

广东名酒家特色菜

——广州泮溪酒家名牌菜(二)



李鸿钧 林壤明 关志敏 主编

广东科技出版社

广东名酒家特色菜

—— 广州泮溪酒家名牌菜(二)

李鸿钧 林壤明 关志敏 主编



广东科技出版社

· 广州 ·

内 容 提 要

本书是一本专业技术知识涵盖面较广，可读性、实用性很强的烹饪工具书籍。

本书分为传统名牌菜、创新特色菜、新派汁酱调制三大部分。里面包容了泮溪酒家多年来接待外国首脑、国际知名人士的部分菜肴；历年来在国际烹饪大赛、全国烹饪大赛的获奖菜肴；近年来一直畅销并有着良好口碑的传统、创新菜肴；更有用途广泛、可随意变通运用的多种汁酱的调制方法。

本书不但印制精美，图文并茂，而且采用流程图的模式阐述其制作过程，并附有详细的营养分析表，使之清晰明了，易于读者领会掌握和实际操作，是一种较为科学、先进的书写方式。

本书是有意踏上专业成材快车的餐饮业从业人员，广大烹饪爱好者，收藏者以及家庭入厨者的理想选择。

图书在版编目(CIP)数据

广东名酒家特色菜：广州泮溪酒家名牌菜 .2 / 李鸿钧，
林壤明，关志敏主编. —广州：广东科技出版社，2002.9
ISBN 7-5359-3000-X

I . 广…
II . ①李… ②林… ③关…
III . 菜谱—广东省
IV . TS972.182.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第084629号

出版发行：广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路11号 邮码：510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

http://www.gdstp.com.cn

出版人：黄达全

经 销：广东新华发行集团

印 刷：深圳当纳利旭日印刷有限公司

(广东省深圳市坂田石化工业区五和大道 邮码：518129)

