

西餐名菜四百例

北京民族饭店



西餐名菜四百例

北京民族饭店

中国旅游出版社

装帧设计：滕义仿

责任编辑：范云兴

彩色图片：民族饭店提供

西餐名菜四百例

北京民族饭店

*

中国旅游出版社出版

(北京东长安街6号)

新华书店北京发行所发行

八九九二〇部队印刷厂印刷

*

开本：850×1168毫米 1/32 印张：12.5 字数：320千

1986年1月第一版 1986年1月第一次印刷

印数：1—30,000册

统一书号：15179·761 定价：3.20元



▲ 什锦点心



▲ 烤山鸡

◀ 鸡酥面盒

▼ 什锦小吃

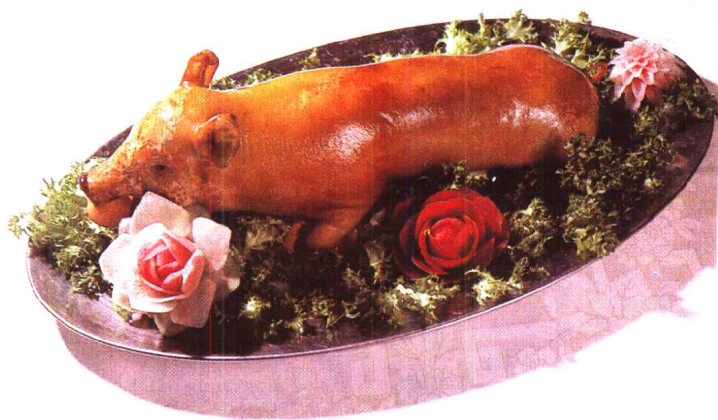




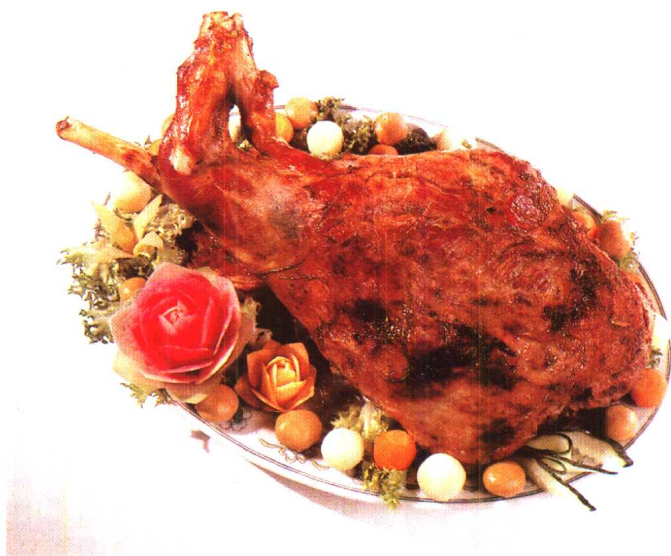
▲ 红酒焖兔



▲ 烤火鸡



▲ 烤奶猪



▲ 烤鹿腿



▲ 海鲜汤



▲ 黄油焖鸽子

清煎鸡排 ▶



▲ 法式烤羊腿



▲ 奶油冻子鸡



▲ 烤野猪腿



▲ 马乃司大虾



▲ 马乃司鱼

火锅鸡排 ▶



▼ 生日蛋糕



前 言

“西餐”是指西方菜点而言，系对欧美各国菜点的统称。它一般是用刀叉餐具，以面包为主食，摆长方形餐桌，这种进餐形式称西餐。

西餐传入我国仅一百多年历史，但发展较快，已成为具有独特烹饪技艺的行业。新中国成立以来，随着我国国际事务交往和旅游事业的不断发展，西餐烹饪技术也有了较大的提高。近年来，不仅宾馆、饭店、餐馆等经营西餐菜点，在一些家庭中也开始制作品尝西餐菜肴。因此，普及和提高西餐烹调技艺，更好地为国际友人服务及丰富我国人民生活是十分必要的。

