

广东名酒家特色菜

——广州泮溪酒家名牌菜(一)



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(一)

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。

本书分为宴会造型菜、滋养保健菜两大部分。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宴会造型菜以及顺应粤菜发展潮流的滋养保健菜。

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。

本书是有志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.1/李鸿钧,
林壤明,关志敏主编. —广州:广东科技出版社,2002.9
ISBN 7-5359-2999-0

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084628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6.75 字数140千

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





洋溪酒家门庭



洋溪迎宾厅夜景



洋溪酒家的外卖冷冻菜肴和筵席礼盒



本书编委名单：

策 划：关志敏

主 编：李鸿钧 林壤明 关志敏

技术指导：林壤明(中国烹饪大师、广东十大名厨)

书名题字：姜习(中国烹饪世界联合会前任会长)

文字撰写：关志敏 林壤明

菜品制作：何继文 陈炳基 何继雄 曹海枝 梁铭全 卢杰

摄 影：陈宝亨 刘锦祥

篆 刻：余 斌



李鸿钧



林壤明



关志敏

本书技术指导及制作人员简介

林壤明：中国烹饪大师、中式烹调高级技师、全国技术能手。获1990年第六届卢森堡世界杯烹饪大赛金牌；1992年法兰克福奥林匹克国际烹饪大赛铜牌；1993年第三届中国烹饪大赛金牌，现任中国烹饪协会副会长。

何继文：中式烹调高级技师。获1990年马来西亚姑苏金杯厨艺精英奖；1993年第三届全国烹饪大赛金牌；1996年第二届中国烹饪世界大赛银牌；2000年第三届中国烹饪世界大赛金牌。

陈炳基：中式烹调高级技师。获1991年广州市青工技术大赛烹调竞赛第三名；1993年第三届全国烹饪大赛金、银牌；2000年第三届中国烹饪世界大赛金牌。

何继雄：全国最佳厨师、中式烹调高级技师。获1996年羊城优秀厨师技能竞赛金牌、1999年第四届全国烹饪大赛金牌。

曹海枝：中式烹调技师。获2000年第三届中国烹饪世界大赛铜牌。

梁铭全：中式烹调师。获1996年羊城优秀厨师技能竞赛金牌、1996年第二届中国烹饪世界大赛银牌。

卢杰：中式烹调师。获1998年广东省饭店业技能大赛前六名。



本书摄影人员简介

本书照片由摄影高级技师陈宝亨、摄影技师刘锦祥摄影。作者构思独特，创意新颖。运用娴熟的拍摄技巧，既利用色彩对比，又恰当运用陪体结合突出主体，使拍出的菜肴照片表现的质感和立体感产生诱人食欲的效果，令人印象深刻。

在摄影艺术创作上，作品在光线造型、构图影调、景深控制、色彩配置等等运用来表现作品气氛、富有意境，有很强的艺术感染力，又有很高的艺术欣赏价值，是难得的菜肴艺术照片画集。



神州大地 粤菜飘香.....	1
第一章 宴会造型菜.....	6
西关风情宴.....	6
长寿玉环扣.....	8
龙津千张鲍.....	10
蓬莱晚唱鱼.....	12
文塔金钟肉.....	14
随园食典精选.....	16
小仓山房人参笋.....	18
钱观察炖神仙肉.....	20
杨中丞鳊鱼豆腐.....	22
沈公古法煨黄雀.....	24
八仙宴.....	26
铁拐宝葫芦.....	28
钟离芭蕉扇.....	30
仙姑泛瑶池.....	32
国舅霸王蟹.....	34
花仙宴.....	36
灵雪龟蛇汤.....	38
金华霸王鸭.....	40
荷香贵妃肉.....	42
天葵烹御鹿.....	44
名人宴.....	46
龙宫献宝.....	48
珍味宝鼎.....	50
凤飘莲香.....	52

