



精品

朱树刚 主编

私房菜

金盾出版社

精 品 私 房 菜

主 编	朱 树 刚	
编 著	李 金 山	罗 连 国
	张 永 辉	何 宏 伟
	何 宗 顺	朱 晓 辉
	何 庆 华	夏 永 发

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

这是一本专门讲授怎样烹制私房菜的大众菜谱书。作者从南北各地众多不同特色的私房菜中,精选了一批当今市场最为流行、最受欢迎的品种,逐一介绍了每款菜肴的用料、制法及操作要领。全书按原料分为五大类,共180余种。本书内容新颖,技法可靠,科学实用,易懂好学,不仅可供大小饭店经营参考,也很适合广大家庭及烹饪爱好者学习使用。

图书在版编目(CIP)数据

精品私房菜/朱树刚主编. —北京:金盾出版社,2009.6
ISBN 978-7-5082-5658-0

I. 精… II. 朱… III. 菜谱 IV. TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 040971 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

北京金盾印刷厂印刷

永胜装订厂装订

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:5.25 彩页:8 字数:90千字

2009年6月第1版第1次印刷

印数:1~10000册 定价:10.00元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

金盾版图书,科学实用, 通俗易懂,物美价廉,欢迎选购

越吃越馋麻辣菜	16.00 元	大众风味包子任你选	15.50 元
百吃不厌鱼香菜	14.00 元	大众风味面条任你选	15.00 元
大众美味烧烤	30.00 元	厨师培训教材(修订版)	59.00 元
中国南北名火锅	24.50 元	怎样当厨师长	18.50 元
中国南北名主食	30.00 元	实用烹饪手册	29.00 元
中国南北名菜谱		四川泡菜 200 种	11.00 元
(第四次修订版)	29.00 元	馋人肉菜	15.50 元
新编大众菜谱		滋补禽肉菜	15.50 元
(第四次修订版)	23.00 元	香鲜蛋品菜	15.50 元
小餐馆新口味菜	13.00 元	鲜美水产品菜	15.50 元
早餐食谱(修订版)	15.00 元	美味豆制品菜	15.50 元
老年养生食谱 250 例	15.00 元	时尚蔬菜	15.50 元
孕产妇食谱(修订版)	14.00 元	养生汤羹粥	15.50 元
婴幼儿食谱(修订版)	22.00 元	爽口凉菜	15.50 元
新口味下水菜	13.00 元	诱人主食	15.50 元
新编牛羊肉菜	19.00 元	营养火锅	15.50 元
实用微波炉食谱	12.00 元	家庭厨房大全	29.00 元
四川火锅(修订版)	10.00 元	常见职业病食疗菜谱	11.00 元
炖涮一锅鲜	17.50 元	常见病食疗主食	28.00 元
冷拼制作实用教材	22.00 元	食疗养生汤羹粥大全	36.00 元
酒楼旺销冷盘	19.00 元	中老年补钙食疗菜谱	34.00 元
实用面点制作技术	15.00 元	青少年健脑益智菜	12.00 元
四川风味小吃	19.50 元	常见病食疗家常菜	28.00 元
成都风味小吃	4.00 元	富贵病患者食谱	10.00 元
重庆风味小吃	14.00 元	家庭蔬菜烹调 350 种	
上海小吃	10.00 元	(第三次修订版)	18.00 元
大众风味饺子任你选	13.00 元	美味鸡肉菜	12.00 元
大众风味饼品任你选	12.50 元	特色创新菜	10.00 元

