

Chinese Delicacies in
Hong Kong

香港中菜精華

余雲是題



香港中菜精華

題端
余雪暉

Chinese Delicacies in Hong Kong



飲食天地出版社出版

策劃：吳錦銳 曾協泰
攝影：古錦源 曾協泰 徐風
探訪：章心
美術編輯：林景芳

香港中菜精華

出版者

飲食天地出版社

香港北角英皇道499號18字樓

電話總機：564 7511

發行者

萬里機構發行部

香港北角英皇道657號4字樓D座

承印者

中國宏興印務有限公司

九龍觀塘律業街138號三樓

定價港幣三百元

版權所有・不准翻印

(一九九〇年四月版)

前 言

中國的烹調技術，具有悠久歷史，用料廣泛，調味變化多，講究刀工，重視火候，花樣品種繁多，以色香味形俱佳取勝，在國際上享有崇高的聲譽。

香港以粵人聚居較多，香港中菜以粵菜為主。粵菜是中國八大菜系之一，口味重清淡，喜吸收，善創新，花樣多。由於香港地理條件特殊，各地菜材匯集，主副食品來源充足，為價廉物美的菜式提供了必要的條件。各地方菜系的廚師高手雲集，潛龍臥虎；中西美食，南北佳饌，珠玉紛呈，其中尤以中菜系列成就驕人，為世界美食家所矚目。

香港中菜，繼承了中國傳統菜式的烹調方法，發揮了粵菜善變的特點，就地取材，發揚光大。在海外許多中國餐館，只要稍有級數的，無不標榜「禮聘香港名廚主理」，或以「正宗香港名菜」「香港點心」作招徠。這是香港人值得引以為榮的。

近年香港飲食業有了一批肯動腦筋、求上進、善於吸納的人士不斷鑽研，促成了名廚輩出，新血湧現，很多名食店的大師傅都是年青人，不僅滿足了本港飲食業的需要，亦為海外中菜館培養了不少人材，香港中菜揚名海外，香港廚師居功至偉。

香港人對飲食的認識水平也逐步提高。式飲式食已不限於富貴人家或年長一輩，「三代富貴方知飲食」的論點已不合時宜，青年人亦不限於以快餐式的食物為滿足，人們日常的談話資料亦加入某些食店的菜式製作水平。電視、電台、報章、雜誌等傳播媒介也不忽略飲食這一部份內容，人們品味高、要求高，對飲食文化發展起着推動作用。

萬里書店創辦於廿五年前（1959），當時飲食業不如今天旺盛，書店已經很重視烹

飪書籍的出版，至今已逾百餘品種，其受歡迎的程度亦足以說明讀者有此需要。為了及時反映這種動向，為促進飲食業發展盡點綿力，五年前本著「家庭的良伴，飲食業知己」的信條，出版了《飲食天地》雜誌，得到作者、讀者和飲食界朋友的愛護和支持，業務蒸蒸日上。

香港是需要一本有份量、有代表性、製作水平較高、系統而較全面的中菜專集。作為反映這一地區的飲食熱鬧情況，唯是製作艱巨，動用人力物力較大，在此專集出版前，尚付闕如。

際茲萬里書店成立25週年，編輯部決意出版《香港中菜精華》這本美食專集，作為紀念性出版物之一。這本專集共收入200個時下流行的名菜，由55家名食店的廚師設計提供菜式，由萬里攝影隊實地拍攝，記者記錄用料製作說明文字。飲食業人士通過本專集可以得到有益的啟發，構思新的菜式；業外人士亦可以藉此增進對名菜的認識，豐富談助資料；各地美食家到香港旅遊之時，卷末的「食府指引」，可以找到各食店當美食的資料。家庭主婦也可以藉此學得一些不太複雜的菜式製法，增進家人口福。

香港名店美食，浩如烟海，篇幅所限，原定採訪40家食府，因反應熱烈，發展至55家，仍未能概其全貌於一專集中。此舉僅為初步嘗試，讀者如有此需要，日後當多作這方面的努力。

