

淮揚菜譜



中国旅游出版社

淮 扬 菜 谱

北京民族饭店菜谱编写组编

中国旅游出版社

前 言

“淮”是指江苏淮阴一带，以淮安为代表，“扬”是指江苏扬州市。淮扬菜是淮安、扬州、镇江三地风味菜的总称，其中以扬州菜最为驰名。淮安、扬州、镇江三地位于长江、南北大运河之滨，是沟通南北东西的交通枢纽，又是富庶的鱼米之乡。尤其是扬州，远在隋唐时期就相当繁华，当时有“腰缠十万贯，骑鹤下扬州”的说法。淮扬菜早在一千多年前就享有盛名，到了清代乾隆时期，已成为全国四大名菜之一。淮扬菜选料严格，刀工精细；火工考究，擅长炖焖；主料突出，注重本味；原汁原汤，清则见底，浓则浮白，咸甜适中，南北皆宜。它具有浓而不腻，淡而味鲜的特点，酥烂脱骨而不失其原形，滑嫩爽脆而不失其味。

我店淮扬菜特级技师王杜堃师傅，早在三十年代即开始从事烹饪专业工作。1949年参加革命工作后，曾在北京饭店烹制淮扬菜，得到党和国家领导人的关怀和赞扬。近年来，曾先后两次出国专门传授我国淮扬菜的烹饪技术。本书根据王杜堃师傅五十多年的实际操作经验整理而成。全书按宴会、招待国宾和日常用餐的程序编写，包括热菜、甜菜、汤菜以及冷荤、面点等414种。每个菜的用料、数量、烹制方法和风味特点均有详细介绍，具有一定的参考价值。由于编写水平有限，错误之处在所难免，希望广大读者给予批评指正。

北京民族饭店菜谱编写组

▼ 红椒鱼卷



▲ 盆景牛肉



松鹤延年 ▶

▼ 面点



◀ 姜丝黄瓜



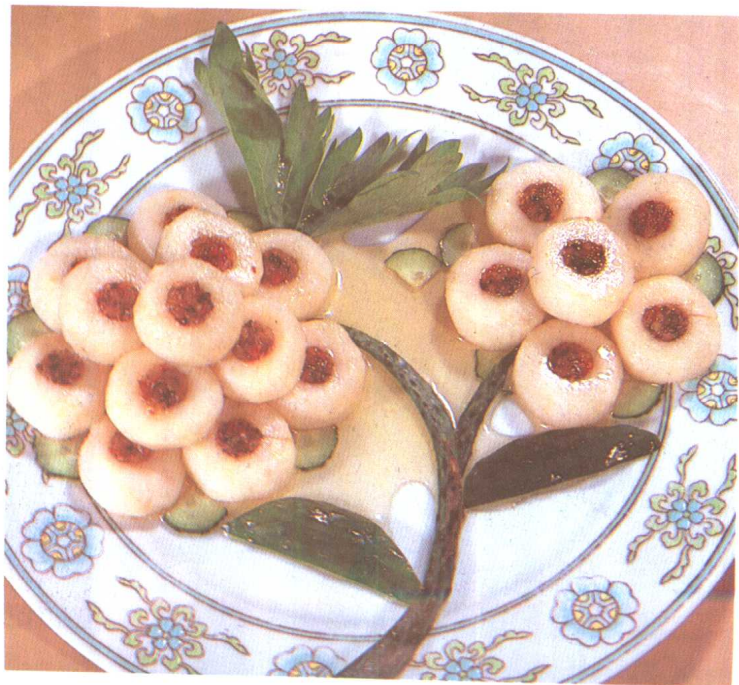
▼ 叉烧烤鸭



蝴蝶海参



蜜汁南芥





◀ 扇面炆尾

▼ 通天排翅



▲ 雄鸡牡丹



▼ 双冬蒸鸡





◀ 荷花鸡棒



◀ 清蒸元鱼

水晶虾饼 ▶



▼ 烧马鞍鳝



▼ 凤凰展翅



目 录

燕 菜

1. 清汤官燕..... 1
2. 三丝燕菜..... 2
附：制鸡清汤法
3. 一品雪燕..... 4
4. 扒燕菜卷..... 5
5. 芙蓉燕菜..... 6
6. 绣球燕菜..... 7
- . 冰糖燕菜..... 8

