚
翠玉金针牛肉
凤凰五彩披霞衣

18 金蝉戏牡丹
芙蓉菊花桂鱼
鼠跨松枝

19 白玉松塔虾
丰收玉米
云鼎雪哈羹

20 金翅玉竹
乌龙戏金凤
孔雀鱼翅

21 玉树麒麟虾
龙皇带子
滑炒桂鱼丝

22 牡丹飞龙
琵琶虾球
花篮百页

23 桂花大肠
蜘蛛缠龙王筋
二王报君恩

24 菊花鱼
南瓜饺
梅花灯笼大肠

25 石榴鸭
草梅虾仁
四喜百花鱼

26 八宝香酥葫芦芋
乌龙鲜鲍
六部奏升平

27 宝塔口福肉
满载而归
五江齐献宝

28 花篮鱼
梅花马哈鱼
三花红扒猴头

29 丰收鱼米
花篮虾球
锦绣春园

30 双味豆茸
银龙凤翅
蟹钳水晶虾

31 一品豆腐扇
滨海蜗趣
红梅鞭花

32 护花使者
龙舟竞渡
七洲叠翠玉

33 秋实
四色鱼米
玉兰豆腐抱环虾

34 夜鹰扑食
橘瓣牡丹
银丝桂鱼

35 掌上珍珠
六彩鱼肚
御膳白玉百卷

36 八宝墨斗
爆鲜鱿丁
脆炸阿拉斯加雪茄

37 丰收鱼米
九天游君龙
珍稀龙鼻

38 百合鲍汁梅花参
霸王举鼎
果汁东瓜

39 河畔情思
琵琶鹿鞭花
紫荆明虾球
金玉良缘
万子龙云

40 情人节的礼物
玉鸟回巢
农家小院

41 金鱼戏莲
鲜虾卧果盒
洞房花烛

42 冰山企鹅
金鱼酥
双花酥

43 龙蛟
菠萝羊角蜜
乡村玉米

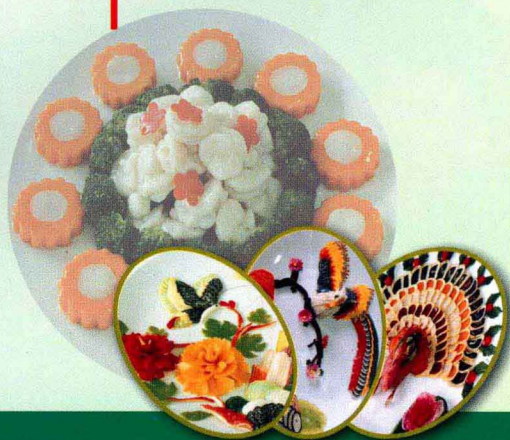
44 一品绣球
银丝锦孔雀
爱的呼唤

45 鸳鸯戏水
蝶恋花
国色天香

46 金鱼闹春
亚布力风光
鸟语花香

47 荷塘小景
秋韵
龙江风采

48 雄鹰展翅
龙
凤凰展翅



龙虾红鲳鱼



龙虾红鲳鱼

创意：龙虾是烹饪原料中比较贵重的海产品，本菜肴是用普通的红鲳鱼，经过厨师巧妙地制作成龙虾的形状。这是低中见高的菜肴，用很低的成本，制出很高档的菜肴。这就是本菜肴的创新意识。

原料：红鲳鱼1条1000克，鱿鱼爪1套。色拉油1000克，盐、味精、白糖、鸡精适量，鸡蛋4枚，番茄酱适量，淀粉200克，葱、姜、蒜适量。

做法：1. 将红鲳鱼宰杀后，去鳞，去内脏，去骨，洗净。将尾部片开剪成虾尾形，把鱼的腹部切成虾腿形，用鱿鱼须做虾须，用鱼头顶骨和鱼脊背肉做龙虾的身子。以上改好刀的鱼肉用盐、味精、料酒腌制30分，用干淀粉抓匀。2.