规 格：787mm×1092mm 1/16 印张6.5 字数130千

版 次：2002年9月第1版

2002年9月第1次印刷

印 数：1~3000册

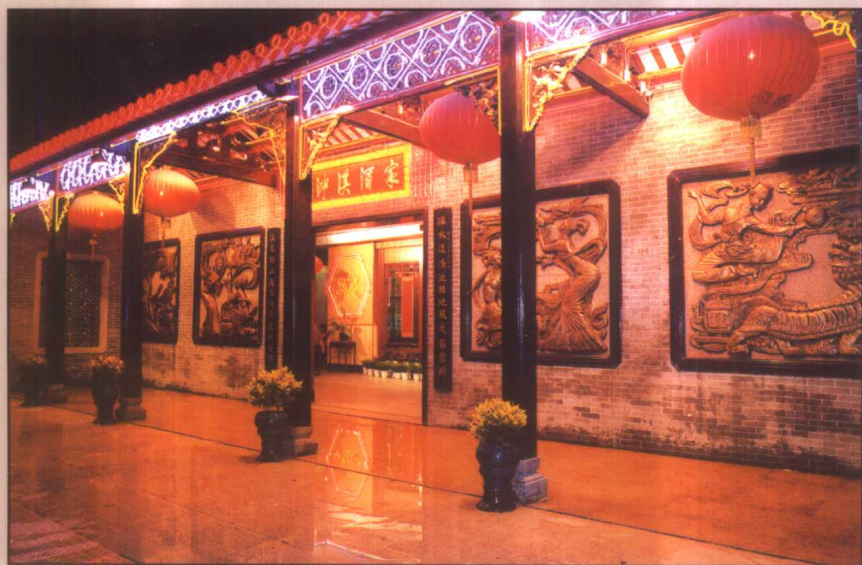
定 价：43.00元

如发现因印装质量问题影响阅读，请与承印厂联系调换。

泮溪酒家名菜精粹

姜百





洋溪酒家门庭



洋溪迎宾厅夜景



洋溪酒家外卖冷冻菜肴和筵席礼盒



| | |
|------------------------|----|
| 第一章 传统名牌菜 | 1 |
| 八宝冬瓜盅..... | 2 |
| 泮溪菱笋皇..... | 4 |
| 牡丹鲜虾仁..... | 6 |
| 御前一品鲍..... | 8 |
| 长寿元蹄..... | 10 |
| 玉环柱脯..... | 12 |
| 盐炖水鱼..... | 14 |
| 园林香液鸡..... | 16 |
| 群龙吐珠..... | 18 |
| 脆皮酿蟹钳..... | 20 |
| 香波扣鸿雁..... | 22 |
| 葵花鲍鱼..... | 24 |
| 第二章 创新特色菜 | 27 |
| 白雪游龙..... | 28 |
| 太极鸿图翅..... | 30 |
| 鸳鸯龙虾梦..... | 32 |
| 蟹子鱼翅扒瓜脯..... | 34 |
| 蜜汁金蚝..... | 36 |
| 皇者焗圆贝..... | 38 |
| 蟹肉冰镇三宝..... | 40 |
| 白鳝酿大肠..... | 42 |
| 椰青佛跳墙..... | 44 |
| 脆皮咸香鸡..... | 46 |
| 仙酱翠玉卷..... | 48 |
| 酥皮美极肉..... | 50 |
| 什果黄金球..... | 52 |
| 橙味菊花茄..... | 54 |
| 凉瓜焗膏蟹..... | 56 |

| | |
|---|----|
| 第三章 新派酱汁调制 | 58 |
| 鲜皇汁 | 58 |
| 花旗汁 | 59 |
| 蜜椒汁 | 60 |
| 香豉汁 | 61 |
| 香橙汁 | 62 |
| 千岛汁 | 63 |
| 京都汁 | 64 |
| 花雕汁 | 65 |
| 鲍汁 | 66 |
| 黑椒汁 | 67 |
| 沙爹汁 | 68 |
| 姜蒜豉汁 | 69 |
| 柱侯酱汁 | 70 |
| 川酱 | 71 |
| 乳香酱 | 72 |
| 八仙酱 | 73 |
| 摩斯酱 | 74 |
| 啫啫酱 | 75 |
| 煲仔酱 | 76 |
| 马拉盏酱 | 77 |
| 皇者酱 | 78 |
| 附录一 广州方言与规范名称对照 | 79 |
| 附录二 参考文献 | 80 |
| 附录三 《广东名酒家特色菜——广州泮溪酒家特色菜(一)》目录 | 81 |
| 本书编委名单 | 83 |
| 本书技术指导及制作人员简介 | 84 |
| 全国最大的园林酒家——(广州)泮溪酒家 | 85 |



第一章 传统名牌菜

泮溪酒家创办于1947年，所处的“泮塘”曾是1000多年前南汉皇刘铨御花园“昌华苑”的故地，泮溪以园林酒家的形式诞生于此，亦相袭历史之缘故。

由于历史悠久，泮溪的传统名牌菜也甚有口碑，至20世纪60年代，泮溪已有了闻名遐迩的八大名菜，它们分别是：八宝冬瓜盅、泮溪茭笋皇、脆皮炸蟹钳、牡丹鲜虾仁、园林香液鸡、瓦罉焗水鱼、像生大拼盘、金牌烧乳猪。在数十年的经营中，这八大名菜经不断改良，日臻完善，在1987年举办的广州市首届美食节中，被广州市人民政府正式命名为广州市名菜。

这些名菜，均是历代泮溪名厨们匠心独运的作品，如泮溪茭笋皇是采用当地特产“泮塘五秀”之一——茭笋，刀工刻改成各种花鸟形状，配以鲜美的海鲜、肉类烹制而成，造型优美、精致，鲜明地体现了粤菜清、鲜、爽、嫩滑的特色；又如八宝冬瓜盅，早期的冬瓜盅是没有任何雕刻的。直到1983年泮溪酒家在接待西哈努克亲王时，厨师们大胆地在冬瓜身上雕刻出了泮溪的店徽和一对憨态可掬的大熊猫，才令这种既传统又创新的“雕刻瓜盅”在广州首次出现。而今，这种雕刻瓜盅、造型瓜盅正风行广州饮食行业。

