

新世纪中国名菜

大酒楼

特色菜上



胡滨 主编

中国轻工业出版社

名店大厨现场制作
八十多款大菜
一菜一图一谱

图书在版编目(CIP)数据

大酒楼特色菜. 上 / 胡滨主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2005.8

(新世纪中国名菜)

ISBN 7-5019-4924-7

I. 大... II. 胡... III. 菜谱—中国 IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 052573 号

责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强 封面设计: 叶 蕾
版式设计: 叶 蕾 责任校对: 燕 杰 责任监印: 胡 兵
出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2005 年 8 月第 1 版 2005 年 8 月第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 8

字 数: 160 千字

书 号: ISBN 7-5019-4924-7/TS · 2842 定价: 58.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 010-85111729 传真: 010-85111730

发行电话: 010-85119845

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

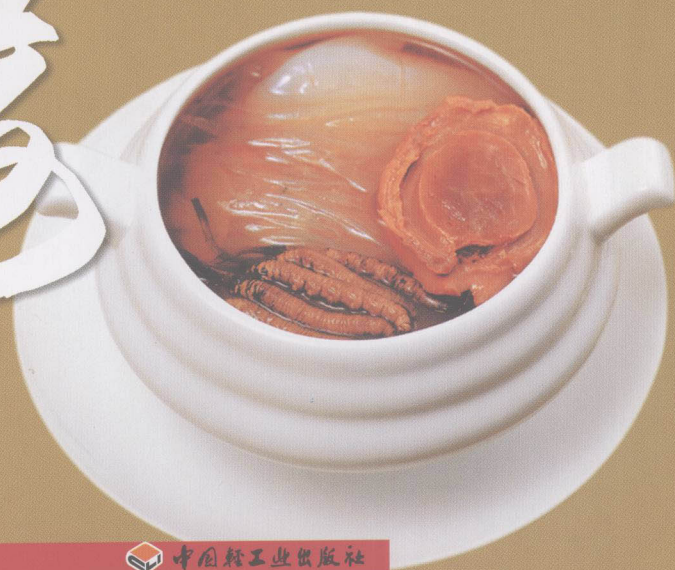
如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

40689S1X101ZBW

新世纪中国名菜

大酒楼

特色菜上



胡滨 主编

中国轻工业出版社

《大酒楼特色菜》(上、下)编委会名单

编委会主 任: 胡 滨

编委会副主任: 姜 哲 冯福生 叶 宪 白世茹

编委会成 员: (以下按姓氏笔画排列)

万绍英 王小英 邓升堂 韦应根 兰 海 朱 宝 刘少华

刘德毓 李小明 李 颖 李鹤年 陈大明 林锐钧 范 忠

罗冠生 阎 肃 阎江涛 阎跃梅 程建忠 曾志斌 韩玉兰

韩香臣 董立杰 廖 莎

录入《大酒楼特色菜》(上、下)企业名单

北京万吉大丰和餐饮有限公司

北京市华宴美食有限公司

北京四川饭店中软分店

北京翠微大厦惠丰堂饭庄

北京红子鸡君豪大酒楼

湘鄂情餐饮投资管理有限公司

北京黎昌海鲜大酒楼

北京嘉豪城餐饮有限公司

北京锡华俱乐部粤明堂海鲜食府

北京如意坊餐饮管理有限公司

北京时代君悦鲍翅燕海鲜酒楼

北京娃哈哈大酒家

北京西子湖畔大酒家

北京世都鲍翅海鲜酒楼

北京广食坊餐饮管理有限公司

北京市颐和园听鹂馆饭庄

北京金悦世界餐饮管理有限公司

北京烤肉宛饭庄

北京湘华天餐饮管理有限公司

北京陆氏鹭鹭餐饮管理有限公司

北京金山城重庆美食有限公司

北京金莎苑餐饮管理有限公司

北京名轩楼餐饮有限公司

北京聚宝渔港餐饮有限公司

北京顺峰饮食娱乐有限公司

(以上排名顺序不分先后)

图片摄影: 北京梦剧场文化艺术有限责任公司 陈华琛

清新时尚 星光灿烂 —— 代序

不出北京，吃遍中国；不出北京，吃遍世界，这已是多数美食家的共识。作为“新世纪中国名菜”系列的前两本，《大酒楼特色菜》收录了160多款热销的特色菜、招牌菜。这些名菜是从驰名国内外而又地处北京中关村一带的数千家酒楼中的25家大酒楼名菜中精选而来。众所周知，中关村一带是闻名中外的高科技园区、高等学府荟萃区，也是北京旅游、商务和文化往来高档餐饮消费比较集中的一个地区，因而出自这25家大酒楼的特色菜、招牌菜，在新世纪中国名菜中应该具有相当的代表性。

