

杭州饮食旅店业同业公会编

百家食谱

浙江
技术
出版
社

新杭州 美食地图

本书意在引领大家知晓杭城美食，集百家之特色餐饮精华，展示它们各自的内在魅力。同时，也为大家提供消费卡，享受贵宾优惠。



地址：古翠路 108 号
订座电话：0571-88480509 88480507

ISBN 7-5341-2749-1



9 787534 127496 >

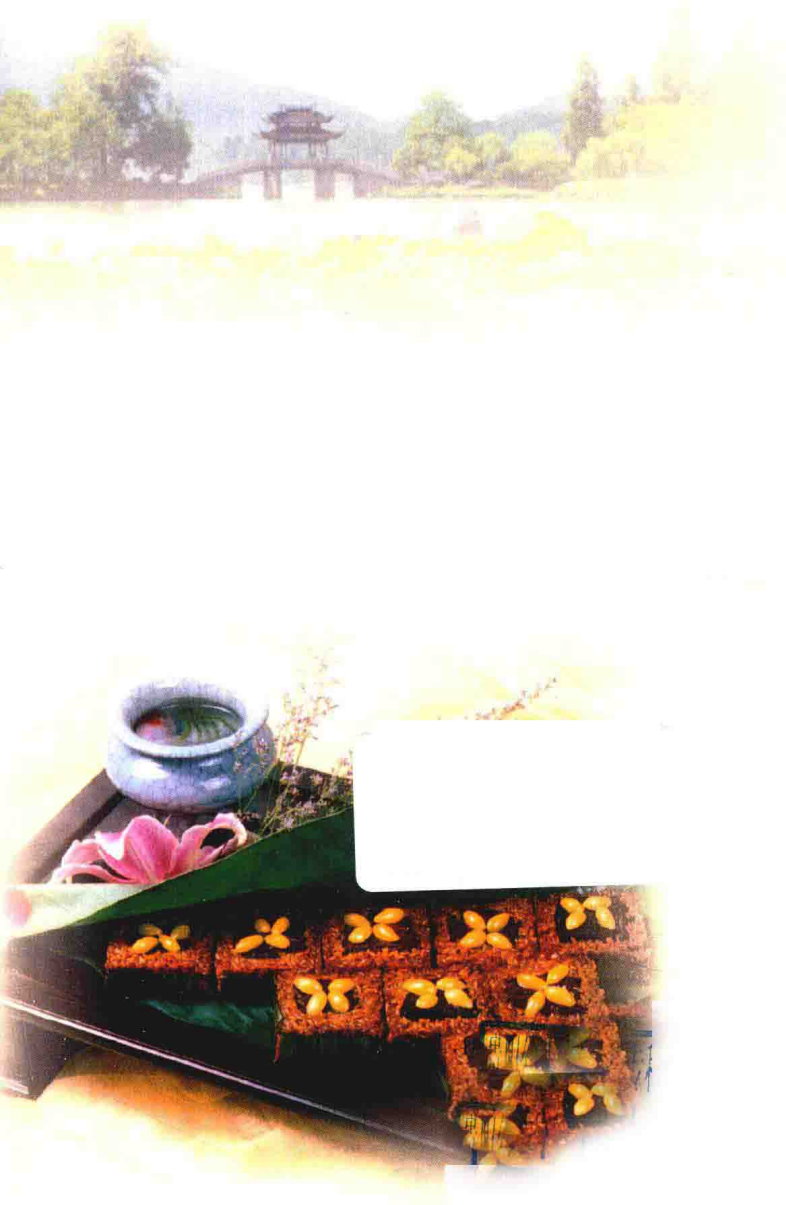
ISBN 7-5341-2749-1

定 价：25.00 元



新杭州美食地图·百家食谱

杭州饮食旅店业同业公会 编



浙江科学技术出版社

《新杭州美食地图·百家食谱》编委会

主 编 沈关忠
副 主 编 朱宝琪 潘祖根 屠荣生
金顺发 李红卫 徐根辉
编 委 戎 洲 蒋玉宇 王拥军
郑志明 王小莺 祝宝钧
策 划 汪麒云

图书在版编目 (CIP) 数据

新杭州美食地图·百家食谱/杭州饮食旅店业同业公会 编.
—杭州: 浙江科学技术出版社, 2005.9
ISBN 7-5341-2749-1

I.新… II.杭… III.食谱—杭州市
IV.TS972.182.551

中国版本图书馆CIP数据核字 (2005) 第102872号

广告许可证号: 330100400115

新杭州美食地图·百家食谱

杭州饮食旅店业同业公会 编
责任编辑 余旭伟
封面设计 金 晖
版式设计 创典图文设计工作室
出 版 浙江科学技术出版社
印 刷 杭州下城教育印刷有限公司
