

俄式大菜六百例

北京展览馆莫斯科餐厅编著



中国旅游出版社

俄式大菜六百例

北京展览馆莫斯科餐厅编著

(一)

中国旅游出版社

责任编辑：范云兴

装帧设计：滕义仿

摄影：张嘉齐

俄式大菜六百例

北京展览馆莫斯科餐厅编

中国旅游出版社出版

（北京东长安街六号）

北京三环印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

开本：787×1092 1/32 印张：7.75 字数：17万

1987年8月第1版 1987年8月第1次印刷

印数：1—7000册

统一书号：15179·978 定价：2.7元

ISBN 7-5032-0032-4/TS·5

松鹤花卉



奶油雪花冰糕



糖花奶油大蛋糕

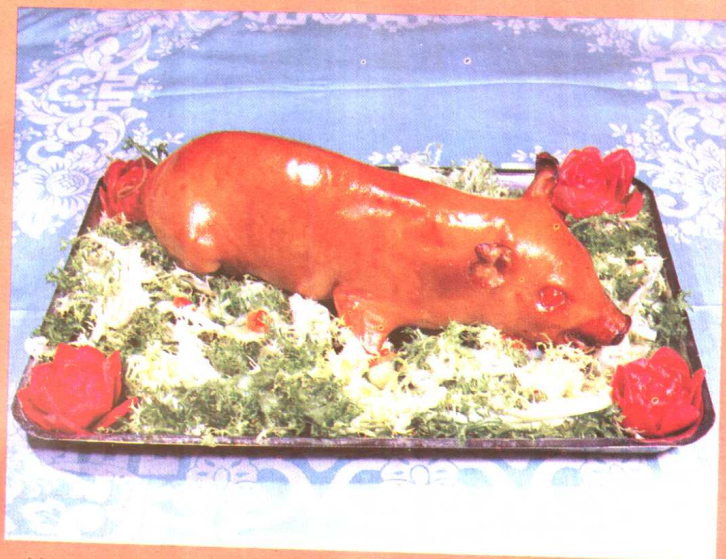




马乃士大虾

烤火鸡配菜





俄式烤奶猪

鲈鱼冻



铁扒大虾



莫斯科式烤鱼



基辅式鸡卷



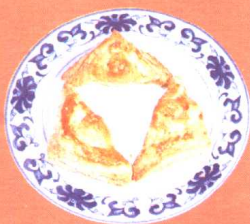
高加索鸡片汤



烤鸭带苹果



莫斯科式红菜汤



红清汤带层酥小包子



口蘑里脊

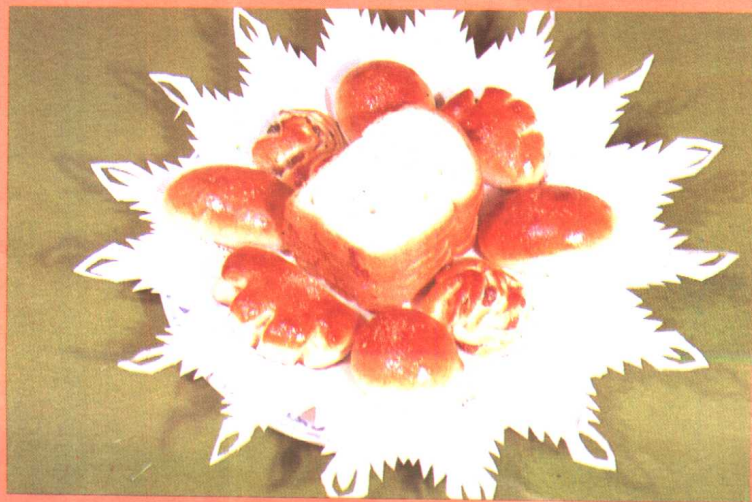


冷烤鸡配菜



黄油小动物

烤什锦面包



奶油鲜果蔬菜沙拉



火腿冻



首都沙拉

什锦点心





树根点心



萝卜花篮

巧克力奶油花蛋糕



寿桃奶油大蛋糕



前 言

俄式大菜是苏联俄罗斯等民族的风味菜肴。它的特点是：选料广泛，讲究制作，加工精细，因料施技，讲究色泽，味道多样，适应性强。在烹调方法上擅长于东欧的煎、炸、烤、焖、蒸、煮、烩等。重视菜肴的调味作用，保持原汤、原味，使菜品具有清香、酸甜、醇厚、软滑、浓郁不腻之特点。

