

◀ 中国烹坛名厨名菜精粹

经典 清宫菜

艾广富 马震建 编著

限量发行
绝对珍藏

中国商业出版社



经典 清宫菜

责任编辑：安共乐
装帧设计：关 言
策 划：刘万庆
摄 影：王 越

限量发行
绝对珍藏

清宫御膳是中华饮食文化中的瑰宝，亦是劳动人民技艺与智慧的结晶，继承与发扬御膳文化是现代餐饮业服务于大众的重要手段之一，艾广富、马震建先生及《经典清宫菜》一书的策划者作了一件很有意义的事。

本书提供了60余种皇帝膳食精品，更给餐饮、烹饪业者提供了一种技艺境界和思维理念。御膳要热什么、学什么、确需业者认真思考。若把大师的思路学来，吧大师挖掘的烹饪技艺徐来，才能继承发扬，亦能生财有道，这也正是作者千辛万苦研著成此书的根本意图。

【建议上架 健康饮食】

ISBN 978-7-5044-5941-1



9 787504 459411 >

定 价：89.00元

中国烹坛名厨名菜精粹



FUSION VEGETABLE

经典清宫菜

艾广富 马震建 编著

中国商业出版社

图书在版编目 (CIP)数据

经典清宫菜 / 艾广富, 马震建编著. —北京: 中国商业出版社, 2007.9

ISBN 978-7-5044-5941-1

I. 经 ... II. ①艾 ... ②马 ... III. 菜谱—中国 IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 078339 号

责任编辑: 安共乐

*

中国商业出版社出版发行
(100053 北京广安门内报国寺1号)
新华书店总店北京发行所经销
北京爱丽精特彩印有限公司印刷

* * *

889 × 1194 毫米 16 开 8 印张 100 千字

2007 年 9 月第 1 版 2007 年 9 月第 1 次印刷

定价: 89.00 元

* * * * *

(如有印装质量问题可更换)

新华书店
PDG

中国烹饪美食丛书编委会

主 任：张新壮

副主任：张景富 孙春明 沈 跃

策 划：刘万庆

编委会：（按姓氏笔画排名）

马震建	王万友	王义均	王友红	王者嵩
王海东	牛金生	卢 健	艾广富	邓振鸿
刘万庆	刘义春	孙正林	孙永祥	朱永松
沈 跃	李 斌	李中惠	李凤新	杨英勋
余梅胜	屈 浩	金 勇	林百浚	林弟先
陈江凤	孟连军	胡 洁	赵红滨	赵春源
赵海军	熊望斌			

乾隆时期是中国封建社会晚期的鼎盛时代。

清代是中国历史上最后一个封建王朝,也是中国两千余年封建社会的延续。著名的康乾盛世是中国封建社会发展的高峰。乾隆是大清入主中原之后的第四代皇帝。历经顺治、康熙、雍正三帝近百年的经营,封建统治比较稳定。乾隆从他祖父、父亲接过来的基本上是大一统的太平江山,加之他的励精图治,使得社会稳定、经济发展、国库充实,成为康乾盛世的顶峰。保存至今完好的清代皇家档案,真实地记录了这个时代原始面貌。其中清代宫廷御膳档案,即是重要的宝藏之一,它是研究和探讨清代宫廷饮食文化不可多得的珍贵史料。

在清代皇家御膳档案中,乾隆一朝更为独特。由于乾隆以前各朝尚处于清初开创时期,各项典章制度尚不完备,文书档案制度也不健全,所以存档较少。处于鼎盛阶段的乾隆一朝,是中国封建社会典章制度集大成时期,各项规章制度逐渐完备,皇家各项档案也十分丰富,反映在乾隆皇帝用膳记载中,则更为详尽。仅乾隆一朝,即有记载御膳菜品的档案近30册,其中尤以出巡时的膳底档为多。包括乾隆围场行猎、前往五台、山东祭孔、巡幸江南等各处沿途行宫饮膳底档。

多少年来,这些皇家档案一直深藏宫中,秘不示人。直到改革开放之后,才得以对外,公开阅览。一时研究饮食文化的专家学者或是烹饪高手纷至沓来,争相窥其原貌,或研究,或仿制,不一而足。但成气候者却寥若晨星。

为了将这一宝藏公诸于世,中国第一历史档案馆应浙江省富阳市“华宝斋书社”之约,选择乾隆三十年、四十五年和四十九年,三次南巡时,清内务府御茶膳房记录的《江南节次膳底档》,线装影印出版,公开发行,名为《清宫御膳》。

