

北京饭店菜点丛书



5

● 程清祥 主编

北京饭店的

谭家菜

彭长海

天津日报出版社



北京饭店的谭家菜

彭长海

经济日报出版社

北京饭店的谭家菜

彭长海

北京饭店菜点丛书之五

程清祥 主编

中国市场出版公司编

经济日报出版社出版

北京市新华书店发行

轻工业出版社印刷厂印刷

850×1168毫米 32开本 4 1/4。印张 112千字

1988年1月第1版 1988年1月第1次印刷

印数1—41000

ISBN 7—80036—035—0/Z·24 定价：4.20元



黄焖鱼翅



蚝油鲍片



红烧鲍鱼



干烧海参



虾子海参



乌参扒鱼肚



干贝广肚



虾子鱼肚



红烧熊掌



三鲜鱼肚



红烧鱼唇



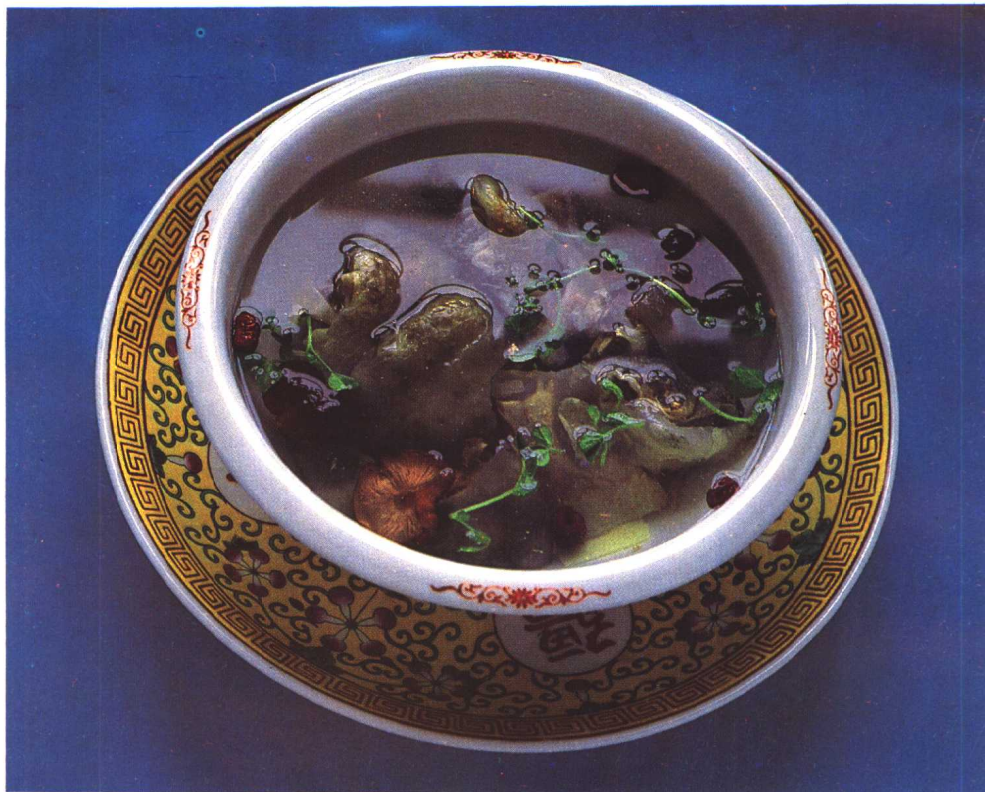
罗汉大虾



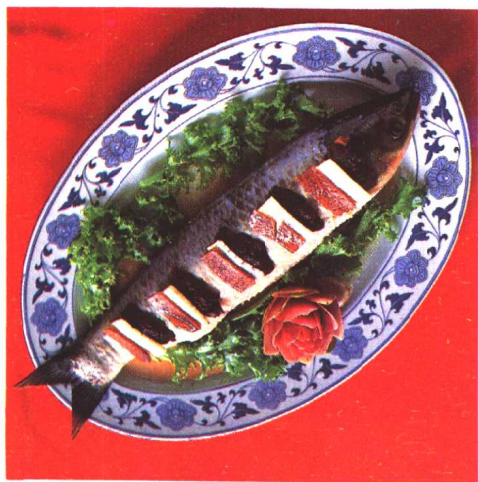
干焗大虾



凤尾大虾



清蒸元鱼



清蒸鲜鱼



豉油活鱼



