

北京飯店菜点丛书



9

● 程清祥 主编

北京飯店的
日本菜点

程清祥 邹志源

经济日报出版社



北京饭店的日本菜

程清祥 邹志源

经济日报出版社

北京饭店的日本菜

程清祥 邹志源

北京饭店菜点丛书之九

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 5 1/8 印张 137千字

1988年1月第1版 1988年1月第1次印刷

印数1—21000

ISBN 7—80036—034—2/Z·23 定价：4.90元

作者简介



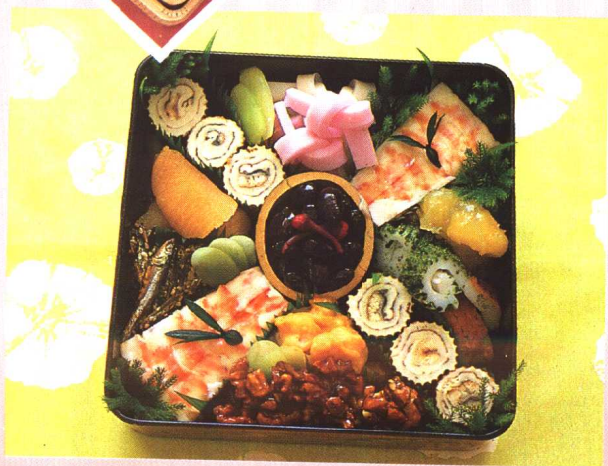
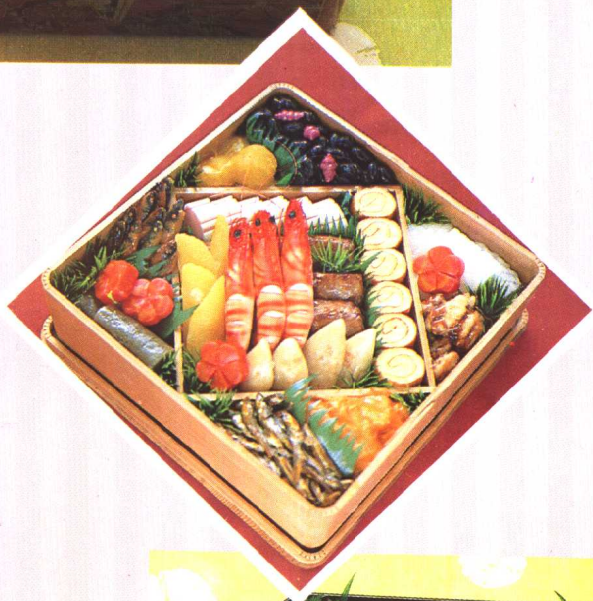
程清祥，1928年生，河北邢台县人。北京饭店总经理。1942年9月参加革命工作，先后在河北省邢台县区政府、太行

行署、山西省政府工作。后调国务院机关任科长，1959年到北京饭店工作，1960—1984年任北京饭店副经理。1984年2月起任总经理。近几年在报刊上发表十几篇饭店经营管理文章，还写了《日本新大谷饭店的经营管理》、《日本菜菜谱》等书。

邹志源，1946年生，北京市人。北京饭店日本菜特级厨师。他1964年毕业于北京市服务学校西餐烹饪专业，同年分配到北京饭店西餐厨房工作。1978年起，他参加了北京饭店日菜餐厅的创建，任厨师副组长、组长，曾二次赴日学习日菜烹调。1985年任中日合资北京饭店日菜餐厅中方厨师长。与程清祥合编《日本菜菜谱》一书。