勺内加宽油，烧热后下鱼肉炸至上色成熟。取鱼池盘一块，按龙虾的形状整齐地摆在鱼池盘内。3. 另起锅，勺内加底油，烧热后，用葱、姜、蒜烧锅，后烹入料酒，加番茄酱、高汤、白糖、盐、味精、鸡精、醋，用水淀粉勾芡，淋明油，浇在鱼上即可。

点评：造型别致，形似龙虾，口味甜酸，外酥里嫩，老少皆宜，宴席佳肴。（高树松）

丰收北大仓

原料：猪五花肉1.25千克，熟八宝饭350克，玉米笋罐头1瓶，油菜心300克。

调料：冰糖100克，红曲米60克，料酒5克，盐2克，白糖50克，湿淀粉30克，色拉油500克，味精2克。

制作：1. 取皮薄膘厚猪五花肉刮洗干净。放沸水中

丰收北大仓



煮七分熟，捞出控净水。肉皮上抹红曲米水（水煮后渍泡）上色后，皮朝下用油炸。然后再用水泡。2. 将肉修成圆块形，切环形片，使肉成一长片。皮朝下，环绕在碗中，再放上熟八宝饭。蒸1小时，取出扣盘中。3. 勺中放水烧开。放冰糖，化开后加水淀粉勾米汤芡，淋肉上。4. 油菜修成玉米皮状，与玉米笋分别飞水，用盐、味精调味。将玉米笋放入油菜心中造型，码在肉的四周即成。

点评：肉质酥烂，肥而不腻，色泽红亮。肉似北方的粮仓，外边是玉米，一片丰收景色。（刘洪波）



金剑龙云

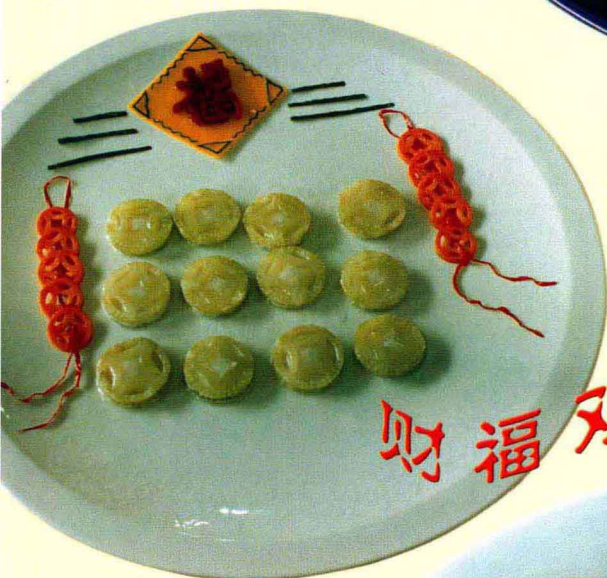
蜗牛虾

蜗牛虾

创意：蜗牛是烹饪中的上等原料，烹制蜗牛是比较复杂的，其中法式蜗牛的烹制，光用调料就需要40多种，就餐者吃起来也很费事。用虾和南瓜制成的蜗牛，的确是个创举，既有海鲜的美味，又有蔬菜的营养成分，真是一道形美、味美双全的好菜。

原料：虾500克，南瓜300克，土豆粉适量，瓜片适量。盐、味精适量，鸡蛋2枚，料酒适量，水淀粉5克。

做法：1. 先将虾头拿下，去皮，保留完整



财福双进

财福双进

原料：冬瓜500克，虾茸100克，鸡蛋100克，山楂糕50克，胡萝卜100克，泡椒50克，黄瓜100克。

制作：冬瓜、虾茸制成金钱，蛋皮、黄瓜、山楂糕制成“福”字，胡萝卜、泡椒制成金钱串。

点评：有“福”有“财”，口感鲜嫩。

(关国栋)

虾尾，备用。用300克虾肉制成虾茸，上浆后加盐、味精，备用。2. 将南瓜刻成蜗牛形，下沸水锅内除水后，过凉，里面沾上面粉。然后把调好口的虾茸泥子放在里面，再把留下的虾尾做成蜗牛的触角，粘在虾茸上。3. 将造好型的蜗牛上屉蒸12分后，取出分别摆到盘子中央，盘子上角分别用土豆粉、瓜片、水花点缀。4. 勺内加鲜汤，调好口后，用水淀粉勾汁，加入明油，分别浇在菜肴上即可。

点评：造型美观，味道鲜美，营养丰富。

(汤顺国)



蝶恋花

(程冰)