发 行 浙江省新华书店
开 本 889 × 1194 1/32
印 张 3
字 数 71 000
版 次 2005年9月第1版
印 次 2005年9月第1次印刷
书 号 ISBN 7-5341-2749-1
定 价 25.00元

序

杭州，人间天堂，美食之都。从20世纪90年代中期开始，善于改革创新的新杭派厨师，在融会贯通了中华十大饮食流派的精髓后，创新发展了新派杭帮菜，从而掀起了杭城食肆革命。北京、香港、深圳等国内60多个美食名城，也掀起了一波又一波的杭菜旋风，引得国人瞩目，食坛震惊。

10年后的今天，新派杭帮菜的震动波还未退去，新的震动波又开始诞生。从2004年起，锐意进取、善于创造的杭菜新人，在继续发扬杭帮菜肴的同时，还不断地向国内同行学习，向民间菜肴高手取经，引进、开发、创造了具有江南气质和时代品位的农家小菜、淮扬菜、川菜、湘菜和西式美味。它们的闪亮登场，使得杭州食肆一改以往遍地杭菜的现象，使得杭州食客不出杭州就可以尝遍全国美味。

“百菜齐放，百味飘香”，这就是当前杭州的美食格局。而精心编织这一张美食网的，是近年来才冒尖的外婆家、皇饭儿、严州府、刘家香、渔老大、米家香等小店。它们店面不大，但各有拿手好菜、看家本领，或以南宋菜见长，或以小海鲜汤扬名，或以农家小菜立足，或以牛杂碎引客，各有各味，各有特色，并且入滋入味。皇饭儿，南宋皇城根底下的一家小店，在学得古籍中乾隆鱼头烹制奥秘后，迅速窜红；外婆家，在遍访民间菜肴高手，“偷”得“茶香鸡”的精髓后，终日顾客盈门；羊汤饭店，凭着她百年老店的百年手艺，一道鱼羊片让无数吃客趋之若鹜等等。