美味家常菜 320 例		图说儿童补锌铁钙	
(修订版)	15.00 元	菜肴精选	17.00 元
白领巧做菜	20.00 元	图说胃肠病食疗主食	17.00 元
教你制作美味鱼	15.00 元	图说糖尿病食疗主食	17.00 元
儿童营养保健菜	12.00 元	图说瘦身美体主食	17.00 元
家庭四季美味快餐		图说补肾壮阳调养菜谱	16.00 元
(修订版)	15.00 元	图说补肾滋阴调养菜谱	16.00 元
家庭凉拌菜(修订版)	23.00 元	家庭简易套餐 366 例	23.00 元
民族特色主食精品制作	21.00 元	家常水产品菜肴 500 种	24.00 元
馅类美食制作	14.50 元	家常豆制品菜肴 500 种	21.00 元
典故美食精选	19.00 元	一日三餐食谱设计	6.50 元
叶菜类菜肴精选	21.00 元	时尚拼盘 400 例	12.00 元
茎菜类菜肴精选	21.00 元	家庭凉拌素菜	18.00 元
花菜类菜肴精选	19.00 元	美味面点 400 种	
根菜类菜肴精选	19.00 元	(第二版)	12.00 元
中国药膳烹饪大全	28.00 元	家常风味粥品	12.00 元
北方美味家常菜		家常食品的鉴别与选购	14.00 元
(修订版)	17.50 元	家庭素食指南	9.50 元
北方美味家常面点	14.50 元	厨房小常识 800 题	8.00 元
大众河鲜菜谱	19.00 元	烹饪诀窍 500 题	12.50 元
长寿五豆菜谱	12.00 元	名优酱菜腌菜家庭制法 300 种	
图说精品鲁菜	15.00 元	(第二次修订版)	8.00 元
图说精品粤菜	15.00 元	家庭咸菜酱菜泡菜	13.00 元
图说糖尿病食疗菜谱	15.00 元	家庭泡菜 100 例	4.00 元
图说高脂血症食疗菜谱	15.00 元	朝鲜风味小菜	4.50 元
图说冠心病食疗菜谱	16.00 元	家庭自制小食品 150 例	5.00 元
图说脑血管病食疗菜谱	16.00 元	家庭自制冷饮 300 例	7.00 元
图说贫血症食疗菜谱	16.00 元	菜肴围边技巧	9.70 元
图说胃肠病食疗菜谱	15.00 元	食品雕刻技法详解	29.00 元
图说美容养颜菜谱	17.00 元	卤制美味 30 种	8.00 元
图说瘦身美体菜谱	17.00 元	酱制美味 30 种	8.00 元
图说孕产妇调养菜谱	17.00 元	烧烤美味 30 种	8.00 元

腊味菜肴 30 种	10.00 元	食用菌美味 30 种	10.00 元
火腿美味 30 种	8.00 元	香菇美味 30 种	8.00 元
羊肉美味 30 种	8.00 元	川菜美味 30 种	8.00 元
狗肉美味 30 种	8.00 元	素食美味 30 种	8.00 元
牛肉美味 30 种	8.00 元	豆制品美味 30 种	8.00 元
驴肉美味 30 种	8.00 元	新特菜美味 30 种	10.00 元
兔肉美味 30 种	10.00 元	民族特色菜点 30 种	10.00 元
肉菜美味 30 种	8.00 元	异国风味菜肴 30 种	10.00 元
杂碎美味 30 种	10.00 元	东北菜美味 30 种	8.00 元
肚类美味 30 种	10.00 元	特色小炒 30 种	10.00 元
肥肠美味 30 种	8.00 元	典故名菜 30 种	10.00 元
烧鸡美味 30 种	10.00 元	微波炉菜肴 30 种	8.00 元
鸭鹅美味 30 种	10.00 元	象形菜肴 30 种	8.00 元
鹌鹑美味 30 种	8.00 元	爽口小凉菜 30 种	10.00 元
肉鸽美味 30 种	8.00 元	冷盘美味 30 种	8.00 元
禽蛋美味 30 种	8.00 元	凉菜美味 30 种	8.00 元
蛋品美味 30 种	8.00 元	沙锅美味 30 种	8.00 元
鱼类美味 30 种	10.00 元	药膳美味 30 种	10.00 元
虾类美味 30 种	10.00 元	幼儿营养美味 30 种	8.00 元
野菜美味 30 种	8.00 元	老人健康美味 30 种	8.00 元
菜蔬美味 30 种	8.00 元	幼儿营养主食 30 种	10.00 元
芽苗菜美味 30 种	10.00 元	老人营养主食 30 种	10.00 元
萝卜美味 30 种	8.00 元	宫廷主食美味 30 种	10.00 元
茄子美味 30 种	8.00 元	农家菜点 30 种	10.00 元
瓜类美味 30 种	8.00 元	饺子美味 30 种	8.00 元
干果美味 30 种	10.00 元	面条美味 30 种	8.00 元