这160多款名菜，整体上呈现出中西合璧、大俗大雅、特色鲜明、风格清新的时代特征。通观这160多款中国名菜，人们会发现，20世纪80年代末以前中国菜以讲正宗讲菜系讲门派为主流的厨艺价值观，被20世纪90年代中叶特别是21世纪以来与时俱进、求新求变的厨艺时代精神所取代。这两本书中的名菜，与以往的传统名菜相比，则大多具有款式时尚、口味奇特、营养健康、创意另类、制作精细和点击率高等特点。

继味精之后第二代、第三代鲜味剂和众多复合调味品在中国烹调中的普遍应用，使得人们味觉审美品位也越来越高。与此同时，几乎所有的烹调原料都从野生和作坊制作变为规模化种植养殖和工厂化生产，因而21世纪初的烹调原料及其口感均发生明显变化。时下人们常说鸡无鸡味、鱼无鱼味、瓜无瓜味，人们的口味需求与新世纪烹调原料之间的强烈反差，导致21世纪初叶的中国菜进入猛料烹调的新时代。收入这两本书中的相当部分菜品，也反映了这一时代特征。

目前中国社会正经历着从计划经济向市场经济时代转型的大变革，中国菜的审美也正经历着一场深刻的观念革命。收入这两本书中的相当部分名菜，无论是在设计思想的美食观念上，还是在选料和制作工艺等方面，都具有另类的意味。例如蟹，古来人们对它的认识就是要吃“鲜”。清代著名文学家兼美食家袁枚说：“蟹宜独食，不宜搭配他物。最好以淡盐汤煮熟，自剥自食为妙。”而在新世纪，采用辣椒、胡椒、辣酱等数十味调料重油爆制的香辣蟹，却成了都市时尚一族的美食最爱。又如在菜肴与主食的搭配进餐上，至迟从宋代起人们就反对“汤泡饭”的吃法，并认为“汤泡饼”难登大雅之堂。而在新世纪，鱼翅捞饭和鱼头泡饼却成了都市美食潮流新宠。总之，收入这两本书中的相当部分名菜，如果完全从中国传统的美食观、名菜观来看，已无法解释清楚。而这，恰恰是21世纪初中国名菜的一大特色。

收入这两本书的160多款中国名菜，高档中档均有。它们虽然在款式、口味、器皿和食用方式上具有清新明快的时代风格，却又都各领风骚绝少雷同。从20世纪90年代末叶的参杞甲鱼、桂圆乳鸽，到收入这两本书中的兰花鲍鱼、金瓜鱼翅、螺旋藻鲍翅，新世纪的高档中国名菜一路走来的是美味与营养并举的菜路。而自20世纪90年代末的红焖羊肉、水煮鱼，到新世纪以来的香辣蟹、泼辣麻花牛蛙、金山香辣肘等等，新世纪的中档中国名菜高扬的则是猛料大火烹调和无辣不成菜的激烈美食主义大旗。

在这160多款名菜中，人们再也寻不到三花龙虎斗、红烧果子狸之类的野味。2003年一场突如其来的“非典”，让果子狸之类的野味从新世纪的中国名菜中消失。而2004年的禽流感，消费者初始的恐鸡恐鸭症非但没有使中国厨师束手无策，这一回反而碰撞出名店名厨创新鸡鸭类菜肴的灵感与激情，一时间鸡鸭美饌花样迭出。收入这两本书中的天下第一鸡、荔芋香酥鸭、华宴香鸭和秘制老鸭煲等等，就是这些名店厨艺大师在此间的杰作。

