

国宴菜

中国驻外大使馆分餐菜点集锦

王荫曾 著

王尊林 装盘策划

施则虎 王凌云 文字整理



凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

代序

中

国烹饪艺术在世界享有很高的声誉。经历代厨师艰辛努力，发展到今天，各种流派百花齐放，竞相争艳；各种名肴名馐，美不胜收。王荫曾大师新著《国宴菜——驻外大使馆分餐菜点集锦》无疑是中国烹饪百花园中一朵美丽的奇葩。

国宾宴席、外交宴请常被人们认为是最高规格的接待，它无论是服务档次，还是菜肴品质都要经过周密的设计。在外交宴请活动中通常采取“分餐制”，又可称“分餐各客制”，这样既体现服务高档，又能达到文明、卫生、高雅，还能适合大多数外宾的就餐形式。

王荫曾大师来自江苏盐城，是国家特一级厨师、高级技师；金陵饭店开业特聘为宴会主厨，是江苏省烹饪协会常务理事、盐城市烹饪协会副会长、江苏省食品学校高级讲师、扬州大学旅游学院兼职教授，在《中国烹饪》、《江苏科技》上曾发表过十余篇论文，曾参加《中国烹饪·江苏风味》和《中国小吃·江苏部分》的编写，并于1998年出版个人专著《烹坛奇葩——中国驻英、美大使馆宴会菜点集锦》（中国商业出版社）。2000年盐城电视台、2001年《东方时空》国际对外工作部拍摄“名厨王荫曾”专题电视录像片，并对欧洲播放。王荫曾大师在中国驻英、美大使馆担任厨师长，工作了12年多。他技术高超，工作经验丰富，勤奋努力，不断创新，让使馆重要外事活动的餐饮水平更上一层楼，为配合外交工作做出了积极贡献。他多次为国内外领导人掌勺献艺，受到他们的高度赞扬。近三年来，他经过刻苦学习，努

力探索、研究，从实践到理论，理论到实践，又独自研究、整理出一套成功之作《国宴菜——驻外大使馆分餐菜点集锦》。“分餐制”完全改变了原有共饮共食的集餐形式，打破了中国传统圆桌就餐格局，可长条桌、回形桌，也可特大圆形桌。台形的随意变化对菜肴的设计提出了更高的要求。“分餐制”主菜肴的造型方面体现出微型化，需要把菜肴能在大盘中展示的精湛技艺转化到各客小盘中，使宴请活动更绚丽多彩。王荫曾大师在这方面做了大量的工作。本书中所列举的菜点，充分证明了他在中国烹饪炉案碟点等各方面都有相当高的造诣和独到之处，也体现了中国菜肴的特点，并且在创新上下了功夫。他采用了中西菜烹调技艺的结合，即“中餐西吃，西餐中吃，西菜中制，中西合璧”，从而证明中国烹饪艺术博大精深，发展到今天这样的水平，正是许多这样的厨师辛勤努力工作的结果。希望本书能对我们驻外使领馆厨师以及诸位厨艺界同仁有所启迪，将我们平凡工作中的成功经验和有用之处整理出来，共同分享，以使我们大家携手共进，将我们的事业推向更大的辉煌。

杨荫曾

目 录

前 菜 精 点

奇异果沙律龙虾	1	草莓香芒鱼卷	10	七彩玫瑰拼	20
木瓜酱蘸龙虾	1	鲜嫩素白鸡	11	国色天香	20
沙律鲍脯	1	挂炉烤素鸭	11	荷塘月色	21
沙律明虾鱼子酱	2	三丝素烧鹅	11	福如东海	21
沙律香橙盅	2	金杯水果松	12	寿比南山	21
麻油基围虾	2	双冬素跑蛋	12	花蝶展翅	22
沙律香芒虾	3	锅塌素彩蛋	12	争奇斗艳	22
沙律黄桃虾	3	野香百叶卷	13	锦绣山河	22
沙律凤梨虾球	3	豆酥凉茄	13	花团锦簇	23
沙律鲜芦虾	4	干烧冬笋	13	锦鸡鸣春	23
清炸鲜鱿鱼	4	松仁腐皮卷	14	称心如意	23
日式花枝炸	4	鱼红瓜香	14	虹	24
培根鲜贝串	5	蚕蛹豆腐	14	扇舞	24
沙律生菜拌蟹肉	5	沙律拌三色	15	张灯结彩	24
凤梨海鲜盅	5	焯菜	15	椰盅炖官燕	25
煎烹百花鸡	6	春蚕吐丝	15	木瓜川贝燕	25
烟熏油浸凤腿	6	红油双笋	16	冰糖炖官燕	25
甘草当归醉凤腿	6	萝卜白菜卷	16	银杏红枣燕	26
锅贴烤鸭方	7	迎客松	16	金珠炖官燕	26
文武鸭卷	7	岁寒三友	17	椰汁紫米燕	26
烟熏牛蛙腿	7	竹报平安	17	山药哈士蟆	27
吉士夹猪排	8	神游探底	17	木瓜杏仁豆腐	27
菠萝蜜香肉脯	8	迎宾花篮	18	蜜汁浸糍粑	27
果味熘仔排	8	情趣	18	野香藕粉圆	28
牛腱凉糕	9	椰林风情	18	香麻甜酒酿	28
果味鱼丝盅	9	指日可待	19	蜜汁糯米酿红枣	28
丁香生花	9	寿鸟迎春	19	奶香锅饼	29
橙香蝴蝶鱼片	10	春明锦绣	19	甘蔗虾	29
沙茶鱼片	10	彩蝶起舞	20	沙律香杏虾卷	29

