

杭州菜馆

杭州菜馆

杭州家常菜  
300例

本书编写组 编

上海科学技术文献出版社

# 杭州家常菜 300 例

本书编写组 编

上海科学技术文献出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

杭州家常菜 300 例/本书编写组编. —上海:上海科学技术文献出版社,2003.5

ISBN 7-5439-2076-X

I. 杭… II. 本… III. 菜谱-杭州市  
IV. TS972.182.551

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 010738 号

责任编辑:葛琴华

封面设计:石亦义

## 杭州家常菜 300 例

本书编写组 编

\*

上海科学技术文献出版社出版发行

(上海市武康路 2 号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销

上海崇明裕安印刷厂印刷

\*

开本 787×1092 1/32 印张 6.75 字数 163 000

2003 年 5 月第 1 版 2003 年 5 月第 1 次印刷

印数:1-7 000

ISBN 7-5439-2076-X/T·719

定价:12.80 元

## 内 容 提 要

杭州菜又称杭帮菜。(杭帮风味家常菜是中国八大菜系,即川菜、粤菜、鲁菜、淮菜、浙菜、湘菜、徽菜、闽菜中的浙菜系的一部分,浙菜以杭州菜、温州菜、绍兴菜、宁波菜为主)其早在南宋时就形成了自己的菜系而闻名于世,作为中国八大菜系的一个分支。杭州菜以其历史悠久,选材时鲜,制作精良,口味讲究清鲜、脆嫩,同时又注重色彩的搭配和软强的适应性而深受国内外人士的欢迎。上海、宁波、南京、苏州、北京、广州等大城市都开设了杭菜馆,前来杭州学习和品尝杭州菜、进行技艺交流或请杭厨出杭执掌厨政者络绎不绝。

本书详细介绍了杭州菜的各种风味特点及包括蔬菜类、畜肉类、禽蛋类、水产类、豆制品类等各种菜肴的烹调方法及特点。全书文字通俗、简洁易懂、内容丰富,有较强的可操作性,可为广大杭州菜烹调初学者带来方便和成功,也可供专业烹饪人员、百姓家庭、饭店、宾馆及杭州菜爱好者阅读和参考。

## 前 言

杭州为浙江省省会,地处我国东南沿海地区、浙江省中部偏北。它东濒杭州湾,西临安徽省,北与湖州市、嘉兴市相邻,南面绍兴市、金华市、衢州市。钱塘江从杭州市区横穿贯通。自古以来杭州就被称为是古老神州的山水之都、鱼米之乡、丝绸之府、文物之邦,享有“人间天堂”的美誉。

杭州菜也素有“天堂美食之府”之称,它以取料广泛、制作精细、注重加工、善于调汤、讲究火候;在烹调上擅长烧、焖、炒、溜、滑、爆、炖、蒸、糟、卤、焗、焙、煮、炸、烩、烤、氽等;成菜特点以原汁原味、重清鲜脆嫩、味清醇正、细腻鲜嫩、酥而不烂而闻名中外。

为了满足广大烹饪工作者和杭州菜爱好者的需要,我们根据自己工作的经验编写出版本书,愿杭州饮食文化和烹饪文化蓬勃发展,愿杭州菜烹饪对人类作出更大的贡献。

本书由杭州菜厨师贺志国、李丙武、杨延明、翁德安、翁志安等参与编写。本书在编写过程中得到了同行王先贵、杨安平、翁彪、刘兴权、张黎敏、蒋成等的大力支持,还得到苏州香雪海饭店行政总厨、中国烹饪大师顾中华先生的帮助,在此一一表示感谢。由于水平有限、经验不足,书中定有疏漏和错误之处,敬请广大读者和同行批评指正。