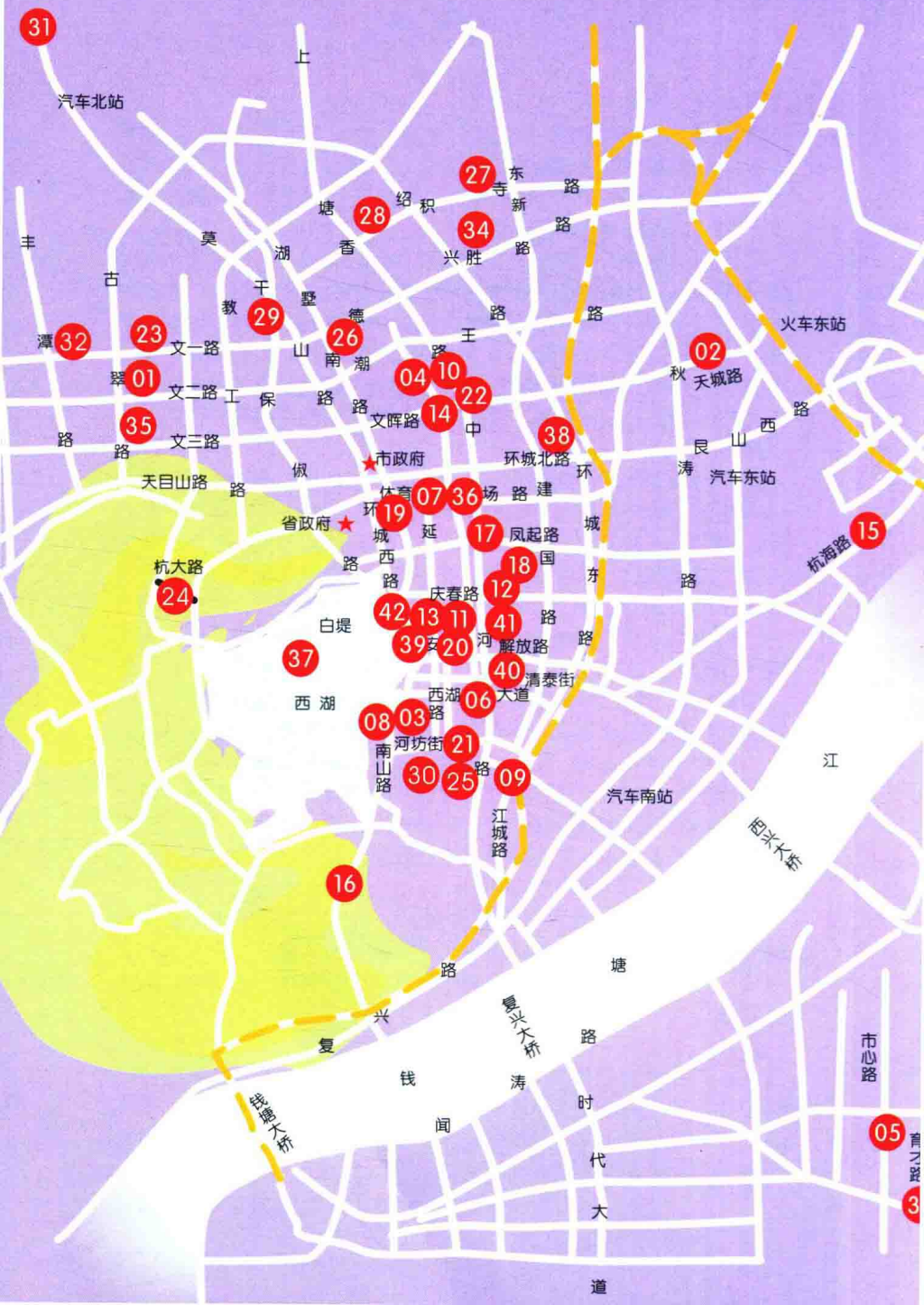
10年弹指一挥间。今天的食肆，已不再是大店称雄的年代，小店掌握了充分的发言权。因此，对这些餐饮新势力进行聚焦，总结它们成功的秘诀，解剖它们成功的要素，让全社会共享，成了这次杭州饮食旅店业同业公会和杭州市烹饪协会共同举办“杭州百家食谱名菜”评选活动的出发点。

《新杭州美食地图·百家食谱》一书，其义是集杭州百家特色餐饮之精华，不仅为大家引领享受饕餮视觉大餐，也为大家充分展示了它们各自的内在美食魅力；同时让大众食客在消费中得到真正实惠，本书中（封三）附有贵宾卡，读者消费时凭此卡可享受贵宾优惠。

本书在编撰过程中，得到了浙江电视台和渔老大大酒店的支持，在此表示鸣谢。本书的编撰，也得到了胡忠英、叶杭生、王政宏、章乃华、胡正林、吴顺初、方黎明、屠荣生等中国烹饪大师们不遗余力的支持，在此表示深深的谢意。

胡忠英

酒店方位示意图



序号	店 名	页码
01	杭州石浦渔老大海鲜大世界	2
02	杭州石浦船老大海鲜坊	4
03	杭州新石浦渔老大	6
04	冠江楼酒店	8
05	萧山名人名家大酒楼	10
06	浙江东方大酒店	12
07	杭州大厦锦园酒楼	14
08	西湖春天	16
09	满江红大酒店	18
10	严州府·杭州朝晖酒店	20
11	锦绣江南大酒楼	22
12	川味观	24
13	太子楼大酒家	26
14	新奎元馆	28
15	中洲大酒店	30
16	香樟雅苑大酒店	32
17	老神仙家传菜馆	34
18	米家香菜馆	36
19	杭州莲花宾馆	38
20	杭州华辰国际饭店	40
21	皇饭儿	42

