

新 概 念 美 食  
策划：宋宴全 菜肴设计制作：朱建平

# 中菜西吃菜谱

上海文化出版社

灌汤虾球镶银芽

金菇炖鸡翅

咸肉酱蒸肉饼

京葱豉油海三宝

剁椒粉蒸金排

蒜香墨鱼蛋蒸茄子

港式炖花蟹

蟹黄银耳三宝

腐衣鱼卷仙香玉





新 概 念 美 食  
策划：宋宴全 菜肴设计制作：朱建平

# 中菜西吃菜谱

江苏工业学院图书馆  
藏书章



上海文化出版社

### 图书在版编目(CIP)数据

中菜西吃菜谱/宋宴全策划,朱建平菜肴设计制作.-上海:

上海文化出版社,2003.8

(新概念美食)

ISBN 7-80646-549-9

I.中… II.①宋… ②朱… III.菜谱-中国 IV.TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 061549 号

责任编辑:赵志勤

封面设计:周艳梅

版面设计:青鸟工作室

---

中菜西吃菜谱

策 划:宋宴全  
菜肴设计制作:朱建平

---

上海文化出版社出版、发行

上海绍兴路74号

电子邮件:csbcm@public1.sta.net.cn 网址:www.sbcm.com

新华书店经销

上海丽佳印刷有限公司印刷

开本 787×960 1/16 印张 5 图、文 75 面

2003 年 8 月第 1 版 2003 年 8 月第 1 次印刷

印数:1—8,100 册

---

ISBN 7-80646-549-9/TS·240

定价:20.00 元

告读者 如发现本书有质量问题请与印刷厂质量科联系

T:021-64855582



朱建平

国家高级技师、中国烹饪名师。1996年参加中国首届美国休斯顿大学希尔顿管理学院进修班。1999年上海旅游高等专科学校毕业。2000年参赛8只菜肴全部被评为上海市名菜，其中酸豆虾被评为上海市新十大名菜。现任上海天平宾馆餐饮部经理、行政总厨。



宋宴全

1989年10月毕业于复旦大学新闻学专科，曾任企业报编辑、记者以及《上海调味品》杂志执行副主编。现为上海药膳协会理事，多年来发表有关饮食文化作品一百多篇，策划编辑《创新调味汁菜谱》等书。



# 前 言

中国人与西方人在就餐方式上的最大不同是，中国人是合餐方式，西方人是分餐方式。

合餐作为我们中华民族的一种饮食习惯，一般认为是从隋唐以后逐渐兴盛起来的。合餐的形成与餐具是有一定关系的，汉代以前一般都是在自己的条案上进食，隋唐以后中西文化接触比较频繁，胡人文化被带了进来，其中就带来了很多高大的桌椅，称之为胡桌胡椅，逐渐形成了合餐的饮食形式。这种合餐的饮食习惯正好反映了中国人的待客礼仪以及喜好热闹的心理。

中华人民共和国成立以后，在重大宴会中开始推行分餐方式，特别是改革开放以来，分餐方式逐步自上而下走向民间，餐饮业纷纷研制和推出“中菜西吃”的经营模式。中菜西吃对餐饮业来说，是一种全新概念的经营方式；对顾客来说，也是一种全新概念的饮食方式；对中菜厨师来说，更是一种全新概念的配菜方式。

上海天平宾馆餐饮部经理、行政总厨、中国烹饪名师、国家烹饪高级技师朱建平先生从厨28年，有着丰富的实践经验。他1996年参加中国首届美国休斯顿大学希尔顿管理学院进修班学习，1999年获上海旅游高等专科学校大专学历。近几年来，朱建平先生对中菜西吃作了深入地研究和探索，他保留了中国烹饪以味为本的烹饪技术，又结合了西餐的科学合理的配菜方法，在菜肴创新、品种搭配、营养配伍、盛器和装碟形式等方面进行了大胆的尝试，推出了一系列中菜西吃的菜品，受到众多顾客、外宾的一致好评，形成了该宾馆的餐饮品牌。朱建平先生创制的菜品，正逐渐推广到了江浙、广东以及香港、台湾等地区的宾馆饭店，受到这些地方消费者的普遍欢迎。