科尔牛柳.....	54
田园土风宴.....	56
丰收农家乐.....	58
善酿藕飘香.....	60
南粤土风鸡.....	62
缸渍咸鹧鸪.....	64
第二章 滋养保健菜.....	67
田七人参黑糯鸡.....	68
胡椒猪肚炖全鸡.....	70
百子山凤凰.....	72
番茄黄豆煮鲜鲍.....	74
川芎白芷浸鱼头.....	76
银杏虎扣.....	78
竹筒三宝黄鳝.....	80
鲜带子海底椰.....	82
京柿栗子煊猪拔.....	84
山竹八珍菌.....	86
贡蘑虫草扣龟掌.....	88
乌汁扣蛇脯.....	90
南瓜羊腩扣肉.....	92
果汁炖燕窝.....	94
清宫浸水鱼.....	96
附录一、广州方言与规范名称对照.....	98
附录二、参考文献.....	99
附录三、《广东名酒家特色菜——广州泮溪酒家名牌菜(二)》目录.....	100



神州大地 粤菜飘香

20年来，粤菜在全国各地风起云涌，近至东南沿海的富庶之地，远及内陆边壤的贫瘠之乡，粤菜非但安营扎寨，且蓬勃发展，其锋芒之显露，风头之强劲，受落之程度足以令全国烹饪界叹服。

时至今日，生猛海鲜、老火靚汤、大排档小炒等“粤系”的经典概念，在我国的大中城市已是家喻户晓，深入人心，经营粤菜的酒楼食肆生意红火，档次不俗，各地的人们无不以食粤菜为口福，为时尚。粤菜的强大辐射力不但推动了餐饮经济的发展，而且在一定程度上改变和影响不同地区的民风食俗。

粤菜能够取得如此成功，原因自然来自多方面，但它成功的灵魂在于什么？并不单纯是人们一贯所说的用料广博，口味清淡，这只是不同菜系所具有的特点而已，它的成功之道其实在于博收广纳，善用资源、敢于创新、讲求营养。多年来，粤菜融汇中西南北精华，不断地、精诚地谱写着“新粤菜演义”，引领着一个个饮食主题高潮，如大排档、明档、蛇档、海鲜档……，继而龙虾风、乳鸽风、鲍鱼风、雀鸟风、菇菌风、啫啫煲仔菜风……吹遍全国，风行九州，一股股饮食热风，引诱了人们的感观与食欲，扩张了经营的空间与市场，加促了行业的竞争与发展，这里面蕴藏了粤菜与众不同的文化内涵，也揭示了粤菜享誉全国，长盛不衰的制胜之本。

一、资源善用、敢烹敢吃

广东人什么都敢吃，这几乎是没有异议的，早在西汉人刘安所著的《淮南子》一书中，就有“越人得蚺蛇以为上肴”的记载，说明广东地区以蛇作菜肴至少有两千多年的历史了。事实上，广东人对自然界的各种资源有着特强的鉴别能力和吃的胆量，只要能吃的，不管是天上飞的，水下游的，地里长的，山中走的，都绝对不会轻易放过（国家保护的动植物除外），在广东人的概念里，吃得越广泛就越有意思，这种根深蒂固的“吃得是福”的共识不但体现了广东人豁达乐观的个性，而且为粤菜的生存发展提供了广阔空间，使粤菜具备了取之不尽的资源，得以在生猛海鲜、镬仔煲仔菜遍地开花的时候，又源源不断地变换出一个个新招数，如田基美食、山中珍菌、飞鸟河鲜、住家小菜……始终吸引着人们的猎奇与追风。广东人这种“什么都敢吃”的乐趣，其实早已风行大江南北，如今广东人敢吃的东西，在全国各地的传播是极其快速的，而且越是新奇就越卖座。

