

烹坛佳作

第四届全国烹饪技术比赛个人赛热菜作品集

林则普 主编



中国商业出版社

烹坛佳作

第四届全国烹饪技术比赛个人赛热菜作品集

林则楷 主编



中国商业出版社

图书在版编目(CIP)数据

第四届全国烹饪技术比赛个人赛热菜作品集/
林则普主编. —北京:中国商业出版社, 2001. 8
(烹坛佳作)
ISBN 7-5044-4381-6

I. 第... II. 林... III. 菜谱—中国 IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 058581 号

责任编辑:乔杰

中国商业出版社出版发行
(100053 北京广安门内报国寺1号)
新华书店总店北京发行所经销
中国石油报社 印刷厂印刷

*

889×1194毫米 16开 10印张 250千字
2001年9月第1版 2001年9月第1次印刷

定价:95.00元

* * * *

(如有印装质量问题可更换)

了我国餐饮市场和餐饮企业的需要和经营取向。尤其是清真菜,不仅是我国信仰伊斯兰教的10个民族、2000万人口不可或缺的饮食,而且也越来越多地被非穆斯林消费者所喜爱,理应提高它在整个餐饮业中的地位。还有,现在的消费者下餐馆,越来越追求文化氛围,追求用餐环境和服务质量。提高餐厅服务水平,已成为餐饮企业搞好经营的一个重要因素,所以被首次列入全国烹饪比赛项目。

六、主题鲜明。本届比赛的主题是“大众化”。开设大众筵席、快餐(套餐)比赛项目,就是这一主题的体现。比赛的组织者和参加者在坚持“大众化为主、个人消费为主、工薪阶层为主”这一经营思想的同时,也充分注意了不同消费层次的需要。代表中国烹调技艺水平的团体展台,则是这一方面的集中体现。至于个人比赛,也是既有大众家常菜精品,又有高档菜珍馐,二者相辅相成,相得益彰。

综上所述可以看到,本届比赛实现了“贴近社会,贴近市场,贴近百姓”,“面向大众,兼顾高档;突出风味,交流技艺;开拓市场,促进发展”这一宗旨和目的。

学无止境,艺无止境。烹饪作为一种文化,一种科学和艺术,具有丰富的内涵,深奥的机理,无穷的魅力。在烹饪领域,还有许多问题需要我们去研究和探讨,需要进行改革和提高。愿烹饪界的专家、学者、名师、企业家和广大同仁,都来为弘扬烹饪文化,发展烹饪事业,提高烹饪水平献计献策。

为了向烹饪界、餐饮业者及社会各界爱好烹饪的朋友们提供一份参阅资料,中国烹饪协会编辑了这套“第四届全国烹饪技术比赛作品集”,共四本,分别为清真卷,热菜卷,冷拼面点卷,团体展台、大众筵席与快餐(套餐)卷,总命名为《烹坛佳作》。

本书主编为林则普同志,副主编为杨柳同志、乔杰同志。在编辑出版过程中,得到各有关方面的大力支持与协助,在此谨表谢意。由于水平有限,书中如有不妥之处,敬请指正。

林则普

2000年12月

在 20 世纪将要结束的 1999 年,国家国内贸易局、国家旅游局、劳动和社会保障部、国家民族事务委员会、中共中央直属机关事务管理局、国务院机关事务管理局、中国财贸工会全国委员会、中国个体劳动者协会和中国烹饪协会九个部门,共同举办了第四届全国烹饪技术比赛。本届比赛自 10 月 18 日开始,先后在西安、杭州、石家庄、武汉和北京五个城市进行,历时近两个月。比赛分团体赛、个人赛、快餐(套餐)赛、大众筵席赛、清真赛五项。参加比赛的有各省、自治区、直辖市和香港特别行政区共 29 个代表团,227 个代表队,各项参赛选手 3600 多人(次),参赛菜品 6099 款。本届比赛与前几届相比,有许多不同之处,概括起来有以下几点:

