

厨师实用手册



王韶楣 成孟秋 马 新 编译

德意匈 现代名菜精选

轻工业出版社

实用外国风味菜肴烹饪指南

德意匈现代名菜精选

王仁兴 侯开宗 主编

王韶楣 成孟秋 马 新 编译

轻工业出版社

内 容 简 介

本书汇集了德意志、意大利、匈牙利三国具有民族风味特色的名菜肴数百种，并详细介绍了三个国家概况及饮食风情。本书实用性、知识性强，是餐馆、饭店、食堂、家庭必备的烹调书。

德意匈现代名菜精选

王韶楣 成孟秋 马新 编译

*

轻工业出版社出版

(北京市朝阳区安定门外黄寺大街甲3号)

北京密云双井印刷厂印刷

新华书店发行

各地新华书店经售

*

787×1092毫米 印张：14.125 字数：320千字

1991年8月 第一版第一次印刷

印数：1-4000 定价：8.90元

ISBN 7-5019-0925-3/TS·0613

实用外国风味菜肴烹饪指南编委会

主编：王仁兴 侯开宗

编委：章邨人 陈 池 成孟秋 高虹

刘来石 白乐山 卢大修

前 言

自本世纪六十年代以来，“中国菜热”历久不衰。

“真是美极了！”

“实在是好吃。”

世人对中国菜的赞美之词，真可谓达到了众口一致的程度。

面对这一切，具有古老的文化传统的中国人并未昏昏然。特别是在八十年代改革和开放的呼声日烈的情势下，他们在对中国传统文化进行反思之际，也把视野推向全球。不是么，对世人充满魅力的中华饮食文化，正是历代中国人在阐扬华夏文化精髓的同时，博采域外文化之粹才融铸而成的。一种文化，只有在与其它文化相交流才能发展，并在交融之中才愈显得丰富。作为人类社会第一章的吃的文化，就更是如此。那脍炙人口的“酸辣黄瓜”，湛青碧绿，清、凉、酸、辣、脆，不知倾倒了多少食家。而那酸，来自中国土生土长的“香醋”；那辣，发自明代自域外传入的“番椒”；而那脆，则出自汉代从丝绸之路播入的“胡瓜”。一款普普通通的“酸辣黄瓜”，竟透视着中国先秦时期的香醋文化、汉代至明代的海、陆“丝绸之路”文化。悠悠千载的中华饮食文化，就是这样鲜明地展示着他那在保持自身精华的基础上博采众长的特征。

这一特征，在中国古代饮食中也不乏其证。北魏《齐民要术》中的“胡炮肉（波斯烤肉）”，唐代韦巨源《食帐》中的“婆罗门轻高面（古印度蒸饼）”，宋代《武林旧事》中的

“大食烧羊（阿拉伯烤羊）”，元代《饮膳正要》中的“西天茶饭（古印度名菜）”，明代的《北游录》中的“西洋饼（德意志薄饼）”，清代《调鼎集》中的“洋炉鹅（法兰西烤鹅）”等等，都是中国自古即有善于吸收域外文化精华的传统的史证。

但令人遗憾的是，至今我们还没有找到一套由中国人总纂的专门记载外国饮食文化的丛书。现在，我们邀集我国饮食科学文化工作者，以全面系统地介绍外国名菜知识、繁荣旅游业的饮食供应、为千家万户的一日三餐增添点儿异国风味和传播域外饮食文化为主旨，隆重推出这套大型世界烹饪丛书——《实用外国风味菜肴烹饪指南》。这套大型丛书中，我们将以国别或地区为单位，其内容几乎涵盖世界上的每一个国家或地区。在每册书中，既有国家（或地区）概况、饮食风情和烹调小史，也有名菜的来历、配方与烹调技巧。其内容均先经编译者从英、法、俄、德、日、朝等语种的权威和最新文献中筛选编译，最后再经编委会通稿审定而成。因此，这套大型世界烹饪丛书，不仅是二十世纪八十年代国际最新烹饪水平的集中展示，而且也是我国食品语言工作者和饮食文化工作者集体智慧的结晶。他的编辑与出版，无疑是中外饮食文化交流史上的一件盛事。

编译和出版地域范围如此广泛、风味类别如此细致的外国名菜丛书，在我国尚属首次，因此缺乏这方面的经验与借鉴。加之编者水平所限，这套丛书中可能存在不足与谬误。我们期待着广大读者的意见和要求。

编 者

一九九〇年十一月二十一日于北京

目 录

第一部分 德意志名菜

德意志饮食风情.....(3)

德意志名食.....(4)

一、色拉类

公主色拉.....(6)

鱼色拉.....(6)

梨色拉.....(7)

鸡蛋色拉.....(8)

红鲱鱼色拉.....(8)

丹麦色拉面条.....(9)