西餐菜点受各国地理条件、人民生活习惯、物产品种、烹调技术等方面影响而各具特色，其中的英法菜、俄式菜、意大利菜更富有盛名。西餐菜主料突出，讲究色形，配菜点缀，口味多样，富于营养。民族饭店西餐吸取了各国风味菜特色，针对不同宾客的口味与爱好，有所创新和发展。建店25年来，以制作俄式菜和英法菜为主，近几年又增加了口味醇厚的意大利菜，其中拿破仑面条、毕子、拉扎尼等已蜚声中外。另外，一些第三世界国家菜品如：墨西哥它扣、巴基斯坦K姆等，也深受宾客欢迎。日常烹制的菜肴，以德国肘子、法式海鲜汤、莫斯科奶汁烤鱼等吸引着更多的宾客。我店西厨特级技师李作荣同志有近50年西餐烹饪经历，对俄式菜烹调造诣较高，他积京、津两地西餐烹调经验，积极参与指导和编写本书的工作。书中饭点部分由西厨技师贺礼同志指导编写。

本书包括冷菜、汤菜、热菜、饭点、各种少司和腌渍制品共439种,每种菜点除详细介绍了备料、制法和特点外,还对菜的用料、技术要领等作了简要的说明。用料重量以公制为计量单位,有西餐特点,折合市制,1公斤=2斤,500克=1斤,50克=1两,5克=1钱,0.5克=1分。此外,还介绍了西餐常用原料、蔬菜粗加工法、西餐炊具与餐具、西餐配菜与辅料制法等。本书适合宾馆、饭店、餐馆青年厨师学习西餐烹调技术,也适用家庭学习和了解西餐烹调知识。因写作水平有限,错误在所难免,恳请读者批评指正。

北京民族饭店西餐菜谱编写组

目 录

西餐常用原料	1
蔬菜粗加工法	5
西餐菜肴配菜与辅料制法	7
西餐炊具与餐具	17

冷菜少司

马乃司	20
醋油少司	21
鸡肉酸黄瓜少司	21
辣味少司	22
鞑靼少司	22
蛋黄香桃汁少司	23
辣根少司	23

热菜少司

咖喱少司	25
红少司	26
奶油少司	27
荷兰少司	27
蛋黄少司	28
高加索少司	29
高加索核桃少司	30
苹果少司	30

红果少司	31
薄荷少司	31
少克汤	32
少克汁	33
浓缩汁	33

腌渍制品

酸黄瓜	35
泡菜	36
酸甜黄瓜	37
腌红椒	38
酸白菜	38
腌猪腿肉	39
腌牛舌	40
腌牛胸口	41
红白菜	42
桔子酱	42
草莓酱	43
苹果酱	44

冷 菜

土豆沙拉子	45
蔬菜沙拉子	46
鸡肉沙拉子	46
火腿沙拉子	47
蟹肉沙拉子	47
酸白菜沙拉子	48
红菜头沙拉子	49
酸甜红菜头	49
大虾沙拉子	50
鸡蛋沙拉子	51
鱼肉沙拉子	51
计司火腿沙拉子	52
冷烤牛外脊	52
冷烤猪肉	53
冷烤羊肉	54
蒜味沙拉子	55
冷烤鸡	55
冷烤鸭	56
煮鸡核桃少司	57
煮鱼核桃少司	57
煮奶猪核桃少司	58
煮菠菜核桃少司	59
马乃司煮鱼	59
虾肉泥子卷	60
鸡肉泥子卷	61
鸭肝泥子卷	62
炒脑丁	63

瓢青椒	64
瓢西红柿	65
瓢西葫芦	66
瓢鸡蛋	67
烩茄块	67
烩扁豆	68
烩青椒	69
奶汁烩西葫芦	70
咖喱菜花	71
烩白芸豆	71
茄泥子	72
牛肝泥子	72
红烩鱼片	73
番茄鱼条	74
咖喱鸡块	75
咖喱猪肉	76
米格斯沙拉子	77
大虾杯	77
龙虾杯	78
大虾冻子	79
板肉卷枣	80
板肉卷鸭肝	80
奶油烤鸡蛋	81
红烩丸子	81
西红柿烩杂拌	82
瓢馅鸭子	83
瓢馅鸡	84
奶油冷烤鸭	85