本專集的出版，蒙55家食府主人鼎力支持，廚房部、營業部工作人員不怕麻煩，熱誠幫助，製版印裝的有關朋友認真協作提供方便，使專集能如期出版，在此深致謝意。

《香港中菜精華》編輯委員會

1984年10月

與飲食業才俊共勉

唯寧

近年香港飲食業發展光華四射，都已奠定了「世界美食之都」的崇高地位，在各方努力之下，飲食文化的推進尚正方興而未艾。區區衷心盼望業者能珍惜這得來匪易的成果，充分利用各種有利條件占仄窄頭更進一步取得更輝煌的成就。

戰後四十年的昇平盛世，加以人材匯萃，物質豐富，為香港飲食文化的發展提供了史無前例的優厚條件，自由企業的競爭更成為激勵進步的動力。五十年代以還，中國各大菜系的廚師在香港互相借鏡觀摩，取長補短，更使香港的中國菜儼然有青出於藍而勝於藍之勢。

香港人口以粵籍人士佔大多數，粵菜很順理成章地便成為飲食文化的主流。近年潮州菜的崛起，京、川、滬菜再掀起高潮，讓各大菜系有更均衡的發展正是十分可喜的現象。

中國開放政策，各大菜系名廚紛紛來港作廚藝表演，不但擴寬了香港飲食業者的眼界，更起了他山之石的攻錯作用，使香港的中國菜愈加豐富。

香港粵菜承羊城之餘緒，採各家之所長，吸收各流派——包括外國菜——的特點，發展為多姿多采，別具風味的「香港粵菜」。這應該是中國飲食文化發展史上的一個重要里程碑。

烹飪藝術也像任何其他藝術形式一樣，必須不時賦予新生命，吸取新資料，才能取得更佳成就。然而在發展的歷程上，也難免會有迂迴頓挫。香港人機敏、靈巧的特性，在飲食業中亦發揮得淋漓盡致，但盲目跟風的不良作風亦在所不免。在創新的潮流裏往往出現生吞活剝，偷木逐末，競尚浮誇的歪風。區區首先發難指斥「及派歪風」實本君子愛人以德之心，希望香港粵菜不可步粵劇後塵，走上漸離根本蛻變為四不像怪獸的歧途。

不論繼承傳統抑或引進新風都必須作選擇性吸納，擷其菁華，棄其糟粕，以期能達到更完美的境界。大體上而言，香港粵菜在這方面取得不少可貴成就，願香港飲食業的才俊之主能把屎具機，好好地地在現有的良好基礎上，使香港飲食文化，烹飪藝術益更發揚光大。

難爲了廚師

味非

在丹麥哥本哈根以至新西蘭的奧克蘭，都有賣中國菜的館子，也都嘗試過。無庸諱言，中國菜的粵菜系式以香港為最美妙，變化也最多。

粵菜在香港繁盛起來，誠然是先天地理條件使然。既然好吃，又多人護護，變成其他地方的菜系，就只能聊備一格了。

且莫說中原地區的「秦菜」，就是朝發夕至的湘菜也英雄無用武之地。如此一來能稍稱露頭角的只有京菜（北方海城北京樓）、滬菜（北方上海總會）、川菜（北方麒麟川菜館）。

獨樹一幟又為人所樂道的杭州菜，三十年來，僅得天香樓。福建菜也還是有的，在北角區一條橫街上。只是去到杭州和福州，大抵都沒有人一腦筋兒給你閒聊食經，惟上連兩地，確實出了膾炙人口的名菜「佛跳牆」、「蜜汁火刀」。

脫望香港粵菜系的去勢，潮州菜會佔更大的比重，而客家菜則日趨式微，單就這兩種菜的此消彼長，我們不能不悟出一個道理，自強善變者生，抱殘守闕者死。

基於能源（煤氣及空氣調節的電力），薪金（勞工假期及保險費）已纏身與租金一同成為飲食業三大假象。是以，食物製作的「純原料成本」就必需相對地低減。形成了：當「原料成本」是四元的時候，菜價（或點心、粉麵）就要收十元。稍為高層次的，同是十元菜價，原料的純成本會低減至三元二角或二元七角。

雖則飲食業中人會以苦笑來欣賞上述的透露，甚或「堅決否認」。但即是事實。

這種趨勢的基因是在「色香味」三柱之外，新派的消費者更追求「聲」和「美器」。

朝另一角度看，高價的菜式既要追求更高的「毛利」，相反地，成本復要低減，處此矛盾情況下，菜式設計者及藝高胆大的廚師，只好立志創新，最佳的構思是能把豆腐做成燕窩的派頭，這才易銷、易賺。