然而，在粤菜的资源利用中，“敢吃”只是表面的感觉，“善吃”才是精妙的实质，广东的灵山秀水养育的厨师们确实有着一种特质，这就是对敢吃的东西，总是不停顿地去研究，怎样才能好吃，更好吃，或是如何变换着口味来吃，以满足把“好吃”作为生活享受的需要。如前文所说的吃蛇，因为由来已久的缘故，龙虎凤大烩、菊花烩蛇羹，早已成为粤菜的经典菜肴，但其实现代的广东人已是极少吃这两道闻名已久的名菜，只是偶尔在宴请外地客人的时候才去品尝，原因何在？原来广东的厨师对蛇的烹制已经出神入化，不但品种多滋多味，而且，在吃法方面也新鲜得很，除了多数人都接受的美极、蒜香、乳香、

椒盐、卤水等口味之外，有些很超脱的制法和搭配是过去被认为“乱了套”的，如红萝卜马蹄煲蛇、冬瓜焖蛇、南瓜焖蛇、红枣枸杞蒸蛇、凉拌蛇丝、芥菜蛇片……而正是这些林林总总的蛇肴为人们带来了无尽的口福，令人们始终对吃蛇津津乐道，百吃不厌。如今的广东人，不论男女老幼，一年四季都吃蛇成风(过去广东人夏天不吃蛇，现在也吃得大行其道)，而且，此风也北渐多时，不少过去“谈蛇色变”的北方人对蛇肴也慢慢从“开禁”到喜欢，这里面，除了吃蛇确有着行气活血、驱风、治风湿的保健养生功效外，更主要的是厨师们一直以来凭着锲而不舍的敬业精神和高超厨艺，把蛇肴泡制得极具吸引力，令其在“新生代”菜式不断涌现的年代不但没被淘汰，而且越吃越兴旺。

广东人的敢吃善吃是以胆识为铺垫的，他们对身边一些看似不起眼的小动物、植物有着跃跃欲试的食欲，敢于把那些“不吃白不吃”的资源变为盘中佳肴，在20世纪90年代风行多年的“田基美食”就是很好的例证，“田基美食”的原材料均取于大自然，如生活和生长在稻田里的田鼠、田螺，闲长于农家庄田基或水塘边的野菜、龙虱，抽丝剥茧后的蚕虫，花开时节满天鸣叫的桂花蝉，甚至蚯蚓、蝎子、蜈蚣等，这些充满泥土气息的昆虫和野菜，大多是高蛋白低脂肪的东西，但未经开发时谁也不会把它们当作美食来看待，只有大胆的粤厨们，运用蒸、煎、炸、炒、煲、滚、焗等技巧，通过多种调味和造型、装饰，逐一改变其“丑恶面目”，变成大众乐于接受，口感鲜美，营养丰富的“田基美食”，这种资源尽取，敢吃善吃的风格其实正是粤菜的可贵之处。

二、兼收并蓄、快速更新

人们常说粤菜“有传统，无正宗”，此话并非戏言。粤菜由广州菜、潮州菜和东江菜组成，本质上有着鲜明的地方特色，加上特殊的地理位置，粤菜一直以来有着融会贯通，吞吐自如的历史渊源。秦汉以来，国外商旅络绎不绝进入广州，使广州成为受外国饮食风尚影响最早的城市；到北宋末年，宋帝带着御厨御膳南逃，不少皇家食品的制法便流传于粤府。及至明末清初，统治者已十分重视南粤要塞，常派文武百官来镇守，有些不愿北返的“官厨”又留居广州从事烹饪，此外，广州交通方便，商贸发达，对外界烹饪信息接收灵敏，再加上广东人历来崇尚饮食，因此，粤菜早就具有“海纳百川”的根基，而且很有点“江湖色彩”。

粤菜过去虽名列中国八大菜系，但其号召力与现今相差甚远，它超乎异常的发展与风行在于近20年。其中，敢于引进、大胆否定、巧用调味可算是粤菜“变招”成功的焦点。

敢于引进。粤菜是一种“胸襟广阔”的菜肴，它对于来自中西南北的烹饪精髓，一律表现出博大的胸襟和宽容的笑脸，而不是作茧自缚的把自己封闭于一片小天地，但是粤厨们对于引进的东西却不是简单的“拿来”，而是根据实际需要加以改良，创造，使之融入本帮菜系，如将“涮羊肉”的模式演变为“四季火锅”，且火锅原料丰富多采，无拘无束，更配有清汤锅底、药材锅底、啤酒锅底、粥锅底等名堂，显得十分本地化；如将“冷拼小菜”实施北为南用，变为异彩纷呈的“餐前小食”，但却又迥异于北方“冷拼小菜”的拼摆过于精细和那种“中看不中吃”，通常是将一些地方特产或粗料简单烹制后，以小食



