

15.5/26

XICAN  
CAIPU



西餐菜谱



北京出版社

# 西餐菜谱

北京市第一服务局《西餐菜谱》编写组

北京出版社

50312

装帧设计：张兴升

摄影：高行

装饰图：法乃光

## 西餐菜谱

北京市第一服务局

《西餐菜谱》编写组

---

出版：北京出版社

(北京崇文门外东兴隆街 51 号)

发行：新华书店北京发行所

印刷：北京印刷三厂

---

850×1168 毫米 32 开本

11.25 印张 265,000 字

1981 年 4 月第 1 版

1985 年 5 月第 2 次印刷

印数：55,001—94,500

书号：17071·10

---

定价：2.50 元



▲ 冷火腿



▲ 汤

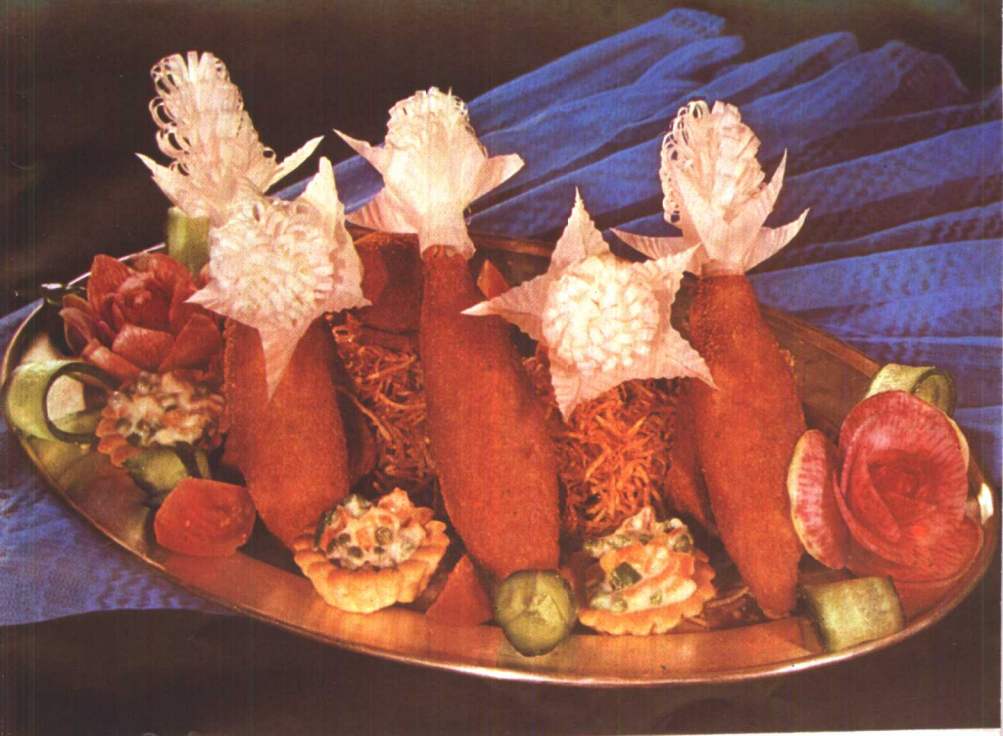
▶ 餐台





▼ 马乃斯大虾





▲ 黄油鸡卷

▶ 奶油烤鳕鱼





◀ 糖花篮

▲ 二龙戏珠



▶ 奶油蛋糕

◀ 婚礼点心



## 前 言

“西餐”，是我国人民对欧洲各国菜点的统称。其实，欧洲各国菜肴的烹调技艺和风味并不完全一样，而是在大同之中有着千差万别的小异。例如，法式菜以取料考究、味道浓郁和质地鲜嫩见长，英式菜以原汁原味、滋味清淡著称，俄式菜则以油大味全和注重小吃著名，等等。传到我国的“西餐”烹调技术，就有英国、法国、俄国、德国、意大利等不同的来源和流派。

据传，早在十三世纪，意大利人马可·波罗就将某些欧洲菜点的制作方法传到我国。其后，随着西方各国的传教士、商人和外交官的到来，“西餐”烹调技艺越来越多地传入中国。到十九世纪，我国一些与外国通商的口岸，出现专营“西餐”的“番菜馆”。解放以后，随着我国国际交往的不断发展，经营“西餐”的饭店、餐厅逐步增加。为了适应外事、外贸和旅游工作的需要，以及满足人们日益增长的饮食多样化的要求，我们编辑了这本《西餐菜谱》，既可作为宾馆、饭店和饮食行业的专业人员参考，又可供家庭使用。