即以「古老劇目」，鮑、參、翅、肚來說，粵人只重鮑和翅，如今已有很多「大監充太子」的菜式出現，「老鼠尾」小翅被誇稱為鮑翅，非洲、澳洲鮮鮑或日本罐頭湯鮑，都被稱為「鮮窩腐」。智利出產的「鮑魚螺」常使少年人以為

是最欣賞的兩碟片。諸如此類「美不勝收」。

雖則這篇文章放在這本巨冊中，似乎不太適合，但這只是一般邏輯；在陳非的邏輯中，我認爲是最適合放在這兒的。

香港食客口福不淺

高子規

香港人的生活信條，確很像「民以食爲天」這句子。

習慣上形成了一般性的香港人，都是追求美食的，只要是好的食品，他們多花些錢，也絕對無所謂。

香港的「食景」，在別處地方很難找得到，因爲人多而消費力又強，再加上了不停地追求新一點的美食，所以來自四方八面的名菜，都可以在一張香港食桌上找到。

就以中菜而言，已經處於一種影響性很大的地位。

其中當然又以粵菜和潮菜這兩種潮流，佔了最重要的一席。

香港是一個以粵語爲主體的社會，第二種流傳的方言就是潮語。

語言與飲食，委不多是有脫離不開的連帶性的，爲什麼在香港的中菜，以這兩股潮流爲最盛，單從語言方面，我們已經差不多可以找出答案來。當然，香港的中菜「食景」，並不是那麼帶文化的事。

香港是一個萬花筒，種種事物都以變化多端成爲特色的，可以令人不期然就產生目不暇給的感覺。

而事實上，同一種模式，在飲食業裏亦正存在着。

粵菜與潮菜雖然領導着此地美食的潮流，但別個地區的菜式，在香港吸引得的欣賞客，肯定地是已經越來越多了。

像川菜、川菜、滬菜、杭菜等等，都可以在香港的飲食天地裏，找到了一些很具代表性的餚子。

假如有人一定要每天換上地區口味的話，他也絕不會感到太困難，因爲對不同地區的不同菜式，在此要找起來，是頗易的，而且更爲難能可貴的地方，是每一種代表，都絕對不會令該地區的烹飪名譽，受到損害，因爲一般水準是那麼高。

我又提一次，香港的食客，其實在是在口福不淺的。

最好吃的菜式

過路人

說到中菜精華，我以爲選料與廚藝分不開，重要性以上述次序論列。更有一點，我以爲「色、香、味、形」四者，應以「味」字掛帥，食廚食味道，好吃重要過好看。那不同於「滿漢全席」中需要「看菜」。便以大宴小吃而言，個大小吃而輕大家，東西太多吃不下，好味道也會打折扣。有人問我，什麼東西最好吃？答以一字：「餸」。最好吃，平時不愛吃的，飯間擺時，因腸胃需要，夠味。人之於味，個人而之各有不同，好難話什麼最好吃。你難得吃到的，嘗新，好味，給你連吃個十天八天，能不怕怕。愚見，你想吃什麼東西，吃到，那是最好吃的，此中概括希望達到的心理因素。

中菜，各省各幫，爆炒烹炸，各有其長。我比較喜歡吃熱炒，與湯。熱炒取其香，京滬菜佔上風，須知炒爆菜式，最能見廚藝高下，覺得有砧墩刀工爲配。有些菜，你切得不好，炒出來就差，熱炒取料，須取最嫩部分，上口香。雪藏擺切肉絲，硬得根根都，易牙再世難爲功。以言豬，要取豬背，豬背屬「陽」，胸內屬「陰」，有分別，此我得自孟河世醫費了彬先生前所教。以言雞，「宮爆鷄丁」用什麼雞，哪一部分，與「醬爆鷄絲」的取料有別。以言外省菜之「魚」，清蒸鱈魚，應僅取當中段，那有似「冰糖圓菜」，精華在裙邊。湖羊內，有「三爨」「上腹」「黃瓜條」之別，必須手工刀切，而今在港已難如是奢求了。吃湖羊內後甜品，應是「蜜餞紅果」。不記山楂茶，已經灌飽了鍋湯，加茶水，更飽滿。以前吃湖羊內，最珍貴是潮到後來的那一鍋原湯。