《中菜西吃菜谱》收集了朱建平先生多年研究中菜西吃而创制的菜肴，其菜肴特点有三个方面：(一)在烹制方面，口味崇尚清淡而注重原汁原味。(二)在品种和质量方面，有冷盆、热菜、煲汤类等；其菜品质量有法国菜精品之风范。(三)在盛盘装碟方面，洁净而精致，符合崇尚精致生活人士的标准和礼仪。

21世纪，我们的生活是多样化、个性化的，而对我们生活有着较大影响的“吃”，更会呈现出丰富多彩的景象，“中菜西吃”就是餐饮消费的一个新趋势，相信这本菜谱书一定会给众多厨师掌握“中菜西吃”烹饪技巧有所帮助。

宋宴全

## 冷菜类

黄油盐焗琵琶虾 · 酒酿南瓜球 · 瑶丝菠菜·····6

糟香河虾 · 麻辣凤筋 · 鸡汁芦笋·····7

芥末牛百叶 · 酱汁芝麻鱼 · 香油拌芥蓝·····8

美极鲍鱼仔 · 美极芥末海蜇头 · 酱脆萝卜条·····9

XO 酱拌雀巢 · 热炆荷兰豆 · 香辣醉螺·····10

## 海鲜类

红烧鱼皮白灵菇 配: 剁椒粉蒸金排 · 翡翠鲜汁银片姜 · 烧维海参·····11

酱椒澳带台湾鲍 配: 菜胆腊肉扒香玉 · 香酥泥螺芋茭仔 · 竹荪瓜球炖鱼唇·····12

蟹黄鸡汁炖白玉 配: 三味油炆瑶柱银芽 · 蒜香墨鱼蛋蒸茄子 · 银耳炖辽参·····13

京葱豉油海三宝 配: 东酱肉丝夹饼 · 上汤时蔬三宝 · 花菇炖裙边·····14

美极青蟹石斑鱼 配: 原汁鲍鱼镶花菇 · 咸鱼酱蒸肉饼 · 上汤时蔬三宝·····15

蟹黄镶鱼肚 配: 墨鱼蛋烤凤觔 · 鲍汁瑶丝扒瓜脯 · 竹荪瓜球炖瑶柱·····16

剁椒花鲈脯 配: 黄油焗明虾 · 咸鱼酱蒸肉饼 · 翡翠鲜汁银片姜·····17

绣球黄油金排翅 配: 美极青蟹石斑鱼 · 上汤时蔬三宝 · 翡翠鲜汁银片姜·····18

黄油焗明虾 配: 豉油鲰鱼芥蓝菜 · 咸鱼酱蒸草鸡 · 花菇炖裙边·····19

瑶柱镶鸡球 配: 鲍汁玉排大乌参 · 香酥泥螺芋茭仔 · 雪蛤冬瓜茸·····20

银鱼玉珠烩海参 配: 蟹黄镶鱼肚 · 百粒芋球鱼米包 · 翡翠鲜汁银片姜·····21

双色虾仁 配: 蟹黄银耳三宝 · 剁椒粉蒸金排 · 竹荪瓜球炖鱼唇·····22

酸豆鲈鱼 配: 红烧鱼翅 · 蒜香墨鱼蛋蒸茄子 · 花菇炖裙边·····23

XO 酱焗沙尖鱼 配: 港式炖花蟹 · 鲍汁瑶丝扒瓜脯 · 菜胆炖鸡球·····24

上烧花蟹镶面 配: 鲍汁瑶柱扒凤筋 · 东酱肉丝夹饼 · 金菇炖鸡翅·····25

豉油鲰鱼芥蓝菜 配: 裙边白灵菇 · 墨鱼大烤鸡骨酱 · 竹荪炖虾球·····26

剁椒瑶柱炖白玉 配: 酱椒澳带台湾鲍 · XO 酱焗鸡排 · 银耳炖辽参·····27