以上图书由全国各地新华书店经销。凡向本社邮购图书或音像制品,可通过邮局汇款,在汇单“附言”栏填写所购书目,邮购图书均可享受 9 折优惠。购书 30 元(按打折后实款计算)以上的免收邮挂费,购书不足 30 元的按邮局资费标准收取 3 元挂号费,邮寄费由我社承担。邮购地址:北京市丰台区晓月 29 号,邮政编码:100072,联系人:金友,电话:(010) 83210681、83210682、83219215、83219217(传真)。



前言

中国饮食文化源远流长,博大精深。在菜肴烹制方面,除了闻名中外的川鲁苏粤以及浙闽湘徽八大菜系的许多经典美味佳肴外,还有不少传统菜品,因用料讲究、制作精细、味道独特、营养丰富而深受大众喜爱。其中就有一类近几年在南北各地广为流行的菜肴——私房菜。

所谓私房菜,是指在官府菜和民间菜的基础上,经研发创新而推出的一类菜品。私房菜在清代晚期叫做官家菜,属于官府里的家庭宴会菜品,一般不轻易示人,也不对外经营。厨师在制作这类菜肴时,在色香味形等方面,以各界官家食客的口味为基础,选料广泛,品种繁多,刀工精细,火候得当,原汁原味,注重营养。后来,这些厨师离开官府流落到民间,于是把官府菜的选料标准、配料秘方和制作程序也都带到了民间,从此就在民间慢慢地流传开来。多年来,经过后人的不断实践并创新,渐渐形成了一类风味别具的菜品,及至今天,成了备受人们青睐的特色菜肴。

近几年来,随着人民群众物质文化生活水平的不断提高和餐饮业的蓬勃发展,人们对饮食的要求越来越高,越来越多样化,品尝新口味,享用新菜品,成了许多人的一种时尚追求。适应餐饮市场的这种形势变化和发展,不少餐馆都不失时机地推出了私房菜、官府菜、农家菜等一系列特色菜,以迎合与满足广

大消费者的这一新需求,从而在竞争激烈的餐饮市场占有一席之地。当今南北各地,无论是大中城市还是小乡镇,到处都不难见到“私房菜”的饭店招牌,生意火爆,大有发展的趋势。正是根据这一市场情况,为了指导帮助“私房菜”经营者更好地掌握这一特色菜的烹调技法,从而赢得更多的消费者,我们特约请特级厨师朱树刚编写了这本《精品私房菜》。

私房菜既有别于一般家常菜,也不同于农家菜。要把私房菜做得既色香味形俱全又富有营养,做出其特色来,需要掌握一定的技艺及诀窍。本书作者在多年的烹饪实践中,对官府菜品的选料标准、配料要求和制作程序,进行了大量记录整理及深入研究,在吸取官府菜精髓和民间各种菜品特色的基础上,反复实践,不断创新,推出了一系列传统与创新相结合的私房菜,受到众多消费者的赞赏。

本书按原料分为五大类,共精选了 180 多款菜肴,品种丰富,口味多样,技法实用,易懂好学,不仅可供大小餐馆经营参考,也很适合广大家庭及烹饪爱好者学习使用,是一本十分难得的专门介绍私房菜的大众菜谱书。我们相信,本书定会给饭店带来商机、顾客和利润,给家庭送上美味、健康与快乐。

