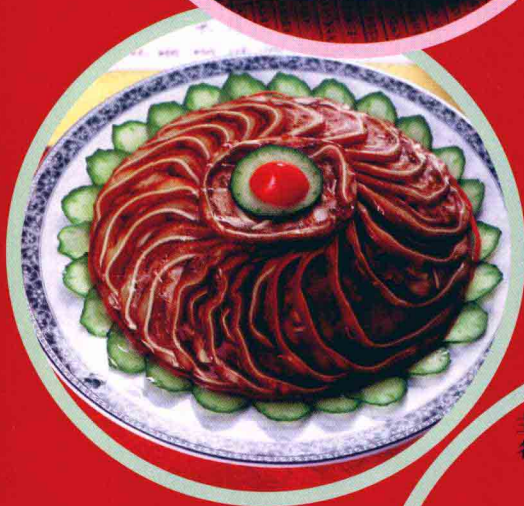


大厨必读系列 1



火

爆

官府菜

张卫新 主编

主 编：
名誉顾问：

技术顾问：

菜品制作：

菜肴摄影：

张卫新 姜 习 王家根 臧春祥
张小健 刘 广 伟 张文彦 陈新华
侯玉瑞 吴 炎 威 李瑞芬 曹广全
罗远琪 孙春明 彭佩福 陆长春 李 玉 芬
王文桥 王义均 赵荣光 崔玉芬
周秀来 龚利森 杜广贝 郭文彬
刘宗新 刘国云 吴敬华 张万中
张文海 张志广 张铨元 焦明耀
张 蓉 胡传军 胡启明 曹凤英
潘宏亮 孙大力 陈绪荣
北京新御膳食研发中心
北京老百姓餐饮文化传播公司
第一视觉美食摄影机构 (张卫新)

图书在版编目 (CIP) 数据

火爆官府菜 / 张卫新主编. —北京: 中国纺织出版社,
2008.4

(大厨必读系列)

ISBN 978-7-5064-4811-6

I. 火… II. 张… III. 菜谱—中国 IV. TS972.182

中国版本图书馆CIP数据核字 (2007) 第200040号

责任编辑: 卢志林 装帧设计: 赵 宁

责任监印: 刘 强

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: // www. c-textilep. com

E-mail: faxing@c-textilep. com

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2008年4月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/16 印张: 8

字数: 97千字 定价: 58.00 元

京东工商广字第0372号

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社市场营销部调换

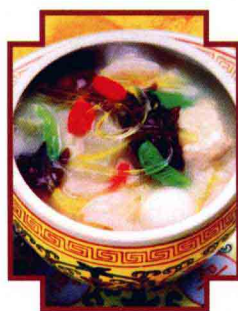
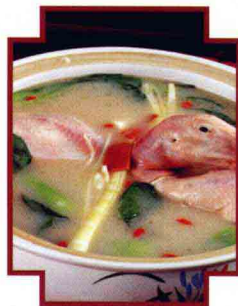
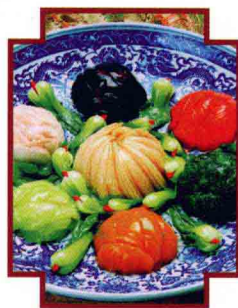
目 录

热食单

官府佛跳墙	5
官府木瓜燕	6
慈禧七彩燕	7
贾府炖雪蛤	8
御府雪蛤汤	9
金瓜炖雪蛤	9
金蟾玉鲍	10
鲍鱼烧牛头方	11
一品金元鲍	12
御府金汁鲍	13
王府鲍鱼王	13
蟹黄天九翅	14
贵府黄焖翅	15
礼王宴用翅	16
罐焖海虎翅	17
至尊浓汤翅	18
和府金箔翅	18
孔府鸡蓉翅	19
金辉鱼翅	20
百花扒鱼翅	21
贾府三丝翅	22
乾隆一品参	23
鹅掌扣辽参	24
御府烧辽参	25
府膳宴用参	26
太子金辉参	26
孔府葱烧参	27
乌龙戏珠	28
黄扒鱼肚	29
罐焖四宝	30
红烧鱼唇	30
金钱鱿鱼方	31
瑶柱裙边	32
御府八珍	33
贾府明虾烩山珍	34