编 者

# 目 录

## 一、河 海 鲜 类

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 杭城烩四海····· ( 1 )    | 椒盐蛙腿····· (13)    |
| 西湖腊鱼粉条汤····· ( 1 )  | 番茄烩鱼片····· (14)   |
| 杭锅鱼片····· ( 2 )     | 白萝卜炖鱼头····· (15)  |
| 金华火腿炖河蚌····· ( 3 )  | 玉米青椒炒鱼丁····· (15) |
| 臭豆腐蒸小黄鱼····· ( 3 )  | 韭菜炒鳝丝····· (16)   |
| 西湖莼菜汤····· ( 4 )    | 松鼠鲈鱼····· (17)    |
| 萧山萝卜干烧鲫鱼····· ( 5 ) | 龙井鱼片····· (18)    |
| 海宁榨菜鱼片汤····· ( 5 )  | 鳝背牛肉煲····· (19)   |
| 香糟鱼脯····· ( 6 )     | 鱼头豆腐砂锅····· (19)  |
| 绍兴咸鱼拌毛豆····· ( 7 )  | 银鱼豆腐羹····· (20)   |
| 腊鱼炒尖椒····· ( 7 )    | 水咸菜炒蛭子····· (21)  |
| 香炸银雪鱼····· ( 8 )    | 鱼香大虾仁····· (21)   |
| 红烧富春江鲢鱼····· ( 8 )  | 药芹目鱼丝····· (22)   |
| 当归鹅掌炖响螺····· ( 9 )  | 蒜香肥水蛇····· (23)   |
| 三鲜烩鱼丸····· (10)     | 国药炖水龟····· (23)   |
| 鱼香孔雀珍珠鲍····· (10)   | 蚝油焗蛙腿····· (24)   |
| 双龙戏珠····· (11)      | 黑鱼锅仔····· (25)    |
| 白灼基围虾····· (12)     | 黄焖长江鲴鱼····· (25)  |
| 酸缸豆炒蛭子····· (12)    | 螺蛳肥肠煲····· (26)   |
| 鸡头米炒虾仁····· (13)    | 椒盐小黄鱼····· (27)   |

|               |      |              |      |
|---------------|------|--------------|------|
| 咸蛋黄焗珍宝蟹·····  | (28) | 椒盐澳洲大龙虾····· | (41) |
| 糖醋桂鱼·····     | (28) | 荷塘肥鱼·····    | (42) |
| 生炆河虾·····     | (29) | 泡缸豆瓣鲫鱼·····  | (43) |
| 茶树菇海味山珍煲····· | (29) | 口福鱼·····     | (43) |
| 双菇鱼片汤·····    | (30) | 剁椒鱼头·····    | (44) |
| 红烧金枪鱼·····    | (31) | 土豆烧甲鱼·····   | (44) |
| 葱姜海瓜子·····    | (31) | 肥肠跳水鱼·····   | (45) |
| 蒜茸小青龙·····    | (32) | 老妈鱼片·····    | (46) |
| 国药凤爪炖响螺·····  | (33) | 杭式香橙目鱼·····  | (46) |
| 霸王海鲜煲·····    | (33) | 泡椒目鱼仔·····   | (47) |
| 响油鳝糊·····     | (34) | 干锅小龙虾·····   | (47) |
| 百年好合·····     | (35) | 荷花菌烩鱼片·····  | (48) |
| 芦笋炒虾干·····    | (36) | 姜葱青蟹·····    | (49) |
| 锅仔野菌鱼肚·····   | (36) | 红烧黄鳝·····    | (49) |
| 三丝鱼肚羹·····    | (37) | 香辣珍宝蟹·····   | (50) |
| 竹筒海鲜·····     | (38) | 素鸡烧长江鲥鱼····· | (51) |
| 麦香草虾·····     | (38) | 肉丁小黄鱼·····   | (52) |
| 糟溜鱼片·····     | (39) | 红袍牛蛙·····    | (52) |
| 旺旺牛蛙煲·····    | (40) | 故乡鱼·····     | (53) |
| 火夹桂鱼·····     | (41) | 双椒田鸡腿·····   | (54) |