这本《西餐菜谱》，是根据北京市第一服务局所属饭店西餐厨师们多年的实践经验整理编写的。全书共分为冷菜类，汤类，热菜类，炒饭面条类，各种炒蛋、粥类，饭点心类，糕点、饼干、面包类，咸点、包子、饺子、三明治类，热冷饮料类等九部分，共收入各种菜点的制作方法五百零三种。其中，有六十四种菜点的制作方



法与有些菜点的相同，只是所用的主要原料不同。为了避免重复，我们只把这六十四种菜名列于与它们制作方法相同的菜谱之后稍加说明，而未详述，但将这些菜点的名称列入目录，并在名称之前加\*号。此外，“西餐”的许多菜点，需要用一些成品的或半成品的配料、配菜加以配制。这些配料、配菜多数不能单独成菜。这种属于基础性的食品配料或配菜共有四十九种，我们都把它列在需用最多的该类菜点的最前面。

我们是第一次在总结西餐厨师们实践经验的基础上编写西餐菜谱的。初稿写成之后，虽经多方征求意见和反复讨论、修改，但由于我们实践经验不够，书中难免有缺点、不足和错误之处，希望读者批评指正。

北京市第一服务局《西餐菜谱》编写组

一九八〇年九月

# 目 录

## 一、冷 菜 类

### 各种冷菜少司

马乃司少司	1
鞑靼少司	2
芥末少司	3
醋油少司	3
辣根少司	4

### 果 酱

苹果酱	4
杨梅酱	5

### 冷菜配菜

腌西红柿	5
腌酸白菜	6
腌酸黄瓜	7
泡 菜	7
泡葡萄	8
煮红菜头丁	9
红白菜	9

### 各种沙拉子

素沙拉子	10
------	----

鸡肉沙拉子	10
蟹肉沙拉子	11
大虾沙拉子	11
火腿沙拉子	12
鸡蛋沙拉子	13
奶油黄瓜沙拉子	13
红菜头沙拉子	13
意大利沙拉子	14

### 冻 子

鸡肉冻子	15
大虾冻子	16
鱼 冻 子	16

### 泥 子

牛脑泥子	18
葱汁肝泥子	18
* 葱汁猪肝泥子	19
茄子泥子	19
大虾泥子	20

### 烤 肉

烤猪肉	21
烤牛肉	22
烤羊肉	23
烤小牛肉	24
冷烤鸡	24
<b>红 烩</b>	
红烩肉杂拌	25
红烩鱼片	26
红烩白豆	27
红烩扁豆	28
红烩茄子	28
红烩蔬菜	29
红烩小丸子	30
<b>瓢 馅</b>	
瓢馅青椒	30
瓢馅鸡蛋花	31
烤瓢馅鸡蛋	32
<b>咖 喱</b>	
咖喱油鱼片	32
咖喱油菜花	33
咖喱油焖虾段	34

## 其 它

德式拌牛肉片	35
咸猪肉蜜枣卷	35
* 咸肉鸡肝卷	36
* 咸肉鸭肝卷	36
马乃司大虾	36
计 司	36
冷火腿	37
冷茶肠	37
黑鱼子	37
* 红鱼子	38
咸大马哈鱼	38
熏 鳊 鱼 肚	38
咸青鱼配菜	38
小咸鱼托鸡蛋	39
核 桃 鱼	40
核桃拌菠菜	40
蒸鸡蛋肉卷	41
烤什锦肉卷	42
咖喱牛肉干	43
拌 生 菜	44
拌酸白菜丝	44

## 二、汤

### 煮汤及配料

煮牛肉汤	45
------	----

### 类

煮鸡清汤	46
煮鱼清汤	47

炸面包丁·····	47	牛肉丸子汤·····	59
<b>各种汤</b>		清汤蔬菜丝·····	60
奶 油 汤·····	48	菠菜汤卧鸡蛋·····	60
奶油鲍鱼汤·····	48	鲜豌豆泥子火腿	
奶油蟹肉汤·····	49	茸汤·····	61
奶油龙须菜汤·····	49	咖喱鸡丁汤·····	62
奶油大虾汤·····	49	蔬菜面球汤·····	62
奶油口蘑汤·····	50	蔬菜泥子汤·····	63
奶油鸡茸汤·····	50	鲜 白 菜 汤·····	64
奶油菜花汤·····	50	* 鲜白菜末汤·····	65
奶油番茄汤·····	51	酸 白 菜 汤·····	65
奶油火腿茸汤·····	51	* 酸白菜末汤·····	66
奶油豌豆汤·····	51	菠菜泥子汤·····	66
奶油菠菜泥汤·····	52	美式花旗浓汤·····	67
红 菜 汤·····	52	英式卡克松浓汤·····	67
红 鱼 汤·····	53	巴 拉 米 汤·····	68
肉杂拌汤·····	54	土豆泥子汤·····	69
鸡 杂 汤·····	54	干豌豆泥子汤·····	69
高加索鸡块汤·····	55	黄汁大米汤·····	70
红清汤计司托司·····	56	白 豆 汤·····	71
西伯利亚饺子汤·····	57	鲜西红柿汤·····	71
清汤面条·····	58	番茄腰子花汤·····	72
* 鸡丝面条汤·····	58	羊 肉 块 汤·····	73
* 鸡块面条汤·····	58	* 牛肉块汤·····	74
家常牛肉面条汤·····	58		