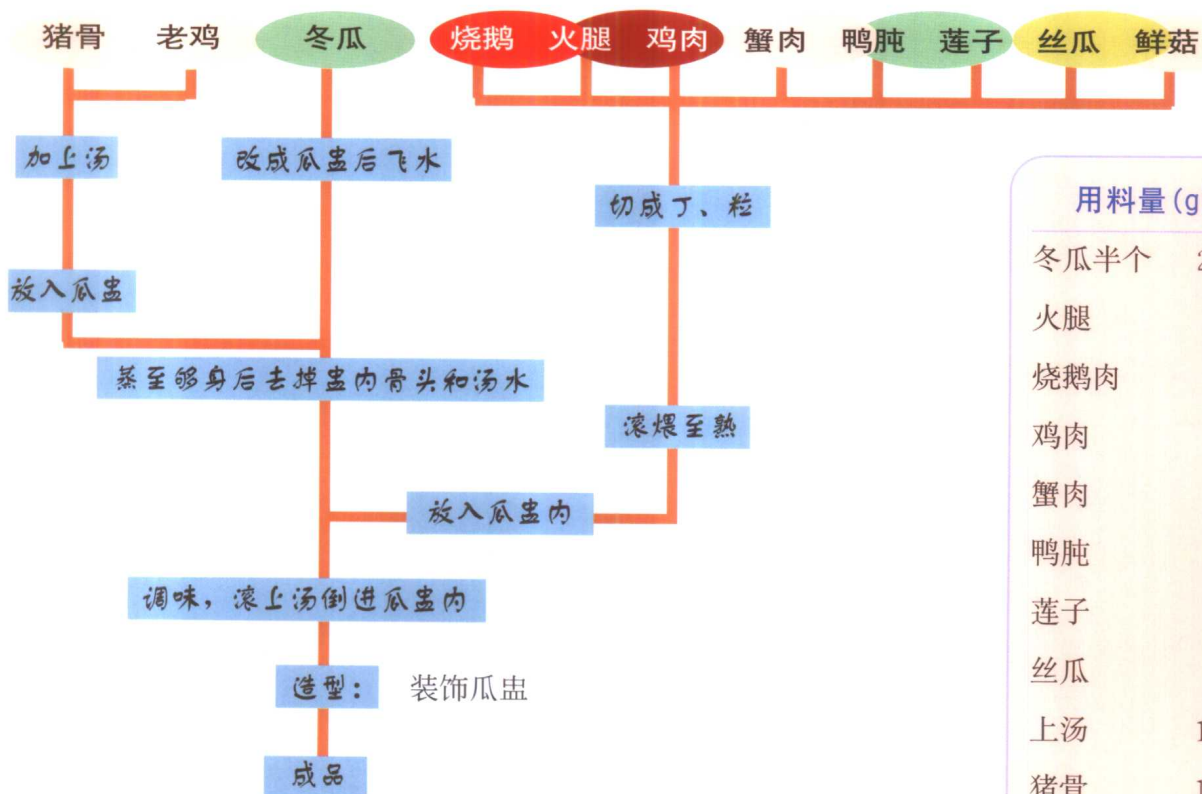
本章选取的菜肴，既有泮溪酒家的传统代表名菜，也有粤菜体系广州菜分支中的部分传统名菜，其中的长寿元蹄、盐焗水鱼更由本书的技术指导林壤明师傅主制，在参加1992年第十八届奥林匹克国际烹饪比赛中获铜牌，1993年参加第三届全国烹饪比赛中获得金牌。这些美食，均是长年供应的菜肴，可以为企业经营赢取可喜的效益。

八宝冬瓜盅





八宝冬瓜盅制作流程图



用料量(g)

| | |
|------|------|
| 冬瓜半个 | 2500 |
| 火腿 | 15 |
| 烧鹅肉 | 25 |
| 鸡肉 | 25 |
| 蟹肉 | 5 |
| 鸭肫 | 25 |
| 莲子 | 25 |
| 丝瓜 | 25 |
| 上汤 | 1000 |
| 猪骨 | 1000 |
| 老鸡 | 650 |
| 味料 | 适量 |