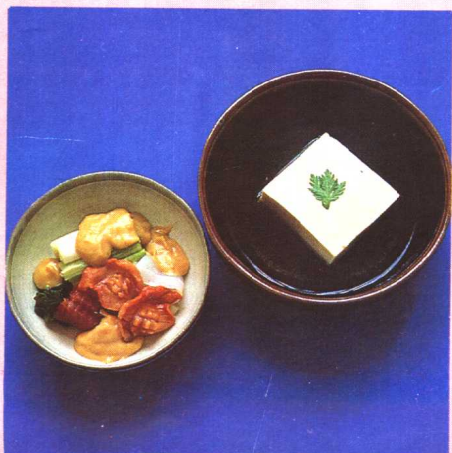


新年盒饭

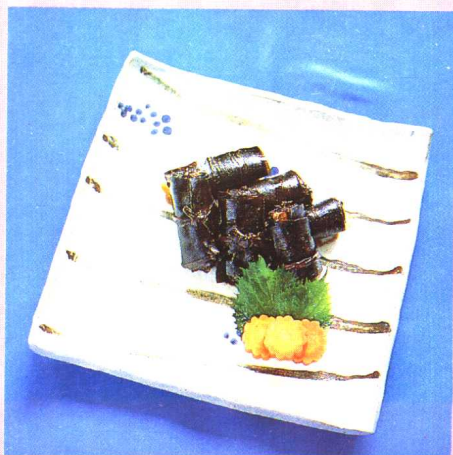




前菜



冷鸡蛋豆腐和奴达



酱汁海带鱼卷

清汤银杏豆腐



嫩笋汤



甲鱼汤

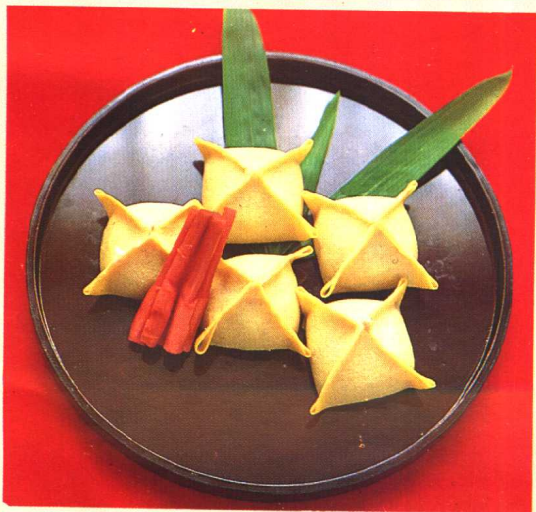


生鱼片

炸虾肉栗子



炸天妇罗



炸茶巾包

烤鱼



烤酱汁鸡肉素菜串



茶碗木须



烤鳗鱼



酸味鱼羔



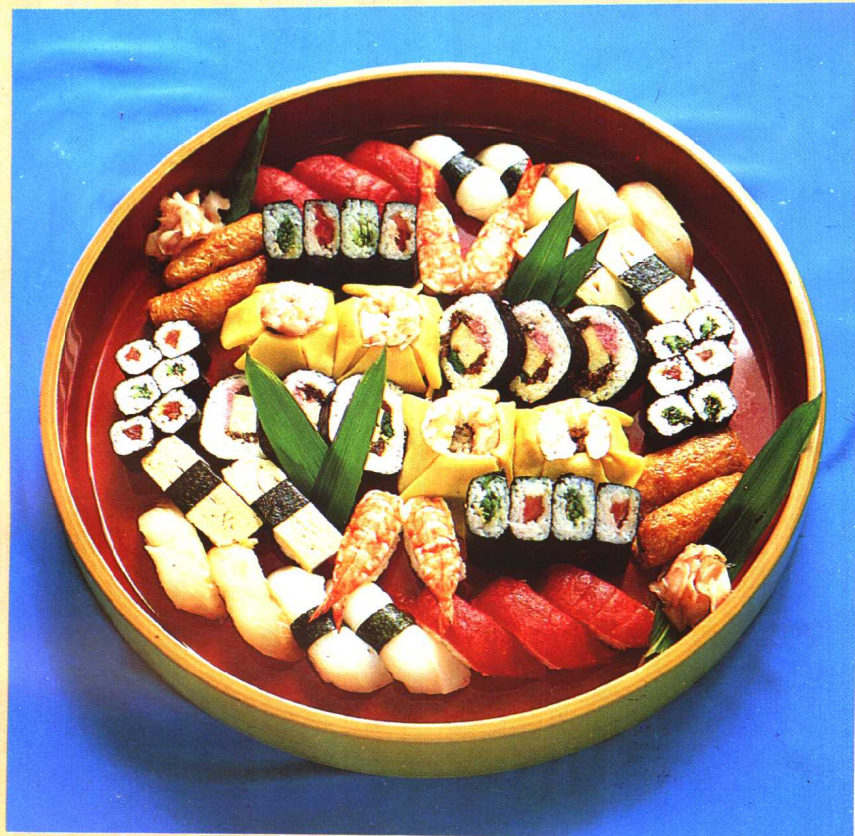
什锦火锅



牛肉火锅



牛肉水锅



四喜飯



茶面

釜
飯



松花堂飯盒



幕間飯盒



目 录

上篇 北京饭店的日本菜

第一章 日本菜的历史和特色·····	(3)
一、日本菜的历史·····	(3)
二、日本菜的特点·····	(4)
三、日餐的进餐形式·····	(6)
四、日本菜的拼摆·····	(9)
五、日餐宴会的程序和主要菜点·····	(10)
六、几个著名的日本风味菜的特点·····	(17)
七、“木鱼花汤”在日本菜烹调中的作用·····	(19)
第二章 北京饭店的日餐与“五人百姓”餐厅·····	(21)
一、北京第一家日本菜餐厅·····	(21)
二、中日合资的北京饭店“五人百姓”日菜餐馆·····	(22)