### 三、热 菜 类

#### 各种热菜少司

少克肉汁……………75

红汁少司……………76

奶汁少司……………77

\* 奶油少司……………77

黄汁少司……………77

白汁少司……………78

咖喱少司……………78

[ 青菜末少司……………79

番茄辣酱少司……………80

核桃少司……………80

苹果少司……………81

#### 热菜配菜

炸土豆丝……………81

炸土豆片……………82

炸土豆条……………82

土豆泥……………83

煮土豆……………83

炸香葱……………84

焖酸菜……………84

油焖红菜头丝……………85

煮配菜青笋条……………85

煮配菜鲜豌豆……………85

煮配菜鲜扁豆……………86

煮配菜胡萝卜条……………86

煮配菜菜花……………86

#### 鱼虾类

吉林炸鳊鱼……………87

软煎比目鱼……………87

清煎比目鱼……………88

清煎鱼肉饼……………89

炸鱼肉饼……………89

奶油烤鳊鱼……………90

奶油蟹肉烤鳊鱼……………91

青菜丁烤比目鱼……………91

黄汁计司烤鱼……………92

火锅鱼片……………93

煎鳊鱼奶油少司……………94

煎鱼番茄少司……………94

煎鱼比干少司……………95

煮鱼土豆……………96

蒸鱼黄汁少司……………96

白酒汁口蘑蒸鱼……………97

咖喱鱼块……………98

面糊炸鱼条……………99

红烩鱼块……………99

鱼肉饼葡萄干

少司……………100

家常红焖鱼·····	101	黄油鸡卷·····	120
瓢馅鱼·····	102	黄油鸡排·····	121
炸大虾·····	103	铁扒鸡排·····	123
软煎大虾·····	104	意式炸鸡排·····	124
炸虾饼·····	104	奶油口蘑鸡卷·····	125
清煎虾饼·····	105	俄式鸡肉串·····	126
奶油口蘑虾卷·····	106	炸鸡排·····	127
* 奶油鸭肝虾卷·····	107	吉林炸鸡腿·····	128
* 奶油鸡肝虾卷·····	107	铁扒笋鸡·····	129
煮大虾·····	107	奶油口蘑鸡丝·····	130
番茄虾仁·····	108	奶汁烤鸡排·····	130
红烩大虾饭·····	109	黄油焖笋鸡·····	131
奶油口蘑虾片·····	109	纸包鸡·····	132
奶汁口蘑烤蟹肉·····	110	鸡肉饼口蘑丁	
纸包大虾·····	110	少司·····	133
咖喱大虾·····	111	罐焖鸡·····	134
炸气鼓大虾·····	112	瓢鸭肝馅鸡肉饼·····	135
面包粉炸虾·····	113	烤油鸡·····	136
奶油烤大虾·····	113	香葱鸡肉元·····	137
铁扒大虾·····	114	清煎鸡肉饼·····	137
罐焖大虾·····	115	法式奶油烤鸡肉	
铁扒鳕鱼·····	116	饼·····	138
波兰式蒸鱼·····	117	高加索式红焖辣	
红蒸鱼·····	118	子笋鸡·····	139
法式蜜桃烤鱼·····	119	俄式奶油烩鸡块·····	140

## 鸡鸭类

\* 英式奶油烩鸡

块	141
奶油口蘑烤鸡肉	
饼	141
荷兰少司烩鸡	142
马连沟焖鸡	143
鸡史尼斯肉饼	144
红烩鸡饭	145
咖喱鸡饭	146
白汁鸡通心粉	147
黄汁鸡饭	148
黄油焖填鸭	149
烤填鸭苹果	150
蔬菜烩鸭块	151
咖喱鸭块	151
奶油烩鸭块	152
烤野鸭酸菜	153
清焖鸽子	153
炸鸽子	155
奶油烩山鸡	155
烤山鸡	156
煎山鸡串	157
烤火鸡苹果少司	158
<b>猪牛羊肉类</b>	
烤猪肉白豆	160
大王猪肉饼	161
瓢肝泥肉饼	162