金沙虾仁镶芥蓝 配: 京葱豉油海三宝 · 香酥泥螺芋茭仔 · 蟹粉珍珠羹·····28

花蟹瓜球炖白玉 配: 美极青蟹石斑鱼 · 红烧八宝甲鱼 · 八珍面云羹·····29

豉油热炆金银贝 配: 蟹黄镶鱼肚 · 墨鱼大烤鸡骨酱 · 雪蛤冬瓜茸·····30

辣椒蟹镶银丝 配: 墨鱼大烤鸡骨酱 · 上汤时蔬三宝 · 竹荪瓜珠炖鱼唇 .....31

港式炖花蟹 配: 三味油蛇段镶银芽 · 鲍汁瑶柱扒瓜脯 · 菜胆炖鸡球 .....32

烧镶海参 配: 上汤时蔬三宝 · XO 酱焗鸡排 · 鲍汁瑶柱扒凤筋 .....33

裙边白灵菇 配: 咸鱼酱炖黄心菜 · 辣椒蟹镶银丝 · 鲍汁瑶柱扒凤筋 .....34

蟹黄银耳三宝 配: 苦瓜炒蕃茄 · 红烧八宝甲鱼 · 竹荪瓜珠炖鱼唇 .....35

鲍汁玉珠大乌参 配: 瑶柱镶鸡球 · 花菇炖裙边 · 上汤金菇鲜芦笋 .....36

南瓜炸澳带 配: 港式炖花蟹 · 鲍汁瑶柱扒瓜脯 · 菜胆炖鸡球 .....37

原汁鲍鱼镶花菇 配: 荷兰豆炒百合 · 豉油鲷鱼芥蓝菜 · 东酱肉丝夹饼 .....38

XO 酱海三宝 配: 鲍汁瑶柱扒凤筋 · 东酱肉丝夹饼 · 金菇炖鸡翅 .....39

## 禽畜类

咸鱼酱蒸肉饼 配: 烧镶海参 · 金沙虾仁镶芥蓝 · 竹荪炖虾球 .....40

墨鱼蛋烤凤鹅 配: 蟹黄银耳三宝 · 三味油膳香皇鸽 · 花菇炖裙边 .....41

剁椒粉蒸金排 配: 红烧鱼翅 · 百粒芋球鱼米包 · 银耳炖辽参 .....42

菜胆腊肉扒香玉 配: 原汁南非鲍 · 豉豆鲈鱼 · 蟹粉珍珠羹 .....43

咸鱼酱蒸草鸡 配: 红烧鱼皮面足菇 · 辣椒蟹镶银丝 · 八珍白云羹 .....44

三味油蛇段镶银芽 配: 南瓜炒芥蓝 · XO 酱海三宝 · 雪蛤冬瓜茸 .....45

红烧八宝甲鱼 配: 蟹黄银耳三宝 · 上汤时蔬三宝 · 竹荪瓜珠炖鱼唇 .....46

鲍汁瑶柱扒凤筋 配: 黄油焗明虾 · 上汤金菇鲜芦笋 · 竹荪瓜珠炖鱼唇 .....47

墨鱼大烤鸡骨酱 配: 原汁鲍鱼镶花菇 · 双色虾仁 · 翡翠鲜汁银片羹 .....48

京酱肉丝夹饼 配: 酱椒澳带台湾鲍 · 剁椒花鲈脯 · 金菇炖鸡翅 .....49

三味油膳香皇鸽 配: 双色虾仁 · XO 酱焗沙尖鱼 · 竹荪瓜珠炖瑶柱 .....50

XO 酱焗鸡排 配: 港式炖花蟹 · 蒜香墨鱼蛋蒸茄子 · 竹荪瓜珠炖瑶柱 .....51

## 蔬菜类

百粒芋球鱼米包 配: 鲍汁玉珠大乌参 · 三味油膳香皇鸽 · 雪蛤冬瓜茸 .....52

蒜香墨鱼蛋蒸茄子 配: 豉油热炆金银贝 · 港式炖花蟹 · 菜胆炖鸡球 .....53