艾广富先生利用这部《清宫御膳》,根据丰富的烹调经验和高超技艺,仿制新做了其中的一百多个乾隆御膳菜品。这些膳品乾隆皇帝用于何时,又是在何处享用,均有据可查,有本可依。

近年来,艾广富先生致力于清宫御膳的研究和探讨,已经付出了不少精力,并且取得了可喜的成果。本书的推出,是艾先生的又一积极成果。艾先生虽已年过花甲,但依然在总厨的岗位上操劳,并且执着地挖掘和探讨清宫御膳。相信在他的不懈努力下,一定会结出更丰硕的果实。

刘桂林

2007年7月

序一

御膳宫饌是中华饮食文化中的瑰宝,亦是劳动人民技艺与智慧的结晶,继承与发扬御膳文化是现代餐饮业服务于大众的重要手段之一,艾广富、马震建先生及《经典清宫菜》一书的策划者作了一件很有意义的事。

作为精湛技艺、多重风味、皇家文化的集合体,御膳已成为当今高品位消费的象征。不少酒楼亮出这张牌以引客,不少厨师推出此类菜以镀金,但知其然不知其所以然者居多,东摘西抄者居多,更有不伦不类者,连皮毛都不能仿成。本书作者却苦熬20多年,从故宫博物院的文史档案中查找第一手资料,挖掘最原始记录,求教于清史专家,研制出最原本的乾隆皇帝御膳菜品。艾广富大师多年从事烹饪技术工作,融汇南北、中西、回汉多种菜式风格精华,写就大量研究文章,赖于深厚功底方能把清宫菜的精品从故纸堆中梳理出来,并变成款款色、香、味、形俱佳的美饌佳肴。也正赖于作者的精心研制,才能将清宫菜这一中国最早的融汇满菜、鲁菜、苏浙菜等南北不同菜系风格的菜品本来面目公诸于世。

皇帝的特权已成旧事,皇家留下的美味却经大师们的挖掘传世于今,社会经济不断进步中的普通消费者将成为享用这些美味的主体,这得益于作者的人文理念和精到选配。在书中,作者不仅整理制作了鲍、翅、肚、燕等高档菜品,也制作了大量现代人常见的鸡、鱼、蛋、菜,而后者菜品占到全书较大的篇幅,突出了御膳的技艺特长,还御膳讲究营养搭配的本来特色,将广大普通消费者领进清宫菜的殿堂。

本书提供了60余种皇帝膳食精品,更给餐饮、烹饪业者提供了一种技艺境界和思维理念。御膳要热什么、学什么,确须业者认真思考。若把大师的思路学来,把大师挖掘的烹饪技艺学来,才能继承发扬,亦能生财有道,这也正是作者千辛万苦研著成此书的根本意图。

序二

中国烹饪协会副秘书长

边疆

2007年7月

艾广富 先生

现年 68 岁，祖籍河北省三河市

高级烹饪技师

曾任 1990 年第十一届亚运会运动员餐厅

现任北京汇珍楼饭庄（清宫御膳）

现任北京正运通酒店

行政总厨

名誉总厨

高级顾问

曾拜京城烤鸭名师胡宝珍和清真菜大师杨永和为师

历年收徒 30 余名，近 10 名已考取高级烹饪技师

从厨业绩

1. 1983 ~ 1986 年参与组建北京烹饪协会，并任首届副秘书长；
2. 1986 ~ 1989 年任联合国总部中国代表团厨师，在此期间曾服务于多国政要；
3. 1990 年任第十一届亚运会运动员餐厅行政总厨，被北京市政府授予“精神文明奖章”；
4. 1991 ~ 2007 年先后奉派率中国厨师组赴希腊、荷兰、德国、法国、波兰、日本等国从厨、讲学、表演；
5. 1997 年以后，潜心研究“清宫御膳”，挖掘整理了 200 多款清宫御膳，其中“宫廷烤鸭”获得“国家专利食品”证书。