兰花千层肉



兰花千层肉

创意：猪肉是很普通的一种烹饪原料，用很普通的猪五花肉加工出兰花千层肉，关键在于千层，千层就是形容很多很多层，把猪肉能加工成如此细腻的菜肴，这就是创新菜的内涵。

原料：猪五花肉 750 克，香菇 25 克，鱼茸 50 克。糖色适量，白糖少许，盐、味精各 5 克，料酒适量，豆油 1500 克，老抽王少许，葱、姜、花椒、大料、桂皮少许，淀粉、香油适量。

做法：1. 用刀将五花肉皮上的毛和脏物刮去。用宽水除水后，用慢火将五花肉煮熟。捞出后，肉皮上抹上糖色，晾凉后，切成薄片，依次装碗成形。2. 将水发香菇除水后，将香菇里面沾上面粉，抹上调好口、上好浆的鱼茸，再用青椒丝和红泡椒点缀成兰花形。3. 装好肉的碗内加料酒、老抽王、少许高汤，上面放葱、姜、花椒、大料、盐、味精，上屉蒸酥烂为止。兰花也随锅蒸 7 分取出，摆入盘子四周。4. 将蒸好的五花肉扣入盘中央，勺内加蒸肉的老



稻香满园



汤

调好

口，用水淀粉勾

芡浇在扣肉上。另起大勺加上高汤调好口，调成白汁，浇在兰花上即可。

点评：刀工整齐，口味咸鲜酥烂。

(李同军)

菠萝鱼

原料：鲑鱼肉 1 千克，水发海参 100 克，虾肉 100 克，鸡脯肉 100 克，冬笋 20 克，香菇 20 克，葱 10 克，姜 10 克。

(衣铁峰)

