

献给第二届 APEC 国际贸易博览会



烟台新菜集



烟台市接待处

烟台新菜点

烟台市接待处编

《烟台新菜点》编辑委员会

编委会主任	李贤书	毕松卿	许维志
编委会委员	于永保	房玉华	杨纯邦
	于 萍	郭延祥	刘维轩
	王守治	王培典	孙常藩
	史占勤	郑志霞	于世喜
主 编	于永保		
副 主 编	杨纯邦	于 萍	

烟 台 新 菜 点

主 编:于永保

副主编:杨纯邦 于 萍

* * *

烟台市新闻中心印刷厂印刷

* * *

787×1092毫米 32开本 3.5印张 60千字

1997年3月第一次版 1997年3月第一次印刷

L·Y·Z(97)—29

前 言

烟台地处胶东半岛，人杰地灵，物产丰富，素有“烹饪之乡”的美名。多年来烟台的广大厨师以其精湛的技艺在烹饪园地里辛勤耕耘，创制出了许多名饌佳点。与此同时，那些名不见经传却在民间广为流传的地方风味菜点，也被他们搬上了宾馆饭店的大雅之堂，并以物美价廉、风味独特而深受各地宾客的喜爱。这本《烟台新菜点》收集的是烟台市直和县市区直属宾馆的厨师近年来创新的具有烟台地方特色的菜点的一部分，是在市委市政府领导的直接关心和支持下，由市接待处组织烟台烹饪界一些专家深入各宾馆，直接品评遴选出来的。可以说，这本《烟台新菜点》凝结了各级领导、管理人员和广大厨师的共同心血，它的出现是一件值得庆贺的好事。书中详细介绍了一百一十多款菜名的制作方法和特点，具有较强的实用性，可供烹饪专业人员和爱好者阅读。它将起到丰富菜点品种，增加生活情趣的作用。

当然，生活的路是丰富多彩的，菜点的创新也是永无止境的。我们这次所收集的新菜点，仅是从烟台市接待战线创新菜点这个百花园里摘取的一束小花，

难免有不完美不成熟的地方。但愿一花引来百花开，
经过大家的共同努力，进一步创出更多更好的新菜
点，把烟台的鲁菜园地装点得更加绚丽多彩。

《烟台新菜点》编委会
一九九七年三月

目 录

前言

醉香山笋丝	(1)
生拌鱼丝	(1)
酒煎里脊	(3)
松籽玉米	(4)
西红柿裹蛋	(4)
红油牛肉干	(5)
碧绿羊排	(6)
五彩海沙龙	(7)
奶味羊肚	(8)
玉带八宝	(9)
氽鸡蛎丸子	(10)
芥油海沙龙	(11)
海宝冬瓜箱	(12)
清炸鸡胗	(13)
松籽鱼米	(14)
新潮脆皮大肠	(15)
烧空心鳗鱼	(16)
脆皮锅炸	(17)
铁板大虾	(18)
砂锅招远丸子	(18)

雪丽鳝鱼拼蝎托·····	(19)
兰花八宝甲鱼·····	(20)
四色酿肚(凉菜)·····	(22)
芹菜小豆腐·····	(23)
兰花大肠·····	(23)
海胆贝串·····	(24)
鱼蚌相争·····	(25)
粉丝焖刀鱼·····	(26)
鲜海带炒肉丝·····	(27)
贝球葫芦·····	(28)
群鸟戏鲍·····	(29)
如意扇贝卷(凉菜)·····	(30)
拌海带丝(凉菜)·····	(31)
炆扇贝丝(凉菜)·····	(32)
奶油空心扇贝球·····	(33)
香辣枫叶·····	(33)
拌五彩粉丝·····	(34)
东莱密汁骨·····	(35)
翻山越岭·····	(36)
汽锅鸡·····	(37)
双鲜各吃·····	(38)
梭蟹两吃·····	(39)
扒三鲜·····	(40)
银丝发菜羹·····	(40)
素鲜卷·····	(41)
莱州小火食·····	(42)