各類原湯，爲精華所在。各種原料，味集湯中。故而上湯，高湯，執正做，成本重，「看不見東西呀」，貴重原料精華，溶於湯中。江浙人與福建人吃飯，非湯不歡，而若干「連湯菜」正是經濟實惠的一面。「上湯生麵」，主要在湯，你不可盜取了上湯之名，放點調味粉便算。吃菜，同樣一個菜，不可聽「名」，在選料、廚藝、滋味上分別價格，距離懸殊。

中菜之粵菜，重清，蒸魚粵菜居首。蘇錫菜

風味較重，但是日本人特別歡迎。若干外省菜紅燒求濃，此中有着可以「進短」因素，但高級外省菜製作，醬色並不太重。

飲食文化與推動力

食

廣東人俱知「食在廣州」。我們江浙人都相信這四個字是舊日廣府人指廣府的飲食首推廣州。當五口通商後到四十年代，應稱「食在上海」了。上海本地菜文化不高，但上海五方雜處，外地人也比本地人多，作為全國第一大會後，各地名廚紛至沓來，外來菜種對本地菜早壓倒的優勢，即以粵菜言，最早的新派粵式酒家是廣東省勞管雙方在上海辦成功的「紅都」、「新都」、「榮華」、「美華」、「新雅」等與傳統的「杏花樓」等對立，分庭抗禮。「杏花樓」大致與五十年代初我所到過的中環「大同酒家」差不多，南國氣息還更濃，市招出諸翁南壽家朱汝珍。這種新派粵式酒家很快影響了香港，「新都」係「新都飯店」之前，香港中環也曾有新都飯店，學上海的新都飯店似，而規模遠不如了。在二十餘年前的上海，外國餐室之多，亦遠過於廣州。

這三十餘年來，應稱「食在香港」了，由於人口增加，資本主義社會在高度發展；自五十年代末開始又成旅遊都市。居民的消費程度提高，加上旅客日增，香港不僅多中國菜種，外國菜種也遠過於四十年代。但當然仍以中菜為主。這十餘年來，香港人更重口腹之慾，因此飲食文化日高，在中菜方面，站在我這外省人立場，也感到粵、潮兩種進步得更快，由於競爭白熱化，以創新言，則尤推粵菜。不過，其他菜種也在追趕，香港民間航空發達，這城市的國際化日甚，廚房中的原料愈來愈多，最利於創新呢！

最近幾載，幾本飲食雜誌與各日夜報的飲食版，也推動了香港飲食文化。此外又出版了些飲食專著，在這方面，萬里書店貢獻最鉅，最新的一本即《香港中菜精華》，由五十餘家本外省著名食府提供菜式設計，書中詳細介紹，並附彩色照片。它既對外地食肆與家庭作出貢獻，又便利於旅客來到太平下當飲食前作選擇。這五十餘家著名食府分佈在港九市區與郊區。近年外地食肆香港化者多，甚至是廣州，相信本書外銷必旺，許多外國方面的華僑社會的飲食業，更會目作「寶書」呢！

香港海產夠齊全

海

粵菜之中，魚蝦蟹的比例不在少數。

這屆裏的「清蒸海上鮮」，被視為「四柱」之一（按：「四柱」是酒樓術語，依次序是雞、鴨、湯及魚）；頭盤以沙律大龍蝦；熱滾中的帶子、焗片；用蝦肉製成的「百花」（蝦膠）；用蟹膏製成的「蟹黃」；以至湯水中的魚唇、花膠……等等，無一不與海鮮扯上關係。

談到民間食製的「九大簋」及「盆菜」中，就有蝦球、鮮魷、魚片等食物在內；至於白灼龍蝦、鹽焗大蝦、大魚三味伴炒球、豉頭及骨湯、酥炸生蠔、油泡蜆片、蒜蓉蟹等，是海鮮席上的菜式了。

說及海鮮席，無蝦固然不成海鮮，但那一尾魚也相當重要，是以在宴客的菜單裏，不能少却「清蒸海上鮮」。

從外表看，整尾魚完整無瑕，有頭有尾——最重要的是有頭有尾，顯得齊全是廣東人喻意「美好」的象徵。牠經烹調而端上桌前奉客，可以代表主人家的體面，所以，海鮮席上縱然有大魚作其三味，但倘若欠缺了一尾活魚的話，是美中不足了。

