



附光盘一张

厨师学艺



汤菜篇

张延年 主编
吴志清 副主编



 中国轻工业出版社

★ 厨师当艺 ★

汤菜篇

张延年 主 编
吴志清 副主编



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

厨师学艺·汤菜篇·张延年主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2002.1

ISBN 7-5019-3501-7

I. 厨… II. 张… III. 汤菜—制作
IV. TS972.11

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第080950号

责任编辑: 国一帅 责任终审: 劳国强 封面设计: 赵小云
版式设计: 丁夕 责任校对: 郎静藏 责任监印: 吴京一

*

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话: 010-65241695

印 刷: 精美彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2002年1月第1版 2002年1月第1次印刷

开 本: 889 × 1194 1/32 印张: 3.5

字 数: 95千字 印数: 1-10100

书 号: ISBN 7-5019-3501-7 TS·2120

定 价: 28.00元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

《厨师学艺》丛书编委会

主 任：宋雪鸣

副主任：张延年

委 员：许长健 吴一凡 吴觉民

林德敏 谢玉鹏 宋雪鸣

张 黎 张延年



前言

中国烹饪文化是中华民族的重要组成部分。中华民族吃的文化,享誉世界,经久不衰。中国菜肴、点心品种的丰富多彩,令世人眼花缭乱、目不暇接,而中国菜点流派之多、技艺之精湛,也是令人叹为观止。

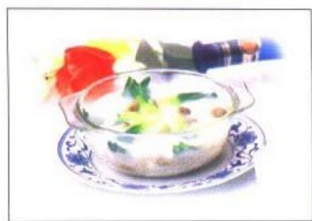
自20世纪70年代以来,中国烹饪进入了高速发展的新时期。烹饪理论研究和完善、烹饪古籍的挖掘和整理、烹饪教育的充实和扩大、烹饪消费市场的空前繁荣等,都为烹饪这一古老的传统文化注入了新的活力,同时也为中国烹饪的发展、创新,提供了前所未有的契机。

然而,在这所有轰轰烈烈、蓬蓬勃勃、欣欣向荣的背后,却潜伏着令人忧虑的“危机”,传统越来越受到淡化,被各国人们仰慕的传统技艺,面临着后继无人的严重局面。我们不时听到人们议论:厨师越来越多了,好厨师却越来越少了;大大小小的饭店越来越多了,传统的风味却越来越少了;宴席的档次越来越高了,色香味俱佳的菜肴却越来越少了;操作人员的技术等级职称越来越多了,掌握的基本操作技艺却越来越少了。

一名合格的厨师或面点师,除职业道德方面的要求以外,必须掌握过硬的操作基本功和系统的烹饪理论知识,必须认识和熟知相关的传统特色、能够用很一般的原料,诸如青菜、豆腐之类,制作出很不一般的菜肴。要想成为一名合格的厨师,是要经过艰苦的努力才能实现的。厨师必须重视中国烹饪的传统技艺,并身体力行地加以继承,在继承的基础上去创新发展、发扬光大。

这套丛书正是本着上述精神编纂、制作的。以中国传统筵席六大组成部分划分为《冷菜篇》、《炒菜篇》、《甜菜篇》、《大菜篇》、《汤菜篇》、《点心篇》,每篇一百个品种。这些品种都是专职厨师必须掌握的。取之于东南西北中,却不分帮口派别,各地使用均可采用“拿来主义”,因地制宜,因人而异,可加改造、为我所用。丛书以图片为主,辅之以简单文字说明。





除主料外，配料、辅料均可变化。书后配有操作光盘，可供参考。丛书中所选菜点，以平实朴素为本，不追求奇巧名贵。但若一旦掌握，便能举一反三、触类旁通，成为一名合格的好厨师。故名之曰《厨师学艺》丛书。

