

西餐名菜荟萃

王文斌、王宝宗编著



中国旅游出版社

西餐名菜荟萃

北京友谊宾馆西餐特级技师

王文斌 王宝宗 编著

中国旅游出版社

前 言

“西餐”主要是根据西方国家的生活习惯、烹饪特点制做出来的菜点的统称。其中英、法、俄式菜在西餐中占有主要地位，烹调技艺均十分精湛。

近年来，随着我国国际事务交往的增多及旅游事业的蓬勃发展，国内经济日趋活跃，人民生活水平逐渐提高，西餐菜肴已不仅成为饭店、宾馆、餐馆的专业经营项目，而且已步入大众家庭。为了更好地适应这一形势要求，更好地为国际友人服务，丰富我国人民的生活，编写了这本《西餐名菜荟萃》。本书力求做到深入浅出，繁易结合，既适用于大宾馆、饭店和餐馆，又适用于普通家庭。

在编写过程中，根据西餐中主料突出、形色美观、口味鲜美、营养丰富、拼摆艺术、供应方便等特点，本书共分八章，详细分类介绍了西餐中各种冷菜、热菜、汤菜、饭点，各种少司的制做方法及特点，共集中了30多个国家的菜肴350种。在编写过程中得到友谊宾馆、东南餐厅同志的大力协助，在此一并表示感谢。由于本人水平有限，难免出现不妥之处，诚恳地希望读者及同行同志给予批评指正。

编者 王文斌

1988年3月

目 录

第一章 西餐主要炊具介绍.....	(1)
第二章 西餐常用原料.....	(4)
第三章 冷菜类.....	(6)
第一节 各种冷少司类.....	(6)
一、马乃司少司.....	(6)
二、法国沙拉子酱(甲).....	(7)
三、法国沙拉子酱(乙).....	(7)
四、巴黎沙拉子酱.....	(7)
五、醋油少司.....	(8)
六、他太少司.....	(8)
七、芥末酱.....	(8)
第二节 腌制品及泡菜类.....	(9)
一、酸黄瓜.....	(9)
二、酸白菜.....	(10)
三、泡菜.....	(10)
四、泡菜花.....	(11)
第三节 各种沙拉子.....	(11)
一、素沙拉子.....	(11)
二、鸡肉沙拉子.....	(12)
三、大虾沙拉子.....	(12)
四、蟹肉沙拉子.....	(13)

五、鸡蛋豌豆沙拉子.....	(13)
六、鸡蛋沙拉子.....	(13)
七、鱼沙拉子.....	(14)
八、意大利青鱼沙拉子.....	(14)
九、鲜番茄沙拉子.....	(15)
十、鲜番茄黄瓜沙拉子.....	(15)
十一、法式鸡蛋鲜番茄沙拉子.....	(15)
十二、鲜番茄生菜沙拉子.....	(16)
十三、法式鸡蛋火腿沙拉子.....	(16)
十四、法式土豆鲜蘑沙拉子.....	(16)
十五、德式鲜黄瓜沙拉子.....	(17)
十六、红菜头沙拉子.....	(17)
十七、苹果沙拉子.....	(17)
十八、拌素菜.....	(18)
十九、德式黄瓜土豆沙拉子.....	(18)
二十、健康沙拉子.....	(19)
二十一、火腿沙拉子.....	(19)
二十二、犹太沙拉子.....	(19)
二十三、法式牛肉红菜头沙拉子.....	(20)
二十四、俄式沙拉子.....	(20)
二十五、非洲沙拉子.....	(21)
第四节 其它.....	(21)
一、番茄茄子.....	(21)
二、番茄扁豆.....	(22)
三、番茄小丸子.....	(22)
四、番茄鱼片.....	(23)
五、酿馅青椒.....	(24)

六、酿馅鸡蛋花·····	(24)
七、酿鲜番茄·····	(25)
八、茄泥子·····	(25)
九、鸡冻子·····	(26)
十、鱼冻子·····	(26)
十一、烤猪肉·····	(27)
十二、烤牛肉·····	(28)
十三、烤鸡·····	(28)
十四、冷火腿·····	(29)
十五、冷肠子·····	(29)
第四章 各种汤羹·····	(30)
第一节 清汤的制做·····	(30)
一、煮鸡汤·····	(30)
二、煮牛肉汤·····	(30)
第二节 各种汤类的配料做法·····	(31)
一、油炒面粉·····	(31)
二、烤面包丁·····	(31)
三、烤面包片·····	(31)
四、切面条的制做法·····	(32)
第三节 鸡汤类·····	(32)
一、鸡汤蘑菇·····	(32)
二、鸡汤大米·····	(32)
三、鸡汤素菜丝·····	(33)
四 鸡汤菜花·····	(33)
五、鸡汤鸡丝豌豆·····	(33)
第四节 奶油汤类·····	(34)
一、奶油汤·····	(34)