香醉泥螺芋乃仔 配: 鲍汁玉珠大乌参 · 墨鱼蛋烤凤鹅 · 竹荪炖虾球 .....54

鲍汁瑶柱扒瓜脯 配: 干烧花蟹镶面 · 墨鱼大烤鸡骨酱 · 花菇炖裙边 .....55

上汤时蔬三宝 配: 银鱼玉珠烩海参 · 豉油鲰鱼芥蓝菜 · 银耳炖辽参……56

上汤金菇鲜芦笋 配: 红烧鱼皮白灵菇 · 银鱼玉珠烩海参 · 花菇炖裙边……57

腐衣鱼卷仙香玉 配: 双色虾仁 · 酱椒澳带台湾鲍 · 上汤金菇鲜芦笋……58

韭菜干丝炒鱼干 配: 南瓜茸澳带 · 京葱豉油海三宝 · XO酱焗鸡排……59

荷兰豆炒百合 配: 黄油焗明虾 · 鲍汁瑶柱扒凤筋 · 菜胆炖鸡球……60

咸鱼酱炖黄心菜 配: 金沙虾仁镶芥蓝 · 原汁鲍鱼镶花菇 · 竹荪炖虾球……61

苦瓜炒番茄 配: 蟹黄镶鱼肚 · 干烧花蟹镶面 · 裙边白灵菇……62

南瓜炒芥蓝 配: 烧镶海参 · XO酱焗鸡排 · 鲍汁瑶柱扒凤筋……63

## 羹汤类

翡翠鲜汁银片羹 配: 剁椒粉蒸金排 · 花蟹瓜珠炖白玉 · 酱椒澳带台湾鲍……64

雪蛤冬瓜茸 配: 红烧鱼皮白灵菇 · 原汁鲍鱼镶花菇 · 墨鱼大烤鸡骨酱……65

八珍白云羹 配: 绣球黄油金排翅 · 瑶柱镶鸡球 · 裙边白灵菇……66

原汁南非鲍 配: 蟹黄鸡汁炖白玉 · 豉油鲰鱼芥蓝菜 · 竹荪瓜珠炖信福……67

红烧鱼翅 配: 南瓜炒芥蓝 · 京酱肉丝夹饼 · 菜胆炖鸡球……68

蟹粉珍珠羹 配: 破豆腐鱼 · 剁椒粉蒸金排 · 港式炖花蟹……69

鲍汁凤筋瑶柱羹 配: 墨鱼蛋烤凤翅 · 鲍汁玉珠大乌参 · 上汤金菇鲜芦笋……70

## 炖品类

银耳炖辽参 配: 黄油焗明虾 · 豉油鲰鱼芥蓝菜 · 蒜香墨鱼蛋蒸茄子……71

竹荪瓜球炖江瑶 配: 京葱豉油海三宝 · 蟹黄镶鱼肚 · 咸鱼酱蒸草鸡……72

花菇炖裙边 配: 南瓜茸澳带 · 花蟹瓜珠炖白玉 · 鲍汁玉珠大乌参……73

竹荪炖虾球 配: 豉油热炆金排翅 · 三味油爆香皇鲍 · 鲍汁瑶柱扒凤筋……74

菜胆炖鸡球 配: 双色虾仁 · 红烧八宝甲鱼 · 蒜香墨鱼蛋蒸茄子……75

金菇炖鸡翅 配: 黄油焗明虾 · 剁椒花鲢脯 · 鲍汁瑶柱扒瓜脯……76

竹荪瓜球炖鱼唇 配: 菜胆腊肉扒香玉 · 金沙虾仁镶芥蓝 · 京葱豉油海三宝……77



## 餐饮消费新趋势

### ——中菜西吃

中菜西吃，即中菜菜肴为体、西菜形式为用的概念，其特征是，菜肴装盘采取“每人每”（也称为每人份）形式。“中菜西吃”属于分餐制的范畴，但是区别于一般形式的分餐制，它不是中式菜肴例盘在数量上简单地减少，更不是“盒饭”、“套餐”几个菜肴品种的拼凑。中菜西吃的特点是：