一、代表性广。参赛选手来自商业、旅游、机关、部队、工厂、学校等各个系统。香港特别行政区也第一次组队参加了全国烹饪比赛。这次比赛的一个鲜明特点是:个体、私营和合资企业的选手比以往有大幅度的增加;他们参赛展台与作品不仅数量多,而且制作精美,从一个侧面反映了我国改革开放的成果,深为各界注目。

二、年轻人多。参赛选手中,35 岁以下的年轻人占绝大多数,其中不少是技师和各饭店(酒店)、餐饮企业的厨师长。他们勤奋好学,进取意识强,文化技术素质比较好,是青年厨师中比较优秀的一部分,证明我国的厨师队伍人才辈出,后继有人。

三、品种丰富。在参赛的 6099 款菜点品种中(含清真,下同),个人赛菜点 3468 款,团体赛菜点 770 款,大众筵席赛菜点 1649 款,快餐(套餐)赛菜点 212 款,为历届比赛之最。这些菜点,许多是来自国宴、国宾馆、星级饭店、著名饭庄、特色餐厅、民族风味餐馆、百年老字号和著名新字号,各种风味均有,汇集了各地的精华,反映了全国餐饮业蓬勃发展、欣欣向荣的面貌。

四、技法多样。参赛菜肴既有熘、炒、煎、炸、炖等现代常用的烹调技法,又有石烹、泥烤、盐焗等比较古老的烹调技法;既有传统菜,又有新潮菜。二者交相辉映,较好地体现了“继承、发扬、开拓、创新”的指导方针。

五、领域拓宽。本届比赛首开了清真、快餐、大众筵席和餐厅服务四大项目,这些项目的开设,体现

蟹肉扒蟹裙	(1)	九转鳗片	(14)	丰收玉米鱼	(26)
翡翠珍珠鲍	(1)	莲花全素	(14)	高汤鸭包鱼翅	(27)
澳龙庆回归	(1)	鸡油鳊鱼	(14)	龙行天下	(27)
八宝大乌参	(2)	孔雀鱼翅鲍鱼	(15)	麒麟竹排	(28)
澳龙回归	(2)	孔雀明珠鳗	(15)	酸辣烩肚丝	(28)
猴蘑扒鲍鱼	(2)	金毛狮子鱼	(15)	虾子大乌参	(28)
鱼肚梅花舌	(3)	寿桃鹿鞭花	(16)	红烧鲍鱼	(29)
浓汁蟹黄鱼翅	(3)	八宝葫芦鸽	(16)	橙蓝菊花鱼	(29)
菊花鸭心	(3)	玄驹干贝	(16)	翡翠白玉羹	(29)
贝贝鳊鱼卷	(4)	蟹黄鱼翅	(16)	双葡争艳	(30)