序号	店 名	页码
22	大铭楼酒店	44
23	杭州山里农庄大酒店	46
24	杭州西子饭店	48
25	羊汤饭店	50
26	新芦栖银都酒店	52
27	一招鲜	54
28	富春食坊	56
29	东北老家菜馆	58
30	杭州日清红酒楼	60
31	杭州三门湾海鲜大酒店	62
32	杭州火龙堂酒店	64
33	萧山开元阳光休闲山庄	66
34	新街坊餐饮店	68
35	杭州蕾蕾水饺店	70
36	杭州天德坊	72
37	楼外楼	74
38	杭州酒家	77
39	知味观	80
40	红泥	83
41	新开元	86
42	花中城	89

杭州石浦渔老大海鲜大世界

Hangzhou Shipu Yulao da Haixian Dashijie

杭州石浦渔老大海鲜大世界，是浙江渔老大酒店投资管理有限公司的一家连锁餐饮企业主店。主要经营东海石浦海鲜为特色产品，菜肴融合了中国各地菜系的烹饪方法，并不断创新，塑造起自己特色的品牌，已被评为“中国餐饮名店”、第七届中国开渔节指定餐饮企业。酒店拥有包厢50余间，大厅宽敞，可同时容纳300~400人用餐。装饰独特，环境优美，服务上佳。欢迎各界朋友光临惠顾！

地址：古翠路108号

订座电话：0571-88480509 88480507





倒笃梭子蟹

用料 梭子蟹、特制酱油、绍酒。

制法 将梭子蟹洗杀后，切件装盘，配入特制酱油、绍酒等调料，上笼蒸20分钟至熟即可。

特色 酱香浓郁，原汁原味。



年年丰收

用料 鱼茸、白果、小鲳鱼、西兰花、菜心。

- 制法**
1. 小鲳鱼刮花刀成玉米状，渍味后，炸制成形。
 2. 鱼茸做成鱼珠，将鱼珠、白果等滑炒，调味后装入盘的中间。
 3. 西兰花焯熟入味，围放于鱼珠四周，再将小鲳鱼与菜心制成的“玉米”，放置在盘的四周即成。