1. 设置特定的菜单供客人点菜，根据客人的要求对每人份菜肴进行科学合理地搭配和组合。

2. 菜式和菜品上不同于一般中菜，其原料的组合、菜肴的色彩造型，都需按照“中菜西吃”的特性进行创新。

3. 烹饪方法更丰富多彩，每人份菜肴根据每一位客人的口味和需求进行变化。

4. 上菜顺序趋向西化，借鉴西餐上菜顺序和规格，使餐饮过程更健康且符合礼仪。

“中菜西吃”是餐饮消费的一个新趋势，相信这本菜谱书一定会给众多厨师掌握“中菜西吃”烹饪技巧有所帮助。

## 黄油盐焗琵琶虾

原料：琵琶虾 500 克(10 人份)。

调料：精制油 500 克(实耗 30 克)、黄油 100 克、盐焗粉 100 克、青、红椒 100 克、葱姜汁 100 克、料酒 50 克、生粉、胡椒粉各少许。

制作：

1. 琵琶虾洗净，放入盛器，加葱姜汁、料酒，腌制去腥。青、红椒切成细粒。
2. 炒锅入油，烧至四成热时，将琵琶虾逐一拍上生粉，下油锅炸至金黄色取出待用。
3. 炒锅置火上，放入黄油，下青、红椒粒翻炒几下，再放入琵琶虾，边翻边撒盐焗粉、胡椒粉，翻匀后装盘，食用时改刀。

## 酒酿南瓜球

原料：南瓜 500 克(10 人份)。

调料：酒酿卤 250 克、糖水 500 克。

制作：

1. 南瓜洗净，挖成球形，入沸水氽熟，捞出沥干水分。
2. 盛器内放入糖水、酒酿卤，将南瓜球放入卤水中浸至入味，即可食用。

## 瑶丝菠菜

原料：小菠菜 500 克(10 人份)，干贝丝 50 克。

调料：麻油 50 克、盐 25 克、味精 25 克、胡椒粉少许。

制作：

1. 铁锅放水烧开，放入菠菜烫熟，捞出用纯净水激凉，沥干水分。
2. 将菠菜放入盛器中，加入盐、味精、麻油、胡椒粉拌匀，即可食用。



## 糟香河虾

原料：河虾500克(10人份)。

调料：醉香螺肉汁500克、瓶装糟卤250克、葱段、姜块100克、料酒50克。

制法：

1. 铁锅放水烧开，放入河虾，加入葱段、姜块烧开，烹入料酒，捞出冷却待用。
2. 将卤汁倒入盛器，放入熟河虾卤浸一段时间，即可食用。

特点：香糟味浓，河虾鲜嫩。

## 麻辣凤筋

原料：凤筋（鸡筋）500克(10人份)。

调料：麻油25克、花椒粉10克、泡椒酱10克、油辣椒10克、老干妈豆豉10克、湖南湘辣酱10克、糖10克、味精25克、胡椒粉少许。

制作：

1. 铁锅略烧热，倒入麻油，放入泡椒酱、油辣椒、老干妈豆豉、湖南湘辣酱、糖、味精、花椒粉、胡椒粉熬制成调味酱，取出放入盛器中。
2. 铁锅放水烧开，入凤筋余熟，捞出沥干水分。
3. 将凤筋放入装有调味酱中拌匀即可。