鱼 翅

8. 扒黄肉翅.....10
附：水发鱼翅法
9. 通天排翅.....12
10. 红扒排翅.....13
11. 鸭包鱼翅.....14
12. 三丝烩鱼翅.....15
13. 明月鱼翅.....16
14. 绣球扒鱼翅.....17
15. 凤丝鱼翅.....19
16. 蟹黄鱼翅.....20
17. 扒四丝鱼翅.....21
18. 琵琶鱼翅.....22
19. 清汤鱼翅.....23
20. 沙锅奶汤鱼翅.....24

银 耳

21. 清汤银耳.....26
附：水发银耳法
22. 明月银耳.....27
23. 茉莉银耳.....28

鱼 唇

24. 白扒鱼唇.....29
附：鱼唇发制法
25. 蟹黄鱼唇.....30
26. 糟蛋烧鱼唇.....31
27. 红扒鱼唇.....32
28. 沙锅奶汤鱼唇.....33

鱼 皮

29. 奶汁鱼皮.....35
30. 红烧鱼皮.....36
31. 蟹黄鱼皮.....37

广 肚

32. 鸡油扒广肚.....38
附：水发广肚法
33. 炒桂花广肚.....39
附：油发广肚法
34. 沙锅广肚.....41
35. 蟹肉烧广肚.....42
36. 三鲜广肚.....43

- 37. 凤片广肚·····44
- 38. 干贝鱼肚·····45
- 39. 鸡茸鱼肚·····46
- 40. 麻酱烧广肚·····47

鲍 鱼

- 41. 云腿扒鲜鲍·····48
- 附：鲜鲍鱼加工方法
- 42. 鸡茸扒鲜鲍·····49
- 43. 鲍鱼广肚·····50
- 附：水发干鲍鱼法
- 44. 鸡腿鲍鱼·····52
- 45. 绣球鲍鱼·····53
- 46. 三丝鲍鱼卷·····54
- 47. 鲍鱼鸽蛋·····55
- 48. 凤片鲍鱼·····56
- 49. 扒鲍鱼盒·····57
- 50. 鲍鱼扒龙须菜·····59
- 51. 荷花鲍鱼·····59
- 52. 雪影紫鲍·····60
- 53. 麻酱烧紫鲍·····61
- 54. 清汤鲍鱼·····62
- 55. 龙井鲍鱼汤·····63

干 贝

- 56. 鲜贝海参·····64
- 57. 绣球干贝·····65
- 58. 奶油扒干贝·····66
- 59. 烧四丝干贝·····67
- 60. 干贝萝卜球·····68
- 61. 干贝炒鲜奶·····69

- 62. 凤卷干贝·····70
- 63. 三鲜干贝·····71

海 参

- 64. 鸡酥海参·····73
- 附：水发海参法
- 65. 京葱烧海参·····74
- 66. 调拌海参·····75
- 67. 蝴蝶海参·····76
- 68. 梅花海参·····77
- 69. 鱼丸海参·····78
- 70. 麻酱烧海参·····80
- 71. 纸花鸡腿海参·····81
- 72. 蟹黄烧海参·····82
- 73. 绣球海参·····83
- 74. 乌龙卧雪·····84
- 75. 乌龙藏凤·····85
- 76. 锅巴海参·····86
- 77. 虾子海参·····87
- 78. 生翅海参·····88
- 79. 鸡茸海参·····89
- 80. 什锦海参·····90
- 81. 鳧鱼烧海参·····91
- 82. 海参饼·····92
- 83. 清汤大乌参·····93
- 84. 红扒大乌参·····94
- 85. 云腿扒大乌参·····96
- 86. 鸡球扒大乌参·····97