形式上席，一方面用以点缀餐宴接待，调剂就餐气氛，另一方面能将厨房里的“下脚料”综合利用，避免浪费；如将西餐的烹调方法适当移植，创新出如本书介绍的酥皮美极肉、皇者焗圆贝、什果黄金球以及在粤菜食谱中常见的沙律什果虾仁、黑椒煎牛柳、牛油芝士焗龙虾等宜中宜西，被粤厨们戏称为“国际口味”的新派粤菜，如此这般的引进，改造、创新，在粤菜里并不鲜见，况且粤厨们并不理会外界有一种认为粤菜“越来越杂”的评说，坚持走自己的路，全心全意地去满足现代人“常吃常新”的饮食要求。

大胆否定。粤菜是一种精益求精的菜肴，在“求精”的过程中，它对自己本帮传统规范的东西不断进行过滤，筛选，大胆否定，舍弃不合适的内容和做法，不断寻求新的突破。比如在以往粤菜的烹调理论中，有一种“猪不落姜，羊不落酱”的说法，意思是说烹调猪肉时不能放姜，烹调羊肉时不能加入酱，否则，会使肉类的鲜味丢失；此外，老师傅们教导新人时，总不忘反复强调，刚剁过“蒜泥”的砧板，不能用于加工虾类制品，要不虾肉就会因为“蛋白化”而不鲜不爽，类似这样的“戒律”，过去还真有不少。后来，厨师们发现这些“戒律”虽有一定的道理，但过于绝对化，其实所牵涉的都并非禁忌，只是如何掌握适时、适量和针对性而已。于是，年青的粤厨大胆摒弃前辈留下的“戒律”，运用自己的聪明才智去探索，去研试，结果，一大批诸如姜汁爆肉片、酱烧羊蹄、XO酱羊排、蒜蓉蒸基围虾、蒜蓉牛油焗大虾等鲜、浓兼备的创新菜肴被推出应市，并深受消费者欢迎。显而易见，在上述的大胆否定与敢于突破之间，很清晰的体现了“不破不立”的哲理，粤厨们正是在实践这个哲理的过程中，既修炼好自己的内功，又使这些快速更新后的粤菜更具有时代感，新鲜感，更具有竞争力，辐射力。

巧用调味。粤菜是一种善走捷径的菜肴。中国素有“民以食为天，食以味为先”的说法，佐证了中国人历来对味道的关注，而粤菜在很早以前就已找准了以“味”为切入点，确定了粤菜“清、鲜、爽、嫩、滑”的口感、口味特征。因此，长期以来，粤菜的造型，刀工都难免有粗糙之嫌，但是，粤厨们对菜肴味道的刻苦钻研是异常执着的，特别是近20年来的成功更是有目共睹，如清蒸、白切、卤水、豉汁、盐焗、美极、蒜香、椒盐等多种味型，均始于粤菜，继而传遍全国，广为人们接受和喜爱。又如对汁酱的运用，粤厨们也是棋高一着，发明了啫啫酱、煲仔酱、乳香酱、八仙酱、黑椒汁、豉蒜汁、香橙汁、鲍鱼汁等多不胜数的酱和汁，以上酱汁在《广东名酒家特色菜——广州泮溪酒家特色菜(二)》一书中有详细介绍。这些酱汁不但口感鲜美，诱人食欲，而且可以灵活搭配于各种荤素原料和烹调技法，适用面广泛，另外，它还适宜集中配制，然后分散到各厨房使用，对于有效地实施质量监控，统一菜肴的质量标准有明显的促进、帮助，这一点，可以说是中餐厨房管理的一大进步，既有行之有效的可操作性，又有批量生产的科学性、超前性。实践证明，随着餐饮市场的日趋成熟，生活消费的日趋理智，人们所要求的也正是菜肴的内涵多于形式，而粤菜的注重味型，巧用汁酱确实是选取了捷径。

