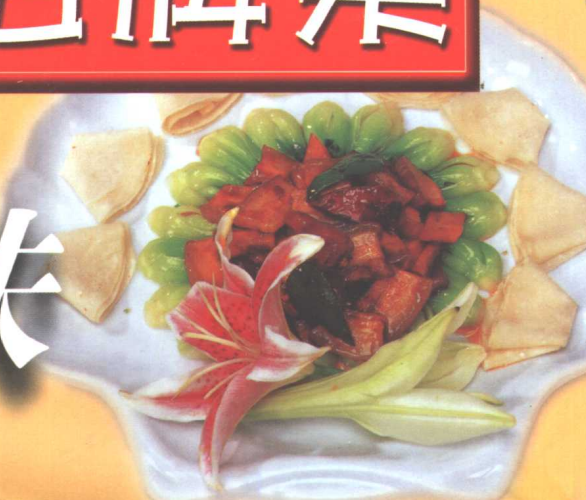




餐馆招牌菜

淮扬风味



家畜类

江苏科学技术出版社



淮扬风味 餐馆招牌菜

家畜类

主 编 嵇步峰 滕 峥
副主编 嵇步渠 王友吾 姜传宏

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、苏州松鹤楼的松鼠鳜鱼、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,从扬州全市七千家宾馆酒店中,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!

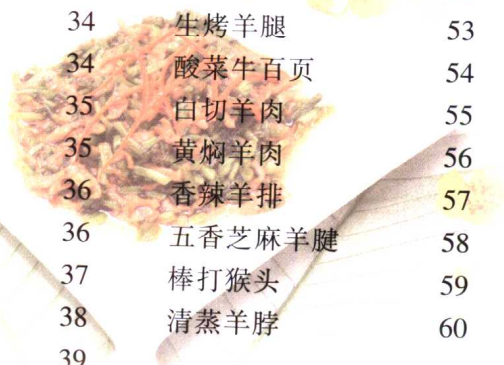
邱 虎 同

2001 年重阳写于扬州



目录

半边脸	1	赛熊掌	25	乌龙被藏	40
红烧肉	2	咸菜猪手煲	25	开水肥肠	41
茶树菇烧肉	3	水晶猪手	26	仙人掌腊肉	41
皮鸡焖五花	4	香辣金钱肉	26	蒜泥拌酥腰	42
腐乳肉	5	银杏咕咾肉	27	豉油皇灼猪肝	42
鱼鲞扣肉	6	觉林仔排	28	卤水拼盘	43
豉油咸肉	7	大螺蛳烧猪手	29	沙锅牛杂碎	44
彩夹捶皮肉	8	兰花猪手	29	水晶宫一锅牛	45
珍珠炒里脊	9	鸡汁蹄筋	30	干煸牛肉丝	46
青椒榨菜炒肉丝	10	焖香猪头肉	30	汾酒牛肉	46
芋茎里脊丝	11	青椒猪耳	31	日映牛柳粒	47
雪菜炒肉丝	12	天麻炖猪脑	31	清汤牛鞭花	48
苦瓜炒肉丝	13	卤猪尾巴	32	银杏牛柳粒	49
香辣回锅肉	14	避风塘猪肠	32	松仁脆牛柳	50
芝麻里脊肉	14	脆皮肥肠	33	生煎牛排	51
中丹啤酒骨	15	火腿竹荪	33	红油橙香牛肉	52
南乳排骨	16	花色卤水拼盘	34	生烤羊腿	53
荷香梅仔骨	17	香肠鸡卷	34	酸菜牛百页	54
嫩玉米炖排骨	18	蝶包火夹	35	白切羊肉	55
雨花火烧骨	19	青椒炒肉皮	35	黄焖羊肉	56
生炒仔排骨	20	龙虾黄狮子头	36	香辣羊排	57
白切蹄膀	21	珍珠狮子头	36	五香芝麻羊腿	58
清滋排骨	22	香酥回锅肉	37	棒打猴头	59
卤水蹄子	23	豚胎锅仔	38	清蒸羊腩	60
咸猪嘴	23	三色肚丁	39		
鲍汁扒猪手	24	罗汉肚	40		



半边脸

□制作单位：扬州市云飞大酒店
制作者：徐兆文

■原料

鲜猪头半边、香料包(八角、桂皮、豆蔻、砂仁、草果、山柰、陈皮、香叶、白芷等)、南乳汁、老卤(数次烧猪头的汤汁)、香葱、生姜、绍酒、精盐、白糖、真丝绸布。

制法

1. 猪头镊去毛，刮洗干净入水锅中焯水两次再洗净，用真丝绸布包扎起待用。

2. 煨锅置火上，放入数次烧猪头的老卤、猪头、香葱、生姜、绍酒、香料包、南乳汁、精盐、白糖，大火烧开后，撇去浮沫，用中小火焖至猪头熟烂。捞出拆去真丝绸布，装入盘中，浇上卤汁即成。