食在香港，四方八面的海產，都可在此嘗到，例如澳門出產的鮑魚；大、小虎出產的金邊方魷；沙井著名的生蠔，流浮山獨特的黃油蟹，與及內陸海岸接近河口的碭崗生蝦等海鮮，此間應有盡有。

以筆者個人來說，無論經廚師悉心烹製的海鮮菜式，或是在街頭零售的貝類小食，又或是藉以佐膳的小魚花蟹之類，也同樣喜愛。不過，却不會有「非活蝦不食」及「非海魚不食」的作風。事實上，「真蝦」只要保存得宜，縱經雪凍也無妨，至於一尾魚是否養魚或海魚這一層，倒值得拿出來談談。

有時候，某些養魚的肉質，絕不遜於海產的一種，如青衣、新羅；有時候，某些養魚的色澤，與海魚比較起來，並無二致，例如會隨時變色的紅魷與紅大鰲等都是。

再說一句，苟非行內人，對養魚與海魚之間的區別，絕不可能分辨得如此細緻者也！

所以，進食海鮮而斤斤拘泥於海魚養魚這一層，個人以為實屬不智。

目次

前言	3
與飲食業才俊共勉(唯 靈)	4
難爲了廚師(陳 非)	4
香港食客口福不淺(簡而清)	5
最好吃的菜式(過來人)	5
飲食文化與推動力(鳳三)	6
香港酒產勢齊全(蕭雲)	6

冷熱頭盤

鳳凰拼盤	10
筍膚膠翅	11
四川花拼	12
海鮮大拼盤	13
展樂大拼盤	14
豬手拼扁魚鮑	15
花膠椒麻雞	16
龍蝦沙律	16
金龍鮑拼盤	17
龍蝦蝦竹	18
什錦冷盤	18
四味冷盤	19
鱈魚玉帶	20
金象大四拼	21
錦繡大四拼盤	22
加蟹拼盤	22
七級浮龜	23
手撕 鷄	24
龍蝦鳳凰	25
三鮮拼盤	26

飽參翅肚

蝶皇古品鮑	28
翠膽尖鹽焗裙翅	29
肘子菜膽大裙翅肘	30
荷包大九翅	31
高湯菜膽魚翅針	32
麒麟鮮鮑片	33
菜膽肘子雞煲翅	34
京式砂鍋鴨鮑翅	35
竹笙釀大裙翅	36
油斑大裙翅	36
砂鍋雞翅	37
玉樹麒麟鮑	38
玉蟹拼翅	39

豉汁海皇四喜	40
冬裏藏珍	41
腿茸柱花翅	42
蟹蒸扒鮑翅	42
脆炸鮮鮑脯	43
碧綠花膠舞翠	44
大鵬展翅	45
雀巢鳳凰	46

蝦蟹珍味

百花麒麟龍竹笙	48
湖南大千蟹	48
龍馬精神	49
太子伴龍皇	50
蟹筍鮮蘆芋	51
石瑤球掛鮮蟹鉗	52
薑 煮 蝦	53
百花鹽蟹鉗	53
鹽焗鮮蟹蓋	54
百花琵琶豆腐	54
龍井炒蝦球	55
橙花藍靛蝦球	56
新法焗蟹	57
金蒜蝦仁	58
龍景龍蝦	59
二鮮翠玉環	59
魚香龍蝦球	60
醉 翁 蝦	61
清蒸膏蟹	62
大蝦煎乾坤	63
蟹斗藏珍寶	63
百花芝麻蝦	64
玉露麒麟龍蝦	65
生汁龍鳳卷	65
粉 絲 蟹	66
梅子花蟹	67
麒麟龍蝦	67
彩蝶搖龍	68
蝴蝶大蝦	69
銀絲海鮮煲	70
太極明蝦	70
魚香明蝦	71
生抽龍蝦卷	71
龍皇夜宴	72
啤酒西樺碎肉蟹	73