国宴菜

蜜桃沙律虾卷	30	虾仁烧卖	36	南瓜蓉派	42
锅贴酥皮鱼	30	杏仁小布丁	36	咖喱鸡丁派	43
杏片鳗鱼筒	30	贝壳酥饼	37	糯米咸水角	43
酥皮三文鱼	31	拆烧酥角	37	凤梨雪花盏	43
瓜仁面包鸡	31	薄饼如意卷	37	脆皮鲜果球	44
威化百花卷	31	酥脆杏仁片	38	香煎莲藕饼	44
火腿茸蛋糕	32	鸳鸯酥盒	38	夹沙铜锣烧	44
鲜橘汁凉糕	32	麻仁葱花酥	38	奶油西饼	45
腊味芋头糕	32	包角樱花酥	39	豆沙洋芋枣	45
红豆椰汁糕	33	山药萝卜饼	39	香杏酥片	45
桃仁蒸粉糕	33	软皮烧饼	39	中式咖喱牛肉派	46
宫廷豌豆黄	33	水果酥盏	40	沙律土豆球	46
火鸡糯米卷	34	糯米瓜仁筒	40	麻仁糯米枣	46
纸杯马拉糕	34	杏片枇杷筒	40	八宝香芋饼	47
红梅花糕	34	蜂窝芋泥角	41	鹅肝酱饼干	47
碧绿官帽饺	35	蛋煎千丝球	41	沙律蛋饼干	47
水晶石榴包	35	吉士海鲜盏	41	蛋片鱼子酱	48
水晶鱼翅饺	35	糯米肉松腐皮卷	42	吐司鹅肝酱	48
鱼翅烧卖	36	吐司虾多包	42		

珍肴美馐

五子炖血燕	49	奶汤金钩翅	54	洋参竹荪炖鲍脯	59
鸡粥余血燕	49	玉蝶翅筒	54	美乃滋焗整鲍	60
冬茸烩血燕	49	雪梨鱼翅盅	55	百花酿刺参	60
洋参乳鸽炖燕	50	金沙鱼翅	55	宫保海参	60
四宝炖官燕	50	雪映七彩翅	55	鸡粥余海参	61
金沙官燕羹	50	豆蓉鱼翅	56	鸡米烩海参	61
蟹肉烩燕盏	51	鱼翅捞饭	56	胡辣海参	61
清汤燕菜	51	清汤海四宝	56	乌龙哈士蟆	62
蟹黄扒官燕	51	蚝油锅巴鱼翅	57	石榴海鲜包	62
银柱江瑶燕	52	鲜芦鲍鱼卷	57	原壳双贝	62
木瓜蚝油翅	52	干烧鲍脯	57	蒸百合鲜贝	63
上汤珍珠翅	52	竹荪鲍鱼扎	58	蟹黄扒玉贝	63
藏红扒鱼翅	53	柴把鲍鱼扎	58	咖喱扇贝	63
木瓜鱼翅盅	53	啤酒鸭翅金元鲍	58	锅塌鲜贝	64
翡翠三丝翅	53	生菜鲍脯松	59	芙蓉鲜贝	64
发菜鱼翅羹	54	鸡茸烩鲍脯	59	银针炒带子	64

