



# 北京饭店的淮扬菜

笄恒丰 郑秀生

经济日报出版社

# 北京饭店的淮扬菜

竺恒丰 郑秀生

## 北京饭店菜点丛书之四

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 5.5印张 147千字

1988年6月第1版 1988年6月第1次印刷

印数 1—10300

ISBN 7-80036-041-5/Z·25

定价：5.75元

## 作者简介



竺恒丰，1936年生，江苏扬州人。北京饭店淮扬菜特级厨师。1952年，他到上海玉兴菜馆学徒，1956年到北京饭店厨房任厨师。他精通数百种淮扬菜制作技术，技艺很高。曾参与北京饭店很多重要宴会的组织和制作。目前，他任中国驻纽约总领事馆厨师。

郑秀生，1955年生，北京市人。北京饭店淮扬菜厨师。他1971年到北京饭店学厨，就师于淮扬菜名厨李魁南、陈代增。几年来多次参加重要宴会的编排和制作，1981年曾到日本新大谷饭店做烹调表演，技艺纯熟，淮扬菜功底较深。





松鼠桂鱼



炒蝴蝶片



菜心琵琶虾



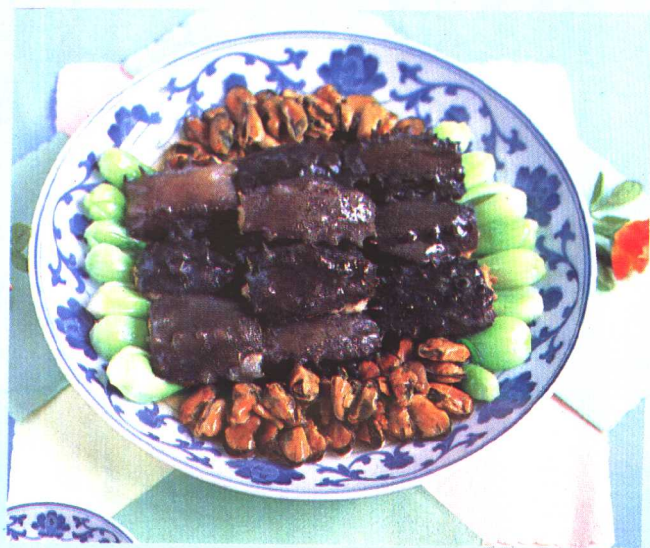
翡翠虾仁



北京



砂锅鱼翅



淡菜扒麒麟海参



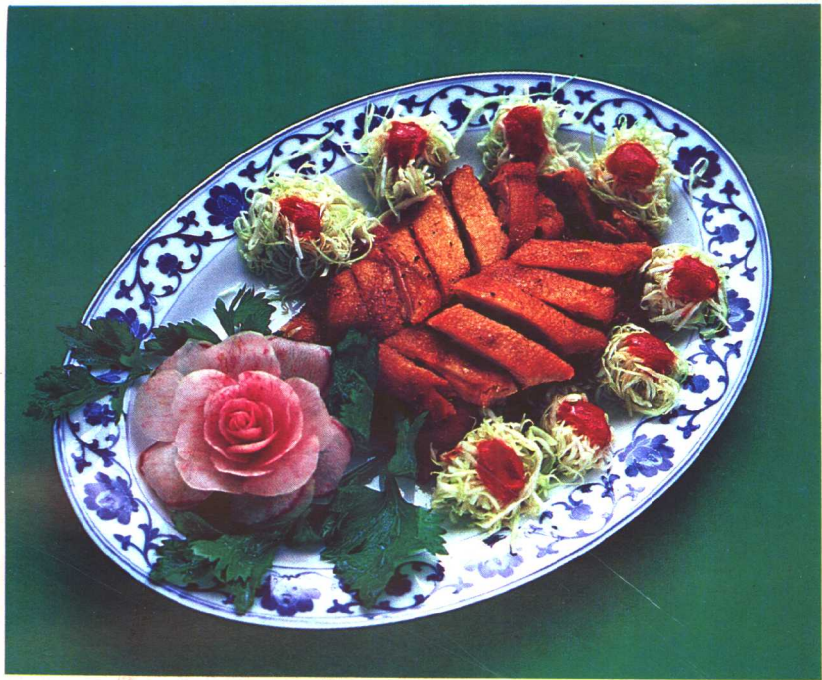