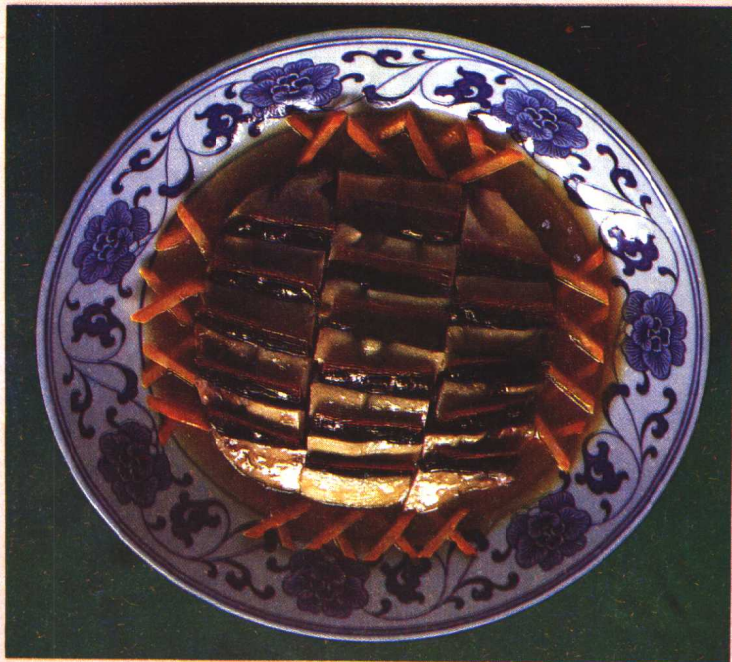
草菇蒸鸡



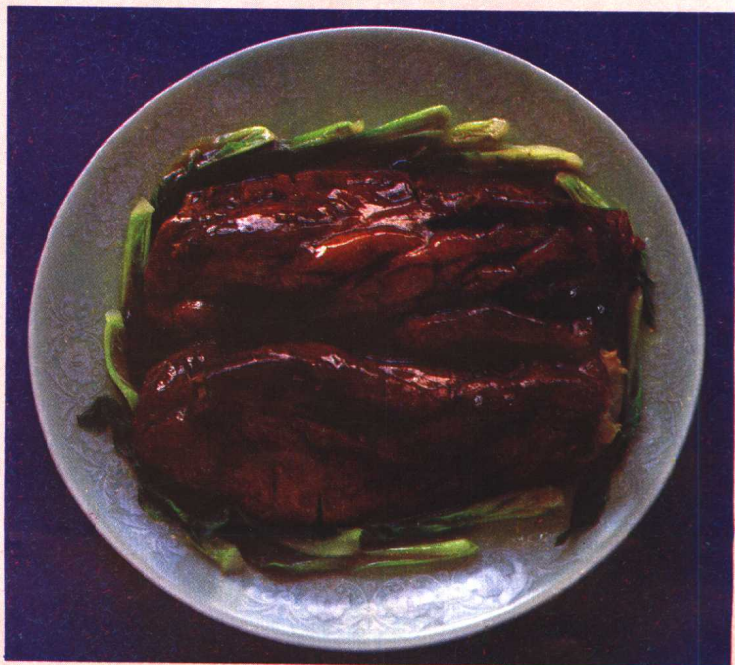
桃仁鸡方



网油鸡卷



菱花鴨子



腐乳鴨子

目 录

上篇 谭家菜与北京饭店

第一章 谭家菜的形成和特色	(3)
一、精于饮食的谭家父子	(3)
二、被迫营业 名噪京华	(6)
三、谭家菜的特点	(8)
四、谭家菜名肴和燕翅席	(10)
第二章 北京饭店谭家菜的继承和发展	(14)
一、进入北京饭店的前前后后	(14)
二、谭家菜在北京饭店的发展	(15)
三、谭家菜传人彭长海	(15)
第三章 谭家菜的原料和加工	(19)
一、海味山珍类	(19)
二、鱼虾蟹类	(24)
三、鸡鸭菜类	(27)

下篇 北京饭店谭家菜名菜谱选

第四章 鱼翅燕窝菜	(31)		
黄焖鱼翅	(31)	干贝黄肉翅	(37)
红烧鱼翅	(32)	清炖鱼翅	(38)
三丝鱼翅	(33)	鸡茸鱼翅	(39)
浓汤鱼翅	(34)	沙锅鱼翅	(39)
鸡丝鱼翅	(35)	清汤燕菜	(40)
蟹黄鱼翅	(36)	白扒燕菜	(41)