青瓜酿鲜贝	65	百花脆皮明虾卷	78	鲜奶蒸青蟹	91
梨酿江瑶柱	65	百花酿甜杏	78	烤全蟹鲍鱼	92
山药素蟹扒贝	65	缅甸辣味虾	79	酥炸软壳蟹	92
湘豉带子腐	66	百花酿豆荚	79	豉椒豆腐蟹	92
三色炒鲜贝	66	粟米虾丸	79	血糯八宝蟹	93
花枝三色球	66	香芒明虾球	80	海派麻辣蟹	93
七彩花枝丸	67	奇异果虾松	80	百花烤蟹盒	93
琥珀鱿鱼	67	南杏芝麻凤尾虾	80	炸熘凤梨鱼	94
酸辣鱿鱼	67	面纱凤尾虾	81	地中海式煎鱼脯	94
鱿鱼水泡蛋	68	香酥小虾卷	81	水晶包白玉	94
豉汁青蚝	68	咸蛋黄基围虾	81	香杏红腐鱼	95
法式焗青蚝	68	明虾木瓜车	82	蒜香烤鳕鱼	95
生汁龙虾块	69	豆腐凤尾虾	82	干烧豆腐鱼	95
酥炸龙虾丸	69	梅酱山药虾卷	82	柠汁香炸三文鱼	96
生烤龙虾	69	百花金板夹	83	沙律酥松鱼	96
鱼香焗龙虾	70	黄油菠萝虾	83	豉椒鱼片	96
龙王炒面	70	清汤虾丝	83	韩式辣味鱼	97
湘豉蒸龙虾	70	百花酿青瓜	84	酒酿元宵鱼	97
蒜蒸白玉龙	71	鱼子三丝明虾卷	84	白汁龙凤筒	97
龙蟹脆嫩	71	丰收珍珠虾	84	鳕鱼布丁	98
油泼七彩龙虾	71	干煎蛋黄明虾	85	蕉叶烤鲳鱼	98
美乃滋焗龙虾	72	日式化妆虾	85	加州鳕鱼鱼子酱	98
黄油蒜子焗龙虾	72	鱼子百花酿翠环	85	韩式酱汁鱼	99
粉条龙虾煲	72	蚝酱烧明虾	86	柠檬蒸鱼段	99
红屋藏蛟龙	73	椰丝虾排	86	翠桶鱼米	99
西汁咖喱焗龙虾	73	白汁梅花凤尾虾	86	七彩葱油鱼	100
珍珠翡翠龙虾斗	73	吉士榴莲明虾	87	怪味龙袍	100
雪映金龙果	74	酱瓜炒虾球	87	辣味酒酿鱼	100
酥盏龙虾球	74	虾筒白菜卷	87	木瓜鳕鱼松	101
银针龙王翅	74	芒果基围虾	88	翠环玫瑰开	101
松粉龙虾松	75	凤尾蛋黄虾串	88	锡纸烤三文	101
蜜桃沙律龙虾	75	春风迎知了	88	法式洋葱鱼	102
木瓜炖龙虾	75	香杏刺猬虾	89	脆皮鳕鱼卷	102
锅贴龙虾	76	酥皮明虾	89	豆酥鳕鱼	102
金龙吐金钱	76	黄油彩椒煮青蟹	89	红花脆皮鳕鱼	103
兰花小鸟虾卷	76	黑椒炒青蟹	90	沙律焗雪龙	103
吉利明虾排	77	奶油蟹肉黄金汤	90	红汤蒜香鱼扇	103
百花蜜桃油炸桧	77	桂花蟹松	90	吉士烤三文	104
百角香芒虾卷	77	炸烹梭子蟹	91	玻璃三文鱼	104
蜜橘炒虾仁	78	咖喱膏蟹	91	网捕珍珠鱼	104

国宴菜

宫保鳗花	105	稀露扒鸭腿	118	清汤素燕窝	131
日式鳗鱼烩	105	秘制酒香肉	118	蚝油扒素鱼翅	132
清汤鳗鱼扎	105	粽香糯米骨	119	玉兔素海参	132
金华猴头鳗	106	美式烤肉派	119	清炒素蟹粉	132
酒烧鳗脯	106	柠汁蒜香猪排	119	鱼香素明虾	133
锅塌水晶鱼	106	蜜汁猪小排	120	生爆素鳝背	133
炸烹水晶鱼	107	煎烤猪肋排	120	素烧东坡肉	133
香炸水晶鱼排	107	红艳菲力	120	红烧素大肠	134
茶香水晶鱼	107	酱汁牛排	121	素烧狮子头	134
清煎水晶鱼串	108	酥炸芝麻牛柳	121	京都素排骨	134
黄油培根鸡	108	鲜椰肉酥牛排	121	西洋海陆空	135
松炸白雪凤锤	108	金钱牛排	122	鱼香熘云雀	135
盐焗凤翅	109	煎烤牛里排	122	咸蛋黄酥百合	135
西芹麻花凤片	109	双球牛腩煲	122	香蕉牡丹炖百合	136
黄油橘酪鸡	109	黑椒牛仔骨	123	脆皮培根鲜芦卷	136
鸡粥莼菜	110	生烤牛仔骨	123	酸菜熘笋	136
翠珠炒凤球	110	卤水牛仔骨	123	西芹炒双百	137
印尼香煎凤腿	110	葱烧牛仔骨	124	桃园三结义	137
沙茶咖喱烧鸡	111	橙香小羊排	124	板栗炖双白	137
凤梨咕咾鸡	111	珍珠小羊排	124	五柳培根卷	138
柠汁凤脯	111	荷芋小羊排	125	清炸培根串	138
腐汁百合炒凤片	112	蒜烤小羊排	125	串炸时蔬	138
生菜蚝油鸡	112	手抓小羊排	125	原笼粉蒸面筋	139
家常烤鸡腿	112	椰丝小羊排	126	藏红牡丹开	139
龙井凤脯片	113	明火焗羊排	126	南瓜银耳海苔羹	139
黄油乳酪鸡柳	113	蒜香焗羊排	126	玛瑙白玉松仁羹	140
红腐炸鸡	113	香酥小羊排	127	法式烙西红柿	140
苹果焖鸡块	114	胡椒盐煎羊排	127	金玉满堂	140
椰汁葡香鸡	114	麒麟乳鸽	127	蓝天白云飘	141
粟米烧凤翅	114	鲍脯炖乳鸽	128	吉士清火羹	141
咖喱焗凤腿	115	金芽炒鸽松	128	酥皮千层腐	141
椰丝咖喱鸡	115	麻辣鹌鹑	128	酥皮洋葱汤	142
椰盅炖鸡	115	红腐蒜香鹌鹑	129	南瓜百合羹	142
红柚熘鸡脯	116	酥炸鹌鹑	129	虾仁烩豆腐	142
干煎凤腿	116	八宝扣鹌鹑	129	香麻茄肉夹	143
菠萝烤鸭	116	花雕炖鹌鹑	130	苹果什锦烧	143
蚝油烤鸭松	117	粉蒸牛蛙	130	西炸鲜鱿环	143
野香鸭莲羹	117	酥糊海苔炸牛蛙	130	江瑶炖双色	144
酒酿火腿鸭	117	玉簪牛蛙腿	131		
橙汁煎鸭脯	118	蒜柱炖牛蛙	131		