马震建 先生

现年 31 岁，祖籍北京市大兴区

高级烹饪技师

现任北京汇珍楼饭庄（清宫御膳）

行政总厨

曾拜清宫廷菜第三代传人董世国为师，系统地学习清宫廷御膳

从厨业绩

1. 多次为荷兰、南非、日本等国客人表演清宫廷御膳的制作；
2. 参与《地道北京菜》、《好吃全羊菜》图书中的菜品设计与制作。



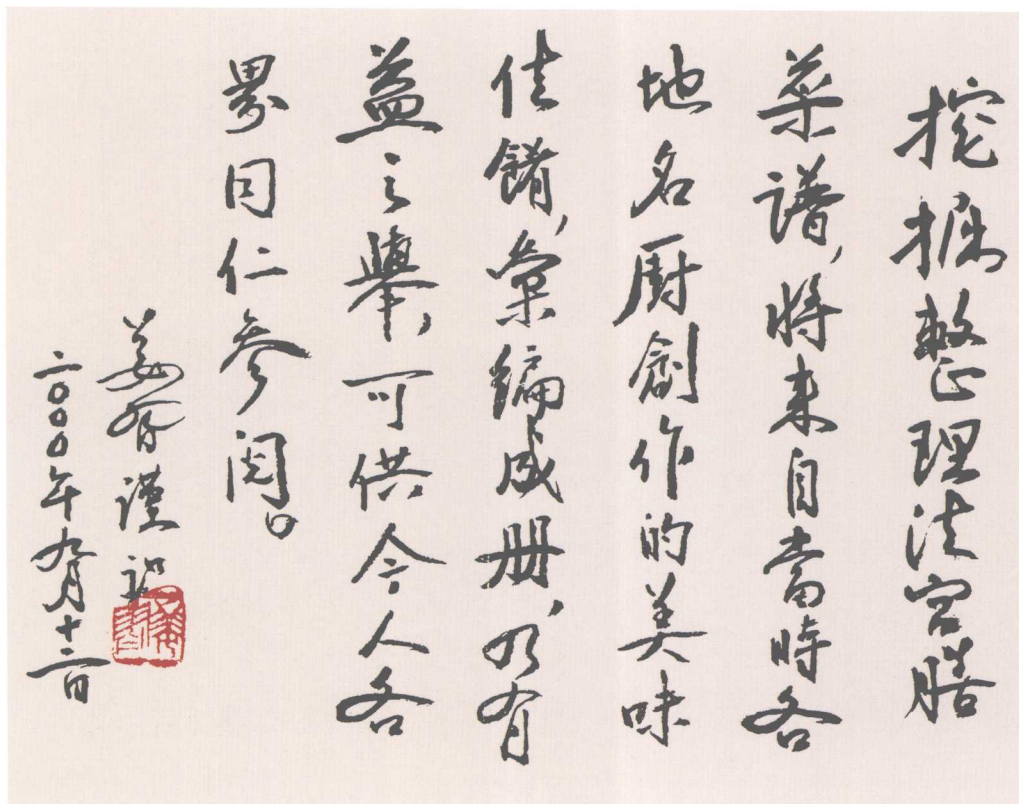
艾广富同溥杰先生合影（左为溥杰，右为艾广富）



艾广富同溥杰先生合影（左为溥杰，右为艾广富）



参与本书菜品制作的人员（前排为艾广富，后排左起：王令华、艾国平、张玉强、石东山、马震建、汝红艳、王晓辉、田秋利）



原中国烹饪协会会长姜习先生为艾广富题词

古籍名庖誌解牛今
誇調鷺有來由漢都
妙手群傳艾輪桑長
安燦肆樓

癸亥九月上澣書
名廚師艾廣富先生書念

溥杰



溥杰先生为艾广富题词（一）

志堅事成

歲次癸亥新秋

溥杰



溥杰先生为艾广富题词（二）

廣富同志鑒念



易牙妙腕

溥杰



CONTENTS

目录

经典清官菜

CLASSICS FUSION VEGETABLE



1. 咸肉一品 (咸肉)..... 1
2. 烧鹿肉一品 (御府烧鹿肉)..... 2
3. 烤鹿肉攒盘一品 (烤鹿腿)..... 4
4. 冰糖炖燕窝一品 (冰糖燕窝)..... 6
5. 红烧鱼翅一品 (红烧鱼翅)..... 8
6. 烧孢子肉一品 (香辣烧孢子肉)..... 10
7. 挂炉肉一品 (烤酥方)..... 12
8. 苏造肘子一品 (苏造肘子)..... 14
9. 炉肉热锅一品 (什锦炉肉火锅)..... 16
10. 糟鹿筋一品 (兰花煨鹿筋)..... 18
11. 樱桃肉一品 (樱桃肉)..... 20
12. 炖肉炖豆腐一品 (炖肉烧豆腐)..... 22
13. 挂炉鸭子一品 (挂炉烤鸭)..... 24
14. 松鼠黄鱼一品 (松鼠黄鱼)..... 26
15. 素红烧鱼翅一品 (素烧鱼翅)..... 28
16. 黄酒焖山药鸡一品 (黄酒焖整鸡)..... 30
17. 奶酥油野鸭子一品 (香酥野鸭脯)..... 32
18. 鸡冠肉烧软筋一品 (鸡冠肉烧软筋)..... 34
19. 素炒鳝丝一品 (素炒鳝丝)..... 36
20. 素干烧鱼一品 (素干烧鱼)..... 38
21. 八宝豆腐一品 (太守豆腐)..... 40
22. 野鸡汤一品 (人参炖山鸡)..... 42
23. 竹荪炉鸭卷一品 (竹荪鸭卷)..... 44
24. 苏州丸子一品 (菜胆南煎丸子)..... 46
25. 炒胡萝卜酱一品 (炒胡萝卜酱)..... 48
26. 肥鸡油煨白菜一品 (板栗烧白菜)..... 50
27. 茄干一品 (八宝茄丁)..... 52
28. 八宝鸭子一品 (八宝葫芦鸭)..... 54
29. 托汤鸡脯一品 (托汤鸡脯)..... 56