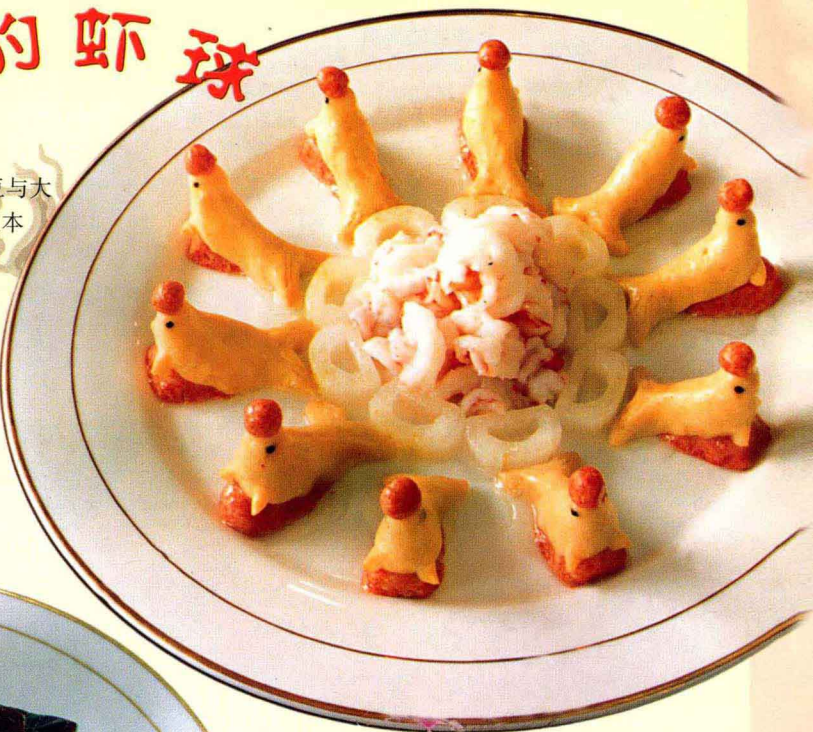
菠萝鱼

海豹虾球

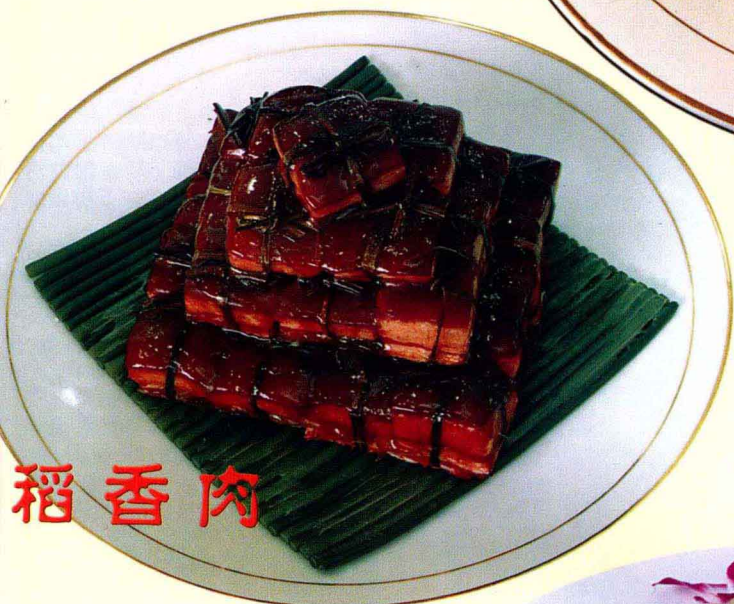
海豹虾球

创意：土豆是蔬菜中最普通的原料，土豆与大虾搭配成菜肴似乎把大虾的身价给降低了，但本菜是把土豆加工成土豆泥，然后再巧妙地制成小海豹，围在盘子的周围，这样不但没有降低大虾的身价，反而提高了菜肴的身价。土豆泥的造型美观，且有食用价值，使之成为一款完美的创新菜。

原料：大虾 750 克，土豆 1000 克，胡萝卜 750 克，冬瓜 300 克。色拉油 500 克，鸡蛋 3 枚，水淀粉 20 克，盐、味精适量，熟面粉 60 克，葱、姜适量。



做法：1. 大虾去皮、去尾、去沙线，洗净后，顺虾身每只虾片四刀。然后用蛋清、水淀粉上浆备用。2. 土豆、胡萝卜去皮，蒸熟，分别压成泥，加入盐、味精、熟面粉。土豆泥加工成小海豹形，胡萝卜泥加工成底座和放在小海豹头上的球。放入盘中上屉蒸 3 分取出，分别摆在盘子四周。3. 将冬瓜切成 U 形厚片，除水。勺内加宽油，烧至七成热时，下入大虾滑油。随后将冬瓜也走一下油，捞出控净余油。4. 勺内加底油，用葱姜米炆锅，下入滑好的大



稻香肉

虾、冬瓜。翻炒后，烹入调酒，依次下盐、味精、鸡精，用水淀粉勾芡，加明油后出勺，放入盘子中央即可。

点评：口味咸鲜，造型独特，美观，虾球形似牡丹，质嫩芡亮。

(李宏泽)

香橙双米

原料：牛里脊肉 500 克，鸡脯肉 500 克，香橙 2 个，青笋 30 克，冬菇 30 克，松仁 30 克，葱 10 克，姜 10 克，蒜 10 克。

(衣铁峰)



香橙双米

金条瓜酿海鲜

金条瓜酿海鲜

创意:取冬瓜的顶部,去皮,雕刻,切厚片。外酿咸蛋黄,内酿海鲜馅,外围用白灼虾尾,以够成一个完美的菜肴。本菜肴在用料上是突破,用整个的冬瓜顶,制成像葵花的外形。内酿海鲜馅,使酿的烹调方法又有了一个突破,改变了用整料酿的方法。

原料:冬瓜顶1个500克,咸鸭蛋黄20克,海参25克,虾仁150克,蟹肉25克,鲜贝20克,鱿鱼20克,大虾500克,西芹75克。盐、味精、鸡精、料酒、香油各适量,水淀粉10克,葱姜适量。

做法:1. 将冬瓜顶去皮、切成大厚片,每一片皮面都刻上槽。然后依次摆入大碗中,皮朝下中间的凹处酿上用各种海鲜做成的馅,再扣入盘中,把每片刻的槽的凹处再酿上咸鸭蛋黄。盘子边上放上葱姜,上屉蒸30分钟后取出,轻轻的推入大圆盘中央。2. 勺内加高汤,依次地加盐、味精、鸡精,用水淀粉勾芡,淋明油,成米汤芡,浇在酿好的冬瓜上。3. 西芹切成大片,用开水焯后捞出,过

