

北京飯店菜点丛书



6

● 程清祥 主编

北京飯店的
素菜

林月生

经济日报出版社



北京饭店的素菜

林月生

经济日报出版社

北京饭店的素菜

林月生

北京饭店菜点丛书之六

程清祥 主编

经济日报出版社出版

北京市新华书店发行

百花印刷厂印刷

850×1168毫米 32开本 35%印张 100千字

1988年5月第1版 1988年6月第1次印刷

印数1—10300

ISBN—80036—043—1/Z·27 定价：3.95元

作者简介

林月生，1930年生，浙江黄岩县人。北京饭店素菜特级厨师。他16岁(1946)年到上海著名素菜馆“功德林”学厨，1956年到北京饭店工作，烹调技艺高超，曾参加北京饭店承担的大量重要宴会的素菜席的设计和制作。1980年到钓鱼台国宾馆传授技艺。1981—1985年，在华盛顿中国驻美大使馆任主厨，多次操办重要宴会，受到美国各界人士好评。





糖醋小排骨

PHC

BEIJING HOTEL, CHINA



糖醋小排骨



叉烧面筋

中华烹饪协会

叉烧面筋



卷筒嫩鸡



香酥素鹅



素炒虾仁



松鼠鱼



宝石虾球



银芽炒鳝丝



荷包豆腐

冬瓜盅



PERINO HOTEL - CHINA
冬瓜盅
中華北京飯店



PHC
菜心髮菜
PERINO HOTEL - CHINA



菜花玉米笋



佛手冬笋



HONGKONG PHOTOES - CHINA
 米粉烤豉
 中国饮食文化

米粉烤豉



HONGKONG PHOTOES - CHINA
 干蒸湘莲
 中国饮食文化

干蒸湘莲



西湖蔬菜汤



清汤燕菜

目 录

上篇 素菜的源流与北京饭店的继承

第一章 素菜源流和特色	(3)
一、素菜发展的几个阶段	(3)
二、素菜的三个流派和两大方向	(5)
三、素菜的基本特色和名菜	(6)
四、素菜的传播和影响	(8)
第二章 北京饭店的素菜	(11)
一、从上海“功德林”到北京饭店素菜	(11)
二、北京饭店素菜的特色和名品	(12)
三、素菜名师林月生	(13)
第三章 素菜烹调	(17)
一、调料运用和烹调汤	(17)
二、豆腐素菜的烹调	(18)
三、青菜素菜的烹调	(21)

下篇 北京饭店名素菜谱选

第四章 冷菜	(27)
糖醋素排骨	(27)
素 肠	(27)
素火腿	(28)
酱汁核桃仁	(28)
叉烧面筋	(29)
素塔蛋皮	(29)
佛手冬笋	(30)
炒素肉松	(31)

香糟茭白	(31)	香拌马兰	(34)
番茄露笋	(31)	糖醋鲜藕	(34)
酱汁茄子	(32)	蜜汁糯米藕	(35)
五香豆腐干	(32)	酸辣黄瓜	(36)
怪味花生	(33)	子姜干丝	(36)
辣白菜	(33)	碧绿青椒	(37)
第五章 仿荤素菜	(38)		
鸳鸯素鱼丝	(38)	糖醋素黄雀	(47)
番茄素鱼片	(39)	糖醋素鱼	(48)
酱爆素鸡丁	(39)	炒素虾仁	(49)
三丁素虾仁	(40)	炒素鸡丁	(49)
卷筒素嫩鸡	(40)	炒素蟹粉	(50)
虎皮素鸽蛋	(41)	炒素鳝鱼丝	(50)
脆皮烧素鸡	(42)	素鲫鱼	(51)
软炸素虾球	(42)	咖喱素鸡	(51)
脆皮烧素鸭	(43)	菜心烧狮子头	(52)
焦溜素肥肠	(44)	八宝全素鸡	(53)
炸素鸽蛋	(44)	烧三元	(53)
糖醋素虾	(45)	西红柿烧素蹄筋	(54)
挂卤素鹅	(45)	素蟹黄白菜	(54)
梅子素肉卷	(46)	川荪素鸽蛋	(55)
糖醋松鼠素鱼	(47)		
第六章 豆腐素菜	(56)		
全家福	(56)	三鲜豆腐	(59)
锅烧豆腐	(56)	煮干丝	(60)
焦炒腐衣	(57)	蜂窝豆腐	(60)
炒素三丝	(58)	沙锅狮子头	(61)
一品豆腐	(58)	沙锅豆腐	(62)
荷包豆腐	(59)		
第七章 青菜素菜	(63)		

三丝菜墩	(63)	豆苗烧素鱼丸子	(68)
八宝节瓜	(63)	栗子津菜	(68)
玉米菜花	(64)	鲜蘑冬瓜球	(69)
干炒扁豆	(65)	酿青椒	(69)
京冬菜茭白	(65)	菜心发菜	(70)
双丝豆苗	(66)	清炖白菜	(71)
炒青豆	(66)	酿西红柿	(71)
三丝掐菜	(67)	什锦冬瓜盅	(72)
红焖油菜	(67)		

第八章 菌笋素菜、干菜素菜 (73)

双菇鲜茄	(73)	豆苗扒银耳	(79)
佛垫冬菇	(73)	酿冬菇	(79)
绿叶口蘑	(74)	什锦罗汉斋	(80)
马蹄冬菇	(74)	烧素鱼翅	(80)
香油双冬	(75)	口蘑烧菜心	(81)
三丝发菜	(75)	石棍春笋	(82)
干炸凤尾	(76)	雪莲猴头蘑	(82)
锅烧芦笋	(77)	素烧笋衣	(83)
糖醋南荠丸子	(77)	清炖笋油	(84)
雪菜笋丝	(78)	清炖冬菇	(84)
干烧冬笋	(78)		

第九章 面筋素菜 (85)

面筋土司	(85)	冬菇面筋	(86)
焦熘面筋丝	(85)	米粉烤麸	(86)

第十章 甜素菜 (88)

挂霜湘莲	(88)	八宝莲心	(90)
雪花荸荠	(89)	雪包朱砂	(91)
夹沙香蕉	(89)	枇杷银耳	(91)
拔丝山药	(90)	八宝银耳	(92)
麻糖锅巴	(90)	八宝糯米饭	(92)