

家庭风味菜系列

海

上海扬子饭店 编著

派流行菜

上海科学技术出版社



中国烹饪百科全书

上海科学技术出版社 出版

菜派流行菜

上海科学技术出版社 出版



家庭风味菜系列



上海扬子饭店 编著

海

派流行菜



上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

海派流行菜 / 上海扬子饭店编著. — 上海: 上海科学技术出版社, 2001.12

(家庭风味菜系列)

ISBN 7-5323-6176-4

I. 海... II. 上... III. 菜谱 — 上海市

IV. TS972.182.51

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 077859 号

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路 450 号 邮政编码 200020)

上海市印刷十厂印刷

新华书店上海发行所经销

开本 850 × 1156 1/32 印张 5.25 字数 116 千

2001 年 12 月第 1 版 2001 年 12 月第 1 次印刷

印数 1—5 200

定价: 14.50 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,

请向本社出版科联系调换

图书在版编目(CIP)数据

海派流行菜 / 上海扬子饭店编著. — 上海: 上海科学技术出版社, 2001.12

(家庭风味菜系列)

ISBN 7-5323-6176-4

I. 海... II. 上... III. 菜谱 — 上海市

IV. TS972.182.51

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 077859 号

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路 450 号 邮政编码 200020)

上海市印刷十厂印刷

新华书店上海发行所经销

开本 850 × 1156 1/32 印张 5.25 字数 116 千

2001 年 12 月第 1 版 2001 年 12 月第 1 次印刷

印数 1—5 200

定价: 14.50 元

本书如有缺页、错装或损坏等严重质量问题,

请向本社出版科联系调换

海派流行菜



◆ 双色饺 ◆



◆ 风味鲫鱼鲞 ◆



◆ 松仁雪鱼丁 ◆

海派流行菜



◆ 水晶肴肉 ◆



◆ 八宝香芋泥 ◆



◆ 椒盐大王蛇 ◆

海派流行菜



◆ 祥龙献珍 ◆



◆ 芙蓉烙蟹斗 ◆

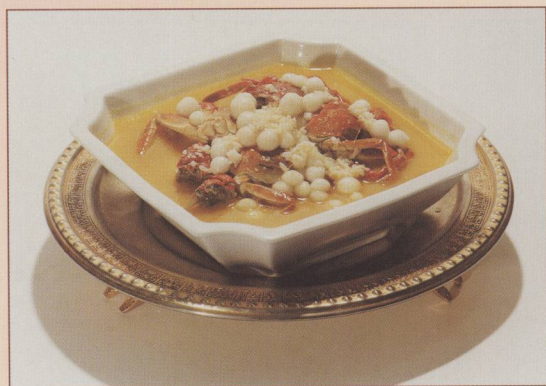


◆ 蒜香猪手 ◆

海派流行菜



◆ 扬州煮干丝 ◆

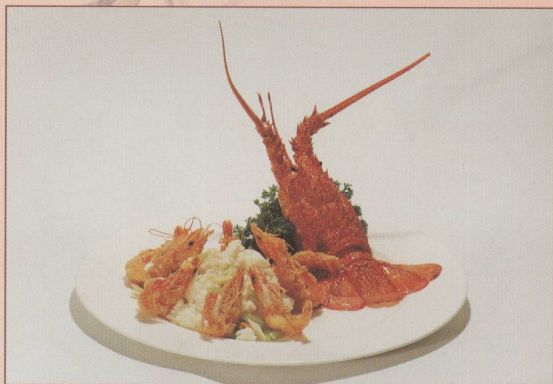


◆ 酒酿毛蟹圆子 ◆

