



# 餐馆招牌菜

## 淮扬风味



### 水产类

江苏科学技术出版社



# 淮扬风味 餐馆招牌菜

## 水产类

主 编 陈忠明 袁春和  
副主编 杨吉明 徐 华 张植如

江苏科学技术出版社



## “餐馆招牌菜”丛书组委会

总 策 划 胡明琇 吴星飞

主 任 邱杨毅

副 主 任 陈忠明

委 员 (按姓氏笔画为序)

刁皓彤 王友吾 王月晴 方培力 尹建军

刘茂阳 汤云飞 李 娟 杨吉明 杨建荣

吴跃虎 邱杨毅 汪嘉禾 沈建华 张立新

张植如 陈 仪 陈忠明 陈洛平 陈春松

陈新生 居永和 周 泉 姜 红 姜传宏

袁春和 夏永国 倪玉龙 徐 华 诸侯庆

陶 翔 嵇步峰 嵇步渠 管纪薪 滕 峥

潘安全 薛泉生

技术指导 薛泉生 陈春松

文字统撰 陈忠明

摄 影 谈 松 谈学和

# 序

凡著名餐馆必有“招牌菜”。招牌菜数量不一定很多,但在原料选取、工艺制作、火候把握、口感风味、食疗营养等方面总有自己的特色,从而给顾客留下难以磨灭的印象。著名的招牌菜,如北京全聚德的烤鸭、东来顺的涮羊肉、苏州松鹤楼的松鼠鳊鱼、木渎石家饭店的鲃肺汤、上海扬州饭店的松仁鱼米、杭州楼外楼的西湖醋鱼、扬州富春茶社的大煮干丝……

于是,在餐饮业就出现了这样一种现象,菜以店传,店以菜彰,名菜名店,浑然难分,顾客慕名上门,食后久久难忘,顾客群就会悄然形成,招牌菜的魅力可谓大矣!

改革开放二十多年来,在“中国淮扬菜之乡”扬州,餐饮业经历了巨大的变化。在多元饮食文化的冲击下,一些淮扬风味的老字号顽强拼搏,仍然以不少传统佳肴及创新品种在市场经济的大潮中站稳了脚跟;同时,在餐饮业的“白刃战”中,更多的民营、私营餐饮企业却涌现出来,日益发展壮大。而他们“制胜”的法宝之一就是依靠相当数量的“招牌菜”。如福满楼的“蟹粉珍珠”、“豉油皇灼猪肝”;好菜鸣的“荷花天香藕”、“三色芙蓉”;新世纪大酒店的“沙河鱼头”、“酥蒙野山菌”;水晶宫的“盐水老鹅”、“一锅牛”;川泓大酒店的“雪花豆腐”、“金丝鱼片”等等。

为了便于餐饮业同行的参考,扬州市餐饮协会副秘书长邱杨毅、扬州大学旅游烹饪学院讲师陈忠明两位同志不辞辛苦,经过深入调查研究,从扬州全市上千家宾馆酒店中,选取了三十多家经济效益属于上乘的餐馆中的招牌菜400多道奉献给读者。

应当强调的是,这些淮扬风味餐馆招牌菜的制作者几乎都是青年厨师。他们有文化、爱学习、肯思索、少保守、多创新,因而在淮扬菜的继承与发展,以及学习国内其他菜肴风味流派的长处上均多有收获。

本书所收菜肴,在菜肴配伍上勇于打破常规,在口味上则在保持淮扬菜基本风味的基础上,大胆出新,古今中外,南北东西,凡能“拿来”的,就加以改造、利用,于是书中所收录的菜肴也就多种风味纷陈,多姿多彩,令人产生目不暇接、味美无穷之感了。

最后,想说的是:市场是最严格的判官。希望淮扬风味餐馆的招牌菜不仅在“淮扬菜之乡”扬州,而且在各地也能受到餐馆经营者和广大顾客的欢迎!