竹荪柴把翅	(4)	蟹黄鱼翅盅	(16)	玉衣蟹黄夹	(30)
丰收	(4)	蚝皇扒鲍鱼	(16)	香芒鲜虾盏	(30)
三圆牛头	(5)	鸵鸟百花篮	(17)	淮扬鳗羹	(31)
柳橙虾	(5)	一帆风顺	(18)	明珠鲍贝	(31)
梅花鸭舌	(5)	莲花鸭子	(18)	掌中宝	(31)
田园风光	(6)	金翅银丝	(18)	多味菠萝鱼	(32)
双味脆皮鲍	(6)	文思豆腐	(19)	青龙戏绣球	(32)
汤心龙虾球	(6)	蟹黄鱼米	(19)	莲花鱼翅	(32)
九龙戏金蟾	(6)	清炖羊胎	(20)	生焖明虾	(33)
双龙献瑞	(7)	海螺排骨	(20)	清炒虾仁	(33)
空心龙虾球	(7)	蚝皇三鲜	(20)	竹排响铃	(33)
荷包三鲜鸭	(7)	凤尾龙眼发菜	(20)	荷花鱼米	(34)
鸡汁菜心	(7)	绣球干贝	(21)	金秋墨菊	(34)
糖醋脆皮鱼	(8)	菊花羊腿	(21)	雪融	(34)
麻花鱼	(8)	双舟相会	(21)	竹荪双宝	(35)
黄焖鱼翅	(9)	金蟾戏鞭花	(22)	蟹粉狮子头	(35)
拉网鱼翅	(9)	蚕丝草原鲜奶	(22)	蟹粉银丝	(35)
彩蝶献宝	(9)	双花争艳	(22)	稻香扎肉	(36)
清炒鱼丝	(10)	牡丹黄鱼	(23)	蟹粉鸡茸	(36)
珊瑚鱼	(10)	宝塔龙虾鲍	(23)	翡翠蟹黄油	(36)
蝉菇戏牡丹	(11)	富贵红梅	(24)	龙王蟹斗	(36)
太极八卦鱼肚	(11)	渔家	(24)	灯笼照回归	(37)
金鱼莲花鲍	(11)	鲜鲍牡丹	(24)	八宝南瓜盅	(37)
杏仁麦穗	(12)	乌龙蟠珠	(24)	秋菊芙蓉	(38)
烩乌鱼蛋	(12)	千张烧肉	(25)	相思葡下	(38)
翅笔	(12)	御扇鱼翅	(25)	蟹黄金银龙虾蛋	(38)
三色橘瓣鱼汆	(13)	玉书桃花	(25)	乌龙盖雪	(39)
竹荪酿翅	(13)	高汤燕菜	(26)	红烧鲍鱼	(39)
金汤茉莉素燕	(13)	蜘蛛鸡	(26)	水漫金山	(39)