三、经营得法、领引消费

广州是全国最早实行改革开放的城市，而餐饮业又是最早引入市场经济的行业，因此，业内竞争相

当激烈。在适者生存的规律之下，粤菜的经营者们凭藉着“南大门”的优势，在人才、信息、技术以及经营理念、经营方式等方面，充分吸收和利用，并以敢为人先的气魄，创出了不少好经验和做法，不但撑起了广东餐饮这片繁荣的天地，更由此对全国的餐饮业经营产生了深刻影响。这也是粤菜风行的内在因素之一。

首先，是经营方式的出奇制胜。从20世纪80年代初开始，广州的酒楼出现了敞开式经营的海鲜池，这一着犹如“星星之火，可以燎原”，很快地，大大小小的海鲜池遍布羊城。这种透明度极高且大大区别于传统点菜方式的文明经商之举，迅速地启发了正苦于寻找经营改革出路的老板们，他们大胆地把这种开放式的概念引入粤菜经营的其他领域，比如，售卖点心、小食由原来的端着叫卖变成了推着小车盖印打卡，又如凡是客人点吃的海鲜、蛇、雀鸟等鲜活类菜肴，均先把原材料让客人过目验收，“一虾二味”、“一鱼三味”的点吃方式也流行起来，此外，出现了不需写单点菜，直接现点现卖的明档、满街大吆小喝的大排档、隔着玻璃能看到厨师操作全过程的透明厨房等。这些让消费者看得见、摸得着的经营方式无疑把原本部分后台操作搬到了前台，营造了“明明白白地经营，放放心心地消费”的市场。这些创新举措不但改写了广东地区餐饮业经营的历史，而且很快风行全国，成为文明经营模式。目前，人们无论走到哪里，都随处可见被移植运用的海鲜池、明档、大排档等粤味十足的设置，甚至连“打包”、“埋单”等纯粤式的用语也成为全国性餐饮业通用语言。

其次，是经营理念的理性整合。近20年来，粤菜的经营者们恪守着“跟着市场变，围绕客人转”的宗旨，时刻尽着努力，拉近自己与消费者的距离，不间断地在经营中变换手法，增加活力，保持对客人的吸引。这当中，各显神通的做法足以令人眼花缭乱，但纵观其成功经验，不难发现，它们均源于脱颖的经营理念，比如借势助势，粤菜的乳鸽风、龙虾风、鲍鱼风、住家小菜风等风潮式的饮食高潮形成，均是先造势、后成风，在造势的过程中，经营者们不约而同地围绕主题，在一定的时期内大造声势，推出各自的对应品种，配合价格、供应、服务不断地借题发挥。借势助势，既造就你中有我，我中有你的共同卖点，也不会忘记突出各自的特色，你搞“小炒皇”，我也搞“小炒皇”，但两盘“小炒皇”肯定不会一模一样，这种默契的助势，成功地掀起了粤菜股股主题热风，为餐饮经营带来了无限繁荣，为民众带来了无尽口福。又如无节造节，在法定节假日以外，还善于利用民间节日和营造各种人文节日，如端午节、母亲节、圣诞节以及美食节、服装节、欢乐节、旅游艺术节等，结合饮食经营“为我所用”，着力渲染，大力推广与之吻合的菜肴，把饮食市场烘托得多姿多彩。这对于扩大粤菜的知名度和影响力，加速粤菜的对外渗透，同样有着不可忽视的作用。

还有，是经营策略的巧妙包装。餐饮经营讲究留住老顾客，吸引新顾客，其中的载体是产品、价格、服务，媒体是口碑，而餐饮业是一个微利行业，不可能将大量资金投放广告，因此，经营策略显得尤为重要。粤菜在广东、在全国能经久不衰，其中功不可没的原因就是对经营策略的巧妙包装。从20世纪80年代中期开始，粤菜的经营者们就擅长抓住消费者感兴趣和关心的重点内容，找准角度造就使消费者食