奇异果沙律龙虾

原料 龙虾1只，奇异果1只，果味沙律酱。

制法 1. 将奇异果削去外皮，直剖对切，再改切成片待用。2. 取筷子一根从龙虾尿口处直插至头部，放入笼屉蒸熟，取出筷子，斩下头、尾，挖出虾肉，用刀批成厚片，与奇异果片相间排叠整齐地码装在盘子里。3. 将果味沙律酱装入裱花袋里，挤入奇异果、龙虾周围和中间空隙处即成。



木瓜酱蘸龙虾

原料 龙虾1只，生菜叶100克，木瓜酸甜酱（用木瓜打成汁，加沙律酱、白醋、白糖拌和）。

制法 1. 将生菜叶放入冰水中浸泡10分钟，取出沥干水分，排放在盘子里待用。2. 取筷子一根插入龙虾尿口处，待放出尿水后放入笼屉蒸15分钟至熟，取出筷子，斩下头、尾，挖出虾肉，用刀批切成厚片，整齐地排放在生菜叶上，将木瓜酸甜酱碟放在龙虾盘中即成。



沙律鲍脯

原料 罐装鲍鱼50克，匈牙利小白菜叶4瓣，杂色生菜25克，沙律酱，白腐乳。

制法 1. 将匈牙利小白菜叶修整齐，连同杂色生菜放入冰水中浸泡10分钟取出，用餐巾纸吸干水分待用。2. 鲍鱼切成薄片，与匈牙利小白菜叶、杂色生菜一起装盘。3. 将沙律酱、白腐乳混合拌均匀，挤放在两种菜上即成。

国宴菜



沙律明虾鱼子酱

原料 虾仁30克,猪肥膘肉6克,明虾1只,黄瓜1段,红、黑鱼子酱各少许,沙律酱,精盐,蛋清,葱段,姜片,葱姜汁,干淀粉,料酒。

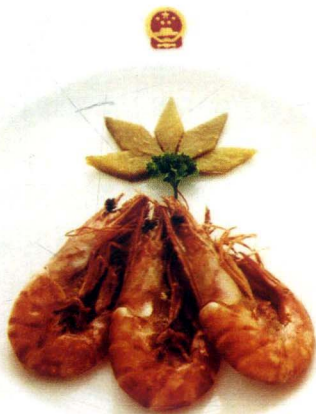
制法 1.将明虾切去头,剥去壳,留尾,抽出虾线,从背部剖开,批成大片,用刀拍松,加入精盐、料酒、葱段、姜片拌匀,腌渍10分钟待用。2.将黄瓜削去外皮,改切成2.5厘米的段,挖出内瓢,再填入沙律酱,放在盘子里。3.虾仁与猪肥膘肉分别斩成泥状,加入精盐、蛋清、葱姜汁、干淀粉搅打成虾茸,酿在明虾上,上笼屉蒸熟取出,稍凉后放上红、黑鱼子酱,摆放在黄瓜段上即成。



沙律香橙盅

原料 明虾1只,橙子1只,土豆1/4只,豌豆米10克,鸡蛋1只,果味沙律酱30克。

制法 1.将明虾剪去须足,切下头、尾,剥去壳,切成小丁,投入沸水锅中烫熟捞出,用冷开水过凉待用。2.在橙子1/3处切开成锯齿形,挖出橙肉后作盅,橙肉切小丁待用。3.土豆去皮,切成小丁,与豌豆米投入沸水锅中焯熟,用冷开水过凉;鸡蛋入锅煮熟,剥去壳,切小丁待用。4.将上述各原料放入容器中,加入果味沙律酱拌均匀,装入橙盅内,装上明虾头、尾即成。