特点：夏日佳品、清香味鲜。

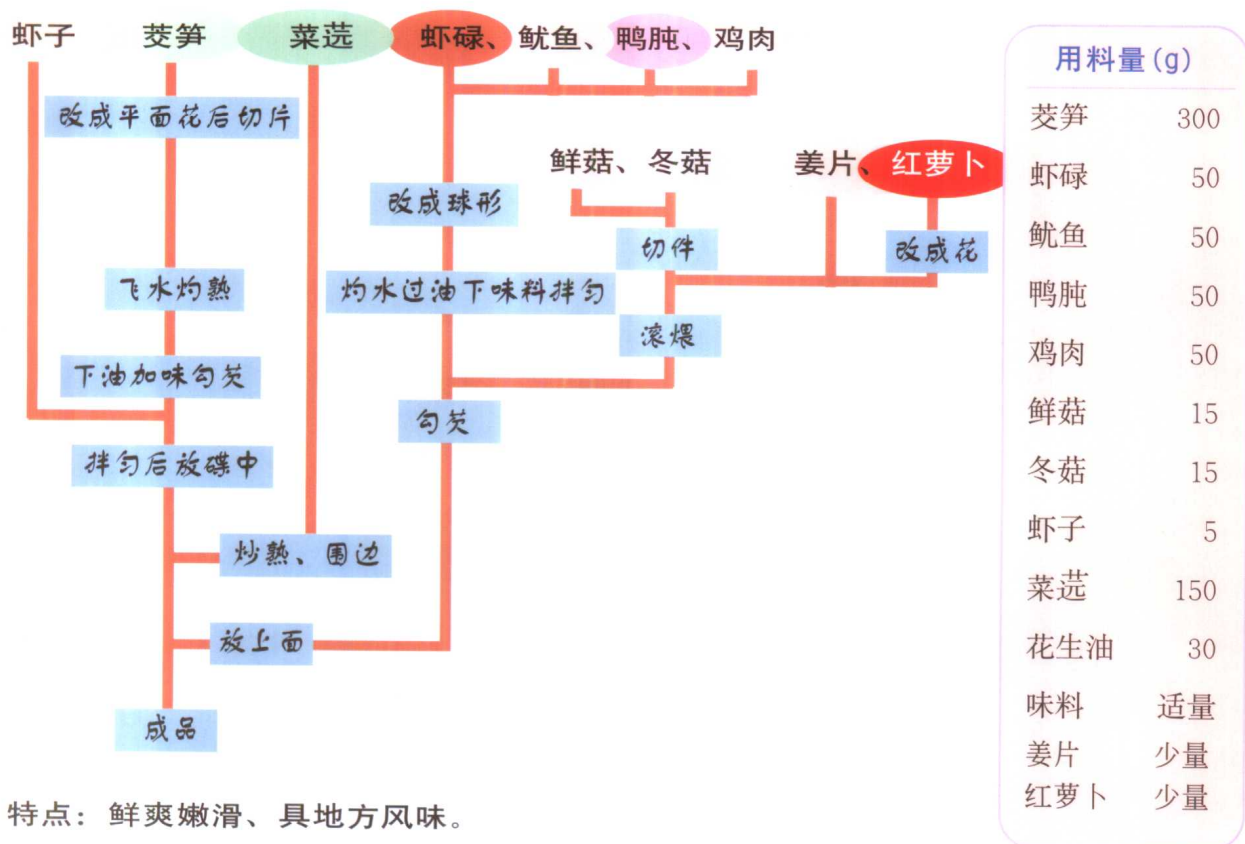
八宝冬瓜盅营养成分(参考)

| 原料名称 | 重量(g) | 食部(%) | 热量(kJ) | 水分(g) | 蛋白质(g) | 脂肪(g) | 膳食纤维(g) | 碳水化合物(g) |
|------|-------|-------|---------|---------|--------|-------|---------|----------|
| 冬瓜半个 | 2500 | | 1155.00 | 2415.00 | 10.00 | 5.00 | 17.50 | 47.50 |
| 火腿 | 15 | | 207.90 | 7.19 | 2.40 | 4.11 | | 0.74 |
| 丝瓜 | 25 | | 21.00 | 23.58 | 0.25 | 0.05 | 0.15 | 0.90 |
| 莲子 | 25 | | 361.20 | 2.38 | 4.30 | 0.50 | 0.75 | 16.05 |
| 鸭肫 | 25 | | 101.85 | 19.20 | 4.83 | 0.45 | | 0.25 |
| 鸡肉 | 25 | | 175.35 | 17.25 | 4.83 | 2.35 | | 0.33 |
| 烧鹅肉 | 25 | | 303.45 | 13.20 | 4.93 | 5.38 | | 1.05 |
| 蟹肉 | 5 | | 13.02 | 4.22 | 0.58 | 0.06 | | 0.06 |
| 合计 | 2645 | | 2338.77 | 2502.01 | 32.11 | 17.90 | 18.40 | 66.87 |