二、奶油大虾汤.....	(34)
三、奶油蟹肉汤.....	(35)
四、奶油龙须菜汤.....	(35)
五、奶油鲜蘑菇汤.....	(35)
六、奶油菜花汤.....	(35)
七、奶油鲜黄瓜汤.....	(36)
八、奶油菠菜泥汤.....	(36)
九、奶油鸡茸汤.....	(36)
十、奶油火腿茸汤.....	(37)
第五节 番茄汤类.....	(37)
一、番茄汤.....	(37)
二、番茄菜丁汤.....	(37)
三、番茄鲜豌豆汤.....	(38)
四、番茄菜花汤.....	(38)
五、番茄大米汤.....	(38)
六、德式番茄牛肉丁汤.....	(38)
第六节 各种泥子汤类.....	(39)
一、菠菜泥子汤.....	(39)
二、土豆泥子汤.....	(39)
三、胡萝卜泥子汤.....	(40)
四、素菜泥子汤.....	(40)
第七节 其它汤类.....	(40)
一、法式葱头汤.....	(40)
二、法式长葱汤.....	(41)
三、莫斯科红菜汤.....	(41)
四、红菜头汤.....	(42)
五、牛肉丸子汤.....	(43)

六、牛肉白菜汤·····	(43)
七、鱼汤·····	(44)
八、鱼丸子汤·····	(44)
九、鸡杂汤·····	(45)
十、德式鸡汤面疙瘩·····	(46)
十一、德式鸡肉菜花大米汤·····	(46)
十二、德式土豆小肠汤·····	(47)
十三、智利牛肉大米汤·····	(47)
十四、意式通心粉汤·····	(48)
十五、法式牛肉素菜汤·····	(48)
十六、鲜蘑菇面条汤·····	(49)
十七、牛肉土豆汤·····	(49)
十八、牛肉鲜豌豆汤·····	(49)
十九、牛肉菜花汤·····	(50)
二十、羊肉土豆汤·····	(50)
二十一、素菜米渣汤·····	(51)
二十二、番茄牛肉素菜汤·····	(51)
二十三、浓汁菜花鸡丁汤·····	(52)
二十四、牛奶米渣汤·····	(52)
二十五、鲜番茄冷汤·····	(53)
二十六、德式水果冷汤·····	(53)
第五章 热菜少司类 ·····	(54)
一、少司老汤·····	(54)
二、红汁少司·····	(54)
三、红酒少司·····	(54)
四、白少司·····	(55)
五、香桃少司·····	(55)

六、奶油少司	(55)
第六章 配菜类	(56)
一、炸土豆条	(56)
二、炸土豆片	(56)
三、炸土豆丝	(57)
四、煮土豆	(57)
五、土豆泥	(57)
六、焖酸白菜	(58)
七、焖红菜头	(58)
八、煮制鲜豌豆	(58)
九、煮制鲜扁豆	(59)
十、煮胡萝卜	(59)
十一、煮菜花	(59)
十二、煎饼制做方法	(60)
十三、煮素菜	(60)
十四、炸面包丁	(60)
第七章 热菜类	(61)
第一节 水产类	(61)
一、炸鱼	(61)
二、面糊炸鱼条	(61)
三、炸黄油鱼卷	(62)
四、炸鱼丸子	(62)
五、煎鱼	(63)
六、苏式奶油葱头烤鱼	(63)
七、软煎鱼	(63)
八、莫斯科烤鱼	(64)
九、法式素菜末烤鱼	(64)

十、熏鱼.....	(65)
十一、火锅鱼片.....	(65)
十二、番茄烤鱼卷.....	(66)
十三、番茄鱼.....	(66)
十四、法式煮鱼.....	(67)
十五、英式炸鱼.....	(67)
十六、软煎大虾.....	(68)
十七、炸虾多司.....	(68)
十八、罐焖大虾.....	(69)
十九、咖喱大虾.....	(69)
二十、奶汁烤大虾.....	(70)
二十一、炸面糊虾球.....	(70)
二十二、番茄素菜丁烤大虾.....	(71)
二十三、奶油少司烩虾片.....	(71)
二十四、煎蛎黄串.....	(72)
二十五、面糊炸蛎黄.....	(72)
二十六、烤酿海蟹.....	(73)
二十七、煎蟹肉饼.....	(73)
二十八、蟹肉鲜蘑面包盒.....	(74)
二十九、奶汁烩蟹肉.....	(74)
第二节 家禽野味类.....	(75)
一、炸黄油鸡卷.....	(75)
二、炸鸡排骨.....	(76)
三、纸包鸡.....	(77)
四、烤鸡.....	(78)
五、煎鸡.....	(78)
六、法国焖鸡.....	(78)