之有味、思之有惠、入心入脑的经营“兴奋点”，如泮溪酒家推出的“顾客点制”，意思是菜谱里没有的菜式，顾客也可以随意点吃，只要客人愿意怎样吃，都可以满足要求。结果，诸如豉汁豆腐蒸带子、油蔴菜蒸花蟹、腐乳浸生菜等一大批很独特的菜肴就是在“顾客点制”中诞生的，其中不少菜式还被列入了酒家的供应菜谱成为畅销菜，而“顾客点制”的策略也由于消费者的需求得到充分尊重和满足，得以增加了对酒家的好感和信任，成为良好的口碑。此外，服务小姐奉行的“亲客策略”，定期给客人电话问候，推介新菜；为寿筵喜宴道贺词，集体敬酒；牢记客人特殊的纪念日，及时送上心意礼品；建立常客食谱档案，避免客人口味重复等，有效地吸引客人的连串消费，大大改善了以往的买卖关系，使酒家的经营策略在巧妙包装下充满人情味，令消费者入心入脑，从而产生意想不到的客源效应。这些经营策略的运用，随着广东人的走南闯北，遍地经营粤菜餐馆也带到了全国各地。

此外，注重营养、切中潮流与粤菜畅销全国也有着至关重要的关系。粤菜在我国众多菜系中，属于讲究烹饪营养，讲究健康养生的一种菜系，其依据有三个方面：(1)它最具代表性、最广泛使用的急火快炒、旺火清蒸、白切、白灼等烹调法都有利于在烹饪中留住营养，这些烹调法均强调突出主料，追求味轻清淡、主张恰当生熟，忌讳烹制时间过长和调味过浓、过咸、过辣，要求保证“清、鲜、爽、嫩、滑”的口感、口味特征，从而就有效地减少食物营养素在烹饪过程中的流失，比较好地解决了“保护了营养的菜肴不好吃，要吃美味佳肴就必须牺牲营养”的烹饪与营养之间的矛盾关系。(2)它通过菜肴的设计、搭配把握烹饪过程的平衡关系，包括主、副食的平衡，荤、素食的平衡，杂食、精食的平衡，寒、热性食物的平衡，浓郁、清淡的平衡等等。粤菜菜肴的配对习惯有不少独到之处，纯肉食的菜式很少(烧卤食品除外)，绝大多数菜式都很讲究肉类与蔬菜瓜果的搭配，而且蔬果比例大于肉食，其中不乏如芋、薯、葛、藕、苗、豆以及海草、地瓜、斋料等粗粮杂食和时鲜水果，这种科学的配对使菜肴的营养得以合理平衡，既有丰富的碳水化合物、维生素、纤维素、叶绿素，又有必要的脂肪和蛋白质，能够满足人们日常均衡营养的需要。另外，脍炙人口的“老火靚汤”也是广东人调理寒、热、干、湿、清、补、浓、淡的养生之道，所用的原材料无所不及，且极其重视保健功效，如清热解毒的、祛湿消暑的、健脾固肾的、活血滋补的……，总的原则是春浓、夏淡、秋润、冬滋，既能补充所需水分，又达到合理的平衡，可谓一举两得。(3)它恰到好处的配餐分量有利于控制营养的摄入。粤菜的配餐一向反对大盘鱼肉，却把餐桌上的菜肴全部吃完视为乐事和厨艺高超，连筵席、宴会也是如此，因此粤菜筵席的配餐格式最铺张的也只是八菜一汤一主食而已，现在更趋向五菜一汤一主食。这种良好的配餐习惯有效地防止了人们因食欲膨胀而无节制的饮食，很符合现代人的饮食潮流。