邱 庞 同

2001年重阳写于扬州



# 目录

|          |    |         |    |        |    |
|----------|----|---------|----|--------|----|
| 清炒湖虾仁    | 1  | 年糕水仙    | 21 | 金丝鱼片   | 41 |
| 寿桃虾仁     | 1  | 桑拿甲鱼    | 21 | 白汁瓜鱼   | 41 |
| 雀巢明虾球    | 2  | 海陵圆鱼    | 22 | 雪菜烧小黄鱼 | 42 |
| 玉脂虾仁     | 2  | 白汁河豚    | 22 | 红烧小黄鱼  | 42 |
| 宫灯双鲜     | 3  | 红烧河豚    | 23 | 花篮带鱼   | 43 |
| 翡翠冬瓜盒    | 4  | 灌蟹鳊鱼圆   | 23 | 香糟带鱼   | 44 |
| 铁板串烧虾    | 5  | 珍珠锅巴鳊鱼  | 24 | 香炸牛蛙串  | 44 |
| 醉虾       | 6  | 香蕉鳊鱼卷   | 24 | 菠萝牛蛙   | 45 |
| 盐味油爆虾    | 6  | 鳊鱼两吃    | 25 | 生仁焗鳊背  | 45 |
| 麦氏黄油焗基围虾 | 7  | 醉仙鲈鱼    | 26 | 明炉烧鳊王  | 46 |
| 芥末花生酱炆虾  | 8  | 锡包鲜鲈鱼   | 27 | 生爆鳊背   | 46 |
| 奇味龙虾     | 8  | 柴把鱼卷    | 27 | 紫龙脱袍   | 47 |
| 凤尾虾球     | 9  | 德意楼鳊鱼   | 28 | 罗汉鳊松   | 48 |
| 双味龙虾     | 9  | 三丝鱼卷    | 29 | 丝瓜炖长鱼  | 49 |
| 酱汁毛蟹     | 10 | 翠竹鱼米    | 29 | 锅贴鳊背   | 49 |
| 冻豆腐炖螃蟹   | 10 | 八宝鱼方    | 30 | 滋油虎尾   | 50 |
| 沙河鱼头     | 11 | 橙汁爆鱼    | 31 | 盐焗香虎尾  | 51 |
| 豉油皇鲃鱼    | 11 | 面包鱼托    | 31 | 金凤淮扬鳊  | 51 |
| 香竹拱鲃鱼    | 12 | 胡萝卜鱼    | 32 | 翡翠香菇鱼圆 | 52 |
| 河鱼萝卜泥    | 12 | 干烧鱼镶面   | 32 | 蟹黄明炉鱼圆 | 52 |
| 百花鲃鱼     | 13 | 姜葱乌鱼片   | 33 | 三色芙蓉   | 53 |
| 四宝鳊鱼     | 13 | 双味特色鱼   | 33 | 菱米鱼圆汤  | 53 |
| 金天平香浸鳊   | 14 | 葱烧鲫鱼    | 34 | 蟹粉珍珠   | 54 |
| 葱烧史氏鲟    | 15 | 干烧鲫鱼    | 34 | 秋叶海棠   | 55 |
| 葡萄青鱼     | 15 | 酒酿烧鲫鱼   | 35 | 黄油虾球   | 56 |
| 玫瑰斑鱼丝    | 16 | 拆冻鲫鱼    | 36 | 雨花石虾球  | 56 |
| 鳊鱼肉茸条    | 17 | 蚝油鱼云    | 37 | 美味蒲棒虾  | 57 |
| 浮油财鱼片    | 17 | 红椒俄罗斯鱼头 | 37 | 松仁清香卷  | 57 |
| 玫瑰玉兰片    | 18 | 红烧鲢鱼头   | 38 | 芦花虾棒   | 58 |
| 蒜瓣大将军    | 18 | 扒烧鲢鱼头   | 38 | 面包鱼片   | 58 |
| 将军斗蟹     | 19 | 蒜子鱼头    | 39 | 桃园三结义  | 59 |
| 青葱炒甲鱼    | 20 | 红烧鲢鱼头   | 40 | 奇妙鲈鱼   | 60 |
| 生炒黑椒甲鱼   | 20 | 乾隆鱼嘴煲   | 40 |        |    |