火爆 官府菜

翡翠富贵虾	35
金砖镶白玉	36
金钱琵琶虾	37
益智核桃虾	38
御府蝴蝶虾	39
金鱼戏莲	40
御府金丝虾	41
丁府宫保虾	41
衍圣公焖虾	42
总督府芝士虾	43
乾坤大虾	44
古法烹河豚	45
贵妃烧河豚	46
炙河豚	47
官府白汤河豚	47
河豚刺身	48
御府河豚锅	49
一掌乾坤	50
沙舟踏翠	51
官府天爷鸡	52
猴蘑扒林蛙	52
大内烧鹿肉	53
御府鹿肉	54
太祖烤鹿肉	55
一品烧鹿筋	56
松香鹿肉盏	57
府膳鹿排	58
围场烤飞龙	59
三元牛头方	60
玉兔牛头	60
宫女鱼条	61
蓝莓鳕鱼	62
御府汁焗鳕鱼	63
贵府鳕鱼卷	64





花开富贵
 怀胎鳊鱼相面
 富贵麒麟鱼
 金汤鳊鱼面
 官府烤炙鱼
 鸳鸯狮子头
 宅门炒蟹
 黄袍加身
 李鸿章杂烩
 全家福
 金钱满贯
 荣府一品锅
 金盏鸵鸟粒
 游龙戏凤
 金凤迎春
 菊花龙凤丝
 山珍琵琶翅
 万福肉
 相府龙眼肉
 佛手金卷
 小乔烧鸭
 孔府神仙鸭
 御府麒麟鸭
 金鱼鸭掌
 府膳满口香
 府膳滋补鸽
 亲王烤羊排
 项羽羊排
 大汗烤羊腿
 御鼎飘香
 文房四宝
 宫廷豆塔
 浓汁娃娃菜
 御府猴头
 金玉猴头
 极品双菌王
 财源滚滚
 锦绣素食园
 满园春色
 红花养颜羹
 竹荪碧玉

65
 66
 67
 68
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 74
 75
 76
 77
 78
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 96
 97
 98
 99
 100

如意竹荪汤
 烩乌鱼蛋

101
 102

面食单

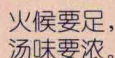
御府芸豆卷
 御府豌豆黄
 御府驴打滚
 御府艾窝窝
 圆梦烧饼
 慈禧小窝头
 宫廷桃酥王
 大内炒红果
 当朝状元饼
 官府梅花酥
 金蟾吐丝
 吴道台汤包
 荣府金糕
 千岁层层酥

103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 112
 113
 114
 115

冷食单

银杏玉珊瑚
 御府豆酱
 贵妃养颜拼
 八珍笑罗汉
 学府荣泽拼
 天麻千层耳
 千叟祝寿拼
 状元益智拼
 贵妃醉红梨
 红颜如玉
 贾府烤茄柳
 水晶鹅肝
 香妃醉酒
 炭烤兔腿