## 二、畜 肉 类

|              |      |            |      |
|--------------|------|------------|------|
| 海宁榨菜拌牛杂····· | (55) | 萝卜牛肉汤····· | (58) |
| 天目扁尖牛腩煲····· | (55) | 香炸牛排·····  | (59) |
| 青椒玉米爆牛柳····· | (56) | 三鲜烧牛心····· | (59) |
| 三丝拌牛百叶·····  | (57) | 西湖牛肉羹····· | (60) |
| 蚝油牛柳·····    | (57) | 红烧牛鞭·····  | (61) |

|             |      |              |      |
|-------------|------|--------------|------|
| 卤水牛腩·····   | (61) | 蚕豆炖羊蹄·····   | (79) |
| 粉蒸牛肉·····   | (62) | 蒜薹爆羊肚·····   | (80) |
| 竹荪烩牛柳·····  | (63) | 泡豇豆拌兔丁·····  | (80) |
| 上汤牛杂·····   | (63) | 山椒兔腰·····    | (81) |
| 蒜薹金钱肚·····  | (64) | 韭黄溜兔丝·····   | (82) |
| 生菜扒牛百叶····· | (65) | 红菱烧羊肉·····   | (82) |
| 干锅臭干牛肉····· | (65) | 十全大补汤·····   | (83) |
| 三鲜烩牛鞭·····  | (66) | 苦瓜咸肉煲·····   | (84) |
| 芦蒿牛肉丝·····  | (67) | 韭菜炒肉皮·····   | (84) |
| 红烧牛筋·····   | (67) | 香菇烧狗肉·····   | (85) |
| 莴笋炒肝片·····  | (68) | 三色羊丸汤·····   | (86) |
| 菠菜肝片汤·····  | (69) | 客家牛肉·····    | (86) |
| 双笋肉片·····   | (69) | 东坡肘子·····    | (87) |
| 毛豆肚丁·····   | (70) | 芝麻肥肠·····    | (88) |
| 雪豆炖猪手·····  | (70) | 五香狗肉煲·····   | (88) |
| 椒盐排条·····   | (71) | 干锅羊肉·····    | (89) |
| 栗子烧猪尾·····  | (72) | 香干榨菜炒肉丝····· | (90) |
| 咸肉扣芋艿·····  | (72) | 银肺蹄花煲·····   | (91) |
| 西芹肚丝·····   | (73) | 慈溪泡椒牛百叶····· | (91) |
| 萝卜炖仔排·····  | (74) | 泡椒仔兔·····    | (92) |
| 西湖醋排·····   | (74) | 碧绿萧山蹄·····   | (93) |
| 冬笋肉皮煲·····  | (75) | 太婆牛柳·····    | (94) |
| 红烧猪掌·····   | (76) | 乡村毛血旺·····   | (94) |
| 羊杂锅仔·····   | (76) | 农家肠旺煲·····   | (95) |
| 山羊炖山龟·····  | (77) | 干豇豆烧美蹄·····  | (96) |
| 青椒炒猪耳·····  | (78) | 倒笃菜扣肉·····   | (96) |
| 肉米鸭血煲·····  | (78) | 火爆腰花·····    | (97) |

|             |        |               |       |
|-------------|--------|---------------|-------|
| 临安脆滑肉 ..... | ( 98 ) | 杭椒爆肥肠 .....   | (102) |
| 玉石烹牛柳 ..... | ( 99 ) | 黄焖羊肉煲 .....   | (102) |
| 酱烧脑花 .....  | ( 99 ) | 啤酒烩牛腩 .....   | (103) |
| 干锅野兔 .....  | (100)  | 金银猪肝 .....    | (104) |
| 香烤肉 .....   | (100)  | 红白豆腐烩肥肠 ..... | (104) |
| 泉水兔 .....   | (101)  |               |       |

