

火爆酒楼高档热菜

张云国 单晓彬 编著

河北科学技术出版社

火爆酒楼

HUOBAO JIULOU

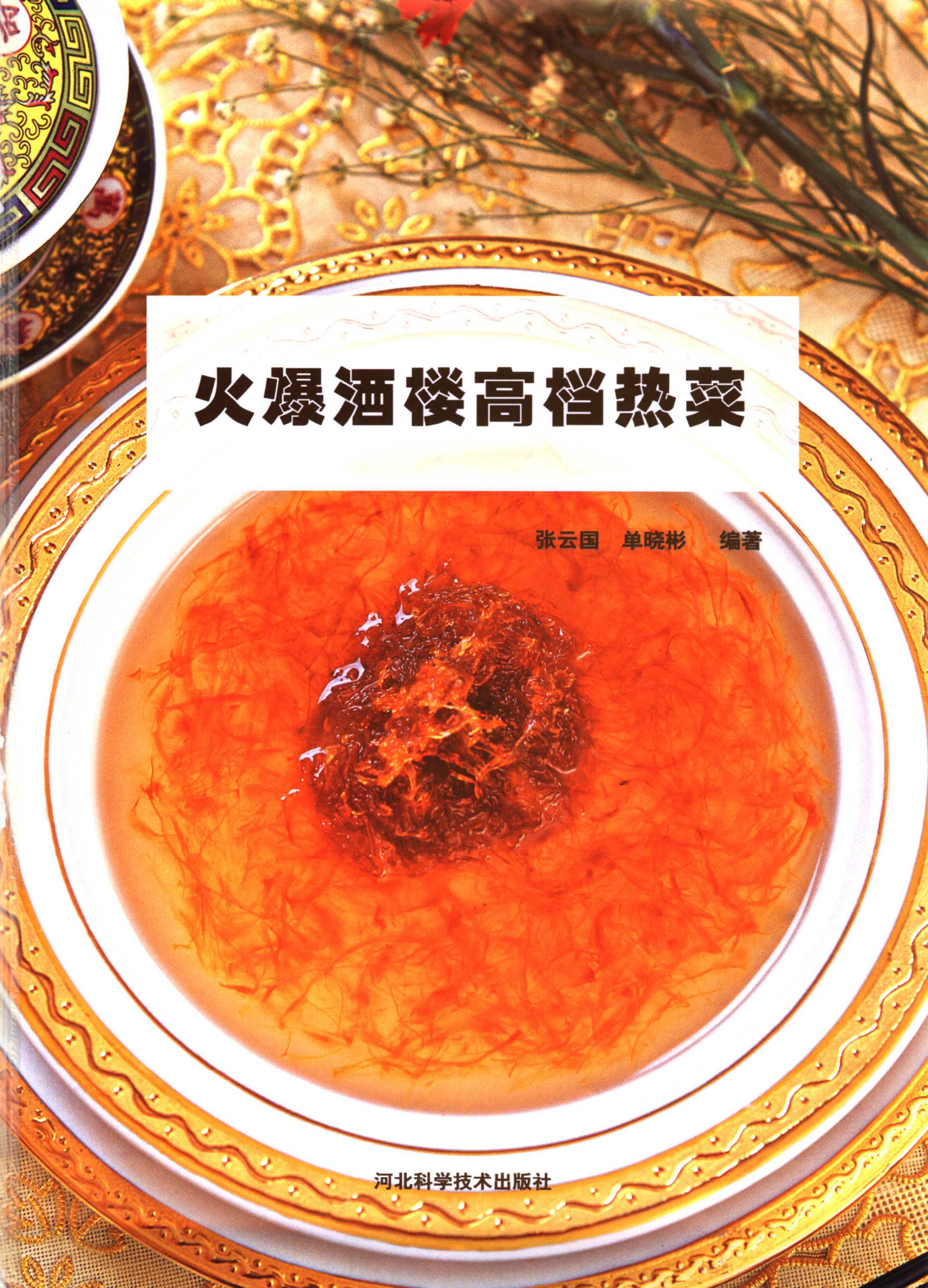
高档热菜

GAODANG RECAI

张云国 单晓彬 编著

鲍翅燕肚新厨艺

河北科学技术出版社



火爆酒楼高档热菜

张云国 单晓彬 编著

河北科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

火爆酒楼高档热菜/张云国,单晓彬编著. —石家庄:
河北科学技术出版社, 2005
ISBN 7 - 5375 - 2917 - 5

I. 火... II. ①张... ②单... III. 菜谱
IV. TS972. 12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 025496 号

火爆酒楼高档热菜

张云国 单晓彬 编著

出版发行	河北科学技术出版社
地 址	石家庄市和平西路新文里 8 号(邮编:050071)
印 刷	河北新华印刷二厂
经 销	新华书店
开 本	787 × 1092 1/16
印 张	8.75
版 次	2005 年 5 月第 1 版 2005 年 5 月第 1 次印刷
印 数	5000
定 价	45.00 元

<http://www.hkpress.com.cn>



编 著：张云国

中国烹饪名师
国家高级中餐烹调技师
法国国际厨皇美食会金牌会员
河南省三门峡市餐饮烹饪行业协会副秘书长
全国第五届烹饪大赛获冷拼、热菜双项银奖
河南省劳动和社会保障部授予“河南技术能手”称号
录制出版了《新式鲍汁菜》、《鲍翅燕肚参海味珍品干货涨发与菜肴制作》两套教学光碟。