风菜海螺汤	(43)
琵琶豆腐	(43)
海龙闹宝	(44)
炸芝麻蛾扇	(45)
菊花蟹肉	(46)
风爪香菇	(47)
龙穿凤翅	(48)
奶汤鱼丝	(49)
掐菜棒子鱼	(49)
葱香大肠	(50)
迎兵虾皇	(51)
雀巢海中宝	(52)
葡汁焗海螺	(53)
葫芦鳗鱼	(54)
鱼香灯笼茄	(54)
蓬莱酿鸡翼	(55)
蓬莱金鱼虾	(56)
鱼香菊花牛宝	(57)
拔丝葡萄	(58)
凤尾牛腩卷	(59)
醇香粉丝	(60)
招远丸子	(61)
招远扒鸡	(62)
荷包粉丝	(63)
清余荠菜丸子	(64)
八宝荠菜	(65)

扒菜胆乌鱼脯·····	(65)
酒楼坛子肉·····	(66)
扒鲜奶贝脯·····	(67)
炸荷包鱿·····	(68)
酒香鱼花·····	(69)
炸菜丸子·····	(70)
浓汁四宝·····	(71)
银丝全鱼·····	(72)
银丝发菜羹·····	(73)
烧三鲜·····	(74)
斩白肠·····	(75)
一斛夜明珠·····	(76)
奶汤萝卜丝炖虾段·····	(77)
虾鸟鱼圆·····	(77)
玉珠虾片·····	(79)
砂锅肉桂甲鱼·····	(79)
葱香肥肠·····	(80)
鱼皮馄饨·····	(81)
滑炒麦穗鳗鱼·····	(82)
清汤菊花鱼·····	(83)
脆皮凉瓜卷·····	(84)
冰花炸包·····	(85)
葫芦鹌鹑·····	(86)
蜜汁莱阳梨罐·····	(87)
柴杞西洋参·····	(87)
蜜汁葫芦笋头·····	(88)

莱阳卤鸡·····	(89)
紫菜扇贝柱·····	(90)
裙带菜包子·····	(90)
椿芽鲜饼·····	(91)
红薯芝麻大枣·····	(91)
海沙龙包·····	(92)
黄县肉盒·····	(92)
丰收雪梨果·····	(93)
蓬莱小面·····	(93)
油炸糕·····	(94)
烙地瓜饼·····	(94)
小笼灌浆包·····	(95)
水晶芝麻球·····	(95)
夹馅玉米饼·····	(95)
炸夹心芋饼·····	(96)
鸳鸯花卷·····	(96)
三鲜翡翠拉面·····	(96)
珍珠山芋·····	(97)
鲜虾浮苹果·····	(97)
新萝卜丝饼·····	(98)

醇香山笋丝

原料

主料：山笋 300 克

配料：火腿 25 克，香菜 10 克，大蒜 25 克

调料：食盐 4 克，味精 4 克，奶汤 750 克。湿淀粉 20 克，香油 2 克，猪油 50 克，料酒 8 克

制作方法

1. 将山笋去皮，切成细丝，用凉水把粘液洗净，火腿、香菜切成米，大蒜剁成茸备用。

2. 炒锅置旺火，加猪油烧热，下入蒜茸，煸炒至略黄出香味后，加料酒一烹，再加入奶汤、山笋丝、食盐、味精，烧开后，去浮沫，用湿淀粉勾芡，放入香菜、火腿末，淋入香油，分别盛入 10 个小碗内即可。

特点：醇香浓郁，汤色白亮，山笋滑脆，味道感鲜。

操作要领：山笋丝切的要丝、浸泡时间适当长一点。

制做人：烟台毓璜顶宾馆

耿克强

生拌鱼丝

此菜是“烟台市政府接待处培训中心”的创新菜，是选用活鱼切丝后加各种配调料，拌制而成，其造形美观大方，口味独特，是高档宴会的佳肴。

原料

主料:活鲤鱼一尾(约 500 克)

配料:水萝卜 100 克,黄瓜 100 克,青红椒各 25 克,去皮油炸花生米 25 克,炒熟的芝麻 20 克,水发鱼皮 25 克,大蒜 8 克,干淀粉 10 克。

