



时新

杭州菜

赵建芳 编著 王涤寰 摄影



农村读物出版社



时新

杭州菜

杭州菜 菜谱 杭州菜 菜谱

浙江人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

时新杭州菜 / 赵建芳编著; 王涤寰摄. — 北京: 农村读物出版社, 2002. 10

ISBN 7-5048-3992-2

I. 时… II. ①赵… ②王… III. 菜谱 — 杭州市 IV. TS972. 182. 551

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 080445 号

出 版 人	傅玉祥
责任编辑	李 娜
出 版	农村读物出版社(北京市朝阳区农展馆北路 2 号 100026)
发 行	新华书店北京发行所
印 刷	中国农业出版社印刷厂
开 本	889mm × 1194mm 1/32
印 张	3.75
字 数	100 千
版 次	2003 年 1 月第 1 版 2003 年 1 月北京第 1 次印刷
印 数	1~8 000 册
定 价	20.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

时 新 杭 州 菜

赵建芳 编著

王涤寰 摄影



农村读物出版社

前 言

古语云：“上有天堂，下有苏杭”，其实，杭州可以与天堂媲美之处不仅仅在于它的西湖美景，自南宋以来逐渐形成的独具特色的杭州菜在食客口中更是脍炙人口、有口皆碑，名菜名点不胜枚举。

杭州菜的特点是用料广泛，制作精细，清鲜爽嫩，原汁原味。选用原料“细、嫩、特、鲜”。尤其是海鲜、河鲜的烹制别有特色。

随着时代的发展，烹调原料、调味品的品种不断增加，加之人们对饮食的新需求，杭州菜在保持传统特色的基础上，融汇其他地区的原料、工艺、口味，创出了有自己风格的创新菜，形成独树一帜的新派杭州菜。本书所编选的杭州菜既有用料考究的高档菜，也有普通的大众菜，既有传统名菜，也有创新菜。编选菜肴均受到食客普遍欢迎，制作独特，摄影精彩，希望会受到业界读者的喜爱。

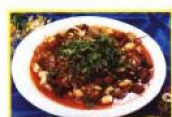
赵建芳

2002年10月于盛芳阁

目 录

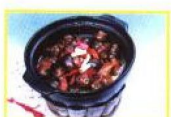
汽锅人参野山鸡	(7)
黄金鸭舌	(8)
彩椒炒鸡柳	(9)
培根凤爪煲	(10)
粟米排骨	(11)
鱼仔酱豆腐煲	(12)
海参黄鱼羹	(13)
韭菜花炒鳝丝	(14)
海带结炒龙牙	(15)
钱江蛋皮肉片	(16)
凤鹅冬瓜球	(17)
夏季小炒	(18)
三椒炒青蟹	(19)
铁板盐焗虾	(20)
竹笙烩四宝	(21)
上汤鸡毛菜	(22)
升官发财	(23)
芡蓉海鲜蛋	(24)
香辣鸡	(25)
西湖醋鱼	(26)
嫩姜牛柳	(27)
鲍汁扒牛鞭	(28)
三鲜燕汤	(29)
吴山鸭舌	(30)
白果炒雪鱼	(31)
橄榄菜炒缸豆	(32)
田螺本鸡煲	(33)





狮子头	(34)
杭州卷鸡	(35)
家乡糯米卷	(36)
一品佛跳墙	(37)
鲍汁花鹅掌	(38)
鲍汁海参	(39)
松鼠桂鱼	(40)
咸肉蒸素儿	(41)
松仁玉米	(42)
牛柳炒年糕	(43)
栗子仔鸡	(44)
避风塘鸡翅	(45)
豆豉蒸排骨	(46)
虾爆鳝背	(47)
红烧金钩翅	(48)
干炸响铃	(49)
咸肉千张煲	(50)
香菠炒百合	(51)
鸡汁浆雪鱼	(52)
上汤百叶	(53)
仔爆香辣鸡	(54)
串烤大虾	(55)
鲍汁扒猪手	(56)
蜜汁金瓜	(57)
荷叶童子鸡	(58)
鲍汁萝卜丝	(59)
雪菜尖椒炒墨鱼仔	(60)
黄油膏蚶	(61)
台湾卤肉	(62)
炒鳝丝	(63)

大王蛇	(64)
美极鸭下巴	(65)
松仁炒得利	(66)
青大蒜炒酱肉	(67)
鲍汁扒草菇	(68)
鲍贝扒草鸡	(69)
香辣蟹	(70)
香芒虾仁	(71)
煎焗鱼头	(72)
干菜扣肉	(73)
宋嫂鱼羹	(74)
金杯雪鱼粒	(75)
京都蒜香骨	(76)
酱鸭炒牛蛙	(77)
雀巢海鲜窝	(78)
乌鸡扒裙边	(79)
龙井虾仁	(80)
八宝酱丁	(81)
五更血肠	(82)
牛肉粉丝煲	(83)
青菜炒猪肝	(84)
川椒毛血旺	(85)
鱼头烧肉	(86)
红烧猪手	(87)
糖醋排骨	(88)
雪菜火鸭卷	(89)
一品白菜	(90)
盛氏小炒王	(91)
素什锦	(92)
八戒踢球	(93)