### 三、禽 蛋 类

|              |       |              |       |
|--------------|-------|--------------|-------|
| 鸽粒双脆 .....   | (106) | 杭椒炒鹅肝 .....  | (118) |
| 糟鸭舌 .....    | (107) | 天目笋干老鹅砂锅 ... | (119) |
| 杭式好鸡煲 .....  | (107) | 盐水鹅肫 .....   | (120) |
| 白果炒鸡肾 .....  | (108) | 锅巴鸡片 .....   | (120) |
| 三鲜咸鸡煲 .....  | (108) | 韭菜炒鹅脯 .....  | (121) |
| 脆皮跳水鸡 .....  | (109) | 栗子板鸭煲 .....  | (122) |
| 百合炒鸡杂 .....  | (110) | 雪莲炖乌鸡 .....  | (122) |
| 马蹄烩鸡脯 .....  | (110) | 海带结烧仔鸭 ..... | (123) |
| 天目山沟土鸡砂锅 ... | (111) | 酱爆鹅肠 .....   | (124) |
| 泡椒仔鸡 .....   | (112) | 百叶凤鹅煲 .....  | (124) |
| 青椒炒蛋 .....   | (112) | 扁尖蒸咸鸡 .....  | (125) |
| 白斩鸡 .....    | (113) | 金针菇溜鸡丝 ..... | (126) |
| 钱江溜鸡片 .....  | (114) | 马蹄炒雀肫 .....  | (126) |
| 杭州酱鸭 .....   | (114) | 香烤麻雀 .....   | (127) |
| 咸蛋黄焗鸭肝 ..... | (115) | 秘制酱油蛋 .....  | (128) |
| 红烧鹅掌 .....   | (116) | 酱爆鸭舌 .....   | (128) |
| 香酥鹅翅 .....   | (116) | 壮阳靛汤 .....   | (129) |
| 芙蓉银鱼 .....   | (117) | 鸡脯冬瓜盅 .....  | (130) |
| 红掌青波 .....   | (118) | 金牌蒜香鹅翅 ..... | (130) |

|               |       |             |       |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 香干中芹拌凤衣 ..... | (131) | 竹笋烧鸭 .....  | (134) |
| 碧绿皇鸽脯 .....   | (132) | 香辣童子鸡 ..... | (134) |
| 侧耳根炒鸡杂 .....  | (132) | 黄瓜烧鸡腿 ..... | (135) |
| 牙签鸡 .....     | (133) | 鸭血烩鱼丸 ..... | (136) |

#### 四、豆制品类

|                    |       |               |       |
|--------------------|-------|---------------|-------|
| 红烧油豆腐 .....        | (137) | 水面筋小炒 .....   | (148) |
| 油面筋炒白菜 .....       | (137) | 西芹拌香干 .....   | (149) |
| 白玉豆腐汤 .....        | (138) | 香干雪菜炒冬笋 ..... | (150) |
| 咸肉烧老豆腐 .....       | (138) | 黄豆炖咸猪手 .....  | (150) |
| 青椒炒香干 .....        | (139) | 大煮杭州百叶 .....  | (151) |
| 肉米粉皮 .....         | (140) | 百叶包肉 .....    | (152) |
| 韭菜炒干丝 .....        | (140) | 油面筋炒素 .....   | (152) |
| 蛋黄豆腐煲 .....        | (141) | 三鲜素鸡 .....    | (153) |
| 水煮日本豆腐 .....       | (141) | 素鸡焖肉 .....    | (154) |
| 柠檬豆腐 .....         | (142) | 白条虾仁烩豆腐 ..... | (155) |
| 毛豆子烧杭州臭豆腐<br>..... | (143) | 四喜豆腐煲 .....   | (155) |
| 脆皮豆腐 .....         | (143) | 扁豆炖蹄花 .....   | (156) |
| 雪菜日本豆腐 .....       | (144) | 麻辣豆腐 .....    | (157) |
| 苋菜梗蒸杭州臭豆腐<br>..... | (144) | 芦笋臭干 .....    | (157) |
| 青菜炒豆腐皮 .....       | (145) | 豆筋肥肠煲 .....   | (158) |
| 特色面筋煲 .....        | (146) | 腐竹烧肚尖 .....   | (159) |
| 御膳嫩豆腐 .....        | (146) | 银芽炒药芹 .....   | (159) |
| 酱烧烤麸 .....         | (147) | 杭椒黄豆芽 .....   | (160) |
| 糖醋油面筋 .....        | (148) | 红烧素鸡 .....    | (160) |
|                    |       | 油豆腐粉丝汤 .....  | (161) |
|                    |       | 豆腐烩鸭血 .....   | (161) |