调料:食盐 2 克,味精 4 克,米醋 10 克,辣椒油 3 克,香油 2 克,芝麻酱 6 克,料酒 5 克,酱油 15 克,醋精 100 克

制作方法:

1. 将活鲤鱼去鳞、内脏、剔肉洗净后,将鱼肉切成细丝,放入米醋精溶液(精醋加 200 克的水)中浸泡 10 分,再用凉水漂净醋味,搦干水分。

2. 黄瓜、红椒、水萝卜分别切成细丝,香菜切段,青红椒丝、香菜段用沸水略焯过水。

3. 鱼皮用酱油、料酒腌渍入味后,拍干淀粉,下热油中炸酥,切成末。花生仁压碎成末。

4. 将鱼丝整齐的摆在盘中间,黄瓜丝、青红椒丝、水萝卜丝围在周围。在周围的原料上均匀的放上花生米末、熟芝麻、鱼皮末、香菜米。

5. 用酱油、米醋、食盐、味精、蒜末、芝麻浆、辣椒油,调成汁浇在鱼丝上即可。食时也可大搅拌。

特点:色泽鲜艳,造形整齐美观,荤素打配合理,口味感鲜略酸,麻辣、爽品不腻。

操作要领:原材料的刀工处理要一致,并注意卫生。

制做人:市政府接待处培训中心

王爱东

酒煎里脊

原料

主料：净猪通脊肉 300 克

配料：鸡脯肉 100 克，葱白 10 克，姜 8 克，蒜 8 克，香菜梗 5 克

调料：食盐 4 克，味精 4 克，白兰地酒 30 克，白糖 3 克，蛋清 20 克，清汤 75 克，湿淀粉 10 克，香油 2 克，料酒 5 克

制作方法

1. 将通脊肉片成 0.3 公分厚 8 公分长，4 公分宽的片，两面略打花刀，用食盐 1 克，味精 2 克，料酒 5 克喂好。

2. 鸡脯肉剁成细茸，加蛋清，食盐 2 克，味精 2 克，清汤 30 克，湿淀粉搅匀成鸡料子。

3. 葱白、姜蒜去皮，分别切成细丝，香菜梗切成小段。

4. 油锅内放清花生油 750 克，烧至五成热时，将肉片逐片挂匀鸡料子下入滑炸至嫩熟，捞出控净油。

5. 起煎锅，加底油 50 克烧热，加葱、姜、蒜丝爆锅，再加入白兰地酒，滑好的肉片、清汤、食盐、味精、白糖。烧开后，用慢火喂至汤浓时，将里脊捞出改成条，整齐的码入盘内，余汤加香菜、香油，烧开，浇入盘内的里脊上即可。