116
 117
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 126
 127





官府木瓜燕

原料

Yuan Liao

鲜木瓜1个，燕窝适量

调料

Liao Liao

冰糖适量

做法

Yao Fa

- 1 将木瓜剖开，去净籽核。
- 2 燕窝加水涨发，用镊子将毛和杂质拣净。
- 3 将燕窝放在木瓜内，加涨发原汤、冰糖，上笼蒸透即可。



Tips

1. 燕窝要用温水涨发。
2. 应根据燕窝的不同质地准确掌握涨发时间。

风味特点

软糯滑爽，
口味甘甜。

养生指导

木瓜又叫万寿瓜，富含多种矿物质、纤维素及果糖，果肉清甜、软滑多汁，既可作为水果又可入馐。常食木瓜能平肝和胃、舒筋活络、软化血管、抗衰养颜、抗癌防癌、增强体质。



Tips
七彩汁稀稠度
要调制适当。

燕禧七彩燕

菜品解说

燕窝咸甜食法皆可，甜食如椰汁炖燕窝、七彩官燕等；咸食如鸡汁官燕、红烧官燕、燕窝琼山豆腐、一品官燕、一品鸭炖燕窝等。

风味特点

料汁多味，
口味爽滑。

养生指导

燕窝含蛋白质、多种氨基酸、膳食纤维、矿物质、维生素，促进细胞分裂的表皮生长因子，能促进细胞再生、增强免疫能力，可养阴、润燥、养颜、清虚热、治虚损。

原料

官燕适量

调料

红枣、椰浆、芋头、木瓜、蜂蜜、杏仁、莲子、桂圆、红烧汁、冰糖各适量

做法

- 1 将官燕浸透，去毛洗净，加入温水，反复浸焖至燕窝松软。
- 2 椰浆、蜂蜜分别加热调成椰汁、蜜汁；木瓜去皮榨成木瓜汁；杏仁榨成杏汁；芋头去皮蒸熟调成芋汁；红枣同莲子、桂圆肉一起蒸熟制成红枣汁；红烧汁加热，调匀。
- 3 在发好的燕窝中加入冰糖浆，上笼蒸约10分钟，同七彩汁一起上桌即可。



贾府炖雪蛤

原料

Yuan Liao
雪蛤适量

调料

Tiao Liao
椰汁、鲜奶、橄榄菜、姜片各适量

做法

- 1 用温水将雪蛤涨发。
- 2 雪蛤加清水、少许姜片，上笼蒸约3个小时。
- 3 雪蛤入锅，加椰汁、鲜奶煮透。
- 4 将雪蛤装在盅内，撒上少许橄榄菜即可。

Tips

要选用上等雪蛤，并除净杂质。

风味特点

椰味香浓，雪蛤滋润。

养生指导

雪蛤有强身养颜、滋阴润肺的作用；椰汁可补虚益气。两者结合，可美容养颜、活络补血。



御府雪蛤汤

原料

Yuan Liao

雪蛤、枸杞各适量

调料

Tiao Liao

姜片、冰糖各适量

做法

Zuo Fa

- 1 将发好的雪蛤放入锅中，加姜片和水，以文火炖煮25分钟，沥去水分，成雪蛤膏。
- 2 用砂锅将冰糖和水一起煲融，再加入雪蛤膏、枸杞煲半小时，盛入炖盅即可。

风味特点

清凉驱热，
汤清味美。

金瓜炖雪蛤

Zhuo

金瓜不可蒸烂，要保持
造型美观、完整。

原料

Yuan Liao

雪蛤、金瓜各适量

调料

Tiao Liao

精盐、料酒、白糖、胡椒粉、浓汤各适量

做法

Zuo Fa

- 1 雪蛤涨发，去净杂质。
- 2 金瓜剖开，去净内瓢，上笼蒸至七成熟取出。
- 3 将泡发好的雪蛤装入金瓜内，浓汤加精盐、料酒、白糖、胡椒粉调味后浇在雪蛤上。
- 4 将金瓜盅盖好盖，再次上笼蒸5分钟即可。



养生指导

雪蛤富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、磷、硫和维生素A、B族维生素、维生素C等，具有促进新陈代谢、消除疲劳、补肺滋阴、养肝润肺之功效。



风味特点

鲍鱼软韧，
鲜味十足。

养生指导

鲍鱼含有丰富的蛋白质和钙、铁、碘、维生素A等营养素，具有滋阴、清热、益精、明目、抗癌之功效。

金蟾玉鲍

原料

干网鲍、罐装财神鲍鱼、鳕鱼肉、老母鸡、猪排、菜叶、豌豆各适量

调料

精盐、上汤、淀粉、胡椒粉、蛋清各适量

做法

- 1 干网鲍涨发回软，大砂锅内垫上竹算，放入鲍鱼、老母鸡、猪排、精盐、上汤，将鲍鱼煲好，装入盘中。
- 2 鳕鱼肉剁成泥后加精盐、胡椒粉、蛋清、淀粉调成蓉馅；菜叶修整成形，焯水。
- 3 财神鲍鱼用上汤煨透，从底部开口向两边片至一半做“金蟾前腿”，头部平片一刀酿入鱼泥做“金蟾嘴”，嵌两粒豌豆做“金蟾眼”，上笼旺火蒸5分钟取出，装入以菜叶垫底的盘中。
- 4 锅内加上汤、精盐烧开，勾芡，淋在金蟾鲍鱼上即可。