泮溪芡笋皇



泮溪茭笋皇制作流程图



特点：鲜爽嫩滑、具地方风味。

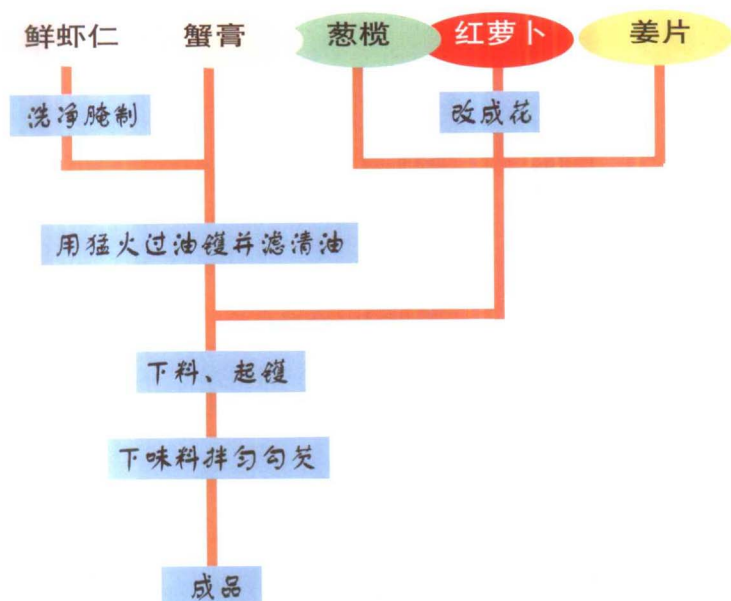
泮溪茭笋皇营养成分 (参考)

| 原料名称 | 重量 (g) | 食部 (%) | 热量 (kJ) | 水分 (g) | 蛋白质 (g) | 脂肪 (g) | 膳食纤维 (g) | 碳水化合物 (g) |
|------|--------|--------|---------|--------|---------|--------|----------|-----------|
| 茭笋 | 300 | | 315.00 | 273.30 | 5.10 | 0.60 | 6.00 | 12.60 |
| 虾碌 | 50 | 80 | 212.10 | 37.60 | 9.10 | 0.70 | | 1.95 |
| 鱿鱼 | 50 | | 157.50 | 40.70 | 9.15 | 0.40 | | |
| 鸭肫 | 50 | | 203.70 | 38.40 | 9.65 | 0.90 | | 0.50 |
| 鸡肉 | 50 | | 350.70 | 34.50 | 9.65 | 4.70 | | 0.65 |
| 鲜菇 | 15 | | 12.60 | 13.86 | 0.41 | 0.02 | 0.32 | 0.30 |
| 冬菇 | 15 | | 132.93 | 1.85 | 3.00 | 0.18 | 4.74 | 4.52 |
| 花生油 | 30 | | 1132.74 | 0.03 | | 29.97 | | |
| 虾子 | 5 | | 21.21 | 3.76 | 0.91 | 0.07 | | 0.20 |
| 菜苾 | 150 | | 119.70 | 139.80 | 4.20 | 0.60 | 2.40 | 1.50 |
| 合计 | 715 | | 2658.18 | 583.80 | 51.17 | 38.14 | 13.46 | 22.21 |

牡丹鲜虾仁



牡丹鲜虾仁制作流程图



用料量(g)

| | |
|------|-----|
| 鲜虾仁 | 250 |
| 蟹膏 | 50 |
| 葱榄 | 10 |
| 红萝卜 | 10 |
| 姜片 | 10 |
| 味料 | 适量 |
| 小磨麻油 | 适量 |
| 花生油 | 15 |