七彩明蝦	74
珠光露氣	75
乾燒大龍蝦	76
蟹養錦綉球	76

魚鮮貝介

碧碧海皇卷	77
葡汁焗龍蝦蟹	78
蒜蓉焗龍蝦片	80
豆瓣鮑魚	80
雀巢帶子	81
年年慶有餘	82
瑤柱元貝	83
亞花炒蟹肉	83
龍皇鮑雙貝	84
力拔千鈞	86
四海昇平	86
海陸添羹	86
玉石影紅梅	87
麒麟玉帶	87
金腿麒麟斑	88
玉腿補羅衣	89
宮保雙味	90
花 枝 丸	91
金華玉帶	92
川燒帶子	93
煎蒜蒜瑤柱	93
禮堂大元	94
松子黃魚	94
珊瑚玉帶子	96
古法麒麟蒜香豉斑	96
糟溜黃魚卷	96
豉汁瑤柱卷	97
明爐椰子烏魚	97
格蘭樹螺蝶	98

高湯美點

蓮菜龍蝦羹	100
古法鹽焗龍	101
花蝦石榴紅	102
草菇龍鳳	102
魚香滑丁	103
脆肉手撕鱸	104
七彩小鳳仙	104

脆皮百花雞	105
當香牡丹雞	106
爆片有料雞翼	107
樟茶鴨子	108
神仙鴨子	108
燒鰻	109
北京填鴨	110
金龍鳳舌	111
金翅火鴨卷	111
川辣炒仙掌	112
石椒誘鴨包	112
香滑豉汁鮑	113
金粟兩喜鮑	114
伊菜燻鴛鴦鮑	114
滾村煙鮑鮑	115
翡翠豆苗鴛鴦鮑	116
西子家鄉鮑	117
一鰻二食	117
油泡肚片蝶片	118
富麗紙包骨	118
蒲笋扒肚片	118
金蒜牛肉卷	119
香蒜芋扣肉片	120
西香排骨	120
乳豬全體	121
雀巢味菜牛肉絲	122
鐵板牛仔腩	122

新樂入輯

123

迷你解節盅	124
香滑賽妃骨	124
錦繡玉蘭齋	125
萬紫千紅	125
香扣滑雞柳	127
西檸焗乳鴿	128
碧玉龍鳳卷	128
鮮果脆焗沙律	129
香滑蜜蝶片	130
鳳梨龍鳳柳	131
龍蝦玉梨香	131

金華香煎卷	132
鳳梨涼拌錦絲	133
醬肉龍騰	134
樟檬肉骨頭	134
宴賓鳳皇	135
燒仙肉柳卷	136
香脆龍鏡	136
生果拼盤	137
櫻桃水晶蝦仁	138

精美素菜

139

南北古嫩湘蓮	140
冬蔞結奇緣	140
發財玉荷包	141
法海佛蓮團	142
太極素境	143
南海金蓮	144
過公席	145
法現金蓮	146
香煎彩蝶	147
如意釋漢卷	147
成都素滷	148

滋補佳餚

149

竹筴釀官燕	150
珊瑚燻官燕	151
野苣蔘燻竹絲雞	152
玉梅蟹田	153
荔枝川燒龍	154
迷你冬瓜盅	155
翡翠龍鳳羹	156
玉環瑤柱脯	157
竹筴蒸薑排	158
蝴蝶官燕	159
鮮人參燻鮑士蝶	160
蟹黃雪蛤	161
珊瑚扒釀竹筴	162
竹筴燻彩翅	163
荷香鳳皇	164
太史田雞丁	165