Tips

鱼泥要搅匀上劲，金蟾造型要美观。

菜品解说

金蟾玉鲍由工艺精湛的宫廷名菜——蛤蟆鲍鱼演变而来，常作为官府盛宴的头菜。



鲍鱼烧牛头方

菜品解说

“鲍者包也，鱼者余也”，鲍鱼代表“包余”，以示包裹有用之不尽的余钱。为展现筵席规格之高和好运当头，鲍鱼菜肴经常作为头菜。

风味特点

醇香味厚，牛头软烂，鲍鱼鲜美。

养生指导

牛头含有丰富的弹性蛋白和胶原蛋白，具有美容养颜之功效。

Tips

牛头要去净毛，切块要规整。

原料

财神鲍鱼1罐，牛头1个，西兰花适量

调料

精盐、料酒、胡椒粉、上汤、老抽、鲍鱼汁各适量

做法

- 1 牛头去毛、剔骨，煮熟，切成长方块。
- 2 财神鲍鱼打上花刀，加上汤煨透。
- 3 将鲍鱼、牛头入锅，加精盐、料酒、胡椒粉、上汤、老抽烧制入味。
- 4 西兰花焯水，入盘中垫底，码入牛头及鲍鱼，浇上调好的鲍鱼汁即可。



一品金元鲍



原料

干紫鲍、老母鸡、西兰花、金华火腿、南瓜、干贝各适量

调料

精盐、料酒、白糖、干贝汁、熟鸡油、水淀粉各适量

做法

- 1 将干紫鲍涨发后加老母鸡、火腿、干贝，用微火煲4小时，将鲍鱼取出，原汤过滤备用。
- 2 鲍鱼加原汤、干贝汁、精盐、料酒、白糖煨制入味，勾芡，淋熟鸡油，出锅装盘。
- 3 南瓜刻成元宝状，与西兰花一同焯水，加精盐调味，码放于鲍鱼旁边即可。

菜品解说

“一品”是对封建社会最高官阶的称谓，此处寓意菜品之高档。将南瓜制成的“金元宝”和鲍鱼同烹，寓意金玉满堂。

风味特点

汁色棕红，醇浓鲜香。

养生指导

鲍鱼能平稳血压、滋补肝肾、益精明目、美容养颜，自汉唐以来，一直为宫廷御宴所必备。



御府金汁鲍

原料

网鲍、金瓜、鲜玉米、老母鸡、猪排各适量

调料

精盐、料酒、白糖各适量

做法

- 1 网鲍涨发，加老母鸡、猪排、精盐、料酒煲制入味。
- 2 金瓜、鲜玉米分别榨汁，过滤。
- 3 煲好的鲍鱼加金瓜汁、玉米汁、精盐、白糖煨透即可。

Tips

1. 金瓜、鲜玉米榨汁后碎渣要滤净，并撇去浮沫。
2. 鲍鱼要用微火慢煲。

风味特点

咸鲜略甜，
味道香浓。

菜品解说

可用其他蔬菜汁烹制成不同口味、不同色泽的鲍鱼菜肴。

养生指导

鲍鱼含蛋白质和多种矿物质；金瓜、玉米富含维生素和矿物质，具有开胃、降血脂、降低胆固醇和美容养颜之功效。

菜品解说

鲍鱼，也叫“大鲍”，古称“鳆”或“石决明”，为海生软体动物，我国沿海均产。其壳可入药，肉鲜嫩，味咸平，鲜食、干制均可，自古以来被视为席上珍品。清代文学家刘迎吃了鲍鱼后，赞曰：“平生浪话江瑶柱，而今不论数”。