特点：酒得浓郁、味醇、肉嫩适口。

操作要领：滑炸里脊时，注意火候，防止肉老；喂时应用慢火。

制作人：市政府接待处培训中心

王爱东

松籽玉米

原料

主料：鲜嫩玉米粒 300 克

配料：松籽仁 75 克，青豆 50 克，火腿 25 克

调料：食盐 3 克，味精 3 克，料酒 5 克，湿淀粉 15 克，香油 2 克，葱姜油 65 克，清汤 50 克

制作方法：

1. 鲜玉米粒去根洗净，用沸水煮熟（玉米粒罐头也可，就不必煮了）。火腿切成青豆大小的丁，同青豆一起用开水焯过，备用。

2. 将松籽仁放油中省酥至金黄色。

3. 炒勺内放葱姜油烧热，下入料酒，玉米粒、火腿、青豆煸炒，加清汤，食盐、味精，用湿淀粉勾芡，淋入香油翻匀出勺装盘，将炸过的松籽仁撒到玉米上即可。

特点：口味鲜香，玉米质地脆嫩可口。

操作要领：选用玉米粒不要过老，松籽炸的一定要松脆。

制做人：市政府接待处培训中心

曲 波

西红柿裹蛋

此菜是在西餐的基础上改良而成，并且很受欢迎的凉菜，它用料简单，清爽适口，操作方法易掌握。

原料

主料：西红柿 250 克，熟鸡蛋 150 克

配料：青红辣椒各 5 克，芹菜 15 克，葱头 10 克，香叶 5 克

调料：食盐 3 克，味精 3 克，白糖 6 克，白醋 6 克，胡椒粉 1 克，芥菜酱 5 克，熟花生油 2 克，清汤 50 克

制作方法

1. 将西红柿洗净，去根切成厚 3 分的片，熟鸡蛋去皮也切成片，将两种片间隔地夹起来，整齐的码在盘内。

2. 汤勺内将清汤加香叶烧开，倒入碗内凉透。加各种调料，调合均匀。

3. 将青红椒、芹菜、葱头洗净均切成末，放入调合好的汁中搅匀，浇到西红柿、鸡蛋上即可。

特点：色彩鲜艳，酸、辣鲜适口，清香味美。

操做要领：西红柿和鸡蛋切片时不要碎，并且要均匀。调料汁不易过浓。

制做人：毓璞顶宾馆

高锁召

红油牛肉干

原料

主料：精牛肉 400 克

配料：葱姜米各 10 克，熟的芝麻 25 克

调料：酱油 10 克，食盐 1 克，味精 5 克，料酒 10 克，白糖 6 克，辣椒油 2 克

制作方法：

1. 将精牛肉切成厚 2 分的大片加葱姜米、食盐、味精、酱油、料酒、白糖喂好,摆在大盘内风干一会。

2. 勺内放花生油,烧至八成熟时,下入凉过的牛肉片,炸至红紫色捞出沥净油,放入盘内。然后淋上辣椒油撒上芝麻拌匀即食用。

特点:色泽红亮,香脆可口。

操作要领:选择的牛肉嫩一点为好,切的厚薄要均匀。

制做人:毓璞顶宾馆

商锁召

碧绿羊排

此菜是在炸羊排的基础上改良而成。是选用带脊肉的羊肋排,通过加工烹制的,再配以绿色的素菜,既增加了菜肴的色彩,又增加了其营养成份。

原料

主料:新鲜带脊肉羊排骨 1000 克(必须有 10 根肋条)

配料:西兰花 250 克,葱、姜、蒜各 10 克,杏仁 50 克,面粉 50 克,鸡蛋 2 个

调料:食盐 3 克,味精 6 克,料酒 15 克,白糖 5 克,胡椒粉 2 克,花椒盐 5 克

制作方法

1. 将羊排骨带脊肉顺肋条切下并将肋条肉剔净,连同带的脊肉用刀收整齐后,用刀尖两面纤透,葱切段,姜、蒜切片。

2. 改好刀的羊肋排用食盐 1 克,味精 5 克,料酒 10 克,

白糖、胡椒粉、葱段姜片喂好。

3. 将鸡蛋打入碗内搅匀,杏仁切成粗末,然后将喂好口的羊排挂上柏粉,拖蛋滚杏仁末糊,备用。

4. 勺内放清油烧至七八成熟时逐个下入喂好的羊排,待成金黄色捞出控净油,放入盘内。

5. 勺内放水烧开,下西兰花略焯,捞出,另起锅加底油 50 克烧热下入蒜片、料酒爆锅加入西兰花、食盐、味精煸炒至熟摆在大盘内,点缀羊排,上菜时带花椒盐。

特点:造形美观,味鲜香酥,外脆里嫩。

操作要领:在加工肋条时,所带的脊肉要大小均匀,炸时火不能太旺。

制做人:毓璞顶宾馆

林世忠

五彩海沙龙

原料

主料:活海肠 500 克

配料:黄蛋糕 50 克,红椒 30 克,青椒 25 克,水发香菇 25 克,香菜梗 10 克,葱姜丝各 8 克

调料:食盐 3 克,味精 4 克,料酒 8 克,醋 2 克,清汤 75 克,胡椒粉 2 克,香油 2 克,湿淀粉 8 克

制作方法

1. 将活海肠去头、尾,去净内脏,切成 4 公分长的细丝;黄蛋糕青红椒、香菇均切成细丝。