麻油基围虾

原料 基围虾3只,芝麻油25克,姜片15克,精盐,黑胡椒粉,料酒50克。

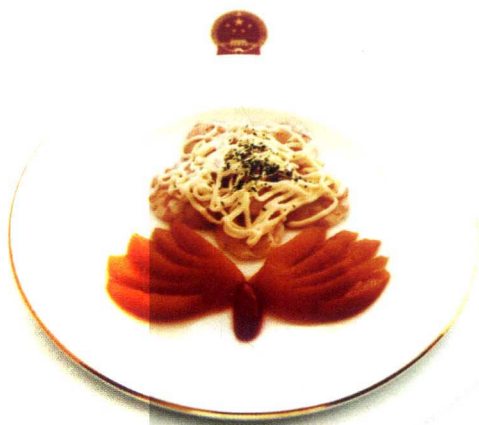
制法 1.将虾洗净,沥干水分待用。2.锅内倒入芝麻油,投入姜片爆香,投入虾、精盐、料酒、黑胡椒粉和适量的水,用中小火煮至收干时,再倒些芝麻油,起锅装入盘子里即成。



沙律香芒虾

原料 明虾1只，芒果1/2只，生菜，精盐，干淀粉，沙律酱。

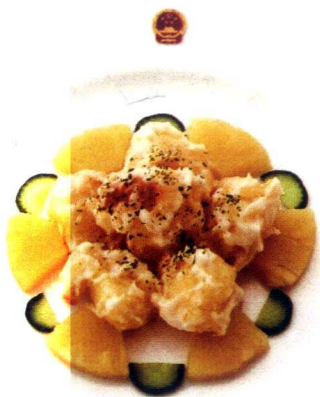
制法 1. 将芒果削去外皮，对半切开，除去核，挖出中间部分果肉后作盅，果肉切成小块待用。2. 将明虾切下头、尾，剥去壳，抽出虾线，改切成小段，加入精盐、干淀粉拌匀，投入沸水锅中氽熟，稍凉后加入芒果肉块一起排装在芒果盅里，装上烫熟的明虾头、尾。3. 将沙律酱装入裱花袋里，挤放在明虾上，配上生菜装盘即成。



沙律黄桃虾

原料 虾仁50克，罐装黄桃2片，沙律酱，海苔粉，精盐，干淀粉。

制法 1. 将虾仁抽去虾线，洗净，沥干水分，加入精盐、干淀粉拌匀，投入沸水锅中烫熟，用冰水过凉，捞出沥干水分，装在盘子里。2. 将沙律酱装在裱花袋里，挤在虾仁上，撒上海苔粉。另将黄桃切成佛手形状，摆放在盘子下端成一枝花形即成。



沙律凤梨虾球

原料 虾仁80克，凤梨片80克，干淀粉，海苔粉，面粉50克，玉米粉15克，吉士粉5克，泡打粉5克，色拉油，沙律酱。

制法 1. 将面粉、玉米粉、吉士粉、泡打粉、色拉油放入容器内搅拌成脆皮糊待用。2. 虾仁挑去虾线，洗净，沥干水分，撒上少许干淀粉，逐只拖上脆皮糊，放入油锅中炸至金黄色，捞出待用。3. 锅内放入沙律酱，倒入炸好的脆皮虾及凤梨片，颠翻均匀出锅装盘，撒上海苔粉即成。

国宴菜



沙律鲜芦笋

原料 鲜芦笋120克，虾仁2只，色拉油，沙律酱，甜酒酿。

制法 1. 将芦笋切除老根，洗净，投入沸水锅中焯熟，用冷水冲凉，捞出，沥干水分，改切成段，排在盘里。2. 虾仁投入放有盐、色拉油的沸水锅中烫入味，放入盘中的芦笋上。3. 将沙律酱、甜酒酿混合拌匀，浇在虾仁、芦笋上即成。



清炸鲜鱿鱼

原料 鲜鱿鱼1条，蚝油，酱油，花雕酒，葱段，姜片，色拉油。

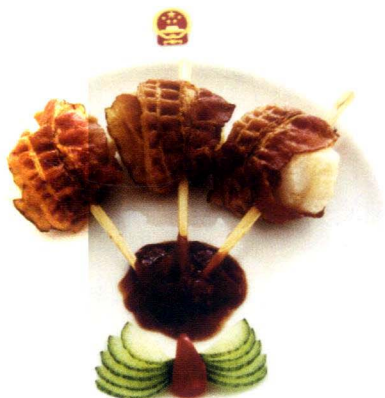
制法 1. 将鱿鱼撕去筋膜，洗净，沥干水分，在鱿鱼的表面剖上一条条直线刀纹待用。2. 将蚝油、酱油、花雕酒、葱段、姜片拌均匀，放入剖好刀纹的鱿鱼腌渍1小时后，投入八成热油锅中炸至焦红色捞出，稍凉再批成长片，可带糖醋萝卜卷装盘即成。