出于对中国烹饪发展的关心，江苏省钟山宾馆承担了《大菜篇》、《甜菜篇》、《点心篇》的制作；扬州新世纪大酒店承担了《炒菜篇》的制作；扬州石塔宾馆承担了《冷菜篇》的制作；扬州市扬州宾馆承担了《汤菜篇》的制作。此外，南京华山饭店陈锦华、王绕祥，泰兴戴建春、汪建民，扬州珍园饭店杭长庆等烹饪行家联手制作了部分品种。至此，谨对参与此项工作的各宾馆、酒店的领导，各位操作师傅和摄录人员，表示诚挚的谢意。

由于整个过程时间安排很紧，加上品种繁多，编者个人水平、能力所限，不足之处在所难免，尚请烹饪界各位同仁、各方专家学者予以批评指正。

张近年

本篇中菜品承蒙扬州市扬州宾馆申彬、吴启俊、戴祥、江滨、赵振羽、石克林、钱永、张高彬、陈辉、耿涛制作。



目 录

竹荪滑鸡皮汤.....	1	猪肝猪肚汤.....	30
清汤八宝鸭丁.....	2	黑木耳猪尾汤.....	31
鸡蓉豆花汤.....	3	三丝汤.....	32
玻璃鸡片.....	4	鸡块炖元鱼.....	33
清汤鸡糕.....	5	清汤三色鱼丸.....	34
茉莉花氽鸡片.....	6	冬瓜火腿鱼片汤.....	35
杏仁蒸鸡.....	7	萝卜鲫鱼汤.....	36
高加索式鸡块汤.....	8	沙锅鱼块.....	37
德式奶油鸡块汤.....	9	发菜鱼圆汤.....	38
淡菜炖鸡块.....	10	枸杞肉片鲫鱼汤.....	39
炖天地鸭.....	11	瑶柱鸡丝羹.....	40
什锦蛋丁汤.....	12	口蘑鱼卷汤.....	41
鸡丝莼菜汤.....	13	鱼头豆腐汤.....	42
鸡蒙口蘑汤.....	14	三丝鳝羹.....	43
原蒸鸡脚冬菇.....	15	无花果煲心肺.....	44
菜花鸡蛋汤.....	16	花旗参炖竹丝鸡.....	45
牛奶蛋汤.....	17	沙参玉竹煲老鸡.....	46
清汤柴把鸭.....	18	姥姥鸽蛋汤.....	47
太白鸭子.....	19	淮杞炖甲鱼.....	48
虫草鸭子.....	20	土茯苓煲老龟.....	49
冬菜鸭肝汤.....	21	花胶白玉肚.....	50
啤酒蒸鸭块.....	22		
淡菜煨烧鸭.....	23		
翡翠饺炖鸭.....	24		
鸭泥腐皮.....	25		
口蘑腰片汤.....	26		
番茄猪肝汤.....	27		
奶汤银肺.....	28		
猪手莲藕汤.....	29		



海参炖裙边.....	51
玉竹蛇汤.....	52
霸王花煲猪蹄.....	53
豆腐海参汤.....	54
芙蓉鲍鱼汤.....	55
甲鱼鸡脚汤.....	56
乳鸽响螺汤.....	57
酸菜鱿鱼汤.....	58
南腿蒸乳鸽.....	59
清炖什鸽.....	60
鸡块炖牛冲.....	61
酸菜海参汤.....	62
酸辣纹丝汤.....	63
银耳鸽蛋汤.....	64
口蘑锅巴汤.....	65
茄子八宝汤.....	66
金钩菜花汤.....	67
番茄红花汤.....	68
豆腐虾丸汤.....	69
菱角豆腐.....	70
一品豆腐汤.....	71
东坡豆腐汤.....	72
酸辣豆腐汤.....	73
冻豆腐汤.....	74
奶汤素烩.....	75
开水白菜.....	76
清汤银耳.....	77
三丝莼菜汤.....	78
火腿冬瓜燕.....	79