## 鸡汁芦笋

原料：新鲜芦笋500克(10人份)。

调料：麻油50克、鸡汁100克、盐25克、味精25克、胡椒粉少许。

制作：

1. 芦笋洗净，切成段，入沸水烫熟取出。
2. 将芦笋放入盛器内，加入麻油、鸡汁、盐、味精、胡椒粉拌匀，即可食用。





## 芥末牛百叶

原料：牛百叶 500 克(10 人份)。

调料：精制油 50 克，芥末 100 克，盐 25 克，味精 25 克，鸡粉 25 克，胡椒粉少许。

制作：

1. 铁锅放水烧开，放入牛百叶烫熟捞出。
2. 将牛百叶放入盛器中，加入精制油、芥末、盐、味精、鸡粉、胡椒粉拌匀，即可食用。

## 酱汁芝麻鱼

原料：风干青鱼 500 克(10 人份)。

调料：精制油 500 克(实耗 50 克)、海鲜酱 100 克，生抽 50 克，糖 80 克，味精 50 克，料酒 50 克，葱 50 克，姜 50 克，芝麻 15 克。

制作：

1. 风干青鱼切块，焯水，用清水冲净。

2. 铁锅入油，投入青鱼块略炸，捞出。

3. 铁锅留底油，下葱、姜煸香，加入海鲜酱炒匀，放入青鱼块翻炒几下，加入生抽、糖、味精、料酒烧开，再转中小火煨烧至鱼酥味浓时收汁，出锅前撒上芝麻即可。

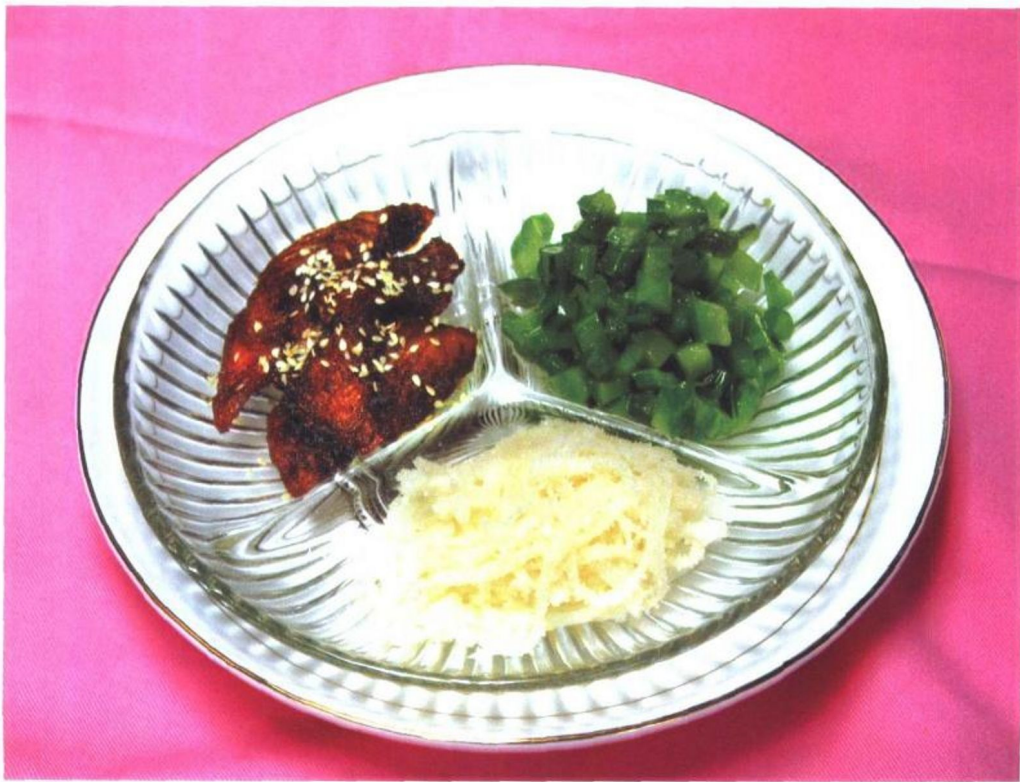
## 香油拌芥蓝

原料：芥蓝菜 100 克(10 人份)。

调料：麻油 50 克，盐 25 克，味精 25 克，胡椒粉 15 克。

制作：

1. 芥蓝菜拣去叶子，取其梗，切成小方丁。
2. 铁锅放水烧开，下芥蓝菜梗汆水烫熟，捞出放入纯净水激冷，捞出。
3. 将芥蓝梗放入盛器中，加入麻油、盐、味精、胡椒粉拌匀，即可食用。



### 美极鲍鱼仔

原料：台湾鲍 500 克(10 人份)。

调料：豉油皇 500 克，美极酱油 50 克，葱姜汁 100 克，料酒 100 克。

制法：

1. 台湾鲍洗净，放入盛器中，加入葱姜汁、料酒腌制去腥。
2. 铁锅加水烧开，放入鲍鱼氽至熟，捞起即放入装有豉油皇（调味卤）的盛器中，浸至入味，取出装盘，淋上美极酱油即可。

特点：色泽金红，鲍鱼鲜嫩。

### 美极芥末海蜇头

原料：海蜇头 500 克(10 人份)。