俄式大菜流行于我国哈尔滨、沈阳、旅顺、大连、北京、天津、上海各大城市，在北京、天津有较大的影响。北京展览馆“莫斯科”餐厅，自一九五四年开业以来，专门经营正宗的俄式大菜，兼营英法意式大菜，它继承和吸取了俄式操作方法，口味纯正，造型美观，讲究营养，形成了备受中外嘉宾欢迎的独特风味。

本书介绍了冷菜、汤菜、热菜、炒饭面条、饭点心、三味吃、点心面包、冷热饮料等共617种。每种菜品除了用料、份量、制作过程与特点外，附有一些注解和技术要领。我们还将陆续选编。参加本书编写和校对的有杨顺保、罗云江、段耀勇、王兆忠、郭玉玲、杨月茹、崔长海、白博等同志。本书亦适应于各饭店、宾馆及家庭使用，对学习俄式菜点制作技术，有一定参考作用。

由于我们写作水平有限，经验不足，书中难免存在缺点、错误，敬请读者给予批评指正。

北京展览馆莫斯科餐厅

编写组

一九八四年九月

目 录

一、冷 菜 类

各种冷菜少司

- 1. 马乃士少司…………… 1
- 2. 芥末酱…………… 1
- 3. 醋油少司…………… 1
- 4. 辣根少司…………… 2
- 5. 鞣艮少司…………… 2
- 6. 达吧嘎少司…………… 2

冷菜和各种沙粒子

- 7. 粒状鱼子…………… 3
- 8. 黑鱼子…………… 3
- 9. 红鱼子…………… 3
- 10. 苏联鲑鱼带柠檬…… 3
- 11. 萨门鱼带柠檬…… 3
- 12. 熏鳊鱼脊带柠檬…… 4
- 13. 小咸鱼带鸡蛋…… 4
- 14. 油制沙丁鱼带柠檬… 4
- 15. 苏联青鱼配菜…… 4
- 16. 直布罗陀鱼带柠檬… 5
- 17. 冷鲍鱼托鸡蛋…… 5
- 18. 马乃士鲍鱼…… 5
- 19. 素沙拉子…………… 5
- 20. 首都沙拉…………… 6

- 21. 马乃士鸡脯…………… 6
- 22. 火腿沙拉…………… 6
- 23. 牛肉沙拉…………… 7
- 24. 烤猪肉沙拉…………… 7
- 25. 鸡蛋沙拉…………… 7
- 26. 鱼肉沙拉…………… 7
- 27. 马乃士鱼…………… 8
- 28. 马乃士蟹肉…………… 8
- 29. 什锦肉沙拉…………… 8
- 30. 蟹肉沙拉…………… 8
- 31. 酸蘑菇土豆沙拉…… 9
- 32. 红菜头沙拉…………… 9
- 33. 冷酸鱼…………… 9
- 34. 西红柿黄瓜沙拉…… 10
- 35. 鲜黄瓜沙拉…………… 10
- 36. 鲜黄瓜沙拉醋油
少司…………… 10
- 37. 白菜鲜水果沙拉…… 10
- 38. 高加索沙拉…………… 11
- 39. 高加索茄子…………… 11
- 40. 苏式茄泥子…………… 11
- 41. 填馅柿子椒…………… 12