编 著：单晓彬

北京金厨世纪饮食文化传播中心总经理
北京火爆酒楼工作室策划
曾在烹饪专业书店工作10余年，富有烹饪专业图书、音像资料发行经验。策划、出版了《金厨鲍翅燕》、《火爆酒楼精品菜》、《鲍参翅肚燕—珍品海味干货涨发与菜肴制作》、《中华食雕—龙雕艺术》、《中华食雕—人物雕艺术》等专业教学光盘。



策 划：朱永松

北京金厨世纪饮食文化传播中心执行董事
北京火爆酒楼工作室主任
首都保健营养美食学会理事、副秘书长
餐饮职业经理人，高级烹饪技师
撰写、主编了多部专业图书，如《开一家火爆酒楼》、《揭开火爆酒楼赚钱的秘密》、《美味鲍翅燕》、《美味养生粥》等，并策划、编写了《火爆酒楼精品菜》系列教学光盘和美食菜谱，被业内人士誉为“当代儒厨”。



摄 影：张 震

高级摄影技师
北京金厨世纪饮食文化传播中心首席设计师
从事摄影教学工作多年，对餐饮专业摄影技术有较高的造诣，曾为中国轻工业出版社制作专业菜谱、教学VCD、拍摄制作封面50多种，是行业内非常优秀的食品摄影和电脑制作相配合的高级技师。

序

火爆酒楼系列菜谱——《火爆酒楼精品凉菜》、《火爆酒楼招牌热菜》、《火爆酒楼新潮热菜》、《火爆酒楼高档热菜》面世了，可喜可贺。

火爆酒楼系列菜谱是专业策划、编写人员在新理念指导下，精心构思，辛勤制作的结晶，感谢他们作了这项非常有益的工作，相信会受到各方人士的关注和厚爱。

时代在前进，社会在变革，生活更丰富。如今，餐饮市场酒肆林立，饮食新时尚彼消此长，令人眼花缭乱。餐饮业是时尚行业，要有超前意识，要与市场同频互动。在当今餐饮服务业激烈竞争的形势下，菜谱书应该跳出仅仅是教人做菜的俗套，应成为向人们传播知识，传承技艺，引导消费，引导市场的工具。