|              |       |               |       |
|--------------|-------|---------------|-------|
| 上汤绢豆腐 .....  | (162) | 椒盐素鸡 .....    | (166) |
| 百叶结烧羊肉 ..... | (163) | 一品豆腐羹 .....   | (166) |
| 香油豆腐 .....   | (163) | 豆腐鱼片汤 .....   | (167) |
| 香菜粉皮 .....   | (164) | 鱼嫂豆腐 .....    | (167) |
| 烤麸焖肉 .....   | (164) | 香炸杭州臭豆腐 ..... | (168) |
| 榨菜凉粉 .....   | (165) | 椿芽拌豆腐 .....   | (169) |

## 五、田园时蔬类

|               |       |              |       |
|---------------|-------|--------------|-------|
| 桐杭扁尖炒瓜条 ..... | (170) | 鸡头米银耳羹 ..... | (180) |
| 佛手地瓜 .....    | (170) | 芦笋爆鹅肠 .....  | (181) |
| 瓢尔菜炒油面筋 ..... | (171) | 佛手瓜炖小肠 ..... | (181) |
| 油皮菜炖肉皮 .....  | (171) | 田园菜头汤 .....  | (182) |
| 海宁萝卜炒肉丝 ..... | (172) | 香辣芋艿条 .....  | (183) |
| 洋葱牛肉丝 .....   | (173) | 油焖春笋 .....   | (183) |
| 芦荟烩鱼片 .....   | (173) | 葱油蚕豆 .....   | (184) |
| 雪菜尖椒绿豆芽 ..... | (174) | 田园炒三丝 .....  | (184) |
| 开洋油菜薹 .....   | (174) | 五彩鸡头米 .....  | (185) |
| 青瓜油皮菜 .....   | (175) | 脆皮香蕉 .....   | (186) |
| 白菜粉条煲 .....   | (175) | 咖喱土豆 .....   | (186) |
| 杭州小炒皇 .....   | (176) | 荠菜三鲜 .....   | (187) |
| 糯米糖藕 .....    | (177) | 马兰头炒香肠 ..... | (187) |
| 糖醋莴笋 .....    | (177) | 酱烧茭白 .....   | (188) |
| 荠菜鸭血羹 .....   | (178) | 芦蒿炒鸡丝 .....  | (189) |
| 蒜泥茼蒿菜 .....   | (178) | 雪莲菇烩肉丝 ..... | (189) |
| 清蒸茄子 .....    | (179) | 蚝油芥蓝菜 .....  | (190) |
| 杭干椒炆莲白 .....  | (179) | 开洋夜开花 .....  | (191) |
| 农家脆三丝 .....   | (180) | 芦笋炒肉片 .....  | (191) |

|              |       |             |       |
|--------------|-------|-------------|-------|
| 咸菜猪肝汤 .....  | (192) | 肉米咸菜 .....  | (198) |
| 茶树菇炒三丝 ..... | (193) | 红油笋丝 .....  | (198) |
| 番茄豆腐蛋汤 ..... | (193) | 怪味腰果 .....  | (199) |
| 雪菜炒丝瓜 .....  | (194) | 开食泡菜 .....  | (199) |
| 三鲜炖山药 .....  | (195) | 椒麻香瓜 .....  | (200) |
| 腊肠荷兰豆 .....  | (195) | 酸辣藕丝 .....  | (200) |
| 西兰花扒双菇 ..... | (196) | 干煸四季豆 ..... | (201) |
| 倒笃菜炒双冬 ..... | (197) | 乡巴佬仔姜 ..... | (201) |