## 清炒湖虾仁

□ 制作单位：扬州市福德多酒家  
制作者：王华

## 原料

湖虾仁、精盐、鸡蛋清、淀粉、色拉油、绍酒、味精、葱段、湿淀粉。

## 制法

将湖虾仁反复打水洗净至洁白，控净水分，再用干净抹布挣去水分，放入碗中，用精盐、鸡蛋清、淀粉上浆拌匀。炒锅上火烧热，舀入色拉油，待油温五成热时，投入湖虾仁划油至变色，倒入漏勺沥去油。炒锅复上火，舀少许色拉油，投入葱段略炸香，烹入绍酒、精盐、味精，用湿淀粉勾芡后，倒入湖虾仁颠锅炒匀，起锅装入盘中。

## 特点

虾仁洁白爽嫩，口味咸鲜。

## 寿桃虾仁

□ 制作单位：扬州市福升缘酒家  
制作者：陈洛平

■ 原料 鲜河虾仁、黄瓜、胡萝卜、鸡蛋清、精盐、味精、绍酒、淀粉、色拉油。

■ 制法 1.将河虾仁漂水洗净，用干净毛巾去净水分，用盐、鸡蛋清、干淀粉上浆待用。

2.将黄瓜、胡萝卜洗净，先将黄瓜切片，摆成寿桃形状，将胡萝卜切片围边。

3.炒锅上火，放入色拉油至四成热倒入河虾仁，用竹筷打散，待河虾仁发白倒出沥油。

4.炒锅上火放入少许清汤、绍酒、精盐、味精，放入河虾仁用湿淀粉勾芡，淋油，装入“寿桃”内即成。

■ 特点 形似寿桃，滑嫩可口。



# 雀巢明虾球



## 原料

大湖虾仁、芦笋、红椒、老葱、姜、绍酒、精盐、味精、淀粉、湿淀粉、高汤、色拉油、土豆丝制作的“雀巢”、鸡蛋。

## 制法

- 1.大湖虾仁反复打水洗净后控净水分。
- 2.红椒切成菱形片，芦笋切成菱形，老葱切雀舌状。
- 3.锅上火，舀入色拉油，烧至五成热时下入芦笋、大湖虾仁，划油至熟，倒入漏勺沥去油。
- 4.锅留余油下老葱、红椒片煸香，下入高汤，用湿淀粉勾芡后放入虾仁翻锅后淋入色拉油出锅，装入用土豆丝制作的“雀巢”中即成。

## 特点

色白嫩滑，口味咸鲜。

□ 制作单位：扬州市花园国际大酒店  
制作者：金斌

# 玉脂虾仁

□ 制作单位：扬州市紫京饭店  
制作者：张弘



■ 原料 大虾仁、玉脂豆腐、精盐、味精、鸡蛋清、淀粉、湿淀粉、绍酒、色拉油、西芹片、红椒片。

■ 制法 1.将大虾仁洗净、挣干水分，用精盐、淀粉、鸡蛋清上浆，玉脂豆腐切成块。

2.炒锅上火烧热，舀入色拉油，待油温五成热时，投入大虾仁、西芹片、红椒片、豆腐划油，倒入漏勺沥去油。锅留少许油，将原料倒入锅中，加入绍酒、精盐、味精，用湿淀粉勾芡，淋入色拉油，起锅装入盘中。

■ 特点 色泽明亮，口味咸鲜。

# 宫灯双鲜

□制作单位：扬州市得月酒家  
制作者：张皓

■原料 生鳝鱼肉、河虾、松子、玉米笋、香菇、黄瓜、胡萝卜、姜米、葱花、蒜茸、酱油、白糖、精盐、味精、色拉油、淀粉、湿淀粉、鸡蛋清、绍酒。

■制法 1.用胡萝卜、玉米笋、香菇等原料经调味后在盘中制成双宫灯形待用。

2.将生鳝鱼肉切成丁，用淀粉上浆待用。河虾剥去外壳留虾尾成凤尾虾，清洗后用鸡蛋清、精盐、淀粉上浆入味待用。

3.炒锅上火烧热，舀入色拉油，待油温六成时投入鳝鱼丁划油至变色，倒入漏勺沥去油。炒锅复上火，倒入鳝鱼丁、葱花、姜米、蒜茸，加入绍酒、酱油、白糖、味精，用湿淀粉勾芡，起锅装入盘中的一只宫灯内。