凉,控净水



分。

加盐、味精、鸡精香油炆

拌后,依次码在酿好的冬瓜周围。4. 大虾去头,保留虾尾。勺内加水烧开后,用白灼

的方法将虾煮一下捞出后

围在炆西芹的外圈。

点评:造型美观,形似葵花,色泽鲜艳,质地软嫩,口味咸鲜。(李宏泽)

春来燕归

原料:鱼翅(发好)150克,虾胶200克,竹笙、海木耳(发好)各50克,海参、虾仁、干贝(发好)各50克,芋头200克,猴头蘑(发好)80克,蛋黄糕200克,黄瓜皮30克,茼蒿100克,香菜梗20根,调料(盐、味精、蚝油、老抽、海鲜酱油、生粉、高汤、一口汤王、胡椒粉、色拉油、葱汁、姜汁、料酒、鸡粉)各适量。

制作:用蛋黄刻成房子,猴头蘑改



刀沾虾胶装饰房顶,瓜皮蒸透点缀门窗。芋头刻成篱笆形,炸熟摆在房子左侧。2. 虾胶、海木耳蒸熟,做10个形态各异的小燕子,摆盘的右侧,瓜皮刻成柳树状,飞水后摆盘右侧。3. 筒蒿改段,加调料炒一下,摆在房子左侧。海参、虾仁改小丁,干贝撕成丝。勺中加少许底油,放入葱末、姜末、海鲜酱油、盐、味素、鸡粉、胡椒粉、料酒、海参、虾仁、干贝炒成馅料,酿入竹笙中,用香菜梗扎好蒸一下,取出摆在盘中茼蒿上。4. 鱼翅用香菜梗扎10捆放高汤中,放锅中蒸透取出摆盘中。勺中加高汤、一品汤王、蚝油、老抽、料酒、味素、生粉调汁,淋在鱼翅上。5. 另起勺加高汤、盐、味精、生粉调汁,点明油淋在房子、小燕上即成。

金龙赐福

点评:鱼翅柔软糯滑,味浓厚鲜醇,竹笙袋馅鲜香适口,小燕子清淡软嫩。构思巧妙,形态逼真。(于科研)



海豚戏彩球

海豚戏彩球

创意：海豚戏球的表演特别可爱。用罗氏虾加

黑、白芝麻制成可爱的海豚，用白鱼的肉制成鱼脯，像球一样可爱。一道美丽又好吃的菜肴就这样诞生了。

原料：白鱼1条约1500克，罗氏虾12只，黑、白芝麻250克，南瓜180克，盐、味精适量、鸡蛋5枚，料酒、淀粉适量，色拉油适量。

做法：1. 将白鱼去皮、去骨、去翅，用刀捣成鱼泥子，加入适量的水、蛋清、盐、味精、猪油搅匀。勺内加宽水，将鱼茸余成鱼脯备用。2. 南瓜修成“心”形，用沸水焯熟。3. 将罗氏虾从腹部片开，用盐、味精、料酒、香油腌制入味，然后先用小刷子在虾的脊背部分格刷上蛋液，分别沾上黑、白两色的

芝麻。勺内加宽

油，把虾炸至成熟。4. 将余好的鱼脯用熘的方法烹制成熟，加入明油出勺，装入盘中央。周围摆入南瓜，外圈摆放炸好的海豚，虾枪上穿一个小水果球即可。

点评：鱼丸细嫩爽滑、洁白鲜香，罗氏虾造型别致，酥香适口。（刘峰）

鸳鸯荷花鱼米

原料：草菇500克，鸡蛋1000克，三鲜馅500克，胡萝卜250克，黄瓜1000克，黑鱼2000克，冬瓜1000克。

制作方法：1. 将黑鱼宰杀去皮，去内脏，洗净，切成米粒状，上浆备用。2. 煮熟鸡蛋酿入三鲜馅抹上虾茸，草菇修成鸳鸯形蒸熟待用。3. 将冬瓜修成荷花形，用水煮熟待用。4. 锅留底油，放在火上，将鱼米滑熟，装入盘