本书在编写过程中,得到了北京市密云县百世昌大酒店董事长刘学永的大力协助,在此谨表谢意。

编 者



目 录



山珍海味类

私家佛跳墙	(1)	万岁红煨辽参	(12)
老王爷木瓜燕	(2)	山珍烩辽参	(13)
太极一品燕	(2)	虎蛋煨乌参	(14)
老佛爷燕窝	(3)	浓汁煨酿玉参	(15)
喜燕迎御官	(4)	蟹黄烩鱼肚	(16)
金瓜藏雪龙	(5)	官府煲鱼肚	(17)
一品金香鲍	(5)	豫府炖白肚	(17)
天祥金汁鲍	(6)	花菌扒沙肚	(18)
御府富贵鲍鱼	(6)	红煨鱼唇	(19)
麒麟玉鲍	(7)	双菇扒鱼唇	(20)
吉庆王府鲍	(8)	红扒驼峰	(21)
金银戏活鲍	(8)	御府烧驼掌	(21)
金红焖黄翅	(9)	鸽蛋烧鹿筋	(22)
桂花鸡蓉翅	(10)	潘府迎飞燕	(23)
金汁鸡丝翅	(10)	玉松时蔬飞龙	(24)
升官一品翅	(11)	相公金瓜盅	(25)

王府祝寿四宝·····	(26)	猴头蘑扒蛙仔·····	(27)
亲王脆香蛙·····	(27)		

鱼虾蟹贝类

姜汁焖黄鱼·····	(29)	小炒鲜鱼粒·····	(46)
酥炸小黄花·····	(30)	葱姜炆鲜鱼·····	(47)
小黄鱼泡馍·····	(30)	金沙酿鳕鱼·····	(48)
小鱼麦香茄子·····	(31)	酥香银鱼·····	(49)
薯香爆小鱼·····	(32)	酥香脆银鱼·····	(49)
酱香焖嘴·····	(33)	雪菜烩银鱼·····	(50)
私房烤虹鳟·····	(33)	糟香鲜鱼米·····	(51)
麒麟蒸虹鳟鱼·····	(34)	香芹酿蒸鱼球·····	(51)
浪花双味金鳟·····	(35)	金蒜焖回鱼·····	(52)
刺参金鳟卷·····	(36)	私家炖鲶鱼·····	(53)
梁府焗鲫鱼·····	(37)	双色鱼头烩面·····	(54)
回味辣鲫鱼·····	(38)	私房煨鱼头·····	(55)
鲫鱼粘卷子·····	(39)	豉香烧划水·····	(56)
双丝煲鲫鱼·····	(39)	瓦罐焖甲鱼·····	(56)
私家风味鲫鱼·····	(40)	私房清汤甲鱼·····	(57)
五彩炒鱼丝·····	(41)	官府菜根烧甲鱼·····	(58)
私藏瓦块鱼·····	(42)	火辣香鱼片·····	(59)
酱香焖鲜鱼·····	(42)	官香爆鲈鱼·····	(60)
鲜鱼焖肉皮·····	(43)	五彩干蒸鲈鱼·····	(61)
麻辣冷香鱼·····	(44)	私房辣香鱼腩·····	(61)
私房香菜鱼·····	(45)	双鱼争艳·····	(62)
双椒米粉扒鱼块·····	(46)	私家酿鲈鱼·····	(63)

目 录

私房焖鲇鱼·····	(64)	喜迎灯笼虾·····	(71)
小鲤鱼焖全茄·····	(65)	私家焗对虾·····	(72)
果汁鼠香鱼·····	(66)	竹筴金沙虾·····	(73)
丰收玉米鱼排·····	(67)	御使黄金虾·····	(74)
私香臭昌鱼·····	(68)	喜迎相公蟹·····	(75)
阿德焗东星·····	(69)	将军迎驾蟹·····	(75)
土家风味鱼·····	(70)	桃合爆响螺·····	(76)
私家爆焗鳝·····	(71)	一品沙律海肠·····	(77)