在原料选择方面，21世纪初的中国名菜呈现出亦土亦洋亦奇的特点。所谓土，从这160多款名菜中人们可以看出，过去在高档酒楼难得一见的乡野农家特产开始成系列地荣登大雅之堂，如湘鄂农家腊肉、红薯粉、带皮牛肉、有机山黑猪肉、洞庭大鱼头、千岛湖鱼头、广东湛江鸡等，都成了不少高档酒楼特色菜的专用原材料。与此同时，洋的东西也越来越多地为厨师研制创新菜时所首选。如澳洲龙虾、泰国丝苗米、法国鹅肝、日本烧汁、西班牙黄油、意大利沙拉酱，以及迷迭香、百里香等，使这些新菜在色香味上颇具时尚、浪漫与小资的风格。所谓奇，并非是古来的奇珍异味，而是指此料人常见却又没想到。例如鱼的做法，传统的有四作或者叫四吃，即红烧鱼头、糖醋瓦块、酱汁中段、糟熘鱼片。但无论是几作几吃，却绝少听说以鱼嘴为主料成菜的。红子鸡大酒楼的鲍汁焗大鱼嘴，上桌时鱼嘴金黄酥亮，入口甜、酸、酥、脆、鲜、香，回味还有丝丝辣意，不禁令人叫绝。

从这160多款名菜中人们可以看出，在注重菜品口味的同时，21世纪初的中国厨师对菜品款式的创新也给予了更多的关注。新菜品推出伊始，不少厨师就从出品的色彩、形状、器皿以及食用方式等方面，对原材料品种及其性状进行扫描式的搜索和体味。总的原则是充分利用原材料的天然色彩、质感和口味，然后根据创意在出品卖相上注入新的时代元素，经过一番巧妙切配精细制作，最终推出让人眼前一亮的中华新菜。例如中华老字号惠丰堂饭庄的紫苏鳕鱼，翠绿色的紫苏叶卷成喇叭筒状，喇叭口露出一捧雪白的鳕鱼丁和各色果仁，犹如夏日街头时尚女孩手持的冰淇淋。这款新菜与形如金条的传统名菜酥炸鱼卷相比，在款式上由于注入了新的时

代元素，因而让人感到格外清新和亲切。在中国人的餐桌上，土豆菜历来就是烹土豆丝、炒土豆片、烧土豆块和炸土豆丸子等等，而万吉大丰和的奶油土豆丝，却以其时尚的款式和全新的口味，开了中国土豆菜的新生面。亲眼见过尝过它的人会有这样的感觉，真的，奶油土豆丝与麦当劳的炸薯条好像是天作之合。

人们从这160多款名菜中还可以发现，营养保健是21世纪初中国名菜的一个亮点。例如聚宝渔港的香炒豆浆，过去粤菜中有炒牛奶，本是广东顺德的经典名菜。如今随着营养知识的普及，“豆奶”又成时尚营养佳品。聚宝渔港名厨大胆创新，推出香炒豆浆，让人眼前一亮。螺旋藻的营养价值虽然早就为国际营养界和食品界人士所熟知，但将其用于厨师的手工烹调中还未见报道。店在北京大学西门的如意坊，敢为天下先，先后推出了螺旋藻鲍汁海龙丝、螺旋藻新奇士橙炖燕窝和螺旋藻太极双色蛋等系列名菜，起码在中国大陆开了螺旋藻名菜的先河。中国传统名菜中的黄焖类菜肴，经典的做法离不开大量的鸡油和浓鸡汤，因为只有这样才能做出色泽金黄的“黄”焖佳肴。但随一餐一菜摄入大量的鸡油于人体健康不利，于是先后有人以藏红花汁或南瓜汁或金粟汁等取代鸡油，既达到了黄焖类菜肴色泽金黄的要求，又使这类菜肴营养与美味兼具。收入这两本菜谱中的金粟汤海虎翅等就是这方面的杰作。冬虫夏草虽然在古代就已入菜，像清代的虫草蒸鸭，但自2003年“非典”以后，冬虫夏草和各种特产菌类以其独特的免疫功能被空前大量地用到高档菜肴中。例如世都的新康虫草鲜鲍鱼，万吉大丰和的虫草冻鲜鲍、虫草地衣菌，四川饭店的虫草清炖鳕鱼等。

从这两本菜谱中人们还可以发现，随着水果营养价值越来越被人们所重视，新世纪初的中国名菜与上世纪相比，水果入菜明显增多。举凡芒果、草莓、圣女果、提子、猕猴桃、鲜橙、哈密瓜、西瓜等等，在这些菜品的原料构成中均占有相当的比重。如意坊的螺旋藻新奇士橙炖燕窝，款式既古又新。古的是南宋有名菜蟹酿橙，新的是如意坊的这款新菜用的是美国加州鲜橙，炖的是中国筵席极品燕窝，在水果入菜上确实是独具匠心。