为了适应这种需要，火爆酒楼系列菜谱所搜集的菜品正是当前市场上火爆酒楼的畅销、走俏菜点，展示了餐饮业大师们的新厨艺，为广大专业厨师创新菜品抛砖引玉，可以起到为老百姓导吃和引领市场消费的作用。

书中精选的菜品，以继承与创新为思路，突破传统格局，设计清秀、典雅，新意萌生，文字介绍也精道，体现了现代人吃时尚、吃新潮、吃家常的新概念。编写人员在传承经典技艺基础上，对新原料、新调味技法、新器皿作了探讨和尝试。时代呼唤营养美食，书中展示的所有菜品，以讲卫生、讲口味、讲营养为重



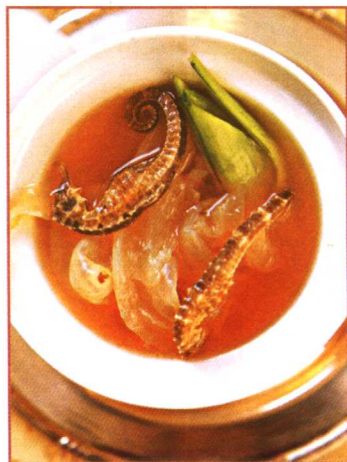
点，遵循前人所云“不知食益者，不足以存生也”，充分应用平衡膳食的理论，以摄取营养，增进体质、预防疾病，达到延年益寿为目的，适应现代生活的需要，体验营养美食的魅力。

火爆酒楼系列菜谱个性鲜明，特点显著，集专业性、实用性、超前性于一体，所选菜品均由优秀的专业厨师制作，专业摄影师拍摄，烹饪专业工作者编撰，达到了较高的专业水准，让人一目了然。火爆酒楼系列菜谱既可作为专业厨师提高技能的教材，也可作为烹调爱好者学习借鉴用书。

火爆酒楼系列书的出版有很强的现实意义，愿其成为奉献给专业工作者和广大烹饪爱好者的一份有意义的礼物。

林文杰

2005年3月



目 录

金银鲍脯	9
鲍鱼扣辽参	11
阿国鲍鱼	13
雪蛤烧鲍鱼	15
乌龙戏鲍	17
香煎鲍鱼仔	19
米汤鲍鱼	21
干鲍烧豆腐	23
鲍鱼扣鹅掌	25
番茄焗活鲍	27
鲜人参金箔炖活鲍	29
虫草炖活鲍	31
时令活鲍沙拉	33
过桥鲍鱼	35
灵菇赛鲍鱼	37



蚝皇鲍鱼千张肉	39
汤爆双雄	41
椰钟佛跳墙	43
龙仔大鲍翅	45
红烧大鲍翅	47
海胆炖鱼翅	49
火踵菜胆炖鲍翅	51
浓汤豆浆烩鱼翅	53
珊瑚海虎翅	55
干捞鸡丝翅	57
清汤绣球翅	59
泰式沙煲翅	61
桂花炒鱼翅	63
米汤金钩翅	65
鱼翅捞饭	67
金瓜鸡煲翅	69
海鲜辣鱼翅	71
黄耳炖鱼翅	73



MULU

木瓜炖鱼翅	75
果汁干捞燕	77
红烧官燕	79
杏汁炖官燕	81
多彩水晶燕冻	83
百合蜂蜜炖血燕	85
木瓜炖官燕	87
雪梨炖血燕	89
鸡汤炖血燕	91
鲍汁花菇	93
鹅掌扣花菇	95
辽参扣花菇	97
红枣炖雪蛤	99
菜胆炖鱼唇	101
鲍汁扒螺片	103