特点：鲜嫩爽脆、甘香怡人。

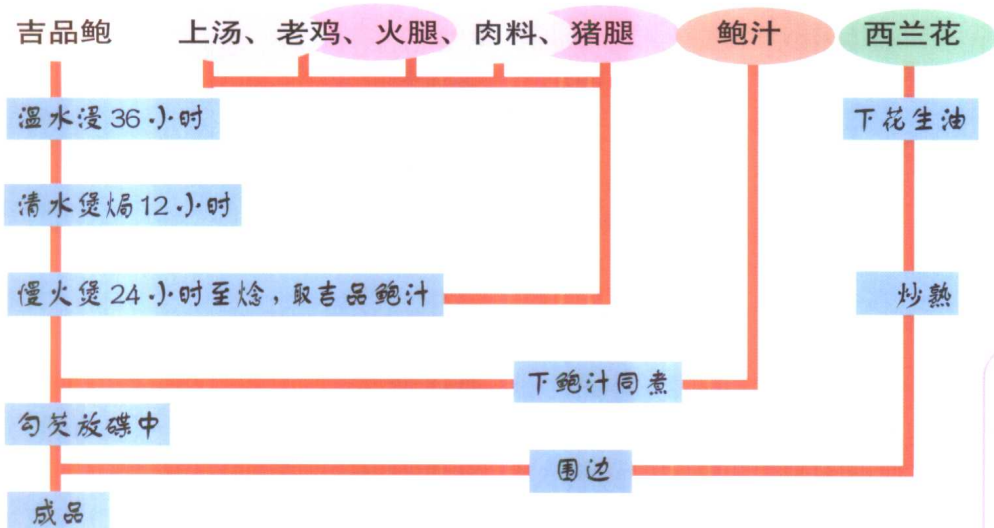
牡丹鲜虾仁营养成分(参考)

| 原料名称 | 重量(g) | 食部(%) | 热量(kJ) | 水分(g) | 蛋白质(g) | 脂肪(g) | 膳食纤维(g) | 碳水化合物(g) |
|------|-------|-------|---------|--------|--------|-------|---------|----------|
| 鲜虾仁 | 250 | | 1060.50 | 188.00 | 45.50 | 3.50 | | 9.75 |
| 蟹膏 | 50 | | 527.02 | 24.70 | 5.45 | 8.40 | | 7.20 |
| 花生油 | 15 | | 566.37 | 0.02 | | 14.99 | | |
| 红萝卜 | 10 | | 15.54 | 8.92 | 0.10 | 0.02 | 0.11 | 0.77 |
| 合计 | 325 | | 2169.43 | 221.64 | 51.05 | 26.91 | 0.11 | 17.72 |

御前一品鮑



御前一品鲍制作流程图



用料量 (g)

| | |
|---------|-----|
| 吉品鲍 1 只 | 125 |
| 鲍汁 | 50 |
| 西兰花 | 10 |
| 花生油 | 5 |
| 老鸡 | 适量 |
| 火腿 | 适量 |
| 肉料 | 适量 |
| 猪腿 | 适量 |
| 味料 | 适量 |

特点：汁香味浓、口感软嫩。

御前一品鲍营养成分 (参考)

| 原料名称 | 重量 (g) | 食部 (%) | 热量 (kJ) | 水分 (g) | 蛋白质 (g) | 脂肪 (g) | 膳食纤维 (g) | 碳水化合物 (g) |
|------|--------|--------|---------|--------|---------|--------|----------|-----------|
| 吉品鲍 | 125 | | 1690.50 | 22.88 | 67.63 | 7.00 | | 17.13 |
| 西兰花 | 10 | | 13.86 | 9.03 | 0.41 | 0.06 | 0.16 | 0.27 |
| 花生油 | 5 | | 188.79 | 0.01 | | 5.00 | | |
| 鲍汁 | 50 | | 1.76 | 48.50 | 0.06 | | | 0.03 |
| 合计 | 190 | | 1894.91 | 80.41 | 68.10 | 12.06 | 0.16 | 17.43 |

长寿元蹄