原料

鲍鱼、西兰花、南瓜各适量

调料

精盐、料酒、白糖、老抽、鲍鱼汁各适量

做法

- 1 鲍鱼用水涨发，煲好备用。
- 2 西兰花、南瓜分别改刀，焯水，加精盐调味，摆放盘中。
- 3 鲍鱼加鲍鱼汁、精盐、料酒、白糖、老抽烧制入味，装盘即可。

风味特点

鲜美醇香，
汁浓味厚。





风味特点

鱼翅脆嫩，
蟹黄油润，
汤稠味鲜，
甘香软滑。

养生指导

鱼翅富含胶原蛋白，可美容养颜，还能滋阴壮阳、益气开胃、强筋健体；鱼翅软骨中的“鲨鱼软骨素”能防癌抗癌、滋养肌肤、延年益寿。

蟹黄天九翅

原料

Yuan Liao

水发天九鱼翅、冬虫夏草、河蟹各适量

调料

Liao Liao

精盐、上汤、葱油、熟鸡油、水淀粉各适量

做法

Yao Yao

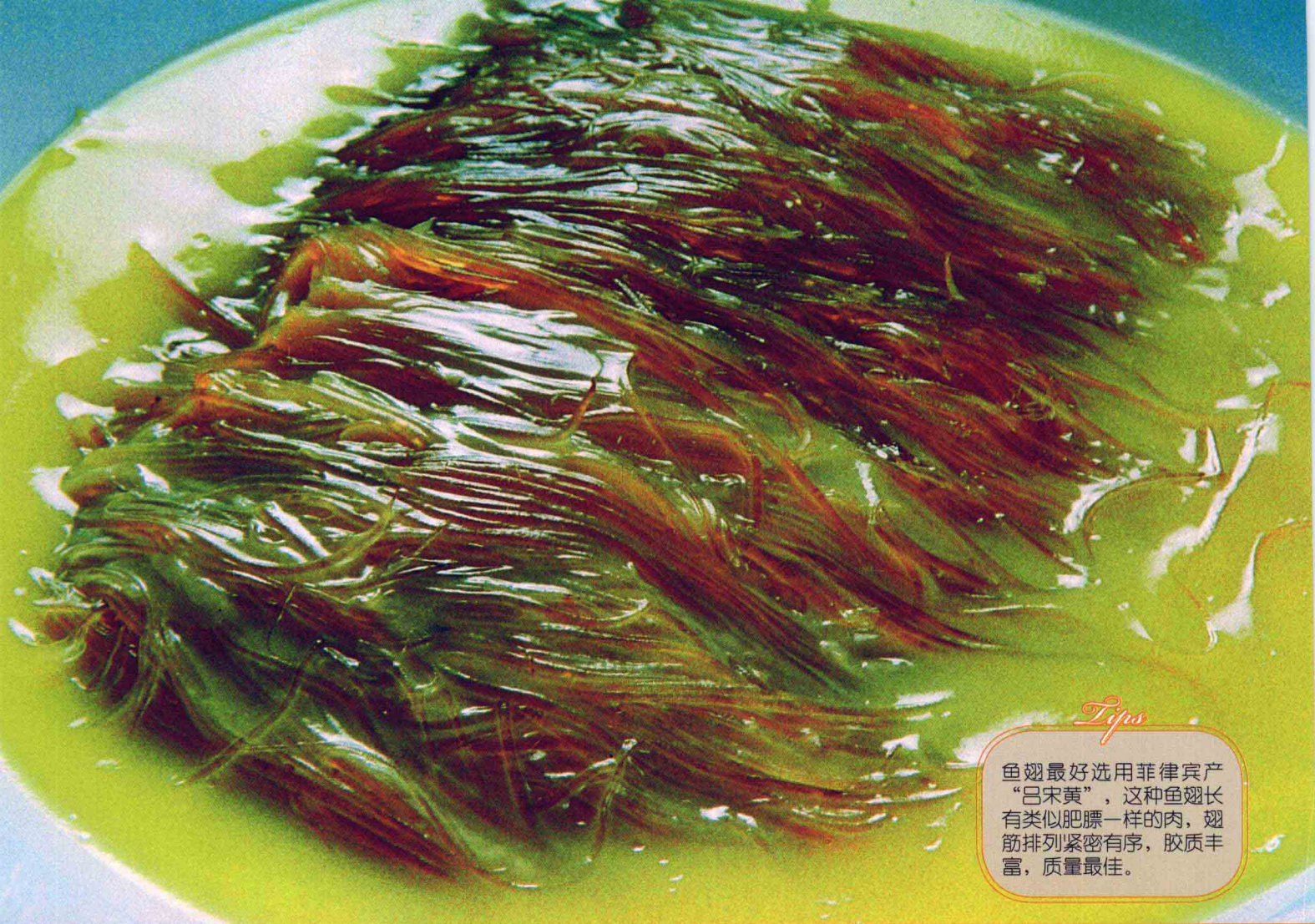
- 1 将鱼翅排放整齐，用纱布包好，加上汤煨透。
- 2 河蟹上笼蒸熟，取出蟹黄。
- 3 净锅烧热，加葱油炆锅，入蟹黄炒香，加上汤、冬虫夏草、鱼翅，小火煨10分钟，加精盐调味，勾芡，淋熟鸡油，装盘即可。