4.炒锅上火烧热，舀入色拉油，待油温五成热时，投入凤尾虾仁划油至变色，倒入漏勺沥去油。炒锅复上火，舀少许色拉油，投入葱花略炸，入凤尾虾仁、绍酒、精盐、味精、用湿淀粉勾芡，颠锅均匀，起锅装在另一宫灯中即成。

■特点 两种原料，两种炒制，味不雷同，造型美观。



# 翡翠冬瓜盒

□制作单位：扬州市福满楼大酒店  
制作者：郭士余

■原料 冬瓜、白鱼肉、鸡蛋清、精盐、葱姜汁、味精、色拉油、绍酒、湿淀粉、玉米粒、枸杞子、葱花。

- 制法
- 1.将冬瓜切成长方块，雕刻成冬瓜盒。入沸水锅焯水后，捞出控净水分。
  - 2.将鱼肉剁成细茸，加入鸡蛋清、清水、精盐、葱姜汁、味精调味上劲。
  - 3.炒锅上火烧热，舀入色拉油，待油温五成热时，将鱼茸倒入漏勺漏入油锅中划油至变成洁白色浮在油面时，倒入细漏眼漏勺沥去油。
  - 4.炒锅复上火烧热，舀入少许色拉油，投入葱花略炸，放入玉米粒、枸杞子、鱼茸粒、绍酒、精盐、味精，用湿淀粉勾芡，颠锅均匀，起锅装入冬瓜盒中。
  - 5.将盛装好的冬瓜盒，上笼蒸5分钟至热装入大盘中即成。

■特点 色泽明快素雅，软嫩鲜香。



# 铁板串烧虾

□制作单位：扬州市醉仙居大酒店  
制作者：赵宏彪

■原料 鲜活大虾、竹签、色拉油、高汤、酱油、葱花、姜米、蒜泥、番茄沙司、白糖、香醋、球葱丝、味精、湿淀粉。

■制法

- 1.将大虾剪去虾须，用竹签从尾部穿入头部。
- 2.炒锅上火烧热，舀入色拉油，待油温七成热时，投入虾串炸熟捞出。
- 3.铁板烧红。将虾串放在铁板上。
- 4.炒锅上火烧热，舀入少许色拉油，投入葱花、姜米、蒜泥、球葱丝煸香，放入高汤、酱油、番茄沙司、白糖、香醋、味精调味，用湿淀粉勾芡后成卤汁，浇在铁板上，上桌即成。

■特点 味酸甜，虾鲜香嫩。



# 醉虾

□ 制作单位：扬州市福德多酒家  
制作者：王华

## 原料

鲜活河虾、生抽酱油、姜、葱、蒜茸、绍酒、白糖、味精、盐、醋、麻油、高汤、香菜、胡椒粉。

## 制法

- 1.取玻璃盅1只,放入活河虾,加入盐、味精、姜、葱、绍酒,盖上盖,上下颠几个来回后放一边待用。
- 2.取碗1只,加入姜米、蒜茸、生抽酱油、白糖、味精、胡椒粉、醋、麻油、少许香菜、高汤少许调匀,连同玻璃盅醉好的河虾一同上桌,揭开盖,倒入卤汁即可。

## 特点

虾肉鲜嫩,口味纯正,鲜咸适口。

# 盐味油爆虾

□ 制作单位：扬州文津宾馆  
制作者：童雁秋

■ 原料 大河虾、葱花、精盐、味精、色拉油。

- 制法
- 1.将大河虾剪去虾须后洗净。
  - 2.炒锅上火,舀入色拉油,待油温九成热时投入河虾炸至壳脆时倒入漏勺沥去油。
  - 3.将虾用精盐、味精、葱花拌匀即成。