日式花枝炸

原料 鲜墨鱼1片，紫菜半张，干淀粉，面粉30克，精盐，蛋清，白胡椒粉，玉米粉，色拉油，生菜，小番茄。

制法 1. 将墨鱼撕去筋膜，洗净，沥干水分，斜批成8厘米长的斜长片，在每片上轻轻划上几刀后，加入精盐、蛋清、白胡椒粉、玉米粉拌匀，腌渍15分钟待用。2. 将紫菜剪成比墨鱼片略小的片，与墨鱼片相重叠，拍上干淀粉，拖入用面粉和适量水调成的面糊料，投入油锅中炸透捞出，带生菜、小番茄装盘即成。



培根鲜贝串

原料 鲜贝3只，培根1条，竹签3根，番茄沙司。

制法 1. 将鲜贝洗净，用餐巾纸吸干水分待用。2. 将培根切成8厘米左右长的段，再用木槌将肉片敲拍松待用。3. 每一条培根卷入1粒鲜贝，插入竹签固定成培根鲜贝串生坯待用。4. 烤箱预热到190℃左右，放入培根鲜贝串生坯烤15分钟左右呈金黄色取出，带番茄沙司装盘即成。



沙律生菜拌蟹肉

原料 蟹壳1只，熟蟹肉60克，红甜椒10克，黑橄榄2只，生菜叶50克，精盐，白胡椒粉，味霖，橄榄油，沙律酱。

制法 1. 将蟹壳清洗干净；红甜椒切成小粒；黑橄榄切圆片待用。2. 将生菜放在冰水中浸泡10分钟，取出沥干水分待用。3. 将蟹肉放在容器内，加入红甜椒粒、黑橄榄片及精盐、白胡椒粉、味霖、橄榄油、沙律酱拌均匀，装在蟹壳内，配生菜叶一起装盘即成。



凤梨海鲜盅

原料 菠萝1/4只，熟蟹肉20克，熟豌豆米5克，洋葱末5克，虾仁25克，鲜贝25克，鲑鱼25克，精盐，干淀粉，沙律酱，番茄酱，胡椒粉，白兰地酒。

制法 1. 菠萝削去外皮，挖出部分肉，留一厘米厚的边，再用刀刻出花边，作盅用；肉切丁待用。2. 将虾仁、鲜贝、鲑鱼分别切成丁，加入精盐、干淀粉上浆拌均匀，投入沸水锅中氽熟，加入菠萝丁、豌豆米、洋葱末、熟蟹肉及沙律酱、番茄酱、胡椒粉、白兰地酒拌匀，装入菠萝盅里即成。

国宴菜

前菜精点



煎烹百花鸡

原料 嫩鸡脯200克，虾仁60克，猪肥膘肉12克，熟火腿末，西芹末，精盐，料酒，白胡椒粉，蛋清，葱姜汁，鸡精，干淀粉，色拉油。

制法 1. 鸡脯放平，批去厚的部分，加入精盐、料酒、白胡椒粉拌匀，腌渍10分钟待用。2. 虾仁与猪肥膘肉分别斩成泥，加入精盐、蛋清、葱姜汁、鸡精、干淀粉搅打成虾茸待用。3. 鸡脯肉面朝上，抹上一层蛋清后铺上一层虾茸，撒上火腿末、西芹末成百花鸡生坯。4. 将百花鸡生坯放入平底锅用油煎片刻，淋上少许水，盖上盖，焖至熟，出锅改刀装盘点缀即成。



烟熏油浸凤腿

原料 鸡腿1只，芝麻油150克，橄榄油150克，白糖，茶叶，锅巴，香叶，精盐，料酒，花椒，八角，桂皮，葱段，姜片，柠檬，生菜。

制法 1. 鸡腿加入精盐、料酒、花椒、八角、桂皮、葱段、姜片拌匀，腌渍1小时后上笼蒸熟，取出待用。2. 熏锅上火，锅底内垫上锡纸一张，放上白糖、茶叶、锅巴、香叶，再架好铁丝网，放上蒸熟的鸡腿，用小火烟熏5分钟，打开锅盖，鸡腿呈金黄色时取出待用。3. 将芝麻油、橄榄油一并放在塑料袋子里，再放入熏好的鸡腿，浸泡2小时取出，配上柠檬、生菜装盘即成。



甘草当归醉凤腿

原料 鸡腿1只，甘草，当归，八角，枸杞，葱白，姜片，高粱酒20毫升，花雕酒300毫升，精盐。

制法 1. 将鸡腿剔去骨，洗净，用刀拍松，加入高粱酒、精盐擦匀，用锡纸包紧，上笼蒸45分钟取出，剥去锡纸，放凉待用。2. 将甘草、当归、八角、枸杞、葱白、姜片放入锅内加适量的水烧沸，用小火煮半小时，放凉，再加入花雕酒拌成醉鸡汁待用。3. 将蒸熟的鸡腿放入醉鸡汁内浸泡24小时，取出切片点缀装盘即成。