特色 鲜嫩味美，造型大方。

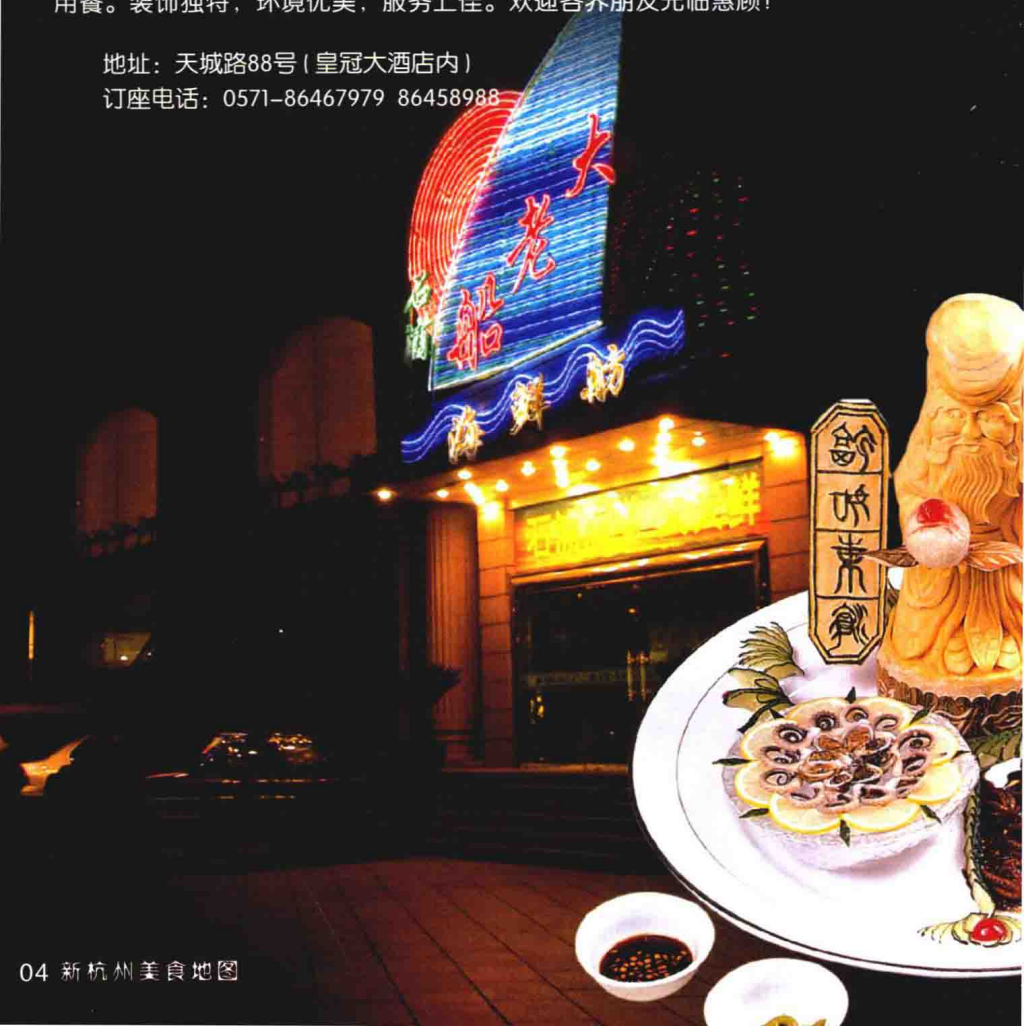
杭州石浦船老大海鲜坊

Hangzhou Shipu Chuanlaoda Haixianfang

杭州石浦船老大海鲜坊，是浙江渔老大酒店投资管理有限公司的一家连锁餐饮企业分店。主要经营东海石浦海鲜为特色产品，菜肴融合了中国各地菜系的烹饪方法，并不断创新，塑造起自己特色的品牌，已被评为“中国餐饮名店”，第七届中国开渔节指定餐饮企业。酒店拥有包厢20余间，大厅宽敞，可同时容纳300~400人用餐。装饰独特，环境优美，服务上佳。欢迎各界朋友光临惠顾！

地址：天城路88号（皇冠大酒店内）

订座电话：0571-86467979 86458988





龙凤献宝

用料 海鳗、银鱼、鸡肉、参须、枸杞、红枣、蟹粉、高汤。

- 制法**
1. 将海鳗宰杀、洗净，剖波浪花刀，再改刀成5厘米长段，入温油中浸熟取出，用高汤，加入参须、枸杞、调料炖至入味，装盘。
 2. 将鸡肉切成均匀的细丝，滑油；蟹粉炒熟。
 3. 取高汤调好味，勾芡，下入鸡丝等原料，装盘，撒上蟹粉即可。

特色 炖汤滋补，鳗鱼鲜嫩，烩汤鲜香，造型美观。

菊花望潮二吃

用料 望潮、各种香料、调料、食用冰块。

- 制法**
1. 红烧：将望潮洗净，加入各种香料，腌制入味，再用“摔”的手法。将望潮肉质摔至脆硬；取锅一只，调制香料红汤，放入望潮走红上色；再取锅置旺火上，加入底油，放入望潮，加入各种香料，中小火烧至入味，旺火收汁，淋明油即可装盘。
 2. 冰镇：将望潮洗净，焯水至熟，冷却后，将望潮改刀成均匀的薄片，摆放于食用冰块上，带调味碟上桌。

特色 红烧望潮肉外脆、里嫩、鲜香；冰镇望潮肉鲜纯、嫩爽、味美。



杭州新石浦渔老大

Hangzhou Xinshipu Yulaoda

杭州新石浦渔老大，是浙江渔老大酒店投资管理有限公司的一家连锁餐饮企业分店。主要经营东海石浦海鲜为特色产品，菜肴融合了中国各地菜系的烹饪方法，并不断创新，塑造起自己特色的品牌，已被评为“中国餐饮名店”，第七届中国开渔节指定餐饮企业。酒店拥有包厢30余间，大厅宽敞，可同时容纳300~400人用餐。装饰独特，环境优美，服务上佳。欢迎各界朋友光临惠顾！

地址：劳动路127号（省军区第二招待所内）

订座电话：0571-87918887





琥珀海鲜球

用料 海参、虾仁、干贝、鲍鱼、鱼皮、高汤。

制法 1. 把海参、虾仁、干贝、鲍鱼、鱼皮等几种原料改刀成米粒状半成品。
2. 将上述原料放入高汤并加调料，一起煲至起粘性，分别放入特制的球状容器中，冷却成形后取出，即可拼盘食用。