## 一、河 海 鲜 类

### 杭 城 烩 四 海

**烹调方式** 烩。

**主料** 鱿鱼 80 克、海参 80 克、北极贝 80 克、黑鱼 80 克。

**配料** 西芹 15 克、红椒 10 克。

**调料** 盐 1 克、料酒 5 克、胡椒粉 0.5 克、白糖 1 克、味精 3 克、鸡精 3 克、鲜汤 20 克、姜米 2 克、色拉油 50 克、水淀粉适量。

**制法**

1. 西芹去筋；红椒去蒂去籽，洗净，切成 2 厘米大小的菱形片，入沸水汤锅氽至断生捞起。
2. 鱿鱼、海参、北极贝洗净，切成 3 厘米大小的片；黑鱼去骨，切成片，用盐、味精、胡椒粉、水淀粉码味上芡。
3. 炒锅置火上，下油加热至 4 成油温，下姜米炒香出味，掺鲜汤，下鱿鱼、海参、北极贝、鱼片、红椒、西芹，烹调料，烩至鱿鱼熟而入味，勾芡收汁，起锅装圆窝盘上台即成。

**特点** 咸鲜爽口，色泽鲜艳，质地糯软。

### 西 湖 腊 鱼 粉 条 汤

**烹调方式** 煮。

**主料** 西湖腊鱼 300 克。

**配料** 粉条 100 克。

**调料** 盐 2 克、姜片 1 克、葱节 1 克、胡椒粉 1 克、鲜汤 1 000 克、鸡精 2 克、味精 3 克、香油 6 克。

**制法** 1. 西湖腊鱼洗净,斩成 3 厘米大小的块,入沸水汤锅氽一下去腥味,捞起沥干水分。  
2. 粉条用温开水发涨,切成 8 厘米长的节。  
3. 炒锅置火上,掺鲜汤,下西湖腊鱼、粉条、葱节、姜片,烧沸去尽浮沫,烹调料,移至小火上煮 10 分钟至腊鱼熟而入味,起锅装汤碗,淋香油上台即成。

**特点** 汤鲜味浓,腊鱼醇香,粉条糯软。

## 杭 锅 鱼 片

**烹调方式** 煮。

**主料** 青鱼 250 克。

**配料** 芹菜 50 克、蒜苗 50 克、莴笋尖 50 克。

**调料** 豆瓣 2 克、姜米 2 克、蒜米 2 克、葱花 2 克、鲜汤 1 000 克、味精 2 克、盐 1 克、酱油 1 克、鸡精 3 克、生粉 3 克、胡椒粉 1 克、料酒 5 克、色拉油 50 克、鸡蛋清 1 个。

**制法** 1. 青鱼去骨洗净血水,切成 4 厘米长、0.5 厘米宽、3 厘米厚的片,加盐、鸡蛋清、生粉、胡椒粉、料酒码味上芡待用。  
2. 芹菜、蒜苗去老叶洗净,切成 5 厘米长的节;莴笋尖洗净一分为四。  
3. 炒锅置火上,下油加热至 4 成油温,下豆瓣、姜米、蒜

米,炒香出味呈红色后留汁去渣,掺鲜汤,烹调料,下莴笋尖、芹菜、蒜苗煮至断生捞起,装入锅仔内垫底。再下鱼片,煮至鱼片浮起后起锅置于芹菜、蒜苗锅仔内,然后撒葱花上台即成。

**特点** 色泽红亮,咸鲜微辣。鱼片细嫩,芹菜清香。

## 金华火腿炖河蚌

**烹调方式** 炖。

**主料** 河蚌肉 300 克。

**配料** 金华火腿 100 克、冬笋 50 克。

**调料** 盐 2 克、胡椒粉 1 克、料酒 5 克、老姜 5 克、香葱 5 克、鲜汤 1 000 克、味精 2 克、鸡精 3 克、色拉油 40 克。

**制法**

1. 河蚌肉洗净泥沙,切成小块,入沸水汤锅氽一下去腥味,捞起沥干水分。
2. 金华火腿洗净,切成 2 厘米大小的块;冬笋去外壳,切成滚刀块;老姜拍破;香葱打成结。
3. 炒锅置火上,下油加热至 4 成油温,下老姜、葱结煸香出味,掺鲜汤,下河蚌、火腿、冬笋,烹调料,烧沸去尽浮沫后用小火炖 2 小时至河蚌内熟糯,拣去老姜、葱结,起锅装汤碗上台即成。