菜心三鲜酿鸡翅



蛋羹鸡



丁香鸭子



桃仁酥鸭方





菜包鹌鹑松

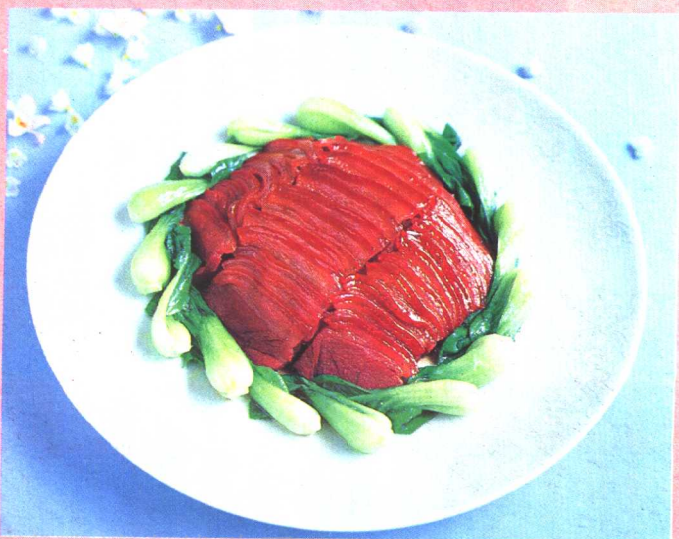


金葱扒野鴨





挂炉金钱里脊



蜜汁火腿

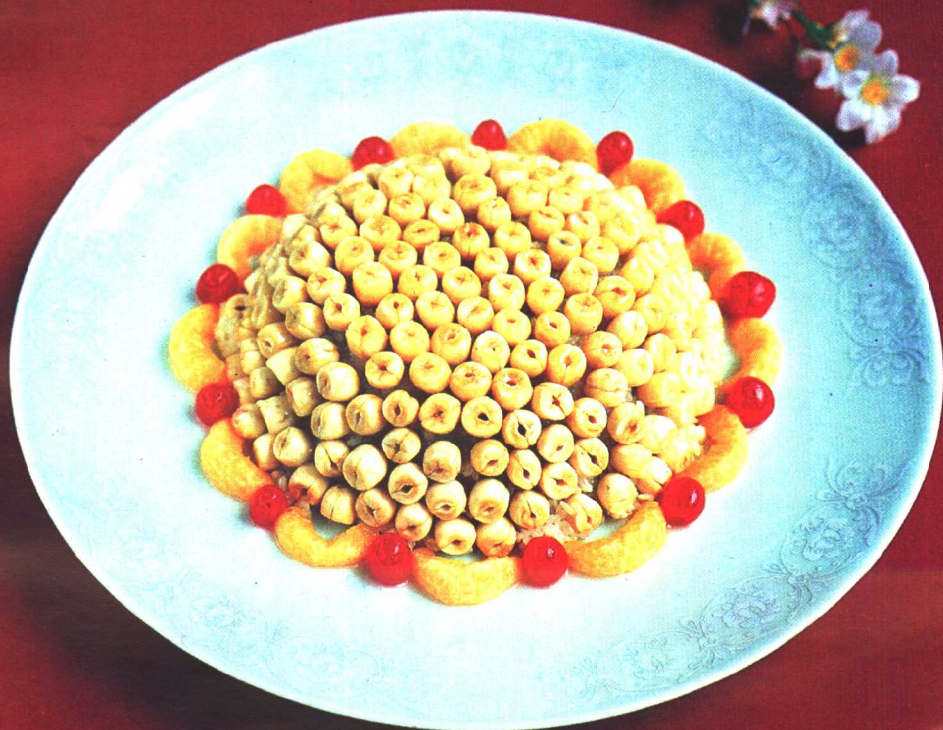




酒醉扇面笋



鸡火煮干丝







清炖鸳鸯鸭



火腿双掌汤



菠饺清炖鸭



# 目 录

## 上篇 古老的淮扬菜系与北京饭店的继承

第一章 古老的淮扬菜系	(3)
一、古老的扬州	(3)
二、长期经济文化繁荣孕育的淮扬菜	(6)
三、淮扬菜的源流和发展	(9)
四、淮扬菜系的分支和流派	(13)
第二章 淮扬菜的特色和名肴	(16)
一、风味特色	(16)
二、烹调特色	(17)
三、文化特色	(20)
四、名肴佳饌	(21)
五、几个名菜的传说	(22)
第三章 北京饭店的淮扬菜	(29)
一、最早进入北京饭店, 忠实继承传统	(29)
二、北京饭店淮扬菜传人	(30)

## 下篇 北京饭店淮扬菜名菜谱选

第四章 鱼菜	(35)
清蒸鲥鱼	(35)
红烧鲥鱼	(36)
龙须鳊鱼	(36)
松鼠鳊鱼	(37)
瓜姜鱼丝	(38)
鸡汁鱼脯	(39)
三丝鱼卷	(40)
将军过桥	(41)
龙池荷包鲫鱼	(42)
拆烩鲢鱼头	(43)

