

吴杰 主编

典故名菜 精选



典故名菜精选

主 编 吴 杰

编 著 吴昊然 刘 捷 李 松 李永红

夏 玲 郭玉华 宋宝柱 张春娟

申中林 刘克志 陆春江

摄 影 吴 杰

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

典故名菜是中国烹饪艺苑中一颗璀璨的明珠。本书精选了历代名厨在特定历史条件下创制而成的典故名菜 60 种,使您在品尝美味佳肴的同时感受动人的典故传说。每菜一图,对每款菜肴的典故来历及用料配比、制作方法、成品特点等均作了具体介绍,对主要制作过程还配有示范图片。本书图文并茂,科学实用,好懂易学,既适合广大家庭阅读使用,也可供餐饮业人员参考。

图书在版编目(CIP)数据

典故名菜精选/吴杰主编;吴昊然等编著. —北京:金盾出版社, 2004. 3

ISBN 7-5082-2831-6

I. 典… II. ①吴…②吴… III. 菜谱 IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 006456 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 66882412

传真:68276683 电挂:0234

封面印刷:北京精美彩印有限公司

正文印刷:北京 2207 工厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:3.875 彩页:124 字数:55 千字

2004 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—13000 册 定价:19.00 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)

典故名菜精选

主 编 吴 杰

编 著 吴昊然 刘 捷 李 松 李永红

夏 玲 郭玉华 宋宝柱 张春娟

申中林 刘克志 陆春江

摄 影 吴 杰

金 盾 出 版 社

前 言

中国烹饪有非常悠久的历史，以其技艺精湛、风味独特而蜚声世界。典故名菜是中国烹饪艺苑中一颗璀璨的明珠，是历代名厨在特定的历史条件下，根据其深远的意义创制而成的。每一道菜都有一段动人的故事，使您在品尝美味佳肴的同时，还能感受到动人典故传说的意境，让您更加了解中国饮食文化的博大精深，使您回味无穷。

目前，国内详细介绍典故名菜并配有精美彩色图谱的专著尚不多见，为了满足广大烹饪工作者及美食爱好者的需求，我们会同全国各地烹饪名师，撰写了这本《典故名菜精选》。本书从众多典故名菜中精选了60种最具代表性又独具特色的美味佳肴，其原料易取，烹制简便，按书习做，定会把典故名菜做得有滋有味，从而促进家人的健康，给家庭生活带来快乐与温馨。本书不仅适合广大家庭学习制作，而且适合宾馆、酒店及大小餐馆阅读使用，还可供餐饮培训学校教学参考。

编 者

目 录

霸王别姬 (4)	游龙戏凤 (46)	泰安三美豆
松鼠鳊鱼 (6)	小乔炖白鸭... (48)	腐 (86)
西湖醋鱼 (8)	白云猪手 (50)	酱肘子 (88)
彭城鱼丸 (10)	九转大肠 (52)	杞忧烘皮肘... (90)
五柳鱼 (12)	夫妻肺片 (54)	古老肉 (92)
糖醋鲤鱼 (14)	固始皮丝 (56)	紫酥肉 (94)
清蒸潘鱼 (16)	三皮丝 (58)	东坡肉 (96)
小炒鱼 (18)	紫果羊肝 (60)	一品南乳肉... (98)
梁王鱼 (20)	学士羹 (62)	陆稿荐酱肉... (100)
拆烩鲢鱼头... (22)	诗礼银杏 (64)	白煮肉 (102)
晁衡鱿鱼 (24)	长寿菜 (66)	应山滑肉 ... (104)
新风鳗鲡 (26)	栗子烧大葱... (68)	蒋大顺楂肉... (106)
道口烧鸡 (28)	肉丝炒如意	蟹粉狮子头... (108)
白果烧鸡 (30)	菜 (70)	镇江肴肉 ... (110)
油淋庄鸡 (32)	黄埔蛋 (72)	无锡肉骨头... (112)
带子上朝 (34)	白壁青云 (74)	头脑 (114)
熟扯鸡 (36)	箱子豆腐 (76)	樊记腊汁肉... (116)
棒棒鸡 (38)	酿豆腐 (78)	沛公狗肉 ... (118)
三杯鸡 (40)	麻婆豆腐 (80)	水煮牛肉 ... (120)
宫保鸡丁 (42)	文思豆腐 (82)	灯影牛肉 ... (122)
鸡合渣 (44)	八宝豆腐 (84)	