**特点** 汤鲜味浓,火腿酥烂化渣。

## 臭豆腐蒸小黄鱼

**烹调方式** 蒸。

**主料** 小黄鱼 4 条(约重 500 克)。

**配料** 杭州臭豆腐 100 克。

**调料** 盐 1 克、味精 4 克、姜片 2 克、葱节 2 克、胡椒粉 1 克、料酒 3 克、鸡精 3 克、葱花 1 克、色拉油 40 克。

- 制法**
1. 小黄鱼去鳃、鳞、内脏，洗净后在鱼的两侧各剖 3 刀，摆放入条盘中待用。
  2. 杭州臭豆腐洗净，切成 4 厘米长、0.8 厘米宽的条，放在小黄鱼上，再放姜片、葱节，烹入调料。
  3. 将烹好调料的小黄鱼上笼用旺火蒸 15 分钟，取出拣去姜片、葱节，撒上葱花，淋 6 成热油上台即成。

**特点** 小黄鱼味鲜香，肉质细腻。

## 西湖莼菜汤

**烹调方式** 氽。

**主料** 西湖莼菜 150 克。

**配料** 熟冬笋 30 克、熟金华火腿 30 克、蘑菇 30 克。

**调料** 盐 2 克、鲜汤 900 克、胡椒粉 1 克、味精 2 克、鸡精 3 克、白糖 0.5 克、色拉油 40 克。

- 制法**
1. 熟冬笋、熟金华火腿、蘑菇均切成 5 厘米长、2 毫米宽的丝，入沸水汤锅氽一下，捞起沥干水分，装入汤碗内待用。
  2. 西湖莼菜洗净泥沙，入沸水汤锅氽一下至断生，捞起沥干水分，装入冬笋汤碗内。
  3. 炒锅置火上，掺鲜汤，烹调料，烧沸去尽浮沫，淋上明油，起锅后倒入汤碗内上台即成。

**特点** 汤清澈透明，咸鲜爽口；莼菜滑软鲜嫩。

## 萧山萝卜干烧鲫鱼

**烹调方式** 烧。

**主料** 鲫鱼 1 条(约重 450 克)。

**配料** 萧山萝卜干 60 克。

**调料** 酱油 5 克、盐 1 克、料酒 6 克、胡椒粉 1 克、味精 2 克、鸡精 3 克、白糖 5 克、鲜汤 70 克、色拉油 1 000 克(实用 60 克)。

**制法**

1. 鲫鱼宰杀,去鳃、鳞、内脏,洗净血水,入 7 成热油锅中炸至皮酥,捞起沥油待用。
2. 萧山萝卜干切成 1 厘米大小的块,入沸水汤锅余一下去咸味,捞起沥干水分。
3. 炒锅置火上,掺鲜汤,下鲫鱼、萝卜干,烧沸去尽浮沫,烹调料,改用小火烧 30 分钟至汁浓亮油,起锅装盘上台即成。

**特点** 色泽红亮,味道咸鲜香甜;鱼肉酥烂成形。

## 海宁榨菜鱼片汤

**烹调方式** 煮。

**主料** 青鱼 200 克。

**配料** 海宁榨菜 100 克。

**调料** 鲜汤 100 克、盐 1 克、胡椒粉 1 克、料酒 5 克、味精 3 克、鸡精 2 克、生粉 2 克、鸡蛋清 1 个、葱花 1 克、色拉油 10 克。

**制法**

1. 青鱼去骨,片成 4 厘米长、2.5 厘米宽、3 毫米厚的片,加盐、味精、生粉、料酒、胡椒粉,码味上茱待用。