

北京
民族飯店菜譜

川蘇菜

中國旅遊出版社

北京民族饭店菜谱

(川苏菜)

北京民族饭店菜谱编写组编

中国旅游出版社

封面题字 赵朴初
责任编辑 范云兴
封面设计 宋洪荣
摄影 张嘉齐
装帧 钱光依
插图 李全 钱光依

北京民族饭店菜谱

(川苏菜)

民族饭店菜谱编写组编

中国旅游出版社出版
(北京东长安街6号)
新华书店北京发行所发行
外文印刷厂印刷

850×1168 1/32 印张: 17.75 插页 6 页 420千字
1983年5月 第一版 1983年5月 第一次印刷
印数: 1—18,000

统一书号: 15179·309 定价: 1.85元

前 言

中国烹调园地如花似锦，绚丽多彩。近百年来，在各大菜系中，又出现了富有特色的川苏风味菜。

川苏风味菜来源于上海，流行于全国各大城市中，在北京、天津等城市有较大的影响，素有“川苏大菜”之称。川苏风味菜以四川菜的口味为基础，扬弃了川菜中重于麻、辣、味厚的特点；以江苏菜的用料、制法为习惯，吸取了江苏菜中制法细腻、造型美观等优点，形成了上海地区人民喜食的一种独特风味。

川苏菜的特点是：口味多样，适应广泛；注重选料，讲究应时，加工精细，因料施技。在烹调方法上，川苏风味菜吸收了川菜中干烧、干煸、煎、炒、鱼香、宫爆等方法。炒菜时一般是现对芡汁，同时也吸收了江苏菜中擅长的炖、焖、煮、煨、烧等方法，重视菜的调味作用，多保持原汤原味，使菜肴达到酥烂、醇厚，浓中有甜。民族饭店川苏菜继承了川苏菜的特点，又吸收了北方菜中旺火热油对汁烹炒的方法，形成了

富有特色的一个菜种。

我饭店一级技师陈世往师傅，曾在上海江南名厨师杨在兴门下学习川苏风味菜。陈师傅积累了近五十年烹饪实践经验，亲自参加编写并审阅了民族饭店川苏风味菜谱。本书介绍了各类川苏菜451种，面点22种，每个菜品除了用料、操作过程与特点外，还概括地介绍了各菜操作中的技术要领，对学习菜肴制作技术，有一定参考作用。

此外本书还附有常用烹调原料简介和烹调术语解释及宴会菜单举例等。

由于我们写作水平有限，书中难免存在缺点、错误，请读者给予批评指正。

北京民族饭店菜谱编写组

鲤鱼跳龙门



喜鹊归巢九冷萃



荷花两味鸡

桃仁千层鸭





锅煽金钱肉

红扒全鸭





一品芙蓉燕

明珠八宝鸭





蟠龙三味虾

糖醋菊花鱼





鲜蘑瓢菜心

小素火腿





五色虾仁

爆素鳝丝





凤落乌龙背

麻花腰子





蝴蝶扒排翅

龙须桂鱼





银芽冠顶

银雪赤炭鸡





什锦酒精锅

寿桃·什锦花篮





油菜蒸饺·荠菜春卷

四喜饺·牡丹酥