猪牛羊肉类

美极一品肉·····	(78)	私房爆双拼·····	(91)
御府麒麟肉·····	(79)	腊肉炒馒头·····	(92)
私家龙眼肉·····	(80)	创新辣血旺·····	(93)
佛爷赐福·····	(81)	茶香野猪脸·····	(94)
碧绿万字肉·····	(81)	私房酒香肉·····	(95)
私房琵琶骨·····	(82)	豫南小脆肉·····	(96)
张府糟香肉·····	(83)	蔡州地菜灌饼·····	(97)
金针炒木犀·····	(84)	私房风味大肠·····	(97)
茄条焖排骨·····	(85)	清宫烤香肝·····	(98)
冬瓜余香菜丸子·····	(85)	私家炒肾宝·····	(99)
私房野椒里脊·····	(86)	风味炒腰片·····	(100)
梁府招牌菜·····	(87)	肉碎煎酿菇·····	(101)
香肘扣三丝·····	(88)	松香焗熏肉·····	(102)
农家小酥肉·····	(89)	富贵菊花肉·····	(103)
私房乡村小炒·····	(90)	富颜卤香肉·····	(103)
金葱烧蹄筋·····	(91)	干锅辣三样·····	(104)

精品私房菜

私家煎仔骨	(105)	京葱爆羊肉	(112)
边城牛粒窝头	(106)	爽嫩羔羊	(113)
官府辣牛排	(107)	私家烤大排	(113)
迎驾牛柳饭	(108)	御府炒羊肉	(114)
官府酥牛柳	(109)	满香酥羊排	(115)
绣球牛肉丸	(110)	爽炒小嫩羊	(116)
私家红煨羊肉	(110)	御府黄牛肉	(117)
风味羊肉粒	(111)	飘香小炒肉	(117)

鸡鸭禽肉类

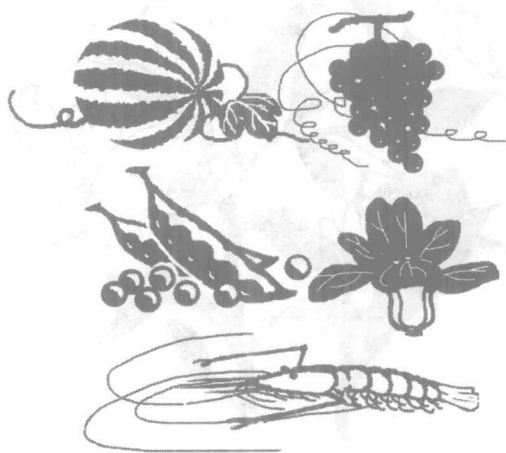
私房脆香鸡	(119)	私房焖鸡块	(124)
什菌烧鸡块	(120)	茶香烤全翅	(125)
山蘑炖土鸡	(121)	陈家飘香鸡	(126)
私房田螺翅中	(122)	农家一品鸭	(127)
黄金富贵鸡	(123)	喜迎春来	(128)
王府鸡烩肉	(124)	金盅藏宝	(129)

时蔬豆蛋类

浓汤娃娃菜	(130)	酥脆香辣丝	(134)
豉香娃娃菜	(131)	时蔬炒黑耳	(135)
土家香芹饼	(131)	脆炸时蔬	(135)
爽口一品青	(132)	爽口豆苗尖	(136)
松香玉米粒	(133)	御府烩素燕	(137)
酥香玉米烙	(133)	私房炒茄丁	(137)