■特点

色泽红亮，肥而不腻。



红烧肉

□制作单位：扬州市瓜洲新世纪酒店
制作者：周 泉

■原料 猪五花肋条肉、葱结、姜块、南乳汁、精盐、白糖、酱油、色拉油。

制 法
1. 将猪五花肋条肉洗净，入水锅焯水后，切成方块。
2. 炒锅上火烧热，舀入少许色拉油，投入姜块、葱结炸香，入肉块煸透，烹入绍酒，加入南乳汁、精盐、白糖、酱油、清水，大火烧开，中小火焖烂，再上大火收稠汤汁，起锅装盘。

■特点 色泽红亮，滋润软烂，入口即化，口味咸中略甜。



◆ 树菇烧肉

□ 制作单位：扬州市二十四桥宾馆
制 作 者：施国强

■ 原 料 五花肉、干茶树菇、酱油、盐、味精、酱油、高汤、色拉油、生姜、香葱、绍酒、白糖。

制 法 1. 五花肉切成烧肉块，干茶树菇用开水浸泡 1 小时洗净待用。
2. 茶树菇放入高汤中蒸 2 小时。
3. 锅中放油，入姜、葱，煸出香味，放入肉块煸炒，加绍酒、高汤、酱油等调味品，待肉烧至酥烂时放入茶树菇，烧至入味即成。

■ 特 点 色泽酱红，肉块香味浓郁，茶树菇软嫩滑爽。



皮鸡焖五花

□制作单位：扬州市紫京饭店
制作者：张弘

■原料

皮鸡(用豆腐皮捆扎成圆柱型的豆制品)、五花肉、色拉油、葱结、姜块、绍酒、酱油、白糖。

■制法

1. 将带皮五花肉刮洗干净,入沸水锅焯水后,切成大块,皮鸡切成滚刀块。

2. 炒锅上火烧热,舀入少许色拉油,入葱结、姜块炸香,入猪肉煸炒,加入绍酒、酱油、白糖和水,用大火烧开。中小火焖透后再加入皮鸡块同焖至入味,用大火收稠卤汁即可起锅装盘。

■特点

猪肉酥烂,皮鸡入味,口味咸中略甜。



腐乳肉

□制作单位：扬州市福升缘酒家
制作者：胡安水

■原料

猪五花肉、生菜、南乳汁、味精、精盐、白糖、酱油、麻油、香醋、绍酒、湿淀粉、八角、葱结、姜块、色拉油。

制法

1. 将五花肉洗净去毛，焯水后切成方块。
2. 生菜洗净待用。
3. 炒锅上火，倒入色拉油，待油温升至八成时投入抹过酱油的五花肉炸至金黄色时捞起沥油。
4. 炒锅上火，放色拉油少许，入葱结、姜块煸出香味，再放入绍酒、南乳汁、酱油、精盐、味精、八角，垫上竹垫，将五花肉皮朝下依次放入，大火烧开，小火焖炖2~3小时后，转中火收稠汤汁，待色泽红亮装盘。用生菜垫底即可上桌。

■特点

色泽红亮，肥而不腻，是春夏的时令菜肴。



鱼鲞扣肉

□制作单位：扬州市新世纪大酒店
制作者：居永和

■原料 鱼鲞、五花猪肉、高汤、味精、绍酒、香葱、生姜、八角、色拉油、湿淀粉。

制法 五花肉入水锅煮透，捞出晾凉，入八成油温的油锅中炸至肉皮起泡。入香葱、生姜、八角，与五花肉同烧至酥烂。鱼鲞用清水漂透后，改刀成一字型，与改成片的五花肉一并扣入碗内，浇入肉汁，上笼蒸15分钟，扣盘内，勾芡，四周围放烹调过的西兰花即可。