调料：豉油皇 150 克，美极酱油 50 克，芥末酱 50 克。

制法：

1. 海蜇头用清水泡去咸味，取出，用纯净水再漂洗干净，捞起沥干水分。
2. 将海蜇头放入碗中，放入美极酱油、豉油皇，芥末酱调匀，浇在海蜇头上即可。

特点：咸鲜香辣，海蜇脆嫩。

### 酱脆萝卜条

原料：萝卜 500 克(10 人份)。

调料：生抽 500 克，老抽 250 克，糖 400 克，麻油 50 克。

制作：

1. 铁锅置火上，放入生抽、老抽、糖熬成卤汁，倒入盛器中，冷却待用。
2. 萝卜洗净，用纯净水再漂洗干净，切成条，放入卤汁中腌制 12 小时，即可食用。





## XO酱拌雀肫

原料：雀肫 500 克(10 人份)。

调料：香油 50 克，XO 酱 15 克，生抽 15 克，糖 10 克，味精 25 克，葱姜汁 10 克，料酒 10 克。

制作：

1. 雀肫加工洗净待用。
2. 铁锅入油烧热，倒入雀肫余熟，取出装盘，加入上所有调料拌匀即可。

特点：色泽金黄，入口鲜香。

## 热炆荷兰豆

原料：荷兰豆 500 克(10 人份)。

调料：香油 50 克，盐 20 克，味精 25 克，胡椒粉少许。

制作：

荷兰豆去筋，入沸水余一下取出，放入盛器，

加入所有调料拌匀即可。

特点：碧绿清香，口味鲜咸。

## 香辣醉螺

原料：醉香螺 500 克(10 人份)。

调料：黄酒 50 克，盐 20 克，糖 10 克，花椒、辣椒各少许。

制作：

取一盛器，放入醉香螺，加入所有调味料拌匀，腌渍入味即可。

特点：略带脆性，鲜辣开胃。



## 红烧鱼皮白灵菇

原料：白灵菇1只，鲨鱼皮（涨发好）75克。

调料：精制油50克，鲍汁酱50克，生抽25克，糖25克，味精25克，鸡汤500克，葱姜汁25克，料酒25克，水生粉少许。

制法：

1. 白灵菇用刀修成鲍鱼形状，套汤（即放入高汤中烫一下捞起），投入鸡汤中煨煮。
2. 将涨发好的鲨鱼皮改刀成菱形状，套汤，放入鸡汤煨煮。
3. 沙锅置火上烧热，入油，下葱姜汁、料酒、鲍汁酱、生抽、糖、味精，调制成红烧卤汁，放入煨煮好的素鲍、鲨鱼皮，轻轻翻炒，待原料上色入味后取出装盘，浇上红烧卤汁。