汤 菜

牛肉汤	87
煮鸡汤	88
奶油汤	88
番茄奶油汤	89
附：炸面包丁制法	90
大虾奶油汤	90
附：红虾油制法	91
龙须菜奶油汤	91
鸡茸奶油汤	92
鲜蘑奶油汤	92
豌豆泥奶油汤	93
鱼肉奶油汤	93
牛奶菠菜泥子汤	94
鲜面包汤	94
鸡肉泥子面包汤	95
鱼肉泥子面包汤	96
鸡茸土豆球汤	97
大葱土豆丁汤	98
附：油炒面粉制法	98
虾泥子面包汤	98
红菜汤	99
蛋黄面粒汤	100
黄汁鸡块汤	101
豌豆瓣泥子汤	102
雪利牛尾汤	103
鸡肝豌豆大米汤	104
咖喱鸡丁汤	104

火腿鱼丁奶油汤	105
菠菜泥子面包汤	106
巴力米牛尾汤	107
海鲜汤	108
附：青蛤加工法	109
葱头汤	109
附：计司烤面包制法	110
鸡杂汤	110
红鱼汤	111
白菜汤	112
肉杂拌汤	112
咖喱牛肉丁汤	113

鱼 虾 类

炸桂鱼卷	115
煮鱼酸奶油鸡蛋少司	116
菠菜烤鱼	117
煮鱼红少司	118
炸银鱼鞑靼少司	119
气鼓炸银鱼	120
白酸烤比目鱼	121
煮鱼黄少司	122
蒸桂鱼卷	123
蒸比目鱼奶油少司	124
白酸烤桂鱼	125
蔬菜末软炸鱼	125
炸鱼肉串	126
煎桂鱼香菜少司	127
奶汁烤鱼	128

蔬菜球焖鸡脯·····	180	嘎苏来焖鸡·····	206
板肉焖鸡脯·····	181	烩鸡白芸豆·····	207
奶汁烤鸡排·····	182	高加索炒鸡肫·····	207
奶汁板肉焖鸡脯·····	183	鸭肝鲜蘑托司·····	208
炸鸡排·····	184	煮鸡香桃少司·····	209
奶油鸡卷·····	184	鲜豌豆焖鸡·····	210
奶油鸡丝·····	185	奶汁烩鸡·····	211
纸包鸡排·····	186	马连沟焖鸡·····	211
高加索煎鸡排·····	187	黄油焖笋鸡·····	213
咖喱焖鸡脯·····	188	红花烩鸡·····	214
黄油鸡卷·····	189	面包粉炸笋鸡·····	215
咖喱鸡丝·····	190	铁扒笋鸡·····	216
火锅鸡片·····	191	罐焖鸡·····	217
鸡肉饼蔬菜·····	192	啤酒焖鸡·····	218
清煎鸡肉饼·····	193	香菜焖鸡·····	219
鸡肉串·····	193	火腿煎鸡排·····	220
煮鸡脯奶油少司·····	194	烤鸭·····	221
奶油蔬菜焖鸡·····	195	白酸焖鸭·····	221
奶汁烤鸡肉饼·····	196	瓢鸭肉青椒·····	222
炸葱烩鸡块·····	197	炸气鼓鸭子·····	223
米饭焖鸡·····	198	瓢馅填鸭·····	224
西红柿汁焖鸡·····	199	咖喱鸭块·····	225
高加索蒜味焖鸡·····	200	烤鸭蔬菜·····	226
鲜蘑焖鸡·····	201	烤鸭鲜蘑少司·····	226
烤鸡蔬菜·····	201	菜花烤鸭·····	227
咖喱鸡米饭·····	202	嘎苏来焖鸭·····	228
高加索红烩鸡·····	203	红烩鸭块·····	229
吉林炸鸡·····	204	葡萄皮烤鸭·····	230
红花焖鸡·····	205	鸭肉它扣·····	231