下篇 北京饭店日本菜菜谱选

第三章 小酒菜(先付)·····	(30)
柿子条浇芝麻酱·····	(30)
萝卜泥拌红鱼子·····	(31)
汁腌菠菜小蘑菇·····	(31)
腌鲱鱼子·····	(32)
鸡蛋豆腐·····	(32)
温泉蛋·····	(33)
辣根拌鸡脯·····	(33)
汁腌蒿子杆小蘑菇·····	(34)
金枪鱼奴达·····	(35)
芝麻扁豆·····	(36)
芝麻菠菜·····	(36)
墨斗鱼奴达·····	(37)
鸡肉奴达·····	(37)
豆腐拌鲱鱼子·····	(38)
蒸鲛鳢鱼肝·····	(39)
芝麻豆腐·····	(39)

汁腌蕨菜·····(35)	拌腐皮银鱼·····(40)
第四章 冷菜·····(41)	
煮小海螺·····(41)	鸡蛋卷·····(48)
煮栗子·····(41)	冷豆腐·····(48)
牛肉丁时雨煮·····(42)	酸梅拌小海带·····(49)
炸龙虾菊花球·····(42)	酱汁煮金枪鱼丁·····(49)
腌鲭花鱼浇酸蛋黄酱(43)	酱汁鸡肉丸子串·····(50)
酱腌蛋黄·····(44)	鸡肉龙须菜卷·····(50)
菊花萝卜·····(44)	糖水煮酸梅·····(51)
酸藕·····(45)	烤海胆酱鱼糕·····(52)
炸葱菇海胆片·····(45)	河豚鱼吉力冻·····(52)
炸黑芝麻鲍鱼·····(46)	大豆松风·····(53)
海胆酱拌海蜇·····(46)	糖水金桔·····(53)
海胆酱酿鸡蛋·····(47)	鯧昆布卷·····(54)
炸白果(银杏)·····(47)	菱瓜小豆羹·····(54)
盐炒白果·····(47)	沙丁鱼万年煮·····(55)
第五章 清汤(先碗)·····(56)	
鲷鱼头汤·····(56)	嫩笋汤(若竹汁)·····(60)
鹌鹑丸子汤·····(56)	纹蛤清汤·····(60)
清汤白色·····(57)	松蘑豆腐清汤·····(61)
甲鱼汤·····(58)	海蛎子清汤·····(62)
墨斗鱼清汤·····(58)	虾仁清汤·····(62)
虾丸子清汤·····(59)	清汤鳗鱼肝·····(63)
清汤鸡蛋卷·····(59)	
第六章 生鱼片·····(64)	
比目鱼片·····(64)	石斑鱼片·····(69)
腌海带鲷鱼片·····(64)	鲈鱼片·····(70)
鲤鱼片·····(65)	腌海带偏口鱼片·····(70)
生鱼片拼盘·····(66)	墨斗鱼片·····(71)
加吉鱼片·····(67)	生吃活龙虾·····(72)

针鱼片·····(68)	生吃牛肉片·····(73)
偏口鱼片·····(68)	
第七章 煮菜·····(74)	
煮窝瓜·····(74)	酱汁煮鸡肉·····(79)
煮樱花胡萝卜·····(74)	汤豆腐·····(80)
煮小茄子·····(75)	辣味煮牛肉(生姜烧)(80)
煮芋头·····(75)	酱汁煮比目鱼·····(81)
煮白萝卜浇黄酱·····(76)	素菜煮鸡块·····(81)
酱汁鲷鱼头·····(77)	酱汁煮狮鱼·····(82)
煮五花猪肉·····(77)	煮鱼子海带卷·····(82)
大酱煮鯖花鱼·····(78)	酱汁煮鱈鱼·····(83)
酱汁煮黄花鱼·····(78)	煮冬瓜浇黑大酱少司(84)
第八章 烤菜·····(85)	
烤酱腌鲛鱼·····(85)	烤白大酱腌鲷鱼·····(90)
鳗鱼烧(烤鳗鱼)·····(85)	蛋黄烤大虾·····(90)
烤甘鲷鱼·····(86)	海胆酱烤鲈鱼·····(91)
烤蚶子肉·····(86)	盐烤鲷鱼·····(92)
酱汁烤鱿鱼·····(87)	明火烧海螺·····(92)
烤酱汁鸡肉素菜串·····(88)	盐烤整条大头鱼·····(93)
烤海胆酱墨斗鱼·····(88)	盐烤马哈鱼·····(93)
盐烤纹蛤·····(89)	柚腌烤鲛鱼·····(94)
酱汁烤猪肉·····(89)	
第九章 炸菜·····(96)	
炸夹馅小茄子天妇罗(96)	炸海蛎子天妇罗·····(101)
炸茄子浇大酱·····(97)	扇贝天妇罗·····(102)
炸藕夹天妇罗·····(97)	素菜天妇罗·····(103)
天妇罗·····(98)	酸萝卜泥比目鱼·····(104)
炸腐皮鱼卷·····(99)	炸芋头丝虾卷·····(104)
炸芋头·····(100)	炸虾肉栗子·····(105)
炸茶巾包·····(100)	