鸳鸯荷花鱼米

中间：外圈用冬瓜、鸳鸯围上，淋上芡汁即可。

点评：鱼米洁白细嫩，鸳鸯造型逼真。

（孙金河）

龙须湖鱼

南瓜虾球



南瓜虾球

创意: 本菜在用料上讲究鱼的搭配, 从形上有新的突破。虾球是白色, 南瓜球是金黄色, 竹笋是绿色, 配到一起很协调。从形上, 竹笋是条状, 虾球是花状, 南瓜是两头尖, 配到一起很考究, 使其菜肴色泽美观、艳丽、造型新颖。

原料: 南瓜 500 克, 大虾 500 克, 竹笋 400 克, 盐、味精、鸡精适量, 糖 3 克, 淀粉 10 克, 鸡蛋 1 只, 色拉油 1000 克, 香油适量, 葱姜适量, 料酒 5 克。

点评: 色彩鲜艳, 肉质鲜嫩, 口味清爽。

彩凤归巢

原料: 鲜鸡关节 500 克, 圆葱 50 克, 青、红辣椒各 100 克, 土豆 500 克。

制作方法: 取土豆切成丝后, 加入调味料喂口, 炸成金黄色捞出。取一面制的篮子, 放入炸好的土豆丝。鸡关节腌制后, 用温油炸至外香里脆, 再与青、红椒、圆葱及酱油等调味品一起烹制即可。

点评: 此菜像形, 口味香脆, 回味无穷。(张连生)

彩凤归巢



玉鸟鲜贝

菠萝莲子肉

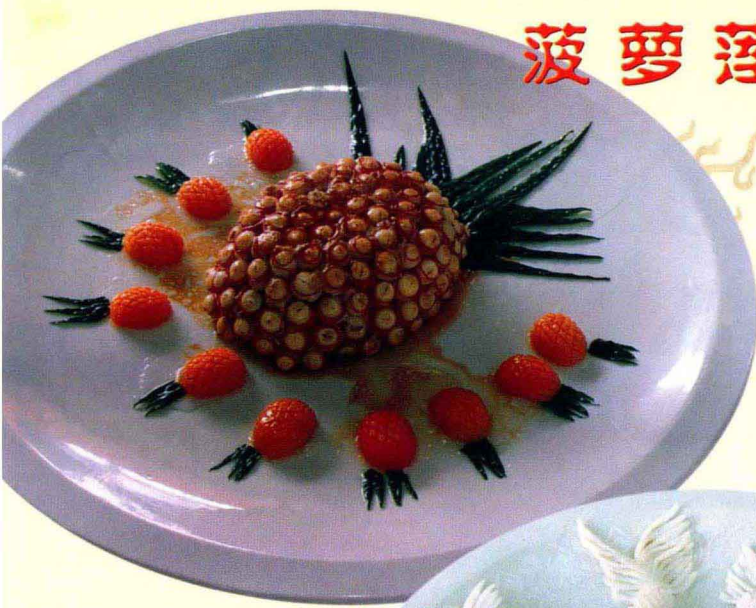
菠萝莲子肉

创意：菠萝是南方的水果，它的外形

很有特点，用东北的猪肉和南方的莲子结合，制成菠萝形状，是在形上的创新。此菜肴在用料上南北结合，在口味上也是南北结合，这是菜肴制作新的尝试。

原料：五花肉 1000 克，水发莲子 100 克，猪肉馅 150 克，桃罐头 200 克，黄瓜适量，盐 10 克，味精 10 克，白糖、葱姜、豆油、料酒、淀粉适量，鸡蛋 2 枚。

制法：1. 刮掉五花肉皮表面上的脏物，洗净后放入汤锅内煮熟。捞出后在表皮上抹上糖色，晾凉后切成薄片。2. 将肉馅用葱姜末、盐、味精、料酒、鸡蛋、香油、淀粉喂口。3. 将肉片卷上喂好口的肉馅，在朝肉皮的



金鱼戏菊花

一面放上莲子，成卷状，依次装在大碗内形成菠萝形，上屉蒸 20 分。4. 将桃切花刀成小菠萝形。取大圆盘，将切好花刀的小菠萝摆入盘子四周。将蒸好的肉卷摆入盘子中央。另起大勺加少量高汤、盐、味精、白糖，烧开后用水淀粉勾芡，加明油，浇在肉卷上。将黄瓜皮刻成菠萝叶，分别摆上即可。

点评：造型美观，口味咸鲜甜，质地酥烂，此菜是南北结合的创新菜。

(王东文)