茼蒿丸子汤.....	80
龙井捶虾汤.....	81
芙蓉海底松.....	82
月宫银耳.....	83
兔眼竹荪汤.....	84
枸杞炖羊肉.....	85
竹荪豆苗汤.....	86
火方冬瓜球汤.....	87
炸豆腐小海带白酱油.....	88
金球银丝汤.....	89
三脚炖冬瓜.....	90
节瓜咸蛋瘦肉汤.....	91
夜香西瓜盅.....	92
虾米萝卜丝汤.....	93
清汤莲子腿.....	94
清汤淮山鸽.....	95
紫菜肉蓉汤.....	96
清汤鹌鹑.....	97
芙蓉鳅鱼羹.....	98
奶汤银鱼.....	99
咸炖鲜.....	100

竹荪滑鸡皮汤



原料

竹荪20克，熟整鸡皮1张，鸡蛋清4个，熟瘦火腿50克，小白菜心12个，精盐15克，猪油、味精、清鸡汤、胡椒粉、淀粉、鸡油、黄酒各适量。

制法

1. 竹荪洗净、切段，火腿切片，放入汤，上笼蒸一下取出。白菜心氽过，过凉。
2. 鸡皮改刀成块，用精盐、味精、胡椒粉拌入味。鸡蛋清打发，加入适量的淀粉调制成雪花糊。
3. 锅内放入油烧到五成热时，将鸡皮逐块裹上雪花糊下锅，注意切勿粘连成团，待表面凝固时捞出，用温水氽过，装入汤盅内，放入鸡汤和适量的精盐上笼蒸1小时取出。
4. 食用前15分钟，将滑鸡皮蒸热取出，锅内放入鸡汤、精盐、竹荪、火腿、白菜心、味精、黄酒烧开，调好味，撇去泡沫，加入滑鸡皮内，放胡椒粉、淋鸡油即成。

特点

色泽鲜艳，竹荪松脆，鸡皮滑软，汤清味鲜。



清汤八宝鸭丁



原料

鸭子1只1000克，水发海参50克，水发玉兰片25克，熟火腿25克，熟莲子50克，猪瘦肉50克，苡米25克，猪油25克，鸡油、水发香菇、胡椒粉、味精、清汤、精盐、黄酒各适量。

制法

1. 鸭子宰杀去毛，洗净，放入汤锅内煮到七成熟，取出去净鸭骨，将鸭肉切1.5厘米见方的鸭丁。水发香菇洗净去蒂。水发玉兰片、水发海参、熟火腿、猪瘦肉均切成约1厘米见方的丁。熟莲子、苡米用清水洗净。
2. 用清汤500克，将水发香菇、猪瘦肉、水发海参、水发玉兰片等配料焯一下，捞出沥干。
3. 取蒸钵1个，先将鸭丁皮朝下扣好，再放上水发海参、水发香菇、熟火腿、猪瘦肉、水发玉兰片、熟莲子、苡米和精盐、熟猪油、鸭清汤入笼蒸烂。
4. 取出蒸钵，将原汤滗入炒锅内，鸭丁扣入碗中，炒锅内再加清汤300克置火上，放精盐1克、黄酒、味精1克烧开，再淋鸡油，撒胡椒粉，出锅倒入鸭丁碗内即成。