特点：一荤一素，鲜香入味。



剁椒粉蒸金排(见第12页)



翡翠鲜汁银片羹(见第64页)



烧镶海参(见第33页)



## 上菜顺序

1. 冷菜三小拼  
(见第6页)
2. 烧镶海参
3. 剁椒粉蒸金排
4. 红烧鱼皮白灵菇
5. 翡翠鲜汁银片羹



菜胆腊肉扒香玉(见第13页)



香醉泥螺芋艿仔(见第54页)



竹荪瓜球炖鱼唇(见第77页)

## 酱椒澳带台湾鲍

原料：澳带2只、台湾鲍2只、西兰花1朵。

调料：自制酱椒调味料50克、精制油50克、料酒25克、葱姜汁25克、京葱丝少许。

制作：

澳带、台湾鲍洗净，放入碗中，加入自制酱椒调味料、料酒、葱姜汁，上笼蒸5~7分钟。取出，放入西兰花，放上京葱丝，浇上烧热的精制油即可。

特点：酱香扑鼻，鲜嫩可口。

## 上菜顺序

1. 冷菜三小拼  
(见第7页)
2. 酱椒澳带台湾鲍
3. 菜胆腊肉扒香玉
4. 香醉泥螺芋艿仔
5. 竹荪瓜球炖鱼唇





## 蟹黄鸡汁炖白玉

原料：蟹黄 25 克，嫩豆腐 75 克。

调料：盐 15 克，味精 25 克，清鸡汤 50 克。

制作：

嫩豆腐入沸水氽水，捞起入冷水漂清，装入盛器内，加入清汤，放入盐、味精，再放上蟹黄，上笼蒸 6 分钟，取出，即可上桌。



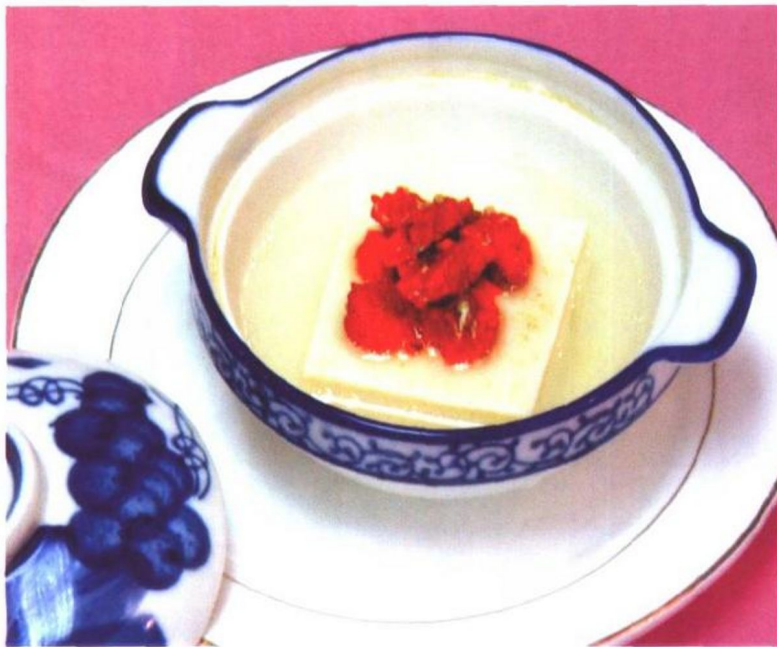
三味油蛇段镶银芽(见第 15 页)



蒜香墨鱼蛋蒸茄子(见第 53 页)



银耳炖辽参(见第 71 页)



### 上菜顺序

1. 冷菜三小拼  
(见第 8 页)
2. 蟹黄鸡汁炖白玉
3. 三味油蛇段镶银芽
4. 蒜香墨鱼蛋蒸茄子
5. 银耳炖辽参