蟹皇扒官燕	166
錦繡扒竹筴	167
迷你佛跳牆	169
絲柳垂絲	170
牛尾湯	171
翠玉櫻桃	172

南北點心

173

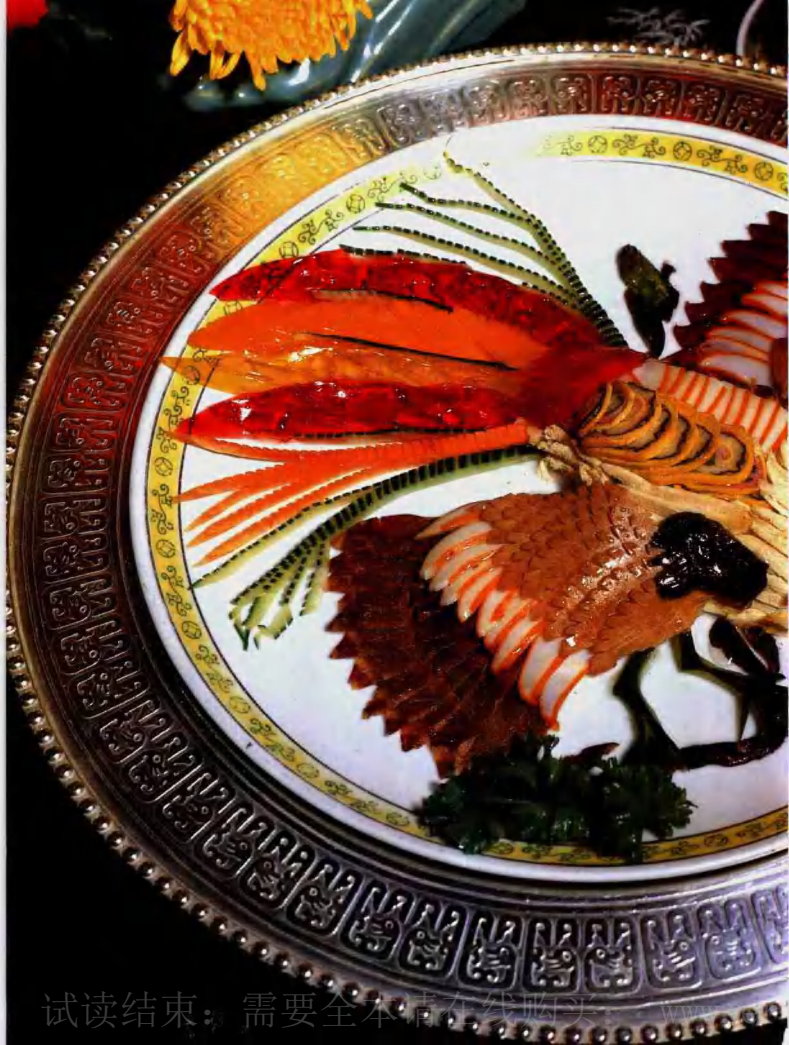
迷你糯米雞	174
雪菜蒸餃	174
鮮蝦薄皮卷	177
生煎肉餛飩	177
黃沙軟糰	177
黃橋燒餅	177
麻蓉包	178
香卷	178
蝦餃	178
燒賣	178
叉燒包	178
蓮子金餅	180
菊子酥	181
四喜炒飯	182
蟹黃灌湯餃	183
魚翅蝦丸	183
水晶餅	183
冬菇肉末齋	184
椰香酥餅	184
奧仁酥餅	184
香煎麻皮卷	186
櫻仁蓮蓉水晶餅	187
粉果	188
莊果糕	188
素點花園	190
金魚酥	192

為《香港中菜精華》提供菜式設計的著名食府 193



冷熱頭盤

- 鳳皇拼盤 ● 雄鷹展翅 ● 四川花拼 ● 海鮮大拼盤 ● 展鵬大拼盤 ● 豬手拼筒煮雞 ● 花雕椒麻雞 ● 龍蝦沙律
- 金杞高拼盤 ● 飛貓戲竹 ● 什錦冷盤 ● 四味冷盤 ● 萬壽玉帶 ● 金島大四拼 ● 綉球大四拼盤 ● 加寧拼盤
- 七級浮圓 ● 手撕雞 ● 龍樓萬里 ● 三鮮拼盤



试读结束：需要全本请在线购买 www.51wenxue.com



雄鷹展翅

呼溪小筍

材料： 瀰水墨魚、白切鷄各半斤（約320克），鮑魚四兩（約160克），冬菇二兩（約80克），遮哩糕適量，紅辣椒一隻，甘笋雕花一朵，番芫荽數朵。

製法： ① 各料片切成薄片。

② 先從雙翅外側依次排放瀰水墨魚、牛肉和冬菇，然後以切片遮哩糕為尾，用鷄肉刻成身和足，紅辣椒為喙部，冬菇為爪。③ 飾以甘笋花和番芫荽。

鳳凰拼盤

呼溪小筍

材料： 白切鷄、瀰水牛肉、瀰水墨魚、鮑魚、冬菇、如意卷各4兩（約160克），紅車厘子數粒，遮哩糕少許，甘笋一兩（約40克），青瓜二兩（約80克），紅辣椒一隻，番芫荽1枝，蘆笋尖4條。

製法： ① 各料片切成薄片。② 先從鳳之翼端依次拼排瀰水牛肉、墨魚、鮑魚；如意卷、白切鷄為身；鷄肉拼頭、頭，紅辣椒為嘴及冠，車厘子片為眼；依次以青瓜、甘笋、遮哩糕為尾；用青瓜、瀰冬菇、蘆笋為足爪，飾以番芫荽。