鸡茸燕菜	(42)	佛手燕菜	(43)
第五章 海味菜	(44)		
蚝油鲍片	(44)	蟹黄海参	(56)
红烧鲍鱼	(45)	鸡球海参	(56)
鸡球鲍鱼	(46)	鸡茸鱼肚	(57)
虎皮鹌鹑蛋鲍鱼	(47)	白扒鱼肚	(58)
芙蓉鲍片	(47)	干贝广肚	(59)
三鲜鲍鱼	(48)	虾子鱼肚	(60)
炸鲍蛋	(49)	蟹黄鱼肚	(60)
红烧鲜鲍	(49)	白扒鱼唇	(61)
扒大乌参	(50)	鸡球鱼唇	(61)
干烧海参	(51)	沙锅鱼唇	(62)
扒海参	(52)	虾子鱼唇	(62)
酿海参	(53)	红烧鱼唇	(63)
虾球海参	(54)	三鲜鱼唇	(64)
乌参扒鱼肚	(55)	烩唇丝	(65)
虾子海参	(55)		
第六章 山珍菜	(66)		
清炖哈士蟆	(66)	三鲜驼峰	(70)
红烧熊掌	(66)	红烧驼掌	(71)
清炖熊掌	(68)	清炖驼掌	(71)
红烧驼峰	(69)	三鲜驼掌	(72)
香酥驼峰	(69)	紫鲍烧驼掌	(73)
酥炸驼峰	(70)	炉肉烧驼掌	(73)
第七章 鱼虾蟹菜	(75)		
红烧鳊鱼	(75)	清蒸白鱼	(78)
松鼠鳊鱼	(75)	清蒸鲫鱼	(78)
清蒸鲥鱼	(76)	干烧鲫鱼	(79)
炉烤鲥鱼	(77)	清蒸鲜鱼	(79)
红烧白鱼	(77)	豉油活鱼	(81)

红烧比目鱼	·····(81)	清蒸元鱼	·····(85)
清蒸比目鱼	·····(82)	红烧元鱼	·····(86)
炸比目鱼	·····(82)	罗汉大虾	·····(87)
烤比目鱼	·····(83)	干煸大虾	·····(89)
红烧回王鱼	·····(83)	凤尾大虾	·····(90)
红烧白鳝	·····(84)	酥炸大虾	·····(90)
清蒸白鳝	·····(84)	酿海盖	·····(91)
第八章 鸡菜	·····(92)	千贝扒鸡	·····(96)
草菇蒸鸡	·····(92)	栗子焖鸡	·····(97)
荷叶蒸鸡	·····(93)	桃仁鸡方	·····(97)
脆皮鸡	·····(94)	莲茸鸡块	·····(98)
八宝全鸡	·····(94)	网油鸡卷	·····(98)
姜芽豆豉鸡	·····(95)	菠萝鸡片	·····(99)
化子鸡	·····(95)	炸鸡腿	·····(99)
盐熏鸡	·····(96)		
第九章 鸭菜	·····(101)	菠萝烤鸭	·····(108)
柴把鸭子	·····(101)	香酥鸭子	·····(108)
葵花鸭子	·····(103)	桃仁鸭方	·····(108)
八宝全鸭	·····(104)	腐乳炖鸭	·····(109)
面包全鸭	·····(105)	清炖鸭子	·····(110)
冬菜鸭子	·····(105)	咸笋清炖鸭	·····(110)
元宝鸭子	·····(106)	草菇焖鸭	·····(110)
栗子烧鸭块	·····(106)	芋头闷鸭	·····(111)
三丝扒鸭	·····(107)		
第十章 素菜、汤菜、甜菜、面点	·····(112)		
素菜:		干贝冬瓜	·····(115)
银耳素烩	·····(112)	鲜蘑菜心	·····(115)
鲜蘑桃仁	·····(113)	干贝菜苔	·····(116)
鲜蘑豌豆	·····(114)	口蘑盖菜	·····(116)
草菇冬瓜	·····(114)		

鸡油盖菜·····(117)	烧三色素·····(118)
干贝盖菜·····(117)	
汤菜:	
珍珠汤·····(118)	清汤广肚·····(120)
鸽蛋银耳汤·····(119)	刨花鱼肚汤·····(120)
甜菜:	
杏仁茶·····(121)	核桃酪·····(122)
杏仁豆腐·····(121)	
面点:	
麻茸包·····(122)	打面仓·····(123)
酥盒子·····(123)	
附录 谭家菜名词解释·····(125)	
清汤·····(125)	鸡芽子·····(125)
头汤·····(125)	广肚·····(125)
毛汤·····(125)	笋鸡·····(125)
白汤·····(125)	