当然，这160多款名菜也并非完美无缺。如果从美味佳肴的角度来看，是否还应该进一步探究一下这个菜究竟让客人吃什么，也就是这个菜的独特之处是什么。这是一个菜能否长久立足并成为经典流传后世的根本问题。因此，似乎还应下一番工夫进一步完善。另外，在菜肴款式的精致与精美方面，作为大酒楼的高档菜肴，似乎也有再努力求索的必要。

2005年5月8日

目录

燕翅鲍肚参

蟹黄西施炒官燕	10
红烧金丝燕盏	11
七彩炖官燕	12
螺旋藻新奇士橙炖燕窝	13
扒燕菜卷	14
高汤竹荪官燕	15
顺德拆鱼羹烩翅	16
蟹粉鱼翅	17
珧柱干捞翅	18
招牌红子鸡煲翅	20
蚝皇碧绿鲨鱼皮	22
海味煲仔翅	23
冬荫功汤炖金勾翅	24
浓鱼汤烩鱼翅	25
玉鸟传信	26
过桥澳洲鲍鱼片	27
金琵琶鱼翅参	28
原汁吉品鲍	30
云芝蚝皇焗网鲍	32
阿哥兰花鲍	34
金瓜鱼肚	36
虾子大乌参	37
鱼丸烩海参	38
海参白果煨牛尾	39
金山炒皇	40
螺旋藻鲍汁海龙丝	41
鲜茄玉米乌梅参	42
荷盏海鲜粒	44
鸡蓉烩海参	46
锦绣大明参	47
极品金珧梅花参	48
酥香金沙石参丸	49
鸳鸯葱烧梅花参	50
龙凤银针卷	52





鱼虾蟹

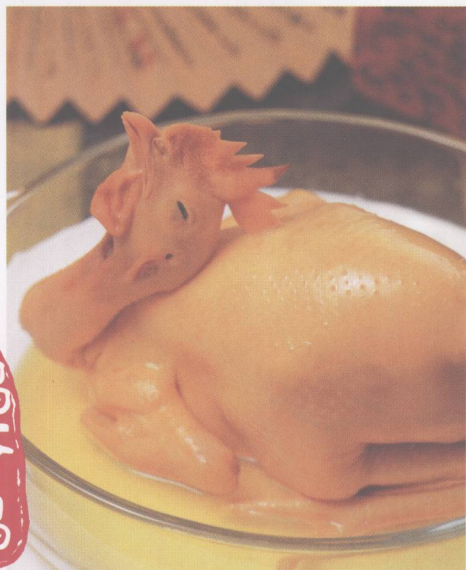
鱼虾蟹贝龟

铜盘特式堂蒸苏眉头腩	54
龙皇夜宴	55
玉液酿栋煲	56
名轩烧鳊鱼	57
紫苏鳊鱼	58
冻顶乌龙炖海鳗	60
鲜果妙汁鳗鱼卷	62
砂锅回头鱼	63
鲍汁焗大鱼嘴	64
泡椒龙虾	65
椒盖鳊鱼	66
清炒河虾仁	68
人参杞子炒明虾球	70
双味基围虾	72
太湖三宝	74
红子鸡堂煎元贝皇	75
双子星座	76
蟹柳芦笋	78
火龙果玉带北极贝	80
花椒甲鱼	82
蒸蒸日上	84

鹅肝鸽鸭鸡

灌汤鹅肝丸	86
蒜香路边鸽	88
脆皮樟茶乳鸽	90
一品帝皇汤	91
秘制老鸭煲	92
天下第一鸡	94
华天一品鸡	96

鹅肝鸽





牛猪腊鞭筋

黑椒小牛排·····	98
蘸水带皮牛肉·····	99
卵石爆肥牛·····	100
湘西酒鬼腊肉·····	101
南岳长生肉·····	102
坛煨东坡肉·····	104
金山香辣肘·····	106
招牌毛血旺·····	108
枸杞丹阳·····	110

牛猪腊
鞭筋

菌豆蔬果粉

群英荟萃·····	112
煎酿百花鸡腿菇·····	113
竹香煎酿鸡腿菇·····	114
金莎苑摇滚沙拉·····	116
螺旋藻太极双色蛋·····	118
王子豆腐·····	119
香炒豆浆·····	120
蟠桃猴头·····	122
金山双虾豆腐·····	124
吊锅豆腐·····	126
鸡头米小炒·····	127