■ 特点 色泽红润、口味咸鲜。

# 麦氏黄油焗基围虾

□ 制作单位：扬州市金海银沙酒店  
制作者：王 杉

## 原料

基围虾、黄油、椒盐、味精、麦片、洋葱粒、姜块、葱结、绍酒、精盐、色拉油。

## 制法

1. 将基围虾剪去虾须，去掉虾线。洗净控净水分，放入盘中，用姜块、葱结、绍酒、精盐、味精腌渍 20 分钟。

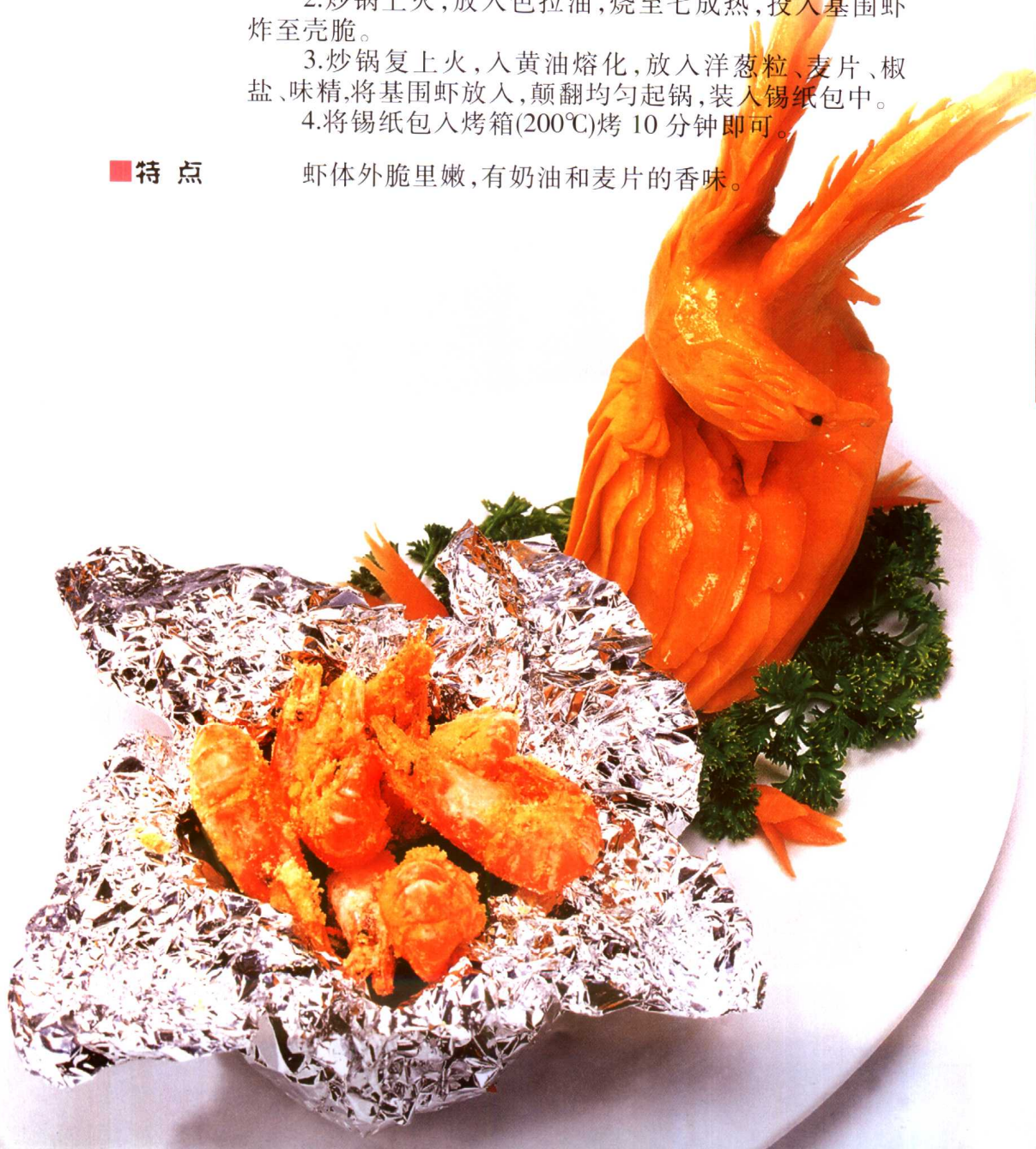
2. 炒锅上火，放入色拉油，烧至七成热，投入基围虾炸至壳脆。

3. 炒锅复上火，入黄油熔化，放入洋葱粒、麦片、椒盐、味精，将基围虾放入，颠翻均匀起锅，装入锡纸包中。

4. 将锡纸包入烤箱(200℃)烤 10 分钟即可。

## 特点

虾体外脆里嫩，有奶油和麦片的香味。



# 芥末花生酱炆虾



**原料** 鲜河虾、精盐、川崎醉料、红腐乳、芥末膏、胡椒粉、麻油、花生酱、味精、姜米、白糖、酱油。

**制法** 1.鲜河虾剪去须,洗净控净水入器皿中,加入精盐、川崎醉料腌渍 20 分钟待用。  
2.用腐乳、芥末膏、胡椒粉、麻油、花生酱、味精、姜米、白糖、酱油调成味汁,与腌渍好的河虾拌匀,装盘时摆成如图形状即成。

**特点** 肉质鲜嫩、滋味丰富、咸、鲜、辣、香俱全。

□ 制作单位: 扬州市云飞大酒店  
制作者: 昌宏财

# 奇味龙虾

□ 制作单位: 扬州市瓜洲镇新世纪酒店  
制作者: 周 泉、尹克成



**原料** 龙虾、熟猪油、八角、桂皮、草果等 30 余种芳香味中药、尖椒粉、花椒粉、白酒、姜片、葱结。

**制法** 选个大肉肥的邵佰湖龙虾去肠鳃等治净备用,用八角、桂皮、草果等 30 余种芳香型中药材绞碎后,加尖椒粉、花椒粉、猪油、白酒、姜片、葱结熬制成稠汁;炒锅上火烧热葱姜入锅煸香后,下龙虾煸红加入适量的稠汁烹制成熟。

**特点** 口味奇特,香、鲜、辣微麻。

## 凤尾虾球

□ 制作单位：扬州市得月酒家  