虾 类

- 87. 水晶虾饼·····99

88. 干煸大虾·····100	115. 干烧活鲫鱼·····126
89. 三色鲜虾·····100	116. 青蛤氽鲫鱼·····127
90. 芙蓉鲜虾仁·····102	117. 清蒸活鲫鱼·····128
91. 果汁鲜虾·····103	118. 龙须桂鱼·····129
附: 果汁的制法	119. 麒麟桂鱼·····130
92. 鲜龙整虾·····104	120. 醋椒桂鱼·····131
93. 鸳鸯龙虾·····106	121. 叉烧桂鱼·····132
94. 鸽蛋虾托·····107	122. 松鼠桂鱼·····134
95. 炸芝麻板虾·····108	123. 烹三丝鱼卷·····135
96. 桃仁板虾·····109	124. 溜三丝桂鱼卷·····136
97. 炸高丽龙虾·····110	125. 清蒸鲟鱼·····137
98. 炒龙井虾片·····110	126. 红烧鲟鱼·····139
99. 桃仁虾托·····111	127. 糖醋活鲤鱼·····139
100. 鲜虾蛋饺·····112	128. 五柳活鱼·····141
101. 翡翠虾球·····113	129. 清汤刀鱼丸子·····142
102. 干贝虾球·····114	130. 家常烧刀鱼·····143
103. 锅巴虾仁·····115	131. 云腿蒸刀鱼·····144
104. 纸包鲜虾·····116	132. 将军下马·····145
105. 炒虾腰·····117	133. 家常炖比目鱼·····146
106. 芝麻虾饼·····118	134. 清蒸比目鱼·····147
107. 鲜虾瓢香菇·····118	135. 烧熏大王鱼·····148
108. 炒凤尾虾鲜豌豆·····120	136. 香糟黄鱼片·····149
109. 氽龙井虾仁·····120	137. 白汁鲟鱼·····150
110. 茉莉虾仁·····121	138. 沙锅鲟鱼·····152
111. 琵琶鲜虾·····122	139. 干烧鲟鱼块·····153
112. 锅烧鲜蘑·····123	140. 锅贴桂鱼·····153
113. 锅烧干贝·····124	141. 雪映龙舟鱼·····155
	142. 清蒸白鱼·····157
	143. 三鲜白鱼丸·····158
鱼 类	
114. 荷包鲫鱼·····125	

144. 拆扒鲢鱼头……………159
 145. 烧划水……………160
 146. 沙锅鱼头尾……………161
 147. 锅煽银鱼……………162
 148. 炸芙蓉银鱼……………163
 146. 炒乌鱼片……………164

鸡 类

150. 纸花双色鸡……………166
 151. 清汤蛤蟆鸡……………167
 152. 栗子鸡脯……………168
 153. 冬虫草蒸母鸡……………169
 154. 松子焖鸡……………170
 155. 双蒸鸡……………171
 156. 松子扒酥鸡腿……………172
 157. 荷花莲蓬鸡……………173
 158. 纸包三鲜鸡……………174
 159. 香酥鸡……………175
 160. 荷叶米粉鸡……………175
 161. 三套鸡……………176
 162. 什锦西瓜鸡……………178
 163. 鲜莲子鸡丁……………179
 164. 炒芙蓉鸡……………180
 165. 鲜桃仁笋鸡丁……………181
 166. 八宝鸡……………181
 167. 炸芝麻鸡棒……………183
 168. 油淋童鸡过桥……………184
 169. 贵妃鸡……………185
 170. 白果烧鸡……………186
 171. 锅烧鸡……………186

172. 锅贴鸡……………187
 173. 鸡茸豌豆……………188
 174. 红酥鸡……………189
 175. 鸡丝烩莼菜……………190
 176. 焦溜童鸡……………191
 177. 炸芝麻桃仁鸡……………192
 178. 三丝鸡卷……………192
 179. 原封烤鸡……………193
 180. 沙锅原炖鸡加温蛋…195
 181. 银苗鸡丝……………196
 182. 百鸟朝凤……………197
 183. 如意笋鸡……………198
 184. 凤丝涨蛋……………199

鸭 类

185. 桃仁酥鸭方……………200
 186. 八宝填鸭……………201
 187. 金银填鸭……………202
 188. 叉烤肥鸭……………203
 189. 水晶鸭子……………204
 190. 烩什锦鸭羹……………205
 191. 香桃焖鸭块……………206
 192. 绍酒蒸鸭……………206
 193. 盖蓝炉鸭片……………207
 194. 京葱扒肥鸭……………208
 195. 扒瓢鸭舌……………209
 196. 冬菜扒鸭……………210
 197. 锅巴填鸭……………211
 198. 香酥鸭……………212
 199. 云腿卷筒鸭……………212