42. 肝泥子·····	12	58. 束法鸡·····	17
43. 大虾泥子·····	13	59. 冷冻子·····	17
44. 苏联生菜沙拉·····	13	60. 鸡肉冻·····	18
45. 冷肉杂拌·····	14	61. 鲤鱼冻·····	18
46. 什锦冷小吃·····	14	62. 火腿冻子·····	19
47. 冷火腿配菜·····	14	63. 大虾冻子·····	19
48. 冷烤猪肉配菜·····	15	64. 鲈鱼冻子带辣根 少司·····	20
49. 冷烤牛肉配菜·····	15	65. 马乃士鱼冻·····	20
50. 冷烤羊腿配菜·····	15	66. 整形鲈鱼冻·····	20
51. 半熏灌肠配菜·····	15	67. 什锦肉冻子·····	21
52. 茶肠配菜·····	15	68. 泡菜·····	21
53. 硬熏灌肠·····	15	69. 酸黄瓜·····	22
54. 干酪·····	15	70. 酸白菜·····	22
55. 冷烤鸡带配菜·····	16	71. 腌制酸西红柿·····	22
56. 冷烤鸭带配菜·····	16	72. 格瓦斯·····	23
57. 冷烤火鸡带配菜·····	17		

二、汤 菜 类

73. 奶油红菜汤·····	24	82. 基本清汤的煮制法·····	26
74. 莫斯科红菜汤·····	24	83. 清汤带鸡蛋·····	27
75. 乌克兰式红菜汤·····	24	84. 清汤带小包子·····	27
76. 海军式红菜汤·····	25	85. 清汤带计司条·····	27
77. 波兰式红菜汤·····	25	86. 清汤带鸡肉面条·····	27
78. 春天红菜汤·····	25	87. 清汤蔬菜·····	27
79. 红菜汤带奶渣盒·····	25	88. 清汤鸡丝火腿·····	28
80. 牛肉鲜白菜汤·····	26	89. 清汤饺子·····	28
81. 番茄鲜白菜汤·····	26	90. 清汤带混鲑包子·····	28

91. 清汤带汁司多士.....28
92. 清汤鸡块.....29
93. 清汤带小气鼓.....29
94. 清汤蘑菇.....29
95. 清汤龙须菜.....29
96. 清汤带小丸子.....30
97. 清汤卧果.....30
98. 清汤菜花.....30
99. 清汤鲍鱼.....30
100. 清汤青豌豆..... 30
101. 红清汤..... 31
102. 基本奶油汤..... 31
103. 奶油大虾汤..... 31
104. 奶油鲍鱼汤..... 32
105. 奶油蟹肉汤..... 32
106. 奶油蘑菇汤..... 32
107. 奶油龙须菜汤..... 32
108. 奶油青豌豆汤..... 32
109. 奶油菜花汤..... 33
110. 奶油蔬菜汤..... 33
111. 奶油鸡片蘑菇汤... 33
112. 奶油鸡丝火腿汤... 33
113. 奶油鸡杂汤..... 34
114. 奶油什锦汤..... 34
115. 奶油火腿汤..... 34
116. 奶油鸡茸汤..... 34
117. 奶油饺子汤..... 35
118. 黄瓜鸡杂拌汤..... 35
119. 列宁格勒黄瓜鸡
杂汤..... 36
120. 牛肉酸黄瓜汤..... 36
121. 高加索鸡片汤..... 36
122. 高加索牛肉汤..... 36
123. 高加索饺子汤..... 36
124. 土豆泥子汤..... 37
125. 土豆肉丸子汤..... 37
126. 蔬菜泥子汤..... 38
127. 菠菜泥子汤..... 38
128. 胡萝卜泥子汤..... 38
129. 菜花泥子汤..... 39
130. 豌豆泥子汤..... 39
131. 土豆空心面汤..... 39
132. 土豆面蛋汤..... 40
133. 土豆面片汤..... 40
134. 牛肉巴粒米汤..... 40
135. 鱼肉土豆汤..... 41
136. 乌哈鱼清汤带鱼
包子..... 41
137. 乌哈鱼汤带鱼块... 42
138. 菠菜泥子汤带
鸡蛋..... 42
139. 牛肉酸白菜汤..... 42
140. 一昼夜酸白菜汤... 43
141. 鱼杂拌汤..... 43