制作者：周圣良

## ■ 原料

鲜河虾仁、鲜河虾、面包糠、色拉油、葱、姜、猪肥膘、盐、味精、胡椒粉、绍酒。

## ■ 制法

1. 将鲜虾仁、猪肥膘洗净刮细，加葱姜汁、绍酒、盐、味精、胡椒粉搅上劲。鲜河虾去头壳，留虾尾制成凤尾虾，腌渍待用。

2. 虾馅挤成核桃大小的丸子，沾上面包糠，插上凤尾虾，即成凤尾虾球生坯。

3. 炒锅上火舀入色拉油，入虾球生坯炸至金黄色即成。

## ■ 特点

虾球外松脆、里滑嫩，色泽悦目。

## 双味龙虾

□ 制作单位：扬州文津宾馆  
制作者：蒋德兵

■ 原料 龙虾、淀粉、鸡蛋清、色拉油、香葱、生姜、绍酒、精盐、味精、酱油、白糖、香菜。

● 制法 1. 龙虾去鳃、去虾线洗净。将虾鳌去鳌壳留鳌尖。将虾鳌拍粉挂高丽糊(鸡蛋清搅打成蛋泡加淀粉调制)下锅炸熟捞出围边。

2. 龙虾入油锅炸熟，再用葱、姜、绍酒、精盐、味精、酱油、白糖等调味，装入盘中央。用香菜点缀。

■ 特点 虾体色泽艳红、虾鳌红白两色，软嫩鲜香、虾肉鲜嫩味美。





## 酱汁毛蟹

□ 制作单位：扬州市福升缘酒家  
制作者：张广斌

- 原料 毛蟹、甜面酱、绍酒、酱油、味精、淀粉、胡椒粉、白糖、麻油、香醋、高汤、色拉油、干辣椒、葱姜少许。
- 制法
1. 先将毛蟹刷洗干净，再切成两半待用。
  2. 炒锅上火，放入色拉油，待油温六成时，将毛蟹对半开口处拍上干淀粉，放入油锅炸至外壳发红捞出沥油。
  3. 炒锅内放少许色拉油，将葱花、姜米、干辣椒略煸后放入甜面酱、绍酒、酱油、糖、味精、胡椒粉、高汤少许，中火收汁至红亮，淋麻油、烹醋，装盘即可上桌。