霸王别姬



典故 相传，楚汉之战，楚霸王项羽兵败彭城，被刘邦围困在垓下。深夜，项羽正在军帐中独自饮酒，忽闻四面楚歌，自知败局已定。想突围，又不忍丢下美人虞姬。虞姬看出项羽心意，便用甲鱼和雏鸡烹制出味美鲜香的菜肴，献给项王，并献酒奉饮，拔剑起舞，为项王助兴、解愁，舞毕自刎。项羽突围后也自刎于乌江。后来，这段千古绝唱及此菜的制法便在民间流传。因此菜首创于霸王别姬之时，所以，人们便称此菜为“霸王别姬”。

新中国成立后，毛泽东、刘少奇等党和国家领导人到徐州视察工作，都品尝过这道菜，并给予赞扬。



原 料

净鸡 1 只(重约 800 克), 甲鱼 1 只(重约 800 克), 鸡脯肉 100 克, 菜心、水发冬菇、冬笋各 50 克, 熟火腿 40 克, 料酒 20 克, 精盐 5 克, 味精 2 克, 葱段、姜片、淀粉各 10 克, 汤 800 克。

制作步骤



冬菇、冬笋、熟火腿均切成片。鸡脯肉斩成茸。净鸡两翅从宰杀口处插入, 从鸡嘴穿出, 鸡脚塞入鸡腹内, 下入沸水锅中焯去血污捞出。将甲鱼宰杀, 烫后去壳和内脏均洗净, 下入沸水锅中焯去血污捞出。



甲鱼搌干水分, 撒上淀粉。鸡脯肉茸放入甲鱼腹内, 盖上壳。甲鱼和鸡头反向摆入容器内, 加料酒、精盐、葱段、姜片及汤上屉蒸熟。

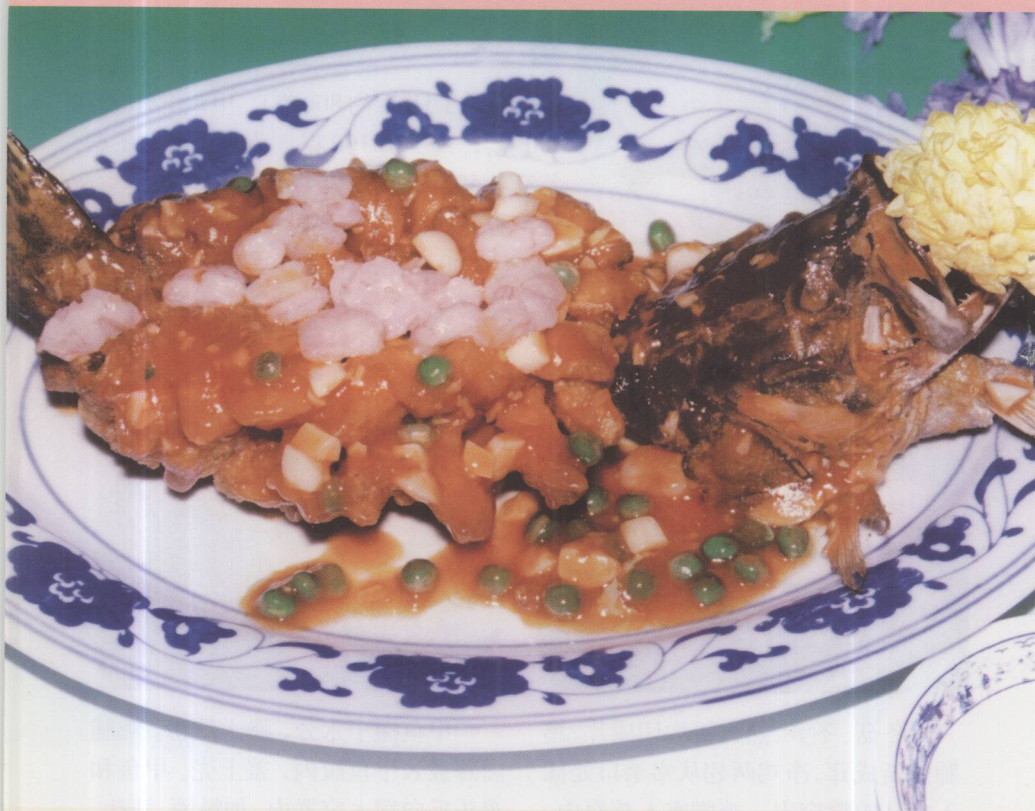
去掉葱段、姜片, 下入冬菇片、冬笋片、火腿片、菜心、味精继续蒸 5 分钟左右, 取出即成。