特点

用料多样，汤清、味鲜、肉烂。



鸡蓉豆花汤



原料

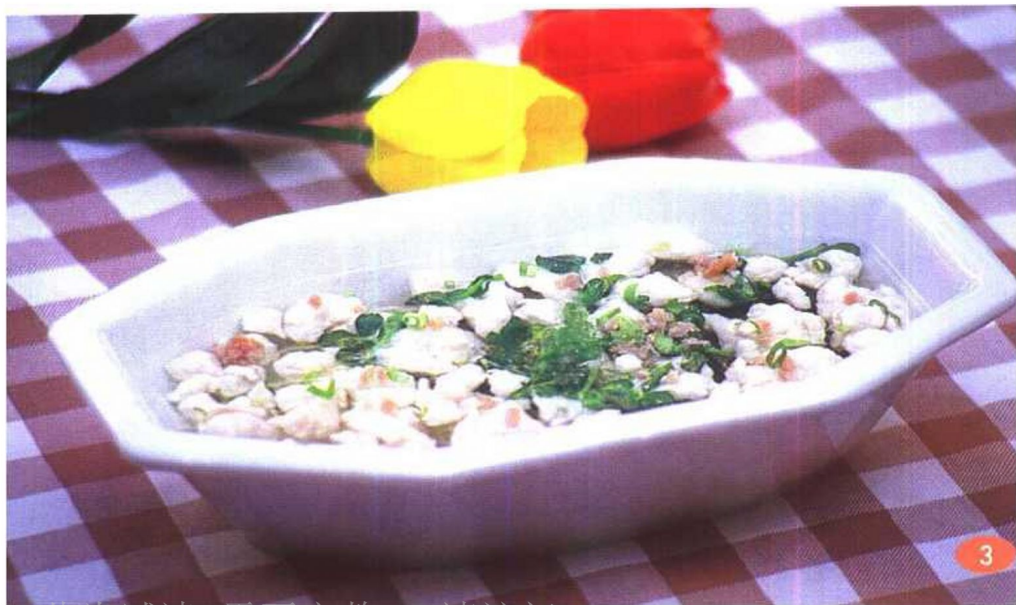
鸡柳条肉（或鸡脯肉）200克，熟瘦火腿25克，鸡蛋5个，豆苗500克，葱、清鸡汤、普通汤、精盐、黄酒、味精、胡椒粉、鸡油、淀粉各适量。

制法

1. 鸡柳条肉剔去筋，将一大块生肉皮垫在砧板上，再用刀和刀背将鸡柳条肉捶剁成细蓉，放入少许凉清汤和黄酒解散。
2. 火腿切成末。葱切成花。豆苗择洗净。
3. 鸡蛋去黄用清，打成雪花泡，放入鸡蓉、精盐和淀粉并搅成糊状。
4. 食用时，将普通汤放入锅中烧开，将调好的鸡蓉均匀撒入，用勺轻轻推动锅底，以免粘锅（这时要注意汤不能大开，以免冲散不成团），待熟了浮起时，用漏勺捞出，装入汤盅内。另外将清鸡汤、精盐、黄酒和味精放入锅内烧开调好味，撇去泡沫，加入豆苗，再舀入鸡蓉豆花的汤盅内，撒胡椒粉、火腿和葱花，放鸡油即成。

特点

汤清味鲜，滑嫩可口。



玻璃鸡片



原料

鸡脯肉 200 克，豆苗 50 克，冬笋 50 克，熟瘦火腿 25 克，精盐、清汤、味精、胡椒面、淀粉各适量。

制法

1. 鸡脯肉片去筋和表面的一层（另作他用），整个片成大片。豆苗洗净。冬笋、火腿均切成长方形薄片。淀粉过细罗。
2. 在砧板上撒上淀粉，放上鸡片，再在鸡片上撒上淀粉，用擀面棍砸成极薄的片，砸时棍要平下，用力要轻，砸成的片要均匀。
3. 把鸡片余熟，捞入凉水内过凉，改成小长方形或象眼形片。
4. 烧开清汤，加精盐、胡椒面、味精调好味，舀入碗内。锅内留下一些汤，下入鸡片和冬笋、火腿、豆苗烫一下，盛入汤碗内即可。

