

香港粵菜筵席譜



Chinese Party Menus
in HONG KONG



Edited by LU FU Published by FOOD PARADISE PUBLISHING COMPANY



魯夫編著・徐風攝影・飲食天地出版社出版

179669

香港粵菜筵席譜

*Cantonese Party Menus
in Hong Kong*

魯夫編著・徐風攝影・

飲食天地出版社出版

香港粵菜筵席譜

編著者：魯 夫

攝影：徐 風

出版者：飲食天地出版社
香港鰂魚涌芬尼街2號D地下

發行者：萬里書店有限公司
香港鰂魚涌芬尼街2號D地下

印刷者：金冠印刷有限公司
香港英皇道499號5樓B座

全一冊 定價港幣80元

1985年10月初版

版權所有 *不准翻印

前言

香港飲食業趨勢，側重於管理、場面、招呼及出品等方面的改進，尤以在菜式的創新方面更是落足心思，此無他，謀求能追得上潮流，不致被時代摒棄。

香港居民以廣東籍為主，粵菜佔了頗重要的位置。香港的粵菜，是指狹義的廣府菜，以廣州菜為代表。香港粵菜可說源於廣州，老一輩的粵菜師傅大多在廣州主理過廚政，原籍多為南番順——以飲食馳名的廣東魚米之鄉——，師承有自，手藝不凡。香港因條件特殊，交通方便，物料充足，新的菜材從四面八方湧來；年青師傅善於吸收和敢於創新；食客品味不斷提高，要求菜式設計有更多變化……種種因素影響，把粵菜推向色香味美的至高境界。

香港粵菜近年風行海外。「香港粵菜」是新派、美好菜式的代名詞；「香港粵菜」被用作標榜以招徠食客；香港粵菜廚師成為世界各地餐館爭相羅致的對象。

筆者從事飲食業工作數十年，深悉粵菜的變化和發展。近年更由於職務關係，有機會經常在各大食府品嚐新菜，與廚師們有更多的接觸，了解他們的創作心得和經驗，記錄了菜式資料一巨冊，年前花了整年時間，將之編列成三十多張菜單，按照不同時序分刊於《飲食天地》雜誌，受到讀者歡迎。出版社主持人認為如果加入詳細製作方法，補入有關材料的知識性資料，編輯成書，對有興趣研究香港粵菜的人士會有參考價值。因而不揣淺陋，勉力而為，幸而得到許多專業人士和大廚師作義務顧問，各大酒樓食肆主動提供資料，徐風先生為本書加配圖片，飲食天地出版社編輯部工作人員鼎力協作，使本書得以順利出版。

本書編排以每月菜單為序，為方便翻查起見，將各菜式歸納為「頭盤」「禽畜」「海味」「魚鮮」「貝介」「蝦蟹」「蔬果」「燉品」「野味」和「素菜」十大類，按序將各菜式編排目次，容易查對。「頭盤」比較講究手藝，本書文字介紹選其較易製作，彩圖部分選刊一些較精緻的成品供參考，有關製作方法，留待專著解決。

本書共收菜式二百六十多款，單尾的飯麵和鹹甜點心，因飲食天地出版社另有專著出版，本書不再重覆了。因印刷關係，臨時抽出一份菜單，以致數幅彩圖見不到製法，留待日後修訂補上。

筆者編寫此書，力圖在風格、形式、內容和編排上走出一條新路，希望讀者能夠接受，如果有些微保存價值，則是本人最大的願望！

楊維湘（魯夫）

1985年9月於香港

蔬果



▲ 1. 白玉藏奇珍 (製法見P. 85)

▼ 2. 雲腿三寶菜 (製法見P. 59)





①靈芝綠苗仙草

③銀果碧玉

⑤雲腿扒雙蔬 (製法見P. 84)

②百花蝦仙果 (製法見P. 62)

④瑞柱扒豆苗

1	3
2	4
5	



燉品



1
—
2 |

(1) 鮮鮑花膠蹄筋燉 (製法見P. 101)

(2) 淮山杞子燉水魚 (製法見P. 23)