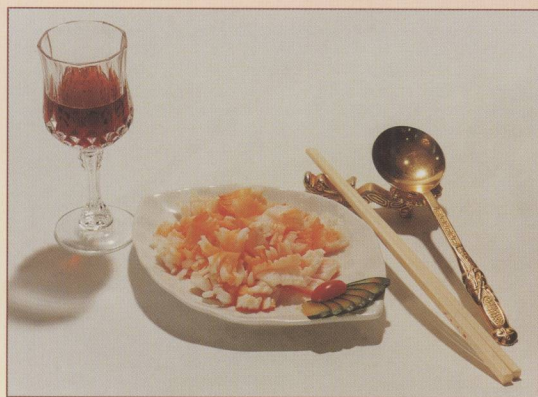


◆ 话梅草虾 ◆

海派流行菜



◆ 父子大龙虾 ◆



◆ 红油目鱼 ◆



◆ 海鲜冠顶饺 ◆

海派流行菜



◆ 橙汁椰丝团 ◆



◆ 百合南瓜 ◆



◆ 翡翠鲜鲈羹 ◆

海派流行菜



◆ 鱼翅饺 ◆



◆ 萝卜丝酥饼 ◆



◆ 炆鲈鱼 ◆

海派流行菜



◆ 秘制海皇鲍 ◆



◆ 海鲜百粒球 ◆



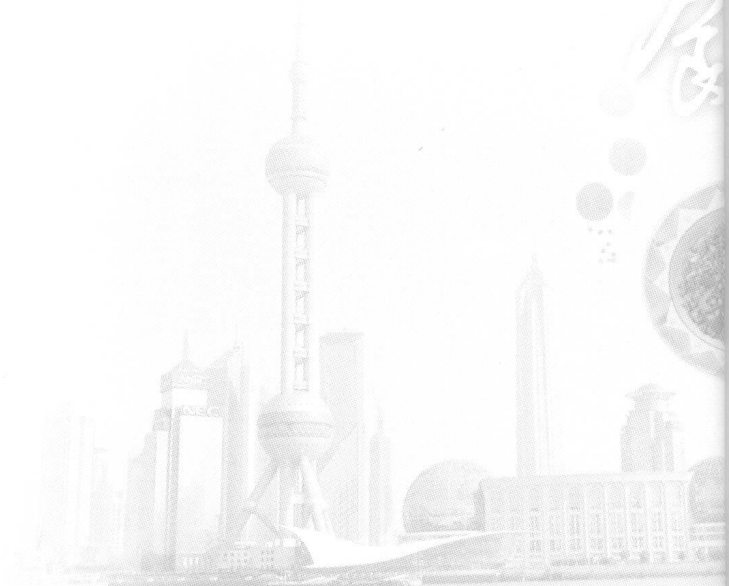
◆ 荔茸香水梨 ◆

编写人员

俞锦棠
毛恒鹏
杨孝云
杨文忠
胡东华

内 容 提 要

本书主要介绍流行于当今上海、具有鲜明地方特色的菜点 200 余款。书中不仅详细介绍了每种菜点所用的原料、调料、制作方法和风味特色，还重点交代了制作的要领及必须掌握的环节，其中包括一些名菜的烹饪方法。所介绍的每一款菜点，原料易得，烹饪方法易学，适合广大家庭使用。



出版者的话

随着人们生活水平的日益提高,人们对饮食的要求越来越高,不再满足于家常菜点或传统家肴。即使普通百姓的家宴,在满足色、香、味、形的基础上,还十分注重菜肴的营养价值、独特风味及中华饮食文化的意境。有鉴于此,我们编辑出版了《家庭风味菜系列》丛书,希望她成为每个家庭烹饪的好帮手。

《家庭风味菜系列》是一套丛书,分册出版。丛书介绍的这些风味菜肴,都具有显著的特色。每册不仅介绍了每种菜所用的原料、调料、制作方法和风味特色,而且制作要领详尽,是适合家庭烹饪实用的技术读物,也是饭店、宾馆及饮食店厨师理想的参考书。

在作者的选择上,我们约请的都是实践经验丰富的特级厨师,文字力求精炼,图文并茂,使广大读者能如法掌勺。

我们诚恳希望广大读者对书的内容提出宝贵意见,使之日臻完善。

2001.10

上海科学技术出版社

序

上海，这座国际大都市从开埠至今已有一个半世纪。回眸百年美食，全国各地、世界各国菜系帮派汇集融合，为了不断适应和迎合市场需要，通过演绎、变化、发展、创新，形成了特色鲜明的海派菜肴，引导着上海餐饮消费新潮流。随着人民生活水平的不断提高，当今社会已进入了讲究饮食的年代，因此，我们的厨师只有发扬传统，继往开来，集百家之长，创一家特色，充分展现出自己的创新思维和创新能力，才能不断创造海派“流行”菜。

为丰富人民的生活，同时也为发展旅游事业服务，扬子饭店餐饮部厨师对海派菜肴烹饪方面的经验进行了总结，并择其精华，编成此书。书中集中介绍了扬子饭店近三年来创新和流行的代表性海派菜肴 200 余款，其中包括父子龙虾、水晶河虾仁、蟹粉拆烩鱼头、炆鲈鱼等招牌菜，也包括金镶扒大鳝、松仁雪鱼粒、酒风鲫鱼鲞、奇妙海鲜角等深受宾客欢迎的特色大众菜点；书中详细介绍了每种菜所用的原料、制法和风味特点等，重点交代了制作菜肴的要领，必须掌握的环节，使菜肴色香味形俱佳。本书向广大餐饮同行、专家学者和烹饪爱好者提供了一本具有参考价值的书籍。

由于我们水平有限，本书难免会有不少缺点和错误，恳切希望餐饮同行、烹饪爱好者批评指正。

上海扬子饭店总经理 嵇东明

2001 年 7 月