特点

汤清味醇，鲜嫩可口。



清汤鸡糕



原料

母鸡柳肉 200 克，鸡蛋 4 个，清汤、精盐、黄酒、味精、胡椒面、湿淀粉、葱、姜各适量。

制法

1. 鸡肉剔去筋，用刀背砸成细泥，拣出细筋，再排剁一遍。鸡蛋去黄留清。葱、姜拍破，用 150 克凉清汤和 25 克黄酒泡上。
2. 鸡泥用葱姜汁调散成稀糊，兑入蛋清，加精盐、胡椒面、湿淀粉（少量）、味精打散打匀，盛入容器内。沸水旺火笼蒸 5 分钟，掀盖敞一下气，减小火力，盖上盖再蒸熟。
3. 烧开汤加精盐、胡椒面、味精调好味，同时取出鸡糕，用小勺轻轻地将表面的水舀去，用手勺翻扣在汤碗内（勿挨着鸡糕），汤由勺背轻轻地注入（以免冲坏）即可。

特点

汤清如水，糕白似雪，清淡鲜嫩。



茉莉花氽鸡片



原料

生鸡脯肉 200 克，茉莉花 24 朵，鸡蛋 2 个，清汤、精盐、味精、黄酒、胡椒面、湿淀粉各适量。

制法

1. 鸡蛋去黄留清。鸡脯肉剔去筋洗净，片成柳叶形薄片，放入凉水中泡一下，捞起用干净布压干水分，放精盐、湿淀粉、鸡蛋清（打散）调匀浆好。茉莉花择去蒂，洗净。
2. 水烧开，锅离火，把鸡片理平逐片下锅，再上火略开氽透捞出。
3. 烧开清汤，用精盐、味精、胡椒面、黄酒调好味，趁热把鸡片再过一下，捞入汤碗内，茉莉花也放入汤碗内，注入清汤即可。

特点

茉莉芳香，鸡片滑嫩，汤清味鲜。



杏仁蒸鸡



原料

脊背开膛雏母鸡1只，甜杏仁75克，清汤、精盐、白砂糖、黄酒、胡椒面、味精、葱、姜各适量。

制法

1. 鸡去掉头颈。葱切成段。姜切成片。杏仁用开水稍泡片刻剥去红衣。
2. 锅内烧开水，把鸡放入煮透后捞出，用清水洗去血沫。
3. 把鸡、杏仁、葱、姜放入大汤碗内，加进清汤、黄酒、精盐、少许白砂糖、胡椒面、少许味精，加盖上笼用大火蒸1~2小时，蒸烂后取出，打开盖挑去葱、姜，撇去浮油，尝好味即可。

特点

汤清味醇，鸡肉酥烂，有杏仁香。



高加索式鸡块汤



原料

清鸡汤 1000 克，熟鸡肉 300 克，黄油 50 克，洋葱 100 克，鸡蛋黄 60 克，鲜柠檬汁 20 克，面粉、香叶、精盐、红花各适量。

制法

1. 洋葱切丁放入熔化的黄油锅内炒至变黄，撒入面粉继续炒至发出面香味时注入清鸡汤搅匀，在旺火上煮开并放入香叶、泡好的红花水、柠檬汁，微开约 5 分钟。加精盐调好口味，放入剁好的鸡块煨之。
2. 将蛋黄搅散，放入少量清鸡汤调开，再徐徐倒入滚开的鸡清汤中调匀成蛋汁。食用时盘内放 4 块鸡块。盛上汤，浇上蛋黄汁搅匀即可。

特点

色泽金黄，汤鲜而带酸味。



俄式奶油鸡块汤



原料

母鸡 1 只 (约 1250 克)、面粉 125 克、黄油 150 克、鸡蛋黄 100 克、奶油 150 克、精盐适量。

制法

1. 先将鸡净膛洗净，放凉水锅内，置旺火上煮至熟软捞出。剔去鸡骨，将鸡肉切成小块。
2. 将黄油放入锅内熔化，加入面粉炒至黄色并散发出香味时，放入鸡汤内搅匀，再放搅匀的鸡蛋黄和奶油，加上切好的鸡肉块搅匀，放精盐调好口味，在温火上加热至 70℃ 即可。

特点

软嫩适口，奶香浓郁。