七、德式馒头烩鸡·····	(79)
八、罐焖鸡·····	(80)
九、意大利式鸡饭·····	(80)
十、法式马连勾鸡·····	(81)
十一、烩鸡条·····	(81)
十二、古巴鸡饭·····	(82)
十三、西班牙式烩鸡·····	(82)
十四、煎鸡肉饼·····	(83)
十五、鸡古力盖司·····	(83)
十六、鸡肉闷司饭·····	(84)
十七、缅甸焖鸡块·····	(84)
十八、铁扒笋鸡·····	(84)
十九、烤笋鸡·····	(85)
二十、炸笋鸡·····	(85)
二十一、烤鸭·····	(86)
二十二、烤鸭子酿面包栗子馅·····	(88)
二十三、烤鸭子什锦饭·····	(87)
二十四、烤火鸡酿馅·····	(88)
二十五、烤鹅苹果·····	(89)
二十六、焖鸽子·····	(90)
二十七、烤山鸡·····	(90)
二十八、烤大雁·····	(91)
二十九、罐烩鹌鹑·····	(92)
三十、焖斑鸠·····	(92)
三十一、烤山猫·····	(93)
三十二、奶油栗子烩山猫·····	(94)
第三节 牛肉类·····	(94)

一、煎牛里脊扒·····	(94)
二、煎提崩司代克·····	(95)
三、煎牛里脊片干葱·····	(95)
四、鲜蘑里脊·····	(96)
五、火锅里脊片·····	(96)
六、肉扒腰子排·····	(97)
七、煎牛里脊串·····	(98)
八、蒜泥煎牛上脑·····	(98)
九、法式烤牛外脊·····	(99)
十、蒸牛棒骨·····	(99)
十一、德式焖牛肉·····	(100)
十二、汤少司烩牛肉扒·····	(100)
十三、焖牛肉卷·····	(101)
十四、黑面包焖牛肉·····	(101)
十五、炸牛肉·····	(102)
十六、奶油炒牛肉丝·····	(102)
十七、罐焖牛肉·····	(103)
十八、焖牛胸口·····	(103)
十九、法式烩牛肉·····	(104)
二十、德式古拉什牛肉·····	(104)
二十一、法式红酒烩牛肉·····	(105)
二十二、比利时啤酒烩牛肉·····	(105)
二十三、意大利焖牛肉卷·····	(106)
二十四、德式豌豆炒牛里脊丁·····	(106)
二十五、焖牛舌·····	(107)
二十六、素菜果汁焖牛舌·····	(107)
二十七、智利焖牛肉·····	(108)

二十八、法式煮牛肉·····	(108)
二十九、焖牛肉片素菜·····	(109)
三十、咖喱牛肉·····	(109)
三十一、德式牛肉白菜·····	(110)
三十二、煮牛舌红汁少司·····	(110)
三十三、烩牛尾·····	(110)
三十四、奶油鲜蘑烩牛肚·····	(111)
三十五、红烩牛肚·····	(111)
三十六、煎牛脑·····	(112)
三十七、煎牛肝·····	(112)
三十八、牛肝串·····	(113)
第四节 猪肉类·····	(113)
一、烤猪肉白豆·····	(113)
二、法式卷筒猪排·····	(114)
三、德式煎猪排·····	(114)
四、墨西哥焖猪肉块·····	(115)
五、德国式酸菜焖猪肘棒·····	(115)
六、德式苹果焖猪肉·····	(116)
七、鲜蘑整蛋焖猪排·····	(116)
八、法式煎猪排·····	(117)
九、德式红饭焖猪肉·····	(117)
十、德式菜丝焖肉圆·····	(118)
十一、清煎猪排·····	(118)
十二、炸猪排骨·····	(119)
十三、法式炸猪排·····	(119)
十四、香叶煮猪腿·····	(120)
十五、缅甸油焖猪肉·····	(120)