Tips

1. 翅沙要去净，要保持翅身完整。
2. 调味要清淡，以体现蟹黄、鱼翅的本色本味。

菜品解说

鱼翅，海产八珍之一，清朝被列为宫廷御膳；蟹黄为蟹之精华，有“蟹黄上席，百味不鲜”之说。用蟹黄和鱼翅相配烧烩而成的蟹黄鱼翅，是湖鲜和海鲜珠联璧合的美食极品，为官府名饌。



Tips

鱼翅最好选用菲律宾产“吕宋黄”，这种鱼翅长有类似肥膘一样的肉，翅筋排列紧密有序，胶质丰富，质量最佳。

贵府黄焖翅

菜品解说

“黄焖鱼翅”是北京著名的官府菜——谭家菜的代表菜之一。

“谭家菜”本是清末谭宗浚的家菜，上世纪初，“谭家菜”在北京无人不晓，有口皆碑，并有“戏界无腔不学‘谭’（指谭鑫培），食界无口不夸‘谭’（指谭家菜）”的说法。

风味特点

翅肉软烂，
杏黄透亮，
柔软滑糯，
味道鲜醇。

原料

水发黄鱼翅、鸭子、老母鸡、熟火腿、干贝各适量

调料

精盐、料酒、白糖、葱段、姜片、胡椒粉、上汤、熟鸡油、水淀粉各适量

做法

- 1 干贝用温水涨发，上笼蒸透，滗出汤汁待用；火腿切成薄片。
- 2 鱼翅摆放整齐，用竹算子扎好，放入汤桶内，加鸭子、老母鸡、葱段、姜片、上汤、火腿片、干贝，焖煮6个小时，原汤过滤。
- 3 将鱼翅放入锅内，加原汤、干贝汤、鸡油、白糖、精盐、胡椒粉，焖煮入味，翻扣入盘内。
- 4 原汤入锅加热，勾芡，淋熟鸡油，浇在鱼翅上即可。



礼王宴用翅

原料

鱼翅、火腿、老母鸡、大虾干各适量

调料

精盐、料酒、上汤、葱、姜、大象皇汁、鸡汁、葱油、水淀粉各适量

做法

- 1 将鱼翅用竹算子扎好，放入汤锅中，加火腿、老母鸡、大虾干，焖煮5小时取出。
- 2 将鱼翅整齐码放在大碗中，加上汤、精盐、葱、姜、料酒，上笼蒸30分钟取出。
- 3 炒锅中加入大象皇汁、料酒、上汤、鱼翅、精盐、鸡汁烧制入味，勾芡，淋上葱油即可。



风味特点

口味浓醇，
咸鲜郁香。



风味特点

汤浓味鲜，
口味纯正。



菜品解说

海虎翅，翅针粗状，多来源于北美太平洋区，由犁头鲨的鳍干制而成，这种鲨鱼的翅只有白青翅可媲美，多做散翅使用。

罐焖海虎翅

原料

Yuan Liao

水发海虎翅适量

调料

Liao Liao

精盐、料酒、葱、姜、上汤各适量

做法

Yao Fu

- 1 将水发海虎翅排放于大汤碗中，加上汤、葱、姜，上笼用旺火蒸约20分钟，滗去汤汁，再注入上汤反复蒸3次。
- 2 将锅置旺火上，加葱、姜、鱼翅、料酒、精盐、上汤，烧至汤稠入味。
- 3 将鱼翅均分于各盅，淋入汤汁即可。