■ 特点 色泽酱红、咸甜微辣、口味悠长。

## 冻豆腐炖螃蟹

□ 制作单位：扬州市二十四桥宾馆  
制作者：于杰

■ 原料 螃蟹、冻豆腐、姜、葱、香菜、色拉油、盐、味精、胡椒粉、高汤。

■ 制法

1. 螃蟹刷洗干净斩成4块，冻豆腐切成块，姜切片，葱切段待用。
2. 锅中放入色拉油，将姜、葱煸出香味，加入蟹件、高汤烧至汤汁浓白，放入冻豆腐烧片刻，调味，装碗即可，亦可用明炉加热上席。

■ 特点 汤浓味鲜、豆腐富含汤汁，食之绵软盈口。



## 沙河鱼头

□ 制作单位：扬州市新世纪大酒店  
制作者：居永和

## ■原料

鳊鱼头、香菜、葱姜、胡椒粉、精盐、味精。

## ■制法

1. 鳊鱼头去鳃洗净，下锅两面略煎。
2. 沙锅上火，将水烧沸后放入鱼头、葱姜、大火烧至汤汁变白时，改小火将鱼头焖烂。
3. 上桌前加入精盐、味精调味，撒上胡椒粉，香菜即成。

## ■特点

酥烂肥嫩，味道鲜美，精致美观。

## 豉油皇鲮鱼

□ 制作单位：扬州市新世纪大酒店  
制作者：居永和

■原料 鲮鱼、小青菜、胡萝卜、香葱、生姜、绍酒、豉油、白糖、精盐、味精、高汤、色拉油。

■制法 1. 鲮鱼宰杀，留肺，洗净。  
2. 将鲮鱼加香葱、生姜、绍酒上笼蒸15分钟。

3. 小青菜去皮留心，剖十字花刀，插入橄榄状胡萝卜放于盘中，再将蒸好的鲮鱼一同摆放于盘中。

4. 豉油、白糖、精盐、味精、高汤、色拉油等调料入锅调成豉油皇卤汁，烧沸后，淋入盘中。

■特点 鲮鱼嫩滑、鱼肉鲜嫩，形似河豚但无毒，味如刀鱼但无刺。



# 香竹拱鲰鱼

□ 制作单位：扬州市天香阁大酒店  
制作者：李如松



■ 原料 净鲰鱼肉、竹网、金葱、洋葱、西芹、吉士粉、精盐、味精、葱姜汁、色拉油。

■ 制法  
1. 将鲰鱼肉切成大片，用精盐、味精、葱姜汁略腌。将鱼片拍上吉士粉，下七成热的油锅中初炸成金黄色待用。  
2. 竹网上放金葱条、洋葱、西芹丝，摆上初炸的鲰鱼，将竹网卷起，并用竹签封好，以防食物外溢。将竹网投入八成热的热油锅中炸至起香即可上桌。

■ 特点 造型别致、香气四溢，适用中高档宴席。

# 河鱼萝卜泥

□ 制作单位：扬州市金聚德大酒店  
制作者：俞永昌



■ 原料 草鱼、花椒盐、萝卜泥、味精、香菜末、葱椒油。

■ 制法 草鱼宰杀、去鳞、去鳃、去内脏洗净，剔去骨取净鱼肉，把鱼肉用花椒盐腌渍1天，冲水洗净后入蒸笼蒸15分钟至熟，放冰箱冻成形，改刀后拌入萝卜泥、香菜末、鱼子、味精，淋上葱椒油即可。

■ 特色 鱼肉紧实，味咸色美。