顶汤花菇炖裙边	105
山菌炖鹿筋	107
红扒鹿筋	109
银耳木瓜炖雪蛤	111
竹笙瓜球炖花胶	113
干蛇煲老鸡	115
沙虫炖裙边	117
鲍汁蚝豉	119
蟹肉烧鲍边	121
沙虫螺肉煲老鸡	123
鲍汁焖螺肉	125
鸡汤猴头炖鱼肚	127
雪参炖三宝	129
黄烧鱼唇	131
兰度炒虾干	133
黄焖双菌王	135
虫草炖花胶	137
海马炖鱼唇	139



【 金银鲍脯 】

原料：

主料：20 头南非干鲍、花胶肚。

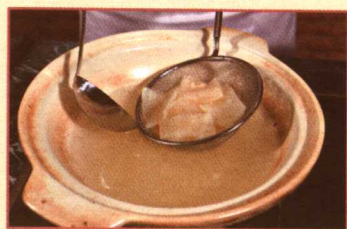
配料：芥菜胆、鲍汁。

调料：蚝油、老抽、火腿汁、生粉、味精、鸡油。



制法：

1. 将鲍鱼、花胶发煲好，花胶切件备用。
2. 将鲍鱼、花胶放入盘中，入笼加热。
3. 将鲍汁加热，用蚝油、老抽、火腿汁、味精、鸡油调味，打芡淋在鲍鱼和花胶上，将菜胆焯水点缀即可。



特点：

黄白相间，花胶肉厚韧滑，鲍鱼鲜香。



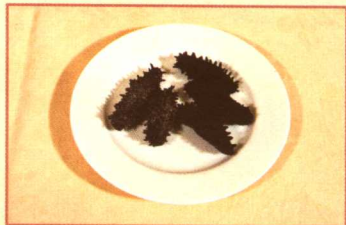
【 鲍鱼扣辽参 】

原料：

主料：煲制好的鲍鱼，涨发好的辽参。

配料：菜胆、鲍汁、上汤。

调料：火腿汁、味精、鸡精、鸡油、蚝油、老抽。



制法：

1. 将鲍鱼、辽参上笼蒸熟。菜胆焯水备用。
2. 将鲍汁、上汤放入煲中加热，用火腿汁、味精、鸡精调味，用蚝油、老抽调色。烧开后用生粉打芡，淋上鸡油。
3. 将蒸好的鲍鱼、辽参装盘，用菜胆伴边，浇上调好的鲍汁即可。



特点：

鲍鱼芳香适口，辽参劲爽。



厨艺小常识

鲍鱼：鲍鱼并不是鱼，而是一种软体腹足纲的单壳海产贝类，古人称“鲎鱼”；又有镜面鱼、九龄螺、明目鱼等别名。



【 阿国鲍鱼 】

原料：

主料：南非四头干鲍。

配料：老鸡、净肉、金华火腿、肉排、芥菜胆。

调料：蚝油、味精、老抽、冰糖。



制法：

1. 将鲍鱼泡水至软。老鸡、肉排、净肉焯水、炸至金黄色。
2. 将鲍鱼去嘴刷净。鲍鱼和炸过的老鸡、肉排、净肉入煲中同煲。
3. 将煲好的鲍鱼取出装盘，芥菜胆洗净伴边，用鲍汁加蚝油、味精、老抽、冰糖调味打芡，淋在鲍鱼上即可。



特点：

原汁原味，软糯粘牙，齿唇留香。



【 雪蛤烧鲍鱼 】

原料：

主料：发好的鲍鱼。

配料：水发雪蛤、鲍汁。

调料：蚝油、老抽、火腿汁、生粉、味精。



制法：

1. 将鲍鱼上笼蒸熟。将鲍汁放入沙煲中，加热，调味调色。
2. 把鲍鱼、雪蛤放汤中加热。
3. 用原汁打芡淋在鲍鱼和雪蛤上即可。



特点：

雪蛤软滑，鲍鱼入口芳香。



厨艺小常识

鲍鱼的性别区分：从外观很难分辨，必须掀开体内螺旋状内脏才可看出，一般有着蓝色性腺的为雌鲍，否则为雄鲍。