十六、烤猪腿苹果少司	(121)
十七、秘鲁烤猪肉	(121)
十八、番茄焖猪腿	(122)
十九、番茄焖猪肉饭	(122)
二十、红烩猪肉素菜	(123)
二十一、烤脆皮猪肉	(123)
二十二、酸甜小菜猪肉	(124)
二十三、哥斯达黎加式猪肉	(125)
二十四、捷克式焖猪排	(125)
二十五、哥伦比亚猪蹄芸豆	(126)
二十六、焖猪蹄	(126)
二十七、烤整奶猪	(127)
二十八、煎猪肝	(127)
二十九、煎猪腰子	(128)
三十、烤火腿香槟少司	(128)
三十一、火腿扒	(128)
第五节 羊肉类	(129)
一、煎羊排骨	(129)
二、炸羊排骨	(129)
三、烤羊腿	(130)
四、芬兰烤羊腿	(130)
五、拉古羊肉	(131)
六、红烩羊肉白豆	(131)
七、三色烩羊肉	(132)
八、苏式羊肉串	(132)
九、红焖羊肉饭	(133)
十、炒羊肉片	(134)

十一、阿拉伯串羊肉饼·····	(134)
十二、混酥羊肉包子·····	(134)
十三、乌兹别克羊肉饭·····	(135)
十四、炸高加索羊肉片·····	(135)
十五、犹太羊肉饭·····	(136)
十六、叙利亚羊肉排·····	(136)
十七、印度羊肉·····	(137)
十八、尼泊尔咖喱羊肉饼·····	(137)
十九、埃及羊肉串·····	(138)
二十、土耳其炸羊肉丸子·····	(138)
二十一、新疆羊肉串·····	(138)
二十二、法式炖羊肉·····	(139)
二十三、巴基斯坦咖喱羊肉·····	(139)
第六节 肉饼、其它类·····	(140)
附：肉饼馅的用料及搅拌法·····	(140)
一、煎肉饼奶油少司·····	(140)
二、波兰肉饼·····	(140)
三、清煎猪肉饼·····	(141)
四、西班牙肉丸子·····	(141)
五、煎肉饼比干少司·····	(142)
六、肉饼什锦少司·····	(142)
七、葱头馅肉饼·····	(143)
八、红汁肉饼·····	(143)
九、大肉饼·····	(143)
十、煎牛肉饼·····	(144)
十一、煎里脊饼·····	(144)
十二、德国碎牛肉卷·····	(145)

十三、肉馅白菜卷·····	(145)
十四、煎饼肉卷·····	(146)
十五、肉古力盖司·····	(146)
十六、炸肉馅土豆丸子·····	(147)
十七、肉馅土豆饼·····	(147)
十八、炸羊肉包子·····	(147)
十九、苏式饺子·····	(148)
二十、蒸鸡肉布丁·····	(148)
二十一、蒸牛肉布丁·····	(149)
二十二、意大利饺子·····	(149)
二十三、意大利牛肉闷司饭·····	(150)
二十四、意大利通心粉·····	(150)
二十五、意大利菠菜切面条·····	(151)
二十六、意大利鸟根肉末少司·····	(151)
二十七、肉馅三角·····	(152)
二十八、肉馅炸茄盒·····	(152)
二十九、肉闷司饭·····	(153)
三十、蛋蒸鸡红少司·····	(153)
三十一、德国猪肉土豆饼·····	(154)
三十二、鸡木司白酒少司·····	(154)
三十三、烤肉馒头·····	(154)
三十四、阿拉伯串羊肉饼·····	(155)
三十五、火腿葱头圭·····	(155)
三十六、煎大肠·····	(156)
三十七、煎火腿·····	(156)
三十八、煮小泥肠·····	(156)
三十九、捷克火腿烩土豆·····	(157)

四十、捷克火腿馅土豆丸子·····	(157)
四十一、德式肉饼带蛋·····	(157)
四十二、碎牛肉扒·····	(158)
四十三、肠子炒土豆·····	(158)
四十四、肉馅酿黄瓜·····	(159)
四十五、鸡肉闵司饭·····	(159)
四十六、德国葱煎肉饼·····	(159)
四十七、烤三丝通心粉·····	(160)
四十八、烤板肉玉米·····	(160)
第七节 蔬菜类·····	(161)
一、煎土豆饼·····	(161)
二、德国煎生土豆饼·····	(161)
三、煎鲜番茄·····	(162)
四、炸鲜番茄·····	(162)
五、黄油菜花·····	(163)
六、炸菜花·····	(163)
七、炸土豆球·····	(163)
八、奶汁胡萝卜豌豆·····	(164)
九、奶油鲜豌豆·····	(164)
十、咖喱菜花·····	(164)
十一、奶油烤鲜蘑菇·····	(165)
十二、奶油烩土豆·····	(165)
十三、巴勒斯坦菜花饼·····	(166)
十四、巴基斯坦茄子·····	(166)
十五、巴基斯坦土豆·····	(166)
十六、烤番茄、葱头、茄子·····	(167)
十七、埃及蚕豆泥·····	(167)