■特点 传统的虎皮肉制法与鱼鲞配佐，味美香醇。



豉油咸肉

□ 制作单位：扬州市新世纪大酒店
制 作 者：居永和

■ 原 料 咸猪肉、葱丝、姜丝、胡萝卜丝、豉油皇、白糖、精盐、味精、色拉油。

制 法 1. 咸肉用冷水浸泡后入水锅或蒸笼制熟，用刀切成薄片，上笼蒸 10 分钟。
2. 将蒸好的咸肉摆于盘中，浇入豉油皇卤汁。
3. 撒葱姜丝，热油浇上即可。

■ 特 点 豉油味鲜，咸肉腊香。



彩夹捶皮肉

□制作单位：扬州市金海银沙酒店
制作者：蒋雪峰

■原料

猪里脊肉、虾茸、番茄沙司、冬笋、姜米、葱花、蒜泥、绍酒、白糖、精盐、味精、干淀粉、湿淀粉、红樱桃末、绿樱桃末、胡萝卜末、色拉油。

制法

1. 将猪里脊肉切成长方形薄片。薄片埋入干淀粉中，用木棒轻捶，使其延展至薄如蝉翼，入油锅炸至成熟装盘。

2. 将冬笋修切成月芽形，切成夹刀片，在中间沾少许干淀粉，酿入虾茸，外分别沾上红樱桃末、绿樱桃末、胡萝卜末，上笼蒸熟成彩夹，围在盘边。

3. 炒锅上火，放少许油，投入葱花、蒜泥、姜米炸香，加入绍酒、白糖、番茄沙司、精盐、味精，用湿淀粉勾芡，淋入色拉油，将汤汁打亮起锅浇在捶皮肉上即成。

■特点

口味酸甜，捶皮肉质脆爽口。



珍珠炒里脊

□制作单位：扬州市文津宾馆
制作者：蒋德兵

■原 料 西米、猪里脊肉、鸡蛋清、淀粉、精盐、色拉油、姜米、葱花、蒜泥、红椒末、绍酒、湿淀粉。

制 法

1. 西米涨发后待用。猪里脊肉切成西米大小的粒状，浸泡水中至白色，控净水分，用蛋清、淀粉、精盐上浆。
2. 炒锅上火，舀入色拉油，待油温五成时投入西米、里脊划油至熟，倒入漏勺沥去油。
3. 炒锅复上火，舀少许油，入姜米、葱花、蒜泥炸香，入西米、里脊，加入绍酒、精盐、味精，用湿淀粉勾芡，颠锅均匀后装入盘中。

■特 点 西米洁白，里脊鲜嫩，质地糯滑。



青椒榨菜炒肉丝

□制作单位：扬州市天香阁酒楼

制作者：居飞

■原料 里脊肉丝、鸡蛋液、精盐、青椒、榨菜、色拉油、湿淀粉、麻油。

制法 1. 肉丝用鸡蛋液、精盐、淀粉上浆备用。
2. 青椒、榨菜切丝。
3. 炒锅上火，放入色拉油，入青椒、榨菜略煸，倒入肉丝，放入调味料，略翻用湿淀粉勾芡，淋油起锅装盘。

■特点 色泽红亮，佐饭、佐酒皆宜。



芋茎里脊丝

□制作单位：扬州市水晶宫映月楼
制作者：吉志兵

■原 料 山芋茎、净红椒、猪里脊肉、精盐、味精、蛋清、湿淀粉、色拉油。

制 法 1. 山芋茎撕去皮，洗净切成约4厘米长段。红大椒切成丝。里脊肉去筋切成细丝，用清水漂清血水捞出沥干，用精盐、鸡蛋清、淀粉上浆拌上劲待用。

2. 炒锅上火烧热，放入色拉油烧至四成热，将肉丝放入划油至变色倒入漏勺沥油。

3. 炒锅放底油烧热，放进红椒丝、芋茎炒熟，加精盐、味精，用湿淀粉勾芡，放入里脊丝，颠锅均匀起锅装盘。

■特 点 色彩分明、芋茎鲜脆、里脊滑嫩。



雪菜炒肉丝

□ 制作单位：扬州市云飞大酒店
制 作 者：吴华伟

■ 原 料 腌咸雪菜、猪精肉、红椒丝、鸡蛋液、湿淀粉、精盐、味精、白糖、色拉油。

制 法 1. 雪菜泡洗干净后切成末，用洁布挤去水分。精肉切成细丝，用清水浸泡后，用洁布挤去水分，放碗中加入鸡蛋液、精盐、淀粉拌匀上劲上浆。

2. 炒锅上火烧热，舀入色拉油，待油温六成时，投入肉丝划油至变色，倒入漏勺沥去油。

3. 炒锅留油少许上火，投入雪菜煸出香味，入红椒丝、肉丝、酱油、白糖、味精，用湿淀粉勾芡后，淋入色拉油起锅装入盘中。

■ 特 点 雪菜鲜香，肉丝滑嫩。