操作提示

蒸制时要用旺火。

松鼠鳜鱼



典故 相传，清朝乾隆皇帝下江南时，曾在苏州城微服私访数日。一天，乾隆皇帝来到松鹤楼菜馆，一眼看中了神台上鲜活肥美的元宝鱼（鲤鱼），可这条鱼是“松鹤楼”用来敬神的，不能烹制，乾隆皇帝又执意要吃此鱼，这可难坏了掌柜。忽然，厨师灵机一动，将鱼取下神台，去骨，在鱼身上剞上花纹，加调料略腌后，拖上蛋糊，入热油锅中炸熟，浇上熬好的糖醋汁，成菜后其形状酷似松鼠，避免了宰杀“神鱼”之罪。乾隆皇帝食后赞不绝口，此菜因而名扬苏州。后来，人们选用鲜活鳜鱼制作此菜，故称“松鼠鳜鱼”。二百多年来，“松鼠鳜鱼”一菜深受人们的喜爱，现已名扬中外。



原 料

鳊鱼1条(重约750克),虾仁30克,笋丁、湿淀粉、醋各20克,豌豆、葱段各15克,番茄酱70克,绍酒25克,精盐3克,白糖40克,蒜末6克,干淀粉50克,猪肉汤100克,香油10克,猪油1000克。

制作步骤



鳊鱼宰杀治净,切下鱼头,从下额处劈开,用刀拍扁。沿脊骨片下两侧鱼肉至鱼尾(尾相连),在鱼肉上顺刮直刀,刀距约1厘米,再斜刀横刮,刀距约3厘米,深至鱼皮。



用绍酒15克、精盐2克调匀浇在鱼肉、鱼头上腌渍入味。鱼肉沾匀干淀粉,再抖散。虾仁用余下的精盐、湿淀粉10克上浆。将番茄酱、白糖、醋、肉汤和余下的绍酒、湿淀粉对成芡汁。虾仁入四成热的猪油中滑熟捞出。鱼肉翻卷,鱼尾上翘,两手提起下入七成热的油内炸定型,沉入油中。再下入鱼头炸至金黄酥脆捞出,按鱼形摆入盘内。



锅内留油40克,下入葱段炸香捞出,下入蒜末、笋丁、豌豆炒熟,倒入芡汁炒开,淋入香油,出锅浇在鱼上,放上虾仁即成。

操作提示

刀工要精细。鱼肉沾淀粉时要匀。芡汁稀稠要适度。

西湖醋鱼



典故 相传，杭州西湖边有一户以打鱼为生的三口之家，哥哥憨厚朴实，嫂嫂聪明贤慧，小叔博学多才，日子过得苦中有乐。不幸祸从天降，嫂嫂因长得漂亮，被当地恶霸看中，设计害死了哥哥。叔嫂到官府喊冤告状，竟遭毒打。可怜的叔嫂走投无路，只好远走他乡。临行前，嫂嫂用草鱼加糖醋做了一道菜，对小叔说：“无论何时，莫忘百姓疾苦；无论何地，牢记除暴安良。”不料途中叔嫂走散。后来小叔考取了功名，回杭州惩办了恶霸，可不知嫂嫂下落。有一次小叔赴宴，席间一道鱼菜让他感到熟悉，急忙唤来厨娘一看，竟是自己的嫂嫂，亲人终于团圆了。从此，“西湖醋鱼”便流传开来。



原 料

活草鱼1条(重约900克),酱油、绍酒各25克,醋、白糖各50克,姜汁、湿淀粉各15克。

制作步骤



活草鱼饿养1~2天,宰杀治净,从尾部入刀片成雌雄两片,雄片上斜劈五刀,雌片内侧厚处顺长划一刀(不能划破皮)。



锅内加清水烧开,两片鱼肉皮朝上放入锅内氽熟。



锅内留汤水200克,加入全部调料,略煮后将鱼捞入盘中。锅内汤汁用湿淀粉勾芡,浇在鱼上即成。

操作提示

氽鱼时间不能过长。

彭城鱼丸



典故 相传，清朝康熙年间，在江苏徐州有一著名的老字号酒家——悦来酒家。一次，酒店的厨师选用一尾鲜活肥美的鲤鱼为主料，烹制出四道鱼菜，其中以“银珠鱼”一菜最受食客喜爱，许多人都慕名前往品尝。清朝状元李蟠曾到悦来酒家用餐，食后题诗赞美“银珠鱼”一菜：“鲤鱼脱身化银珠，多味龙骨腹中圉。大海漂浮王子衣，弯刀纷纶糖醋溜。点化肴羹瑶台献，千载毛遂遗风留。”清末康有为也曾光临悦来酒家，品尝此菜后也即兴挥毫题联：“彭城鱼丸闻遐迩，声誉久驰越南北。”从此，“银珠鱼”一菜便被人们改称为“彭城鱼丸”。徐州人称此菜为“鱼珍珠”。