20多年来，粤菜不但在本帮本土繁荣兴盛，而且在别的区域、别的领地也炙手可热，风头长劲，这不可不说是烹饪界的一个奇特现象。泮溪酒家此次以广东特色菜的名义汇编本书，其宗旨也是希望抛砖引玉，把粤菜的文化精髓挖掘出来，进一步扩大粤菜的外延，去推动广东烹饪、中国烹饪开创更美好的局面。

第一章 宴会造型菜

从20世纪60年代起，泮溪酒家成为广州市涉外接待的重点单位，一向以擅长操办各种宴会著称。曾以宴会形式接待了众多外国首脑和国际知名人士，如胡志明、希思、布什、基辛格、西哈努克、萨马兰奇、海部俊树、科尔等，赢得了“食海明珠”的盛誉。

在改革开放后，泮溪酒家将树立经营特色的重点调整到宴席创新方面，多年来名宴迭出，成绩斐然。

“西关风情宴”以广州老城荔湾西关的历史典故、名人记载、坊间传说为设计依据，将历史文化、民情寓于菜肴；“随园食典精选”从清代著名文学家、美食家袁枚的《随园食单》中悉心精选改良，既挖掘传统、又弘扬创新；“八仙宴”以中国民间神话“八仙故事”中的每位仙人的法器特征冠以菜式，形象生动，谐趣有加；“花仙宴”把十多种鲜花的保健作用发挥得淋漓尽致，异香缕缕，构思新颖；“名人宴”汇聚30多年来部分国内外政要在泮溪的食谱食趣，意义深远，引人回味；“田园土风宴”展现广东各地方菜系风味，自然独特，纯朴清新；“九如献瑞宴”荟萃海河鲜珍品，清淡怡人，瑞气祥和；“满汉精选”按照清代宫廷盛宴的格式进行铺排，豪华典雅，气派非凡……

这些名宴，荤素兼备，做工精致，设计巧妙，神形合一，部分宴席的每个菜肴都配有小故事，上席时由服务小姐娓娓道来，营造出热烈气氛。

这些名宴，均以“人无我有”的创新宗旨而设计，以“力创特色”的敬业精神而完善，以“服务社会”的方针面向大众投入经营。

本章选取的名宴，都在历年广州国际美食节中获得最高奖项，其中的菜式为名宴的部分代表菜肴。

西关风情宴

西关，是广州市最古老的城区，这一片土地见证了广州城两千多年来的每一个日出日落，凝聚了深厚的文化积淀。西关的历史典故、名人逸事、坊间传说，早已构成一卷卷荔湾史话篇，一道道旅游风景线，令众多海内外人士津津乐道，往返流连。

泮溪酒家地处西关，藉着天时、地利、人和之势，循着名地、名人、名典故为索引，于1998年配合荔湾区的商贸旅游开发，巧妙地“借题发挥”，设计创新了一席特色鲜明的“西关风情宴”，为“食在广州”的声誉再添了极具创意的色彩。

西关风情宴以独特的宴会程式来安排，从到奉美点开始，依次是拼盘、热荤、汤菜、主菜，末了以小食结束，整套宴会紧扣主题，自然呼应，每一道菜点都引述一个西关故事，展现一处西关风情。

此宴的特点首先在于菜单的设计，里面的菜名分别是泮塘五秀香、昌华八和盘、龙津千张鲍、长寿玉环扣、仙馆聚贤汤、红楼花渡鸡、文塔金钟肉、鹅潭醉月虾、华林香缘素、蓬莱晚唱鱼、荔湾艇仔粥、仁威震糕。其间，每一冠名均可以引出人们或耳熟能详或鲜为人知的西关趣事：

海山仙馆，是清代著名的园林别墅，其馆主潘仕诚常在此以文聚友，名噪一方，至今省市博物馆尚存有此馆珍贵的金石画帖或古书碑文。据此，“仙馆聚贤汤”成为了西关风情宴的汤菜；而“长寿玉环扣”是参考长寿玉器圩的史实。据载，清代同治年间，长寿西路已形成初具规模之“玉器圩”，虽历经时代变迁，