大汉乳狗·····(40)	蟹黄橄榄鱼·····(52)	丰收·····(65)
沛公狗肉·····(40)	武林鸭·····(53)	蟹黄鱼茸蛋·····(65)
丰收鱼米·····(40)	蟹黄鱼丝·····(53)	瓜盏蟹黄鱼翅·····(65)
翡翠银鱼·····(41)	笋干焖肉·····(53)	蒜香烙大虾·····(66)
白汁鱼云·····(41)	橄榄鱼丸·····(54)	花好月圆·····(66)
乌珍八宝鱿·····(41)	八仙过海·····(54)	干菜焖肉·····(66)
啤酒扒猪头·····(42)	火腿蜜莲卷·····(54)	兰花鱼皮·····(67)
白汁鲑鱼·····(42)	怪味脆皮鱼·····(54)	蝶恋花·····(67)
清汤玉腐·····(42)	干菜鸭子·····(55)	吉利龙虾球·····(67)
金钱蟹黄鳊鱼·····(43)	双味宝塔肉·····(55)	断桥残雪·····(68)
发菜蟹糊·····(43)	东坡豆腐·····(56)	一品千层肉·····(68)
叉烤长鱼方·····(43)	人参炖羊羔·····(56)	绣球鱼卷·····(68)
龙凤烩·····(44)	彩色墨鱼结·····(56)	一品豆腐·····(68)
凤尾鱼翅·····(44)	清汤白圆·····(56)	岁岁平安·····(68)
玉兔排南·····(44)	蛋奶象拔蚌·····(57)	蜜瓜炖燕窝·····(69)
翡翠鱼花·····(44)	玉峰酱肉·····(57)	笋干焖肉·····(69)
双蛙对鸣·····(44)	荷塘鸭情·····(58)	迷宗鲜鱼·····(70)
清汤首乌球·····(44)	金鱼戏莲·····(58)	兰花墨鱼·····(70)
赛熊掌·····(45)	鞭花鱼茸蛋·····(58)	丝绸之府·····(70)
鸳鸯虾仁·····(46)	秋收写意·····(59)	金齏玉脍·····(71)
金粟映牡丹·····(46)	松鼠戏葡萄·····(59)	芙蓉鱼片·····(71)
文丝豆腐羹·····(46)	芋蛋鱼脯·····(59)	金玉满堂·····(71)
仔鼠玉石榴·····(47)	红烧河鳗段·····(60)	蟹黄鱼球·····(72)
乌圆茄花·····(47)	百花刺参·····(60)	芭蕉扇翅·····(72)
农家乐·····(48)	大富大贵·····(60)	枣香酥万·····(72)
酿蟹脐鱼花·····(48)	蜜梨哈士蟆·····(60)	清汤海葵·····(73)
灌汤荔枝虾·····(48)	菠萝鱼·····(61)	彩蝶藏珠·····(73)
蜜汁双宝·····(49)	农家菜园·····(61)	长生仙境·····(73)
OK 凤冠·····(49)	情意绵绵·····(62)	渔家小乐·····(74)
菠萝虾球·····(49)	孔雀蟹黄鱼珠·····(62)	花雕鱼丸·····(74)
满载而归·····(50)	凤翅鞭花·····(62)	一品海鲜盅·····(74)
蟹黄扒鱼翅·····(50)	松鼠鱼·····(62)	苔香葫芦虾·····(75)
蟹黄鱼茸蛋·····(50)	三色墨鱼丸·····(63)	竹筒石鸡·····(75)
天书·····(51)	蟹肥菊黄·····(63)	霉菜扣塔肉·····(75)
弥藕鱼翅·····(51)	素鱼翅·····(63)	鱼肴双味·····(76)
鸡汁鱼翅面·····(51)	丰收·····(63)	水乡鱼线·····(76)
双色鱼圆·····(52)	虾蟹菜心·····(64)	芭蕉玫瑰肉·····(76)
肝膏敲虾汤·····(52)	扇形豆腐·····(64)	燕子归巢·····(76)