双花墨鱼

原料：鲜墨鱼 1000 克，藏红花 5 克，圆葱 100 克，盐 5 克，味精 3 克，鸡粉 5 克，生粉 5 克，食粉 3 克。

制作方法：墨鱼制成鱼胶。用模具制成荷花形，上屉蒸熟。藏红花做汁。

点评：形像荷花，口味咸鲜，有补肝、肾、养血滋阴作用。

(张城)

双花墨鱼



两吃虾



两吃虾

创意：对虾乃是海产品中的佳品，如何把对虾做得又好吃、又好看？本作品利用了虾肉洁白、文络很不规则的特点，用非常娴熟的刀工片虾片，制成了白牡丹花朵。用蛋黄做花蕊，再加上有反差很强的黑盘子，使此菜肴栩栩如生。

原料：对虾 1000 克，三鲜馅 100 克，盐、味精适量，鸡蛋 2 枚，面包糠 15 克，生粉、料酒、香油、高汤、色拉油各适量。

做法：将大虾去尾、去完整的头，去掉虾皮，然后再去掉虾肉外面发红的肉皮。这样虾肉就变的格外洁白，然后用快刀顺着虾身把虾片成非常薄的大片。将片下的红色虾皮肉用刀剁成茸，加入盐、味精、料酒、香油和适

量的生粉抓均，先制成 8 个大丸子。然后里面包上三鲜馅，外面沾上面包糠，外面再套上带有虾枪的虾头外壳。勺内加宽油烧至四成热时放入虾片，用铁筷子慢慢划开后立刻捞出。控净油后，分别把虾片按花瓣的顺序分别摆成三朵花。制汁分别浇在白花上，把蛋黄切成细末分别撒在花心上当做花蕊，炸好的虾头外边围上炆好的西兰花即可。

点评：造型美观，营养丰富。（李铁）

鞭打绣球



鞭打绣球

原料：牛鞭 250 克，牛散丹 0.5 克，香菇 5 克，笋片 5 克，黄瓜 10 克，胡萝卜 10 克，油菜心 5 克，盐 10 克，味精 10 克，鸡粉 0.5 克，香油 0.5 克，红油 0.6 克，酱油 0.8 克。

点评：造型逼真，菜如其名，色泽艳丽，食补为先。（曲广林）



三岭岁进贡

瑶柱冬瓜

瑶柱冬瓜

创意：瑶柱与冬瓜结合能制作很多菜肴，用瑶柱与冬瓜能制成一盘栩栩如生的荷花来，的确不容易。作者苦想，把出污泥而不染的荷花性格摆到菜盘上，是此菜的一大创举。

原料：冬瓜 100 克，鸡丝 50 克，瑶柱 200 克，火腿 25 克，蒜薹、红心萝卜各适量，盐、味精、鸡精、料酒、淀粉各适量，鸡蛋 1 枚。

做法：

1. 将鸡丝用蛋清、淀粉

上浆，用温油划

好备用。2. 冬瓜去皮，然后依次切成薄片装入碗中，加入划好的鸡丝和发好的瑶柱，放入少许盐、味精、鸡精，上屉蒸 10 分，备用。3. 将剩余的冬瓜切成圆墩状，再将圆墩中央挖成小圆孔，孔内放上发好的瑶柱。4. 将冬瓜墩放入盘内，放入屉内蒸 5 分取出，摆在盘子的底部，形成花的根部。

5. 取蒜薹 3 根用开水烫一下捞出。取心里美萝卜切成菱形薄片，先用水烫一下捞出，再用高汤喂 10 分后捞出。6. 将蒸好的冬瓜片扣在盘子的右上角，形成荷叶。喂好的心里美萝卜摆在左上角形成荷花。用冬瓜雕刻成的莲蓬放在中间。用烫好的蒜薹做成花梗连上花叶和莲蓬。7. 勺内加高汤，放入盐、味精烧开后用水淀粉勾芡，加入明油后浇在花叶部、根部，即成。

点评：装盘新颖，主辅料的搭配合理，有创意，口味咸鲜，清淡。

(王力)

游龙戏蝶

原料：龙虾 1 只，大虾仁 500 克，竹笋 250 克，鱼茸 200 克。蒜米 50 克，吉士粉 10 克，盐 15 克，味精 25 克，鸡粉 10 克，胡椒粉 5 克，色拉油 100 克，淀粉 30 克。