菌豆蔬
果粉

燕翅鮑肚參 燕翅鮑肚參 燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參 燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參 燕翅

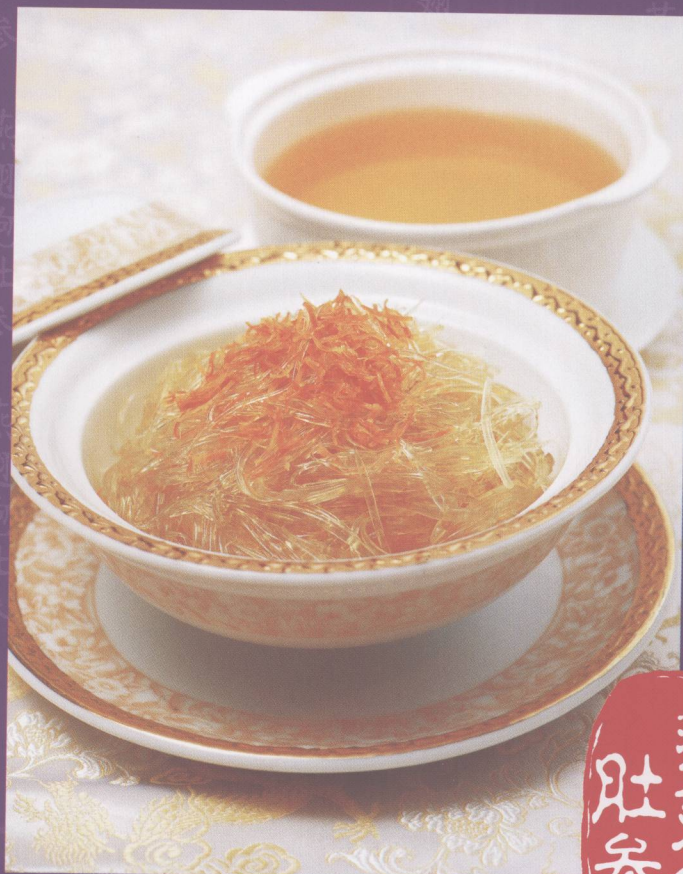
燕翅鮑肚參 燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參



燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

燕翅鮑肚參

蟹黄西施炒官燕

XIE HUANG XI SHI CHAO GUAN YAN

此菜以上等官燕为主料，在炒牛奶等广东名菜传统制法的基础上加以创新精制而成。北京名轩楼餐饮有限公司自2003年3月推出以来，深受广大食客好评。

特点 TE DIAN
色泽白中点黄，滑
嫩咸鲜。



原料 YUAN LIAO

水发官燕100克，鸡蛋清100克，精盐2克，味精1克，白糖2克，熟猪油230克，上等大闸蟹黄40克，鲜牛奶30克，橄榄仁10克。

制法 ZHI FA

- ①水发官燕，飞水。
- ②鸡蛋清、牛奶打匀后加精盐、味精、白糖调匀。
- ③炒锅烧热，舀入熟猪油，化开后倒入蛋清牛奶，用小火慢炒，下官燕炒匀。
- ④将蒸熟的蟹黄和炸好碾碎的橄榄仁撒在蛋清牛奶官燕上。

红烧金丝燕盏

HONG SHAO JIN SI YAN ZHAN

金丝燕乃燕窝中之上等佳品，中医理论认为燕窝有“养阴润燥，益气补中，治虚损，抗疲劳，止咳，美容养颜之功效”。北京嘉豪城酒楼采用上等金丝燕并配以自制汤汁，以独特的制作工艺，使金丝燕的传统做法得到进一步提高，该店为燕鲍翅专营店，在京城有“引领时尚”的美誉。



原料 YUAN LIAO

水发金丝燕 100 克，上汤、盐、味精、鸡精、糖各适量。

制法 ZHI FA

金丝燕过热水后，加入上汤，放盐、味精、鸡精、糖调味烧熟即可。

燕
YAN

翅
CHI

鲍
BAO

肚
DU

参
SHEN

特点 TE DIAN
色泽金红，爽滑郁
香，滋补养颜。

七彩炖官燕

QI CAI DUN GUAN YAN

此菜是北京聚宝渔港筵席名菜，2004年3月18日由该店首次推出。2004年3月18日，著名美食家唐焕然来餐厅用餐，席间点了一道冰糖官燕。于是大家决定将改良后的冰糖官燕上桌，请美食家品尝点评。改良后的菜品在制作上进行了调整，并加了多种果汁，唐先生品尝后赞不绝口。此后，该店将多种果汁改为七种，与传统粤菜七彩官燕相和，起名“七彩炖官燕”。