清煎猪肉饼菠菜	
泥子	162
黄油焖猪里脊	163
* 黄油焖小牛里脊	
脊	164
猪肉饼家常面条	164
红焖白菜肉卷	165
* 奶油焖菜卷	166
烤假里脊通心粉	166
家常烩猪肉片	167
炸猪排	168
法式猪排	169
清煎猪排	170
烤猪排土豆泥	170
番茄炒猪肉片	171
粉汁猪肉片米饭	171
德式酸菜煮焖猪肉	
肉	172
奶油炒猪肉片	173
* 奶油炒小牛肉片	
肉片	173
* 奶油炒里脊片	173
猪肉史尼斯	174
* 小牛肉史尼斯	175
奶油葱汁煎猪排	175
葱汁煎猪排	176

粉葱汁肉元·····	176	酸菜烤肉杂拌·····	192
圆猪肉饼奶油		奶油烤杂拌·····	193
少司·····	177	铁扒杂拌·····	194
红烩猪肉块米饭·····	178	咖喱牛肉饭·····	195
咖喱猪肉片·····	179	红烩牛尾·····	196
匈牙利式辣子		咖喱牛尾·····	197
肉丁·····	179	红焖牛肉块通心	
煎猪肉串·····	180	粉·····	198
番茄烩小泥肠·····	181	土豆红烩牛肉块·····	199
小泥肠配酸菜·····	182	犹太焖牛肉·····	200
奶油烩小泥肠·····	182	红焖牛肉通心粉·····	202
炸猪蹄·····	183	瓢馅牛肉饼三	
煎大肠芥末少司·····	183	角米·····	203
炸大肠·····	184	奶油口蘑里脊丝·····	204
芥末煎火腿·····	185	家常牛肉饼·····	205
火腿扒·····	185	德式红焖牛肉卷·····	205
番茄猪腰花·····	186	德式酸牛肉·····	206
煎猪肝豆泥·····	187	铁扒里脊·····	208
带骨牛肉扒·····	187	火锅里脊片·····	208
葱头里脊扒·····	188	* 猪里脊火锅·····	209
里脊扒口蘑少司·····	189	* 小牛里脊火锅·····	209
牛肉丸子米饭·····	190	德式牛肉扒蛋·····	209
* 鸡肉丸子米饭·····	191	煎里脊片比干	
* 猪肉丸子米饭·····	191	少司·····	210
* 羊肉丸子米饭·····	191	* 煎猪肉片比干少司	211
烤牛肉奶油素菜·····	191	口蘑里脊·····	211



牛里脊肉扒·····	212	煎牛肝葱汁少司·····	221
* 小牛肉扒·····	213	* 煎猪肝葱汁	
* 香葱肉扒·····	213	少司·····	222
* 鸡蛋肉扒·····	213	* 煎羊肝葱汁	
炸小牛排·····	213	少司·····	222
* 炸羊排·····	214	煎牛肝熏猪肉·····	222
清煎小牛排·····	214	* 煎猪肝熏猪肉·····	222
* 清煎羊排·····	214	* 煎羊肝熏猪肉·····	222
黄油焖小牛腰窝·····	214	煎猪肝奶油少司·····	223
* 黄油焖羊腰窝·····	215	* 煎牛肝奶油	
煎牛上脑肉扒·····	215	少司·····	223
高加索里脊丝·····	216	* 煎羊肝奶油	
牛肉扒·····	217	少司·····	223
法式煎焖里脊扒		炸牛脑·····	223
口蘑·····	217	* 炸羊脑·····	224
吉林炸里脊片·····	219	白烩牛肚·····	224
* 吉林炸羊肉片·····	219	红烩牛肚·····	225
* 吉林炸猪肉片·····	219	奶油烩牛肚·····	226
* 吉林炸小牛		煮牛舌·····	226
肉片·····	219	* 煮猪舌·····	227
煎牛脑红汁少司·····	219	炸牛舌·····	227
* 煎羊脑红汁		* 炸猪舌·····	227
少司·····	220	* 炸羊舌·····	227
香葱煎牛肝·····	220	奶油辣根牛舌·····	228
* 香葱煎猪肝·····	221	焖牛舌蔬菜少司·····	228
* 香葱煎羊肝·····	221	* 焖猪舌蔬菜	