浓汤鸡鲍翅	(94)
乳香美人舌	(95)
九转凤翅	(96)
酿香菇青菜	(97)
菊花冬瓜	(98)
双龙鲍翅	(99)
芝麻肉卷	(100)
浓汁鲍鱼	(101)
脆皮葫芦	(102)
特色炒豆沙	(103)
盐焗小黄鱼	(104)
太白银鱼羹	(105)
蒜薹肥牛	(106)
小黄鱼烧豆腐	(107)
蛟龙戏鱼仔	(108)
龙仔海鲜豆腐	(109)
吉利虾球	(110)
年糕牛鞭	(111)
天下第一缸	(112)
红烧鲫鱼	(113)
腊肉炒年糕	(114)
豆板炒鸡肫	(115)
香思玉米	(116)
浓汤肥牛	(117)
包心菜炒酱肉	(118)
青椒目鱼仔	(119)

汽锅人参野山鸡



用料：野山鸡1只，鸽蛋10个，枸杞子、人参、葱、姜、精盐、加饭酒各适量。

 **制法：**将野山鸡改刀成块，过水，放入汽锅中。再放入鸽蛋、枸杞子、人参，加入高汤、加饭酒、盐，蒸2个小时即可。

 **特点：**味汁浓美，补血益肾。

黄金鸭舌



用料：鸭舌、土豆各50克，葱末、蒜片、红椒丝、吉士粉、椒盐、油各适量。

制法：将土豆改刀成条状，拍上粉；鸭舌放入卤水中焖至成熟挂糊；炒锅放入油烧至七成热，放入土豆条、鸭舌炸至金黄色、酥脆捞出；锅中放入葱、红椒、蒜片、黄油炒香，放入土豆、鸭舌；加椒盐调味，出锅即成。

特点：色泽金黄，鲜咸味美。

彩椒炒鸡柳



用料：彩椒 50 克，鸡柳 100 克，精盐、淀粉、油各少许。

 **制法：**先将鸡柳上浆，彩椒改刀成条状；锅至旺火上，下油烧热，放入鸡柳、彩椒炒至熟捞出，锅中放少许水，放入盐、淀粉打芡，放入鸡柳、彩椒，翻匀出锅即成。

 **特点：**色泽鲜艳，鲜香可口。

培根凤爪煲



用料：培根肉、凤爪各50克，笋干、青菜各25克，高汤、精盐各适量。

制法：将培根肉改刀成块，凤爪去骨。过水，同放入煲中，加高汤、精盐，置小火上炖2小时，下笋干、青菜即成。

特点：汤汁浓厚，菜肴软烂，味道鲜美。

粟米排骨



用料：仔排 100 克，干粟米粒 100 克，盐、椒盐、吉士粉、黄油、油各适量。

 **制法：**将仔排改刀成小块，冲净血水沥干，加蒜泥、盐、吉士粉上浆；锅至旺火上，下油烧热，将排骨炸至金黄色捞出，将粟米倒入炸至熟脆捞出，沥干油，锅中放入黄油炒香，倒入排骨、粟米，用椒盐调味出锅即成。

 **特点：**色泽美观，鲜咸味美。

鱼仔酱豆腐煲



用料：嫩豆腐1盒，鱼子酱50克，油、盐、淀粉、高汤各适量。

 **制法：**将豆腐改刀成小块，拍粉；锅注油烧热，放入豆腐，炸至外面结壳捞出，锅中添高汤，放入鱼子酱、盐、调味，倒入豆腐翻匀，出锅即成。

 **特点：**汤清味鲜。

海参黄鱼羹



用料：海参、黄鱼肉各50克，蛋清、盐、淀粉、胡椒粉、香菜、高汤各适量。

 **制法：**将海参改刀成片，过水，锅内加入高汤、海参、黄鱼肉，烧开后调味，打芡，淋上鸡蛋清，出锅撒香菜、胡椒粉即成。

 **特点：**咸鲜味辣。

韭菜花炒鳝丝



用料：韭菜花、鳝丝各100克，精盐、辣酱、淀粉各适量。

制法：将鳝丝上浆；锅内添少许水，放入精盐、辣酱、淀粉调味、打芡，倒入韭菜花、鳝丝，翻匀出锅即成。

特点：鲜咸味辣。