锅贴烤鸭方

原料 1/4只烤鸭的肉，熟五花肉50克，摊鸡蛋皮2张，白芝麻，姜米，菜叶末，胡萝卜末，葱花，鸡蛋液，干淀粉，精盐，鸡精，十三香料，白糖，白胡椒粉，色拉油。

制法 1. 将摊好的鸡蛋皮2张切成正方形待用。2. 将烤鸭肉、熟五花肉分别切成细丝，加入姜米、葱花、鸡蛋液、干淀粉、精盐、鸡精、十三香料、白糖、白胡椒粉搅拌均匀成烤鸭肉馅。3. 取鸡蛋皮一张放平，撒上少许干淀粉，铺上一层烤鸭肉馅，再覆盖上一张鸡蛋皮，轻轻按平，再刷上一层鸡蛋液，撒上菜叶末、胡萝卜末、白芝麻，放入锅内用油煎成两面金黄时，取出改刀点缀装盘即成。



文武鸭卷

原料 盐水鸭肉60克，烤鸭肉60克，水发冬菇10克，冬笋10克，嫩生姜10克，韭黄15克，豆腐皮1张，面粉，蛋清，精盐，料酒，鸡精，白胡椒粉，白糖，芝麻油，色拉油。

制法 1. 将韭黄切成段，将盐水鸭肉、烤鸭肉、水发冬菇、冬笋、嫩生姜分别切成细丝，加入精盐、料酒、鸡精、白胡椒粉、白糖、芝麻油搅拌均匀成馅待用。2. 面粉加适量的水调成面糊待用。3. 豆腐皮放平，放入馅料，卷成长筒状，用面糊封口，投入油锅中炸脆，捞出，改刀装盘即成。



烟熏牛蛙腿

原料 牛蛙200克，粉丝30克，芝麻油，锅巴，茶叶，香叶，红糖，精盐，胡椒粉，鸡精，花雕酒，葱段，姜片，色拉油。

制法 1. 将粉丝放入油锅中炸松后捞出，用餐巾纸吸去油分，放在盘子里作垫底。2. 牛蛙取大腿部分，洗净，沥干水分，加入精盐、花雕酒、胡椒粉、鸡精、葱段、姜片拌匀，腌渍半小时，投入油锅中炸几秒钟后熄火，浸熟待用。3. 熏锅内放入锅巴、茶叶、香叶、红糖等熏料，再架好铁丝网，将熏过的牛蛙腿放在网架上，盖上盖，用小火熏3分钟，待牛蛙腿呈金黄色时取出，刷上芝麻油，装在炸粉丝上即成。

国宴菜



吉士夹猪排

原料 猪里脊肉 100 克，吉士 1 片，熟火腿末 15 克，巴西利末 10 克，鸡蛋液，面包糠，西洋生菜 50 克，精盐，白兰地酒，白胡椒粉，酸甜辣酱，色拉油。

制法 1. 将猪里脊肉批成夹刀片，用刀排松，加入精盐、白兰地酒、白胡椒粉拌匀，腌渍 10 分钟，中间放上吉士片、火腿末、巴西利末，两片合拢按紧，拍上干淀粉，拖上鸡蛋液，沾上面包糠成猪排生坯。2. 西洋生菜放在冰水中浸泡 10 分钟捞出沥干水分，装在盘子一边。3. 油锅烧至 160℃ 时投入猪排生坯，用中火慢炸至呈金黄色捞出，改刀装在盘子的另一边，带酸甜辣酱入盘即成。



菠萝蜜香肉脯

原料 猪里脊肉 100 克，洋葱半只，菠萝 100 克，海苔粉，蜂蜜，精盐，蛋清，干淀粉，沙律酱。

制法 1. 洋葱切成细丝，放在烤盘里待用。2. 菠萝改切成厚片待用。3. 猪里脊肉切成与菠萝一样的长方厚片，加入蜂蜜、精盐、蛋清、干淀粉拌匀，腌渍半小时待用。4. 将猪里脊片和菠萝片间隔整齐排列在烤盘里的洋葱丝上待用。5. 烤箱预热到 200℃ 时放进烤盘，烤至肉面呈金黄色取出装盘，挤上沙律酱，撒上海苔粉即可。



果味焗仔排

原料 猪肋排 150 克，酱油，玫瑰露酒，干淀粉，浓缩橙汁，番茄汁，白糖，柠檬汁，精盐，水淀粉，鸡蛋液 50 克，面粉 50 克，色拉油。

制法 1. 将猪肋排按骨节切开，加入酱油、玫瑰露酒、干淀粉拌匀，腌渍 20 分钟，拖用鸡蛋、面粉调制的糊，投入油锅中，以中小火慢炸至熟捞出装在盘里。2. 锅内倒入浓缩橙汁、番茄汁、白糖、柠檬汁、精盐，以小火熬制，用水淀粉勾芡，淋在猪肋排上即成。