群蛙戏莲·····(76)	香油金虾腿·····(90)	东坡肉·····(101)
秋趣·····(76)	白炒香螺片·····(90)	龙潭酿心鱼丸·····(102)
双味蛭螺·····(77)	火焰芭蕉扇·····(90)	太公钓鱼·····(102)
白玉鱼卷·····(78)	南海道乡情·····(91)	八宝玉池·····(102)
花香引蝶·····(78)	鸡汤氽海蚌·····(91)	彩蝶恋花·····(103)
龙皇夜宴·····(79)	生炒香螺片·····(91)	瓜赛螃蟹·····(103)
玉叶牡丹虾·····(79)	一品海皇烩·····(92)	双色冬瓜葡萄·····(103)
蟹黄冬瓜脯·····(79)	蜗牛春色·····(92)	古法煲网鲍·····(104)
彩色鱼橄榄·····(80)	珊瑚龙虾片·····(92)	鲍汁焗龙虾·····(104)
丰收忙·····(80)	东海响螺·····(93)	清汤氽锤凤尾虾·····(104)
虾蹦鳊鱼·····(80)	东海玉带·····(93)	丽花鱼翅·····(105)
墨鱼面·····(81)	秀红竹荪·····(93)	丰收鱼米·····(105)
满载而归·····(81)	彩蝶恋花·····(94)	金沙银鳕鱼·····(105)
海鲜蒸饭·····(81)	蜜瓜香螺片·····(94)	花鼓虾球·····(106)
夏蝉鸣柳·····(82)	酥凤五彩·····(94)	玉盏鲍翅·····(106)
银丝墨鱼面·····(82)	鹭岛风光·····(95)	银鱼带子·····(107)
双色鱿鱼卷·····(82)	醋熘珠帘鱼·····(95)	牡丹鲍鱼·····(107)
秋硕·····(83)	五彩玉米·····(95)	果汁蝴蝶鱼·····(107)
干菜菠萝肉·····(83)	海屋披螺衣·····(95)	翡翠龙眼虾·····(107)
鹊桥相会·····(84)	雀巢香螺片·····(96)	扒上中下·····(108)
兰花墨鱼·····(84)	金龙送香菠·····(96)	烧猴头·····(108)
叫化童鸡·····(84)	牛王献宝·····(96)	菊花鸭舌·····(108)
蟹黄芙蓉蛋·····(84)	香瓜鱼翅·····(96)	大拐枣扒鱼唇·····(109)
虫草柴把鸭·····(85)	哪吒驯龙·····(97)	管廷烧鱼翅·····(109)
鱼翅银丝羹·····(85)	红烧甲鱼裙·····(97)	银丝龙虾·····(109)
佛手献宝·····(86)	武夷藏龙·····(97)	翠蛙戏莲·····(110)
金牛戏玉珠·····(86)	香酥葫芦虾·····(97)	红焖一品掌·····(110)
丰收花篮·····(86)	蚝皇鲍鱼·····(98)	玉鹅珍珠鲍·····(111)
鞭笋炖山龟·····(87)	海南椰香·····(98)	蜜汁地瓜·····(111)
香扇羊管·····(87)	扒烧竹鼠·····(98)	满载而归·····(111)
沙黄蹄花·····(87)	霉鱼萝卜卷·····(98)	菊花冬瓜稻·····(111)
臭卤鳊鱼·····(88)	荷花玉豆腐·····(98)	鲍脯黄香管·····(112)
群肉争先·····(88)	松鼠戏果·····(98)	乌龙观花·····(112)
千里飘香·····(89)	古香霉鱼·····(99)	蜜汁元宝莲子·····(112)
枸杞菊花鞭·····(89)	福寿延年·····(100)	牡丹鱼·····(113)
佛回禅·····(89)	玉书东坡肉·····(100)	菜心干张肉·····(113)
石烹溪涧鳊·····(89)	金猴鱼翅·····(100)	竹香鲰鱼·····(113)
春蚕吐云丝·····(89)	红酥竹狸·····(101)	一品芙蓉蛋·····(114)