至今更延续发展，远播盛名，因此，“长寿玉环扣”当仁不让地担当了热荤角色；“龙津千张鲍”源于坊间传说。据传龙津路一带聚居商贾富户，粤剧名伶，他们都共同地喜食养阴功效显著的鲍鱼，且食法变幻多端，不一而足，其中便有类似生菜包和片皮鸭的吃法；印度王子菩提达摩1400多年前在西来初地登陆，传教于华林寺，后被尊为我国禅宗初祖的一段历史，在《荔湾文史》早有记载，但民间却知之不多。故此，“华林香缘素”被特别设计为宴席中的斋菜；还有那寓意于粤剧文化的“昌华八和盘”、那借题于羊城八景图的“鹅潭醉月虾”、那取材于乡野特产的“泮塘五秀香”、那拿来于著名民间小食的“荔湾艇仔粥”……如此这般，无一不是对“西关地”历史的回顾，民情的反映。

如果说，菜谱的设计还可以追溯历史资料，那么，菜式的具体构思及技术处理则是凭藉实力了。泮溪酒家的厨师们独具匠心，在原材料搭配、菜式味型、装饰物运用等方面都反复研制，力求尽善尽美地“切入”菜名，并贴切地烘托主题，使西关风情宴更臻完善。如“仙馆聚贤汤”是用夸张的手法，以海参、竹笙、马蹄、玉米笋等像型或雕刻的食物代表笔墨砚和琴棋书画，配上肉类经一番熬炖，汤汁鲜美香醇，食物像型有趣，很贴近“聚贤”之意。而“长寿玉环扣”是采用碧绿颜色的时蔬（莴笋或芥兰等）刀工刻改成环状，与玉脂般的鲜带子巧妙穿扣，炒制上席，再饰以雕刻的“寿星公”装盘，其色泽及造型均十分形象，“龙津千张鲍”是使用较大“只头”的鲍鱼（约250克1只的南非鲍鱼）以蚝汁扣煨后刨成薄片，用叠拼的手法装盘，上席后由客人自己动手，卷入鱼肚丝、姜葱丝、沾上由厨师们特别调制的“龙津汁酱”进食，很有一番风味。“华林香缘素”是豆腐皮卷上香菇、木耳、银芽等斋料，用烟火局的方法制成，再配上带咖喱的汁酱，其烹调技法和调味颇有点“中菜西食”的味道。据说，这是在菜式设计时考虑到“达摩东渡”的典故而特意安排的。还有：“昌华八和盘”其实是八小拼，汇集了炸蜆蜆、和味龙虱、飞机榄、炒田螺、炸芋虾、酸莲藕、甜荔枝等八种典型的地方小食，带给人们一抹怀旧的情思。而“泮塘五秀香”是五种栩栩如生的小点心，用面粉或澄面以及各种馅料制作出形象逼真的马蹄、莲藕、菱角、慈菇、茭笋，在开席时先上台，既可欣赏也可品尝。“荔湾艇仔粥”更是力求还原传统的做法，体现“十种原料十种味”……

总而言之，西关风情宴的每一款菜点都洋溢着浓浓的西关饮食风情，加之厨师们所运用的拼、扣、炖、炒、卤、炸、蒸、火局、烟等多种烹饪技术手法以及着意“对号入座”的装盘修饰，使此宴超越于一般宴席的意义，令客人们在进食之间犹如置身于西关的名胜景点，更充分品味历史文化与现代饮食相结合的精妙和意义。无怪乎，西关风情宴甫推出，即受到广大市民和有关部门的关注和好评，在'98广州国际美食节的“精品展示”评比中更获得了当之无愧的金牌。

附：西关风情宴菜单

西关风情宴

仁威震寰	荔湾艇仔粥	蓬菜晚唱	华林香缘素	鹅潭醉月虾	文塔金钟肉	红棉花渡鸡	仙馆聚贤汤	长寿玉环扣	龙津千张鲍	昌华八和盘	到奉美点泮塘五秀香
------	-------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-----------

长寿玉环扣