200. 红花焖鸭块·····213
 201. 干贝扒鸭块·····214
 202. 冬虫焖鸭·····215
 203. 烩鸭四宝·····216
 204. 沉香焖鸭·····217
 205. 葱爆炉鸭片·····218
 206. 火腿炖鸭·····218
 207. 荷叶包鸭·····219

熊掌

208. 云腿扒鲜熊掌·····221

附：水发熊掌法

209. 红花扒熊掌·····223
 210. 雪卧熊掌·····224
 211. 绣球扒熊掌·····226
 212. 鸡脯扒熊掌·····227

猴头蘑

213. 云腿扒猴头蘑·····229

附：猴头蘑水发法

214. 鸡脯扒猴头蘑·····230
 215. 三鲜扒猴头蘑·····231
 216. 鸡茸猴头蘑·····232

野味类

217. 冬菜野鸭脯·····234
 218. 京葱扒野鸭·····235
 219. 沙锅炖家野·····236
 220. 烩野鸭羹·····237
 221. 云腿焖野兔·····238
 222. 红花焖狗肉·····239
 223. 紫桂焖鸽·····240

224. 红花焖仔鸽·····241
 225. 炸山鸡煽·····242
 226. 香酥飞龙·····243
 227. 鸳鸯飞龙·····244
 228. 茉莉飞龙·····245
 229. 飞龙三丝卷·····246
 230. 玉棍飞龙·····248
 231. 金钱飞龙·····249
 232. 炒鸽松·····250
 233. 炒头脯·····250
 234. 炸铁雀·····251
 235. 清汤哈什蚂·····252
 236. 虎皮鸽蛋·····253
 237. 荠菜山鸡片·····254
 238. 瓜姜山鸡丁·····255
 239. 炒野鸭肉柳·····256
 240. 拆烧野鸭·····257
 241. 肉片田鸡腿·····258
 242. 炒田鸡腿·····259

鳊鱼

243. 烧生翘·····260
 244. 烧马鞍鳊·····261
 245. 炆虎尾·····262
 246. 糖醋脆鳊·····263
 247. 脆鳊煮干丝·····264
 248. 软兜过桥·····265
 249. 炒蝴蝶片·····266
 250. 沙锅煨脐门·····267
 251. 油爆鳊背·····268

252. 炒鳝糊·····269
253. 红烧鳝段·····270
254. 炒芙蓉鳝片·····271
255. 清蒸白鳝·····272
256. 腐皮鳝卷·····273
257. 煨虎尾粉汤·····274
258. 绣球鳝鱼·····275
259. 银苗炒鳝丝·····276
260. 炒鳝花·····277
261. 炸鳝串·····278
- 電 魚**
262. 红烧鳊鱼·····279
263. 沙锅炖鳊鱼·····280
264. 清蒸鳊鱼·····281
265. 清汤鳊鱼·····282
- 蟹 类**
266. 盒子蟹·····284
267. 溜仔蟹·····285
268. 炒全蟹·····285
269. 炒芙蓉蟹·····286
270. 莲蓬蟹·····287
271. 锅烧蟹黄·····288
- 鱿 鱼**
272. 鸡油扒鱿鱼·····289
273. 风球烧鱿鱼·····290
- 肉 类**
274. 象眼肉·····292
275. 樱桃肉·····293
276. 冰糖四喜肉·····294
277. 虎皮扣肉·····295
278. 腐乳烧肉·····295
279. 松子酥肉方·····296
280. 蜜汁火方·····298
281. 梅花里脊·····298
282. 荷叶粉蒸肉·····299
283. 咸炖鲜·····300
- 附：咸肉的腌制法
284. 水晶肘子·····301
285. 沉香焖大排·····302
286. 糖醋小排·····303
287. 炸芝麻里脊·····304
288. 炒腰花·····305
289. 沙锅煨酥腰·····306
290. 风鸡狮子头·····306
291. 蟹黄狮子头·····308
292. 姜芽里脊片·····309
293. 冬笋里脊丝·····309
294. 余双脆·····310
295. 红扒驼蹄·····311
296. 油爆肚花·····312
297. 沙锅牛腱子·····313
298. 云腿扒牛头·····314
299. 滑炒牛肚领·····315
300. 虾子牛蹄筋·····316
301. 沙锅牛尾汤·····317
302. 炸牛里脊串·····317
303. 五香扒牛舌·····318