小笼蒸鲰鱼	(114)	竹筒水鱼	(127)	蜀乡鱼米情	(140)
珍珠干贝圆	(114)	牛中双杰	(128)	招财进宝	(140)
粉蒸菊花鲰鱼	(115)	洞庭开屏鸭	(129)	治德号蒸牛肉	(141)
橘形虾仁	(115)	银丝花结	(129)	千禧盛汇	(141)
蜀米鸡肾	(115)	牛衣刺参	(129)	香芋回锅蟹	(141)
荆沙鱼糕	(116)	开屏银鱼	(129)	香煎菊花鸡	(142)
珧柱蟹黄鲰鱼卷	(116)	龙须鳊鱼卷	(129)	孺子牛	(142)
蝴蝶鳊鱼	(116)	荷花鲰鱼	(129)	虫草鳊鱼	(142)
锦绣白玉环	(117)	竹香水鱼	(130)	竹香狗肉	(143)
三峡牛头方	(117)	湖北素鸭	(130)	瓦器刺藜鸽	(143)
清汤菊花银鱼	(117)	西汉龙锅鲜	(130)	白扒虫草团鱼鞭	(143)
蟹黄武昌鱼	(118)	开屏蕨菜	(131)	蟠桃乳饼	(144)
兰花酿鳝	(118)	白莲瓜盒	(131)	金银满仓	(144)
粉蒸凤凰鱼	(118)	荷池一秀	(131)	金翅伴双龙	(144)
硕果累累	(118)	喜鹊归巢	(132)	彩玉会牡丹	(145)
编钟八角肉	(118)	馨香鲰鱼夹	(132)	菊鲰鱼丝	(145)
扇形瓜脯鱼翅	(118)	竹荪鱼卷	(132)	蟹黄芙蓉蛋	(145)
蟠龙卷	(119)	龙须荔蓉盒	(133)	金钱托竹鼠	(146)
竹筒八宝梨	(120)	黄金什果虾球	(133)	西施白玉卷	(146)
面烤鲰鱼	(120)	南国飘香	(133)	兰花裙边	(146)
满坛香	(120)	壮乡禾花鱼	(134)	春燕回归翅	(147)
珧柱粉蒸鲰鱼卷	(121)	发菜柚皮卷	(134)	贝尖鲍丝	(147)
螺丝五花肉	(121)	百花金银鳊	(134)	蜜汁松塔肉	(147)
珊瑚鳊鱼	(122)	龙王石榴球	(134)	松仁鱼米	(148)
生焖牛掌	(122)	汉果墩子肉	(135)	四喜鱼翅	(148)
白扒蜗牛	(122)	香螺大葱酿	(135)	孔雀鱼肚	(148)
珍珠豆腐丸	(123)	碧绿虾球	(136)	蟹粉狮子头	(148)
橙香橘瓣鱼汆	(123)	椰奶泡龙虾	(136)	三元牛头	(148)
荆州千张肉	(123)	秋蝉戏荷	(136)	太极鱼米	(149)
百花螺丝肉	(124)	双味象拔蚌	(136)	金银麒麟夹鳊鱼	(150)
香橙酿酒黄	(124)	翡翠鱼翅卷	(136)	书有颜如玉	(150)
丽花龙虾仔	(124)	酸菜双色鱼线	(136)	万寿无疆	(150)
长寿肉	(125)	牡丹孔雀虾	(137)	蟹黄竹荪鱼翅	(151)
鸽蛋鞭花裙边	(125)	一品羊肚菌	(138)	翡翠冬瓜烧鱼脑	(151)
心心相印	(126)	乡村风情	(138)	蟹黄裙边	(151)
霸王菊花鞭	(126)	翡翠虫草鸭脯	(138)	藏红花奶汁鱼	(152)
双味素翅	(126)	东坡肘子鸡	(139)	莲蓬豆腐	(152)
洞庭龟羊	(127)	五彩豆腐珍珠羹	(139)	蚝油鲜鲍	(152)
玉环珧柱	(127)	喜庆盛会	(140)		