CONTENTS

目录



30. 莲子猪肚一品 (莲子烧猪肚).....	58
31. 清酱肉一品 (清酱肉).....	60
32. 糖醋面筋一品 (糖醋菠萝面筋).....	62
33. 芙蓉羊脊髓一品 (芙蓉羊脊髓).....	64
34. 红白鸭丝燕窝一品 (清汤红白鸭丝燕窝).....	66
35. 什锦燕窝热锅一品 (什锦燕窝热锅).....	68
36. 鹿尾攒盘一品 (菜胆烧鹿尾).....	70
37. 炉鸭脯扒鲍鱼一品 (炉鸭扒鲍鱼).....	72
38. 肥鸡煨豆腐一品 (鸡肉烧豆腐).....	74
39. 锅烧鸡云片豆腐一品 (云片豆腐锅烧鸡).....	76
40. 蟹肉烧海参一品 (蟹肉烧海参).....	78
41. 干贝烧冬瓜球一品 (干贝冬瓜球).....	80
42. 干烧明虾一品 (油焖大虾).....	82
43. 拌菠菜一品 (芥末拌菠菜).....	84
44. 羊乌叉一品 (烤羊乌叉).....	86
45. 豆丝锅烧鸡一品 (豆腐丝锅烧鸡).....	88
46. 清汤羊西尔占 (清炖羊肉丸).....	90
47. 全家福一品 (全家福).....	92
48. 春笋炒鸡肉一品 (春笋炒鸡丝).....	94
49. 羊蹄筋一品 (金钱烧羊蹄).....	96
50. 卤煮锅烧羊肉一品 (烧羊肉).....	98
51. 春韭爆炒野鸡一品 (春韭炒野鸡丝).....	100
52. 蟹黄扒鱼肚一品 (蟹黄扒鱼肚).....	102
53. 糟鸭子一品 (糟蒸鸭子).....	104
54. 红烧羊肚菌一品 (红烧羊肚菌).....	106
55. 白切肉片一品 (蒜泥白肉).....	108
56. 羊肉他他氏一品 (它似蜜).....	110
57. 炒肉末一品 (肉末烧饼).....	112
58. 抓炒里脊一品 (抓炒里脊).....	114

咸肉

烧鹿肉一品

御府烧鹿肉



1. 新鲜的鹿前腿肉



2. 将鹿腿选料加工



3. 辅料

典故出处

乾隆四十五年(1780年)正月十七日未正,乾隆皇帝第五次南巡途中,下榻在涿州府行宫进早膳,用折叠膳食桌摆“烧鹿肉一品”。

主料

鲜鹿前腿肉 1000 克。

辅料

板栗、莲籽、白果、小枣、百合各 50 克。

调料

色拉油、浓鸡汤各适量,香油、酱油、黄酒、鸡精、白糖、盐、淀粉、大料、桂皮、葱片、姜片、蒜片各少许。

制作方法

1. 鹿肉切成小方块,入净水浸泡,去血渍后捞出,入开水锅内焯煮后捞出;
2. 各种配料去净皮、核、芯,入开水锅内煮制后捞出待用;
3. 炒锅上火,加入底油,下入葱片、姜片煸炒,下入鹿肉,加入调料,再煸炒后下入开水,用文火煮制熟烂后捞出待加工;
4. 炒锅上火,加入底油,下入大料、葱片、姜片、蒜片煸炒后,加入鸡汤,文火煮制 10 分钟后捞出调料,下入鹿肉及配料,烧开后调味,文火煨烧入味后收汁,淋芡使汤汁挂均,淋入香油后出锅,装入盘内美化后即好。

成品特点

色泽分明,质地软烂,口味咸、微甜、浓香。

保健功效

有温肾壮阳、补五脏、调血脉、清热化痰、强壮筋骨等功效。

制作要点

1. 主料、辅料选用要严格,加工要精细,煮制要熟烂;
2. 烧制用汤要浓,调味要清淡,汁芡油要少且挂均匀。层次分明。