142. 肉杂拌汤…………… 43
143. 番茄牛尾汤…………… 44
144. 英式奶油番茄汤… 44
145. 法式葱头烙汤…… 44
146. 华盛顿牛舌汤…… 45
147. 意大利式浓汤…… 45
148. 乡村式浓汤…………… 46
149. 金必多浓汤…………… 46
150. 元蛤巧达汤…………… 46
151. 鱼片巧达汤…………… 47
152. 蛎黄巧达汤…………… 47
153. 法式清汤咖喱饺… 47
154. 德式鸡肉菜花
大米汤…………… 48
155. 德式奶油蛋黄
菜花汤…………… 48
156. 英式甲鱼清汤…… 48
157. 英式甲鱼红汤…… 49
158. 英式麦宜斯托
郎汤…………… 49
159. 肉什锦冷汤…………… 49
160. 红菜头冷汤…………… 50

三、热 菜 类

各种热菜少司

161. 褐色老汤…………… 51
162. 油炒面粉…………… 51
163. 基本红少司…………… 52
164. 基本白少司…………… 52
165. 奶油少司…………… 52
166. 荷兰少司…………… 52
167. 咖喱少司…………… 53
168. 苹果少司…………… 53
169. 法式飞郎西少司… 53
170. 百老汇少司…………… 54
172. 俄式鲈鱼带煮土豆 55
173. 煮鱼虾仁蘑菇少司 55
174. 煮鱼百老汇少司… 56
175. 炸鱼鞑靼少司…… 56
176. 黄油煎鱼…………… 57
177. 吉林炸鱼条鞑靼
少司…………… 57
178. 面糊炸鱼带番
茄少司…………… 57
179. 铁扒鲈鱼带硬
黄油少司…………… 58
180. 炭烤鱼肉串…………… 58
181. 炸黄油鱼卷…………… 58
182. 填鸡蛋馅鱼卷…… 59

水 产 类

171. 莫斯科式烤鱼…… 54

183. 美式烙鱼·····	59
184. 煎鱼法兰西少司···	59
185. 蒸鱼布丁蛋黄 蘑菇少司·····	60
186. 清煎鱼肉饼·····	60
187. 煎鱼肉饼·····	61
188. 红烩鱼肉块·····	61
189. 咖喱鱼肉块蔬菜···	61
190. 煎鱼酸果少司·····	62
191. 酸菜烤鱼·····	62
192. 烟熏平鱼·····	63
193. 烤苏夫利鱼·····	63
194. 烤发面鱼排·····	64
195. 炸银鱼排·····	64
196. 炸蛎黄·····	64
197. 炸大虾鞑靼少司···	65
198. 吉林炸板虾·····	65
199. 软煎大虾·····	65
200. 奶油烤大虾·····	66
201. 奶油烤鱼虾·····	66
202. 纸包大虾·····	66
203. 油焖大虾·····	67
204. 铁扒大虾·····	67
205. 黄油大虾卷·····	68
206. 填馅大虾卷·····	68
207. 填馅大虾排·····	68
208. 炸虾多士·····	69

209. 虾酥盒·····	69
210. 烤螃蟹盖·····	69
211. 烤海螃蟹盖·····	70

鸡 鸭 类

212. 黄油鸡卷·····	70
213. 黄油鸡排·····	71
214. 奶油口蘑鸡卷·····	71
215. 奶油口蘑鸡排·····	72
216. 铁扒鸡排·····	73
217. 炭烤笋鸡串·····	73
218. 铁扒笋鸡带达吧 嘎少司·····	74
219. 奶油蘑菇鸡肉丝···	74
220. 皇后鸡片·····	75
221. 奶油蘑菇烩鸡片···	75
222. 立沙笃鸡饭·····	75
223. 纸包鸡·····	76
224. 炸新鸡·····	77
225. 烤新鸡(笋鸡)···	77
226. 清煎鸡肉饼·····	78
227. 红烩鸡块·····	78
228. 罐焖鸡·····	79
229. 鸡酥盒·····	79
230. 德式菠萝鸡饭·····	80
231. 咖喱鸡配米饭·····	80
232. 填馅鸡·····	81