蟹肉扒蟹裙

福建刘国强制作

蟹裙涨发后切块，加鲜汤、调料烧焖入味，与蟹钳肉、蟹黄一同排入碗内，蒸透后翻扣盘中，浇汁。



翡翠珍珠鲍

福建李焱制作



澳龙庆回归

福建杨英伟制作

龙虾取净肉，剖刀后切块，加盐、蛋清、淀粉上浆，滑油后炒制。



八宝大乌参

北京赵长江制作

海参上火燎烤至外表焦糊,刮洗干净,用水涨发至透,加鲜汤、调料及莲子、枸杞、桂圆、薏苡仁等烧入味,收汁装盘。

澳龙回归

北京辛良制作

龙虾宰杀,取净肉切片,加盐、蛋清、淀粉上浆,过油后配荷兰豆炒制,调味勾芡,装盘放入南瓜盅内,龙虾头、尾蒸熟装饰。



猴蘑扒鲍鱼

北京关长瑞制作

水发猴头蘑、鲍鱼均切片,加鲜汤、调料烧入味,拼装盘中,淋浇勾芡的原汁。





鱼肚梅花舌

北京高异德制作

鱼肚涨发后切成叶形，加鲜汤、调料烧入味，上抹虾茸，镶嵌上熟鸭舌、枸杞，蒸制浇汁。



浓汁蟹黄鱼翅

北京顾九如制作

鱼翅涨发后加鲜汤、调料烧入味，捞入盅内，蟹黄放入汤汁中略烧，分装盅内。

菊花鸭心

北京王胜显制作

鸭心剖开，剞刀后上浆，过油后入锅炒制，加酱油、醋、鲜汤、淀粉等调制的对汁芡，炒匀装盘中；鸡蛋液摊烙成皮，制成花形，炸后围边。



贝贝鳊鱼卷

北京刘京未制作

鲜贝剁成泥，加蛋清、盐等制成茸，成形余熟装盘中；鳊鱼治净，取净肉切片，上浆后包卷香菇、笋等丝，蒸熟围边，浇汁。



竹荪柴把翅

北京鲁文兴制作

水发鱼翅加鲜汤、调料烧入味，加熟火腿丝用韭菜捆扎，竹荪涨发后切段烧入味，装盘浇汁。



丰收

北京董志伟制作

黑鱼取净肉，与鸡肉、虾肉、鸭掌一同切小丁，分别上浆划油，配青红椒丁、玉米粒、松子仁等炒制，加鲜汤、盐、淀粉等调制的对汁芡，炒匀装盘；土豆切丝，拌干淀粉，用模具炸成圆形装盘边。



三圆牛头

北京王勇制作

牛头上火燎烤，用水泡软，刮洗干净，煮透后拆去骨，切成块，加火腿、干贝、口蘑、调料等烧焖，装盘浇原汁，胡萝卜、莴笋、萝卜制成球，烧熟围边。



柳橙虾

北京刘传荣制作

大虾取肉片开，加面粉抓拌，洗净后加盐、料酒略腌，划油后炒制，加柳橙汁等炒匀，装入橙盅内。



梅花鸭舌

北京王荣制作

鸭舌加鲜汤、调料烧入味，五个一组拼成花形放入盘中，磕入鸽蛋液，蒸熟后放上涨发入味的燕菜，浇鲜汤、盐等制的汁。



田园风光

北京陈继宏制作

水发鱼翅加鲜汤、调料烧入味，装入虾茸蒸制的盖中。

双味脆皮鲍

北京史中占制作

鲍鱼切成片，加鸡精等腌渍，挂面粉、淀粉、苏打粉、吉士粉、油等制的脆糊，炸制后配橙汁、辣酱味碟食用。



汤心龙虾球

北京王成立制作

龙虾取净肉，与熟猪肥膘一同剁成泥，加葱姜汁、蛋清、盐等和成茸，制成中间包裹皮冻丁的丸子，一半汆制，另一半滚粘面包丁后炸制。



九龙戏金蟾

北京田卫东制作

鲍鱼切片，加鲜汤、调料烧入味，上放熟鸽蛋，抹上鸡肉、蛋清、料酒、盐等制的茸，点缀成蛙形，蒸熟浇汁。





双龙献瑞

北京杨琦制作

龙虾取净肉，改刀后加盐、蛋清、淀粉上浆，过油后配辣椒段、夏威夷果仁、芦笋炒制，调味勾芡后装入哈密瓜盅内。



空心龙虾球

北京徐振刚制作

龙虾取净肉，与熟猪肥膘一同剁成泥，加蛋清、料酒、盐等和成茸，中间包裹鲜汤、琼脂等制的皮冻丁成球形，滚粘面包丁炸制。



鸡汁菜心

北京马维超制作

大白菜取心部，焯水后加鲜汤、鸡精、调料扒制。



荷包三鲜鸭

北京陈勇制作

虾肉与熟猪肥膘一同剁成泥，加切成粒的熟烤鸭肉、香菇、笋及调料和成茸，用鸡蛋液摊烙的皮子包成形炸制。



糖醋脆皮鱼

北京张永高制作

鲤鱼治净,两面剞刀,挂淀粉、面粉、苏打粉、油制的糊后炸制,淋浇糖、醋、淀粉等制的汁。



麻花鱼

天津殷志刚制作

净鱼肉切成长条,加盐、蛋清、淀粉上浆,分别粘上面包屑、芝麻,卷成形后炸制,沾酸甜汁装盘。