原 料

活鲤鱼1条(重约900克),猪肥膘肉50克,水发粉丝100克,熟菜心150克,熟火腿片、水发冬菇片各25克,鸡蛋清2个,绍酒40克,精盐4克,味精2克,葱姜汁、葱段、姜片各20克,湿淀粉30克,鸡清汤500克,猪油60克,香油15克。

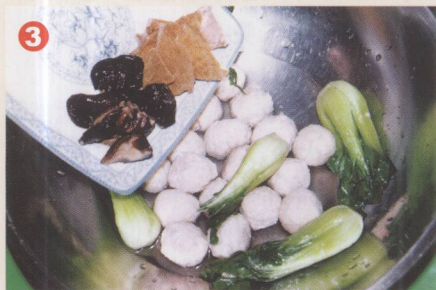
制作步骤



鲤鱼宰杀治净,去头尾、皮、骨刺,同肥膘肉一起斩成茸。粉丝剁碎。鱼茸内加蛋清、葱姜汁、绍酒10克、精盐1克、鸡清汤300克及湿淀粉、猪油各15克顺一个方向搅上劲,再放碎粉丝搅匀成馅。



鱼头尾焯水后加精盐1克、绍酒10克及葱段、姜片各10克上笼蒸熟。鱼茸馅挤成桂圆大小的丸子,下入冷水锅中烧开,鱼丸熟后捞出。



锅内加入余下的猪油烧热,下入余下的葱段、姜片炸香,倒入余下的鸡清汤烧开,捞去葱段、姜片,下入鱼丸、菜心、火腿片、冬菇片、味精及余下的精盐、绍酒烧沸,用余下的湿淀粉勾芡,淋入香油装盘,头尾放在盘的两端呈整鱼形即成。

操作提示

煮鱼丸时要用小火。勾芡稀稠要适度。

五 柳 鱼



典故 相传，唐朝天宝年间，大诗人杜甫为躲避安史之乱，逃难到四川，生活过得十分拮据。杜甫才华横溢，喜交文人墨客，一天，朋友们又到他家中小聚，谈得兴致正酣，杜甫忽觉腹中饥饿，一看已是正当晌午。他知道近日家中已是捉襟见肘，拿不出东西来招待客人，十分着急。猛然间想起墙角的木盆中还有一条家人冒雨钓来的大鱼，于是，亲自下厨烹制，用以款待客人。朋友尝后，都为这道酸中透甜、甜中有辣、酱香浓郁、鲜嫩味美的鱼菜叫绝，好奇地问起这道菜的名字，杜甫高兴地说：“这鱼背上有五颜六色的丝，形似五条柳叶，就叫‘五柳鱼’吧！”从此，“五柳鱼”便流传至今。



原 料

草鱼1条(重约800克),猪瘦肉50克,水发香菇、冬笋、胡萝卜、青椒、猪油各30克,料酒20克,精盐3克,味精2克,胡椒粉1克,葱片、姜片、葱丝、姜丝、白糖、醋各15克,湿淀粉8克,汤75克。

制作步骤



猪肉、冬笋、香菇、青椒、胡萝卜均切成丝。草鱼宰杀治净,刮上十字花刀。



鱼下入沸水锅中氽烫一下捞出,沥净汤汁,放入盘内。放入葱片、姜片及料酒10克、精盐1克入锅蒸熟取出。拣去葱片、姜片。

锅内加猪油烧热,下入肉丝炒熟,下入葱丝、姜丝、香菇丝、冬笋丝、青椒丝、胡萝卜丝、醋、味精、胡椒粉、白糖、汤和余下的料酒、精盐炒开,用湿淀粉勾芡,出锅浇在鱼上即成。



操作提示

要用旺火蒸制,熟透即可,时间不宜过长。

糖醋鲤鱼



典故 相传，在黄河岸边的洛口镇，有一位善长烹制鱼菜而闻名的厨师。他选用金鳞赤尾、肥嫩鲜美的黄河鲤鱼作原料，加糖、醋等烧制出酸甜适口的鱼菜，深受当地人们的喜爱。后来，这种烹烧黄河鲤鱼的技艺传到了济南的“汇泉楼”。“汇泉楼”精明的老板将活的黄河鲤鱼养在院内水池里，前来就餐的顾客可到池边随意挑选，捞出宰杀后立即下入热油锅中炸熟，再用著名的洛口老醋加糖调成汁，浇在鱼身上，顿时香气扑鼻，人们称此菜为“糖醋鲤鱼”。多少年来，“糖醋鲤鱼”一菜以其色泽诱人、形态可爱、外酥里嫩、甜酸适口的特点，博得广大食客的青睐，现已驰名中外。