特点 TE DIAN
燕窝雪白晶莹，吃
时分别蘸7种汤汁，
口味多样。

原料 YUAN LIAO

官燕50克，木瓜50克，芒果50克，草莓50克，鲜橙50克，哈密瓜50克，冰糖水50克，椰浆50克，鲜奶50克。

制法 ZHI FA

①所有水果分别榨汁装碗，官燕用开水泡约7小时，松软后用清水漂洗两次，拣去燕毛，放入碗内蒸熟。

②燕窝放盘内，倒入冰糖水，将各种榨好的果汁和椰浆、鲜奶围在盘周围即可。

螺旋藻新奇士橙炖燕窝

LUO XUAN ZAO XIN QI SHI CHENG DUN YAN WO

此菜是北京如意坊鲍鱼王美容养生名菜，2003年3月8日该店首次在北京推出。2003年三八国际劳动妇女节前夕，该店做了一系列营销安排，其中要出几款适合女性的美容菜肴，总经理阎跃梅针对女士喜爱燕窝做补品的保健消费特点，将螺旋藻这种营养全面、吸收率高的食物加入燕窝中，并盛入精致的新奇士橙盖内，结果此菜一出，有品位的女士纷至沓来。



原料 YUAN LIAO

新奇士橙1个约300克，燕窝50克，特制燕窝汁200克，枸杞子3粒，螺旋藻5克。

制法 ZHI FA

- ①新奇士橙去顶部留盖，挖出瓤，备用。
- ②螺旋藻用凉开水泡发。
- ③枸杞子用沸水泡发洗净。
- ④螺旋藻、燕窝放入橙内，枸杞子摆成三角形放在中间，倒入特制燕窝汁，蒸20分钟即可。

燕

YAN

翅

CHI

鲍

BAO

肚

DU

参

SHEN

特点 TE DIAN

黄色的新奇士橙顶部是红色的枸杞子、透明的燕窝丝和墨绿色的螺旋藻汁，精致典雅，燕窝丝脆嫩微甜，汁微甜回味有橙香。

扒燕菜卷

PA YAN CAI JUAN

此菜是北京颐和园听鹂馆饭庄宫廷筵席名菜，2002年该店总厨周桂福、黄明峰同大家研究后推出，受到宾客好评。

特点 TE DIAN

燕菜卷洁白清丽，
入口滑嫩清鲜。



原料 YUAN LIAO

干竹荪 50 克，燕窝 50 克，鳜鱼 750 克，上汤 150 克，花雕酒 8 克，水淀粉 8 克，香菜叶 10 克，枸杞子末 5 克，味精 2 克，精盐 2 克。

制法 ZHI FA

- ① 燕窝和干竹荪用温水发好。
- ② 鳜鱼去鳞、皮、骨、刺和内脏，鱼肉做成鱼蓉。
- ③ 发好的竹荪破开，切成 4 厘米长，一侧抹上鱼蓉和燕窝，再卷成卷，卷的一边放上香菜叶，一边撒上枸杞子末，上锅蒸约 4 分钟，摆放盘周围，中间放上绿叶和南瓜雕成的凤鸟。
- ④ 烧开上汤，加入精盐、味精、花雕酒，用水淀粉勾芡，浇在燕菜卷上即成。

高汤竹荪官燕

GAO TANG ZHU SUN GUAN YAN

此菜是北京湘华天大酒店筵席名菜，由该店餐饮总监黄光庆制作。官燕历来是中国高档筵席中的重头料，端上台来便可见缕缕晶莹燕窝丝的一品官燕早已脍炙人口了，而该店却把名贵的官燕丝包卷在竹荪内上席，大有“名角不露相”的意味。



原料 YUAN LIAO

官燕 50 克，长白山竹荪 20 克，精盐、味精、高汤、葱汁各适量。

制法 ZHI FA

- ① 官燕发好拣去杂质。
- ② 竹荪发好洗净。
- ③ 竹荪内卷入燕窝扎好放碗内，加精盐、味精、高汤、葱汁蒸 30 分钟即可。

特点 TE DIAN
汤色枣红，竹荪官
燕卷黄白，味鲜美。

燕
YAN

翅
CHI

鲍
BAO

肚
DU

参
SHEN