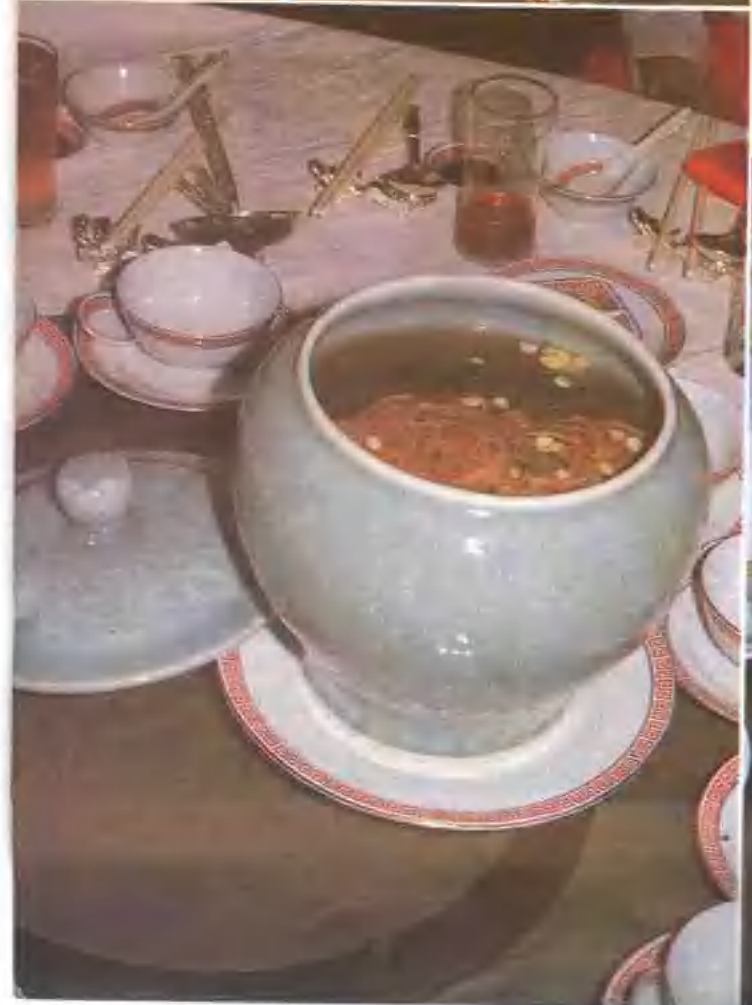
- 1 佛跳牆 (製法見P. 122)
- 2 蟲草鹿筋燉蜆鴨 (製法見P. 119)
- 3 淮杞鹿筋燉麻鮑 (製法見P. 90)
- 4 料甲燉冬瓜 (製法見P. 53)
- 5 冬菇燉雙乳鴿 (製法見P. 51)
- 6 銀耳燉雙鴿 (製法見P. 43)
- 7 淮杞鳳爪燉蝦頭 (製法見P. 37)

	2	5
1	3	6
—	4	7





- 1 旗參燉生魚 (製法見P. 99)
- 2 荷蓮八寶燉大鴨 (製法見P. 93)
- 3 瑞草配錦雉 (製法見P. 27)
- 4 荔荷燉火鴨 (製法見P. 63)
- 5 火腫雞燉筒菜
- 6 什錦冬瓜盅 (製法見P. 61)
- 7 原盅燉北菇水鴨





1	3	5
		6
2	4	7



野味





- 1 綠柳垂絲 (製法見P. 124)
- 2 瓦罏紅扣山瑞 (製法見P. 119)
- 3 紅炆果子狸 (製法見P. 119)
- 4 串燒黑熊
- 5 串燒黃獐柳 (製法見P. 126)
- 6 串燒梧州山瑞

			4
1			5
2	3		6





1 京醬爆櫻桃 (製法見P. 103)

2 萃蓮田雞片 (製法見P. 92)

3 四珍炒蛇絲 (製法見P. 118)

4 菊花五蛇羹 (製法見P. 118)

1	4
2	
3	







▲ 1. 豉汁天鵝肉 (製法見P. 126)

▼ 2. 鹿筋濃扣鵝掌翼 (製法見P. 109)



素菜



▲ ①八寶羅漢上素

▼ ②香荷錦上素（製法見P. 87）