四川花拼

南洋中心四川樓

材料：川式熟雲片白肉、涼拌海蜆絲、白鴨、冬菇、皮蛋、五香牛肉、鮑魚片、素火腿（豆腐乾）、珍珠笋、粉皮各適量。

製法：①在圓碟上先排列雲腿片，在一邊放素火腿，再從兩邊朝中間依次排入珍珠笋、五香牛肉及珍珠笋、皮蛋等，並以皮蛋為基，放涼拌海蜆絲。②在另一邊以粉皮墊底，放其他各料使成鸞壽形狀。飾以芫荽和紅花。

海鮮大拼盤

萬壽宮酒樓

材料：鮮帶子八兩（約320克），中蝦、白鱈各一斤（約640克），白飯魚十二兩（約480克），芝麻少許，黑胡椒調味料適量，蔥度、甘笋片各少許。

製法：①白飯魚（銀魚仔）放網兜中炸至金黃作「巢」共三個。②蝦去殼調味，泡油成球。③白鱈切成骨牌形炸至金黃色，芝麻起鑊，下鱈球及黑胡椒調味料，炒香。④帶子泡嫩油後，與蔥度、甘笋片炒合，調味。⑤把蝦球、帶子、鱈肉分盛白飯魚製巢中。





展鵬大拼盤

新世界大酒店四季廳

材料：火鴨半斤（約320克），熟豬舌二條，洋火腿十二兩（約480克），蒸熟蛋黃片十六片，熟牛肉十二兩（約480克），熟北菇二兩（約80克），海蜆絲六兩（約240克），青瓜片、番芡菱各適量，紅辣椒花二朵，紅、黃染色蘿蔔花各一朵，紫茄瓜片適量。

製法：①把熟料片切成薄片，雞蛋取黃蒸熟後切片。②海蜆絲調味墊底，先拼雙翅，由內而外依次排列豬脷（舌）、火腿、牛肉、北菇，再從尾部依圖示材料一直拼排至頭部；紅辣椒圈綴以蛋黃片為眼，北菇拼雙足。③由內而外排列青瓜片成「雲」狀，飾以花朵、瓜片即成「大鵬展翅」之雄姿。

豬手拼鴛鴦雞

九龍塘雅苑野味館

材料：豉油雞、家鄉雞（入沸水浸過之白雞）各半隻，鹹豬手一斤十四兩（約1.2公斤），海蜆絲適量，熟油筍茸、黑椒汁各一小碟。

製法：①豉油雞、家鄉雞均切件，在大碟上分左右相向擺回鷄形。②海蜆絲調味後置雙雞下。③鹹豬手去肥肉，切薄片，排列於海蜆絲外使呈弧形，以半月形番茄片圍邊。





花雕椒麻鷄

中環翠亨軒茶室

材料：嫩鷄一隻，嫩蘿蔔兩個，每重四兩(約160克)，油條兩條，乾貝一兩(約40克)，紅椒、椒麻油各適量。菠蘿花、紫蘭花各五朵，香茅莖數朵，蘿蔔雕刻之蝴蝶一隻。

製法①嫩蘿蔔切長度小薄片，蘸上紅椒絲，醃酸甜，豎放碟中成圓形。②鷄蒸熟後入滾水浸過，撕成絲，與拌過味之椒麻放圈中，洒入椒麻油。③把再炸過之切圓油條放上邊。中間放炸脆之乾貝絲。④放置各裝飾品。

龍蝦沙律

珍寶海鮮軒

材料：龍蝦一隻(二斤半，約1.6公斤)，菠蘿兩片，西芹(二兩半，約100克)，青瓜七兩(約280克)，薯仔六兩(約240克)，甘笋六兩(240克)，西生菜五兩(約200克)，淡奶小半杯，沙律汁1杯，伴邊用番茄片、鮮檸片、青瓜片、雞蛋片、黑水欖片、車厘片各適量。

製法①龍蝦焗熟，留頭尾，蝦身去殼切片，與蔬果排於長碟中，淡奶與沙律汁拌勻淋面。②放回頭尾，雞蛋黃、水欖片點綴其上。③伴邊蔬果片如圖示排放即成。