双皮鲈鱼 .....	(44)	脆鳝挂卤 .....	(52)
清蒸元鱼 .....	(45)	烧生焦鳝片 .....	(52)
菜心鱼丸 .....	(46)	五彩鳝鱼丝 .....	(53)
葱烧划水 .....	(46)	煨脐门鳝 .....	(54)
五丝红蒸鱼块 .....	(47)	红烧马鞍桥 .....	(55)
黄烧鲟鱼肚 .....	(48)	软兜鳝鱼背 .....	(55)
醋溜鳊鱼 .....	(49)	清炒鳝糊 .....	(56)
炒蝴蝶鳝片 .....	(50)	炆虎尾 .....	(57)
酒烤鳝鱼 .....	(50)	香菜梗炒鳝丝 .....	(58)
炒鳝鱼卷 .....	(51)		
<b>第五章 虾蟹菜</b> .....	(59)		
宝石虾球 .....	(59)	干煸大虾 .....	(66)
翡翠虾仁 .....	(60)	龙井炒虾仁 .....	(67)
清炒凤尾虾 .....	(60)	熟炆青虾仁 .....	(67)
葫芦虾蟹 .....	(61)	生菜虾蟹 .....	(68)
水晶虾饼 .....	(62)	清蒸大闸蟹 .....	(68)
翠带虾仁 .....	(63)	酒醉大闸蟹 .....	(69)
番茄锅巴虾仁 .....	(64)	三鲜芙蓉蟹斗 .....	(70)
卷筒明虾 .....	(64)	鲜虾蛋饺 .....	(71)
菜心琵琶虾 .....	(65)		
<b>第六章 海味菜</b> .....	(73)		
原焖鱼翅 .....	(73)	菜心四宝 .....	(81)
罐焖蟹黄鱼翅 .....	(74)	蟹黄鱼肚 .....	(82)
绣球鱼翅 .....	(75)	鸡茸鱼肚 .....	(83)
鸡蒙鱼翅 .....	(75)	五彩绣球干贝 .....	(84)
海烩全丝翅 .....	(76)	清蒸鲜鲍脯 .....	(85)
贡淡扒酿海参 .....	(77)	紫鲍鸽蛋 .....	(85)
虾仔海参 .....	(78)	酸辣鱿鱼锅巴 .....	(86)
珊瑚海参 .....	(79)	炒鱿鱼卷 .....	(87)
元鱼海参 .....	(80)		

第七章 鸡鸭菜 .....	(89)		
桃仁鸡卷 .....	(89)	蛋美鸡 .....	(98)
鲜莲子炒鸡丁 .....	(90)	三鲜酿鸡翅 .....	(99)
爆竹鸡卷 .....	(90)	八宝鸭子 .....	(100)
夜来香花炒鸡丝 .....	(91)	焖松子酥鸭 .....	(102)
三鲜纸包鸡 .....	(92)	三套鸭 .....	(103)
油淋仔鸡 .....	(93)	红柚酱鸭 .....	(104)
三圆烧鸡块 .....	(93)	母油鸭子 .....	(104)
板栗烧鸡块 .....	(94)	丁香鸭子 .....	(105)
芙蓉鸡片 .....	(95)	桃仁酥鸭方 .....	(106)
荷叶粉蒸鸡 .....	(96)	金鱼鸭舌掌 .....	(107)
叫化子鸡 .....	(97)	叉烧填鸭 .....	(107)
贵妃肉鸡 .....	(98)		
第八章 野味菜 .....	(109)		
三鲜扒熊掌 .....	(109)	溜鹤鹑脯 .....	(114)
荠菜炒山鸡片 .....	(110)	蒜子烧田鸡 .....	(115)
菜包陈皮鸽松 .....	(111)	香酥鹤鹑脯 .....	(115)
酱爆田鸡腿 .....	(112)	京葱扒野鸭 .....	(116)
豆苗炒飞龙片 .....	(112)	黄烧裙边 .....	(117)
野鸭菜饭 .....	(113)		
第九章 猪肉菜 .....	(119)		
镇江肴肉 .....	(119)	咸炖鲜 .....	(125)
扁大肉酥 .....	(120)	清蒸猪蹄 .....	(126)
焖松子酥肉 .....	(121)	无锡排骨 .....	(127)
风鸡刮肉 .....	(122)	姜汁猪蹄 .....	(127)
蟹黄狮子头 .....	(123)	南荠青椒肉花 .....	(128)
冰糖扒蹄 .....	(124)	蛤蜊刮肉 .....	(128)
挂炉金钱里脊 .....	(124)	蜜汁火腿 .....	(129)
第十章 青菜、豆腐菜 .....	(131)		
海棠冬菇菜心 .....	(131)	干贝盖菜 .....	(132)