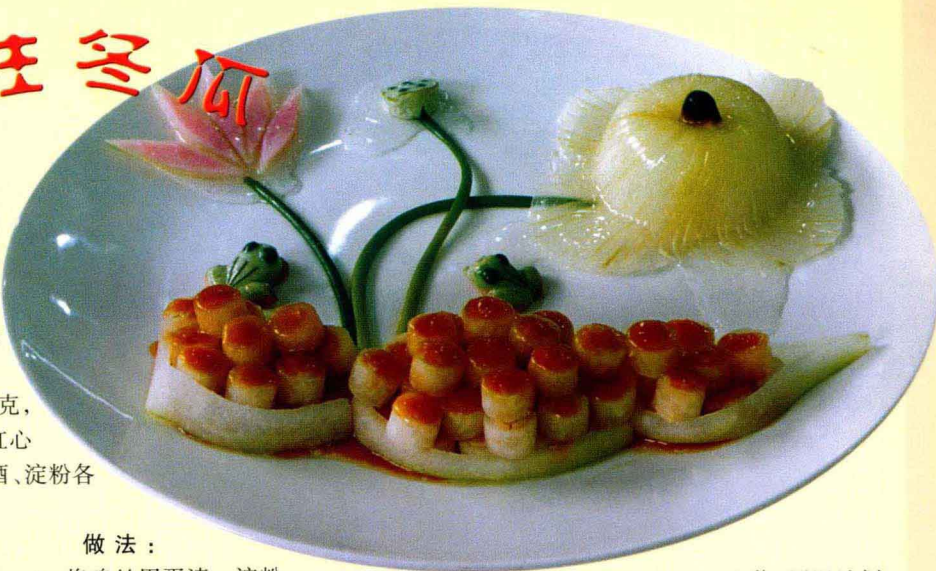
制作方法：1. 虾肉改刀，滑炒成虾球。2. 竹笋加调料清炒造型。3. 龙虾头尾清蒸。4. 用龙虾肉及鱼茸制

成蝴蝶形围边。5. 竹笋垫底，摆上虾球，装饰龙虾头尾即可。

点评：造型新颖，红白相间，清淡适口。

游龙戏蝶

(吴世丰)



翡翠银丝





鱼花海参

内炸至成熟定形后取出。放在盘子的中央准备装海参用。2. 水发海参洗净，去汤。勺内加入高汤，烧开后放入海参飞水，然后捞出。另起大勺加宽油烧热后，把海参过一下，捞出控净余油。再另起大勺加底油，用葱姜炆锅，烹入料酒、老抽王、鲜汤、盐、味精、糖、鸡精。再放入海参，烧至海参入味时用水淀粉勾芡，加入材料油，倒入炸好的面碗内。3. 草鱼去鳞、去内脏、去骨，最后去皮，片成大薄片。用蛋清和水淀粉上浆后，按大小片依次地摆成鱼花，放在盘中上屉蒸熟后，摆在海参“碗”的周

鱼花海参

创意：菜肴的围边是多种多样的。本菜采用鲜鱼肉制成花，再用蒸的方法蒸熟，浇汁后摆到四周。栩栩如生的白花，给整个菜肴增加了身价。

原料：水发海参 400 克，草鱼 1500 克，盐、味精、鸡精适量，糖 20 克，淀粉 30 克，老抽王 10 克，鸡蛋 3 枚，材料油、葱、姜、面粉、色拉油适量。

做法：1. 将鸡蛋黄 3 个、面粉 200 克、色拉油 15 克、水适量和成面团，备用。然后再用 25 克面粉加 20 克油和成酥面。用和好的面团包上酥面在面板上用擀面杖擀开，2 厘米厚。选用模具扣下后，再从正面装入模具里面。放入 7 成热的油锅



满园春色

围，浇上白汁即可。花两边放上叶子即可。

点评：海参咸鲜微甜，鱼花鲜嫩可口，造型美观、大方。（李栋梁）

斑马桂鱼

原料：桂鱼 1 条，香菇少许，青、红椒适量，罗汉笋适量，鸡泥子及调料适量。

制作方法：清蒸。

点评：口味咸鲜。（陶迎明）



斑马桂鱼