牛腱凉糕



原料 牛腱肉 1000 克，牛筋 300 克，精盐，蚝油，老抽，花雕酒，冰糖，桂皮，八角，草果，香茅，丁香，小茴香，甘草，姜片，葱结。

制法 1. 将香料全部放在纱布里包扎成香料袋，加入适量的水调制成卤水，烧沸待用。2. 将牛腱肉切成块，与牛筋一起投入沸水锅中氽烫，用冷水冲洗干净，沥干水分，放入卤水锅中焖 1 个半小时左右，取出牛筋，拣去香料袋待用。3. 将牛筋放入搅拌机搅打成浆，再放入卤水锅里熬煮，待卤汁稠浓时，取出牛腱肉平铺在方盘里。4. 撇去卤锅中的浮油，对好口味，倒入盛牛腱肉的方盘里，使其凉透、凝结，再切片、分装各客盘子里即成。

果味鱼丝盅



原料 鳊鱼肉 120 克，橙子 1 只，黄瓜 1 段，精盐，柴鱼粉，蛋清，干淀粉，浓缩橙汁。

制法 1. 将橙子刻成带花环的盅，挖出橙肉，放在沸水中略烫后取出待用。2. 黄瓜削去外皮，切成细丝待用。3. 将鱼肉切成细丝，放入冷水中漂浸去血污，沥干水分，拌入精盐、柴鱼粉、蛋清、干淀粉上浆，投入油锅中划熟，加入黄瓜丝及精盐、浓缩橙汁滑炒，装在用橙子做的盅里即成。

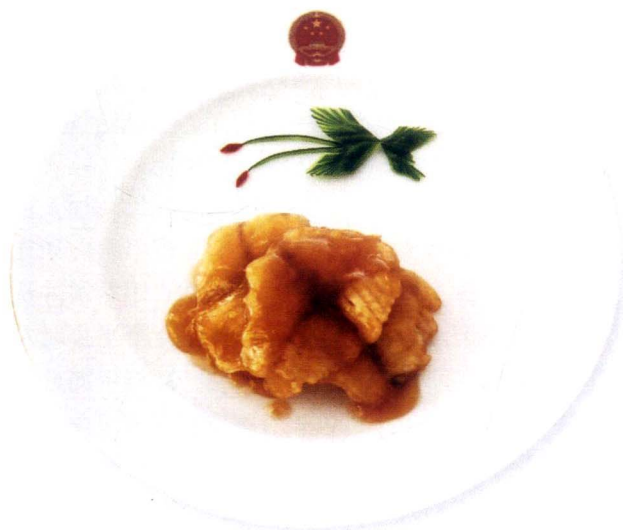
丁香生花



原料 小银鱼 150 克，油炸花生米 30 克，红椒粒，葱花，精盐，料酒，鸡精，白糖，白胡椒粉，色拉油。

制法 1. 将银鱼清理干净，沥干水分，投入油锅中炸至酥脆，捞出待用。2. 锅内投入葱花、红椒粒爆香，随即倒入炸好的银鱼、油炸花生米，加入精盐、料酒、鸡精、白糖、白胡椒粉，颠勺，出锅装盘即成。

国宴菜



橙香蝴蝶鱼片

原料 鳊鱼肉 100 克，干淀粉，精盐，柴鱼粉，料酒，葱段，姜片，浓缩橙汁，浓缩柠檬汁，味霖，白糖，水淀粉，色拉油。

制法 1. 将鱼肉批成夹刀片，加入精盐、柴鱼粉、料酒、葱段、姜片拌匀，腌渍 10 分钟后，拍上干淀粉，再用木棒敲打成薄片，投入油锅中炸至酥脆，捞出装在盘子里。2. 锅上火，倒入浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、味霖、白糖烧沸，用水淀粉勾薄芡，淋在鱼片上即成。



沙茶鱼片

原料 白鱼肉 80 克，莴苣 60 克，葱 1 根，姜 1 片，生姜丝，香菜叶，精盐，料酒，蛋清，白胡椒粉，干淀粉，沙茶酱，酱油，白糖，白醋，芝麻油。

制法 1. 将鱼肉批切成斜片，加入精盐、料酒、蛋清、白胡椒粉、干淀粉拌匀，腌渍 10 分钟待用。2. 将莴苣削去外皮，切成长薄片，加入少许精盐腌渍 5 分钟，再用水冲洗一下，沥干水分，对折，排在盘里。3. 将鱼片投入沸水锅中，加少许油、葱段、姜片、料酒，煮熟后捞出，放在莴苣上，上放姜丝、香菜叶。4. 将沙茶酱、酱油、白糖、白醋、芝麻油放在容器里调拌均匀，淋在鱼片上即成。



草莓香芒鱼卷

原料 烟熏三文鱼 50 克，芒果 1/4 只，草莓 4 只，杂色生菜 50 克，白糖，威士忌。

制法 1. 生菜放在冰水中浸泡 10 分钟取出，沥干水分；草莓 2 只对半切开放在盘子的一边。2. 将芒果削去皮，改切成条状待用。3. 将三文鱼批成薄片，每片鱼包入芒果一条做成鱼卷，依次做好，排放在盘子的另一边。4. 剩余 2 只草莓放在搅拌机内打成茸，加入白糖、威士忌搅拌均匀，淋在鱼片卷上即成。