香蕉菜花色拉.....(9)

胡萝卜圆白菜色拉.....(10)

莴苣蘑菇色拉.....(10)

虾色拉.....(11)

美丽色拉.....(11)

美味色拉豆.....(12)

菜花豌豆胡萝卜色拉.....(13)

玉米青椒色拉.....(13)

牛肉色拉.....(14)

布达佩斯色拉.....(14)

洋芹色拉.....(14)

胡萝卜色拉.....(15)

奶酪芹菜.....(15)

二、小吃类

鸡尾酒芦笋.....(16)

色拉咖啡.....(16)

奶拌莴苣.....(17)

装馅西红柿(一).....(17)

装装馅西红柿(二).....(18)

奶油鲱鱼.....(18)

芦笋色拉.....(19)

奶酪面包.....(20)

奶酪面包配梨.....(20)

芦笋面包片配鲑鱼炒蛋.....(21)

奶酪面包片.....(21)

奶酪面包配芦笋.....(22)

奶酪配梨.....(22)

三、汤菜类

什色蔬菜汤.....(23)

蘑菇汤.....(24)

鸡蛋丁汤.....(24)

小面疙瘩豌豆汤.....(25)

小肉丸子汤.....(25)

辣味牛肉汤.....(26)

麦片汤.....(26)

德式鸡汤.....(27)

小牛肉汤.....(27)

德式土豆汤	(28)
雪维菜汤	(28)
牛尾汤	(29)
肝丸汤	(30)
牛奶布丁粉汤	(30)
红葡萄酒汤	(31)
面包丸子汤	(31)
鸽子汤	(32)
奶油浓鱼汤	(32)
马铃薯大葱汤	(33)
西红柿玉米汤	(33)
奶油蔬菜浓汤	(34)

四、肉菜类

德式肉饼	(35)
牛肉里脊	(35)
油煎肉饼	(36)
装馅猪肉	(36)
煮牛胸脯肉	(37)
煮牛舌	(38)
辣味红烧牛肉	(38)
烤肉馅	(39)
鲜汁炖小牛肉	(40)
烤小牛肉	(40)
清炖牛脑	(41)
焖小牛肉	(41)
炸小牛肉排	(42)

菠萝羊排·····	(42)
羊肉白菜·····	(43)
胡椒牛排·····	(44)
煎牛排葱头·····	(44)
煎葱头牛肉卷·····	(45)
醋焖牛肉·····	(45)
酸猪腰·····	(46)
炸猪排·····	(47)
煎猪肝·····	(47)
烤猪腿·····	(48)
哥尼斯堡肉丸·····	(48)

五、禽菜类

炖鹅腿·····	(49)
烤鹅·····	(50)
德式烤鸭·····	(50)
烤肉鸡·····	(51)
奶油少司鸡·····	(52)
咖喱子鸡腿·····	(52)
装馅火鸡·····	(53)
火鸡甜杏·····	(54)
獐肉杏仁·····	(54)
烤野猪腿·····	(55)
烩兔腿·····	(56)
葡萄野鸡·····	(56)
五香鹿肉·····	(57)
橙片狍肉·····	(58)

六、鱼 肉 类

煎鳕鱼	(58)
腌煎鲱鱼	(59)
开胃鱼条	(59)
夹馅鳕鱼块	(60)
蒜汁鳕鱼	(61)
开胃鱼卷	(61)
焖海鱼	(62)
杏仁鱒鱼	(62)
奶酪少司鲭鱼	(63)
鱼配五花熏肉	(63)

七、烤制品类

烤苹果	(64)
白雪式烤糖水水果	(65)
烤面条	(65)
烤通心粉	(66)
烤火腿梨	(67)
烤蛋	(67)
烤马铃薯大葱	(68)
烤酸樱桃稠酸奶	(68)

八、蔬菜类

淡少司菜花	(69)
美味青菜	(69)
烤莴苣	(70)
茴香黄瓜	(70)
豌豆糊	(71)

馅柿子椒.....	(71)
猪蹄酸白菜.....	(72)
德味青豆.....	(73)
熏肉菜豆.....	(73)
黄油焖大葱.....	(74)
黄油焖胡萝卜.....	(74)
葱头白葡萄酒.....	(75)
西红柿罗勒.....	(75)
装馅葱头.....	(75)
油浇芦笋.....	(76)
油焖菠菜葱头丁.....	(76)

九、蛋菜类

鲜汁蛋.....	(77)
茴香少司蛋.....	(78)
火腿蛋饼.....	(78)
芥菜少司蛋.....	(79)
苹果蛋饼.....	(79)
鸡蛋蘑菇卷.....	(80)

十、马铃薯和面食类

煎马铃薯.....	(80)
煎甜饼.....	(81)
奶油马铃薯.....	(81)
奶酪通心粉.....	(82)
牛奶面条.....	(82)
香菜马铃薯.....	(82)
奶油煎饼.....	(83)