目 录

佛手酿茄子	(138)	飘香辣豆腐	(143)
私房烧茄子	(139)	私房炒豆腐	(143)
滑子菇烩丝瓜	(140)	开煲嫩豆腐	(144)
小椒蒸丝瓜	(140)	开胃小炒皇	(145)
肉碎豆花	(141)	喜迎归来	(146)
风味酿玉子	(142)	香椿炒鹅蛋	(146)



山珍海味类

私家佛跳墙

口味香浓，飘香四座，汤浓色褐，厚而不腻。

【主辅料】 发制好的鱼翅 50 克，鱼唇 25 克，鱼肚 25 克，鲍鱼 50 克，乌参 25 克，干贝 10 克，老鸡 500 克，猪肘 350 克，飞龙（人工养殖）200 克，老鸭 350 克，火腿 25 克，花菇适量。另备荷叶 1 张。

【调 料】 葱 10 克，姜 15 克，上汤 2 千克，精盐 10 克，绍酒、色拉油各适量。

【制 法】 ①将其所用原料改刀洗净备用。锅中放入色拉油烧热，将葱姜爆香后放入老鸡、猪肘、飞龙、老鸭，翻炒后放入紫砂锅中。②把翅、唇、肚、鲍、参、贝、花菇及火腿分层次放入紫砂锅中，加绍酒、精盐及上汤，用荷叶封口，上火煨制 12～15 个小时。③启盖以小罐分装即成。

【提 示】 煨制时不可用大火，启盖时要把汤上浮油打掉。

此菜舒筋活血、滋阴健体。

老王爷木瓜燕

软滑爽口，回味无穷，养颜补血。

【主辅料】 鲜木瓜 1 个，燕窝 150 克。

【调 料】 冰糖 4 克，枸杞子适量。

【制 法】 ①将鲜木瓜纵向 1/3 处横刀切开，去净子瓢成瓜盅备用。 ②燕窝加温水涨发，用镊子将燕毛和杂质拣净。 ③将燕窝放入木瓜盅内，加涨发原汁及冰糖、枸杞子，盖上盖上笼蒸 5~8 分钟即成。

【提 示】 蒸木瓜时间不宜过长，燕窝要发透并拣净杂质。此菜可平肝和胃、软化血管、抗衰美颜。

太极一品燕

口味滑甜，绵软爽口，美肤抗老。

【主辅料】 官燕 100 克，红燕 100 克，木瓜、火龙果各适量。

【调 料】 冰糖、冰梅汤各适量。

【制 法】 ①将官燕、红燕涨发后拣净燕毛及杂质备用。

将木瓜、火龙果均切粒备用。②冰糖用温水化开,加入冰梅汤放进玻璃盅内,木瓜粒、火龙果粒也一同放入。③将官燕和红燕放到冰梅汤的上方摆成太极形,上笼蒸20分钟左右即成。

【提示】 冰糖不宜放多,官燕、红燕要分摆成太极形。此菜可美容养颜、软化血管、增强体质。

老佛爷燕窝

洁白晶莹,形象净美,营养丰富。

【主辅料】 燕窝40克,鸡芽子150,火腿25克,鸡蛋清2个,小油菜30克。

【调料】 精盐7.5克,冰糖7.5克,清汤250克。

【制法】 ①将燕窝用温水泡4小时左右,拣净细燕毛,用凉水漂洗干净,再用开水烫一下,摆整齐备用。②将鸡芽子抽出筋剁碎,加入少许蛋清再剁。将鸡蛋清完全剁进鸡肉内,直到剁成茸。将筋丝挑出,加少许盐和水搅拌好,放在平盘内摊平,越薄越好,能粘住燕窝即可。③将烫过的燕窝一根一根地依次粘在鸡茸馅上,做成佛手形,用铲子铲入微开的水锅里氽一下再放在平盘内,浇入少量清汤,放入油菜,上笼蒸1~2分钟,取出盛在碗内,放入冰糖,加入清汤,撒上火腿丝即成。

【提示】 挑燕毛时注意保持燕窝整齐。剁鸡肉时要把肉筋挑出。