特色 琥珀色半透明，口感鲜香软滑。

油炒太极虾

用料 象山太极虾、特制味汁。

制法 将太极虾下油锅炸透，捞起，放入特制味汁中炒，入味即可。

特色 色泽金黄，麻辣鲜香。



冠江楼酒店 *Guangjianglou Jiudian*

杭州冠江楼大酒店南临杭州武林门广场，紧靠闹市商业中心，交通便捷。酒店拥有营业面积3000多平方米，设有20多个精致典雅、风格各异的特色包厢，客厅大气辉煌，为不同的政务、商务、婚庆、团队、家宴提供最佳的就餐场所。

杭州冠江楼大酒店以经营杭帮菜及各类绿色菜系为特色，由擅长杭帮菜、港、粤、川菜的名师主理。菜肴选料讲究，烹制精致，美味可口，并开辟了极其典雅考究的鲍翅厅，引领杭城商务大众用餐之风潮。

酒店推出的“冠江鸡”“碎蒸菊花鱼”“冠江元宝虾”“浓汤象鼻蚌”已被列入新杭州名菜，酒店先后荣获“浙江省消费者满意示范单位”“中华餐饮名店”“国际餐饮质量金奖”“市级特价、计量双信单位”“消费者信得过单位”等一系列荣誉称号。

我们的一贯追求是：您的满意是我们最大的欢乐。

地址：朝晖一区河东路17号

订座电话：0571-85331777 85332777





土钵鸡

用料 用料：放养土鸡一只约1250克、火腿、竹荪、清汤。

制法 1. 土鸡剖杀洗净，整鸡放入钵内，火腿和竹荪分别改刀后，也放入钵中。
2. 清汤调好味，加入鸡钵内，用锡纸封好钵口，上笼蒸3~4小时即可上桌。

特色 鸡肉鲜嫩，汤清味润，原汁原味，营养丰富。



虾籽熏鲜鲞

用料 新鲜鲞鱼一条（800克左右）、虾籽、葱、酱油、盐、酒、味精等。

制法 1. 把洗净的鲞鱼用盐、酒腌渍4~5小时，用刀劈开龙骨，切成长方块。
2. 把锅烧热，加入葱、酱油，投入虾籽，煸炒起香，加酒、水和调味品，使虾籽充分入味，封油起锅。
3. 把炒锅烧热，放入色拉油，待油温升至六成热时，放入切好的鱼块，经两次炸至金黄色起锅，立即放入调好味的虾籽酱中，让鲞鱼充分吸收虾籽酱味，然后成整鱼形放入盘中即可上桌。

特色 色泽红亮，鱼肉鲜嫩，虾籽鲜香，造型美观。

萧山名人名家大酒楼

Xiaoshan Mingrenmingjia Dajiolou

萧山名人名家大酒楼是由名人名家餐饮集团投资，由名人名家餐饮管理公司全面管理的高级食府。酒楼总营业面积达10000平方米，有贵宾房89间，宴会厅、龙凤大厅可容纳800人就餐。酒楼以高贵的欧式格调，优雅的环境，尽显名家风范。加以名人名家的中西南北美食，殷勤的服务，是商务宴请、朋友欢聚、家人共享天伦的不二之选。

名人名家恭候您的光临！

地址：萧山区市心路789号

订座电话：0571-82652188





清蒸广东菜心

用料 精选菜心梗、精盐、味精、香油。

制法 将精选粗细均匀的菜心梗，切成4厘米长的段，用精盐、味精腌5分钟，然后竖起装入盘中，入笼用猛火蒸4分钟，淋上香油即可。

特色 菜心原产广东潮州，均匀翠绿，含有多种维生素和钠、镁、锌等多种微量元素，味美并有养颜减肥之功效。



海味冬瓜盅

用料 海参、鱼肚、蟹柳、墨鱼、河虾、蛤蜊、肉圆、干贝、鸡汤、高汤等。

制法 将海参、鱼肚、蟹柳、墨鱼、河虾、蛤蜊、肉圆、干贝等数10种净原料，加入上等鸡汤、高汤及特制香料，以慢火炖煨至酥熟，装入雕刻成形的冬瓜盅即可。

特色 原料珍贵多样，食之口感绵长。具有开胃健脾、滋补养颜之功效，尤其适合春夏季节调理膳食之用。