小面疙瘩.....(83)

十一、水果和甜食类

奶油菠萝.....(84)

糖水煮苹果.....(84)

苹果泥.....(85)

水果色拉.....(85)

煮杂拌干果.....(86)

杏仁布丁配杏.....(86)

奶油饭配草莓少司.....(86)

奶蛋巧克力.....(87)

十二、便餐类

巴伐利亚葱头土豆.....(88)

煎葱头牛肉卷.....(88)

浓汁牛肉.....(89)

焖猪肉.....(89)

肉葱头.....(90)

十三、什锦类

肉丸蔬菜什锦锅.....(91)

什色米饭肉.....(91)

阿尔萨斯烤什锦.....(92)

烩素什锦.....(92)

羊肉什锦饭.....(93)

第二部分 意大利名菜

意大利饮食风情.....(97)

意大利名食.....(101)

一、餐前小吃

醋汁鳗鱼·····	(101)
蒜汁鲚片·····	(102)
醋汁蘑菇·····	(103)
醋汁茄子·····	(103)
蕃茄酱紫茄·····	(104)
青豆金枪鱼色拉·····	(105)

二、汤类

蛤汤·····	(106)
意式鱼汤·····	(106)
贻贝汤·····	(107)
鸡汤干酪蛋片·····	(108)
鸡汤煮蛋·····	(109)
什锦菜汤·····	(109)
菜豆面条汤·····	(111)

三、鸡蛋、干酪类

干酪吐司·····	(112)
炸干酪三明治·····	(112)
炸腌腊肠干酪饺子·····	(113)
烤朝鲜蓟蛋卷·····	(114)
葫芦蛋卷·····	(114)
比萨饼·····	(115)

四、米面类

牛骨髓藏红花布丁饭·····	(117)
明虾布丁饭·····	(118)
柠檬米饭·····	(119)

炸干酪饭团·····	(119)
豌豆饭·····	(120)
玉米粥·····	(121)
烤土豆条·····	(121)
黄油干酪面条·····	(122)
意大利饺子·····	(123)
鸡肉干酪饺子·····	(124)
鸡蛋火腿通心粉·····	(125)
蛤汁通心粉·····	(125)
菠菜丸子·····	(126)
粗粉丸子·····	(127)

五、蔬菜类

蕃茄菜豆·····	(129)
烤茴香·····	(129)
酒烧硬花甘兰·····	(130)
糖醋甘兰·····	(131)
烤橄榄鱼馅蕃茄·····	(131)
腌腊火腿焖豌豆·····	(132)
炒蕃茄青茭·····	(133)
菠菜苏福利·····	(133)
干酪烤茄·····	(134)
烤洋葱·····	(135)
烤茄汁葫芦·····	(136)
烤填馅青茭·····	(137)

六、调味汁

蒜味蕃茄酱·····	(139)
------------	-------

开胃酱汁·····	(139)
蕃茄酱·····	(140)
大红肠肉酱·····	(140)
蒜味罗勒干酪酱·····	(141)
核桃酱·····	(142)

七、水产类

蒜味烤大虾·····	(143)
蕃茄龙虾·····	(143)
蘑菇烤鲱鱼·····	(144)
炖海味·····	(145)
烤蒜味牡蛎·····	(146)
炸海味·····	(147)
烤刺山柑梭鱼·····	(148)

八、禽类

意大利烤鸭·····	(149)
干酪烤鸡胸片·····	(149)
鳀鱼汁焖鸡·····	(150)
青茭蕃茄炖鸡·····	(151)
辣味烤鸡·····	(152)
烤火鸡·····	(153)

九、肉类

火腿炖牛肉·····	(154)
牛肉片捲鸡肝·····	(155)
柠檬牛肉片·····	(156)
马尔撒拉葡萄酒牛肉·····	(157)
茄汁橄榄肉·····	(157)

肉丸子·····	(159)
烤肉排·····	(160)
番茄蒜味肉排·····	(160)
蒜汁猪排·····	(161)
鲑鱼汁烤羊肉·····	(162)
香芹焖牛尾·····	(163)
柠檬腰片·····	(164)
红酒牛舌·····	(164)
番茄肚子·····	(165)
洋葱牛肝·····	(166)
牛肉卷·····	(167)
牛肉酿什锦·····	(168)
焖羊肉·····	(169)

十、色拉类

鲜蘑色拉·····	(171)
番茄色拉·····	(171)

十一、餐后甜食

冰淇淋·····	(172)
风味冰霜·····	(174)
炸面点·····	(175)
烤桃饼·····	(175)
萨白昂饮料·····	(176)
西西里蛋糕·····	(176)
巧克力面包·····	(177)