



唐 克 明
李 洪 志

编 著

全羊席 菜谱

辽宁科学技术出版社

全羊席菜谱

唐克明 李洪志

辽宁科学技术出版社

一九八七年·沈阳

全羊席菜谱

Quanyangxi Caipu

唐克明 李洪志 编著

辽宁科学技术出版社出版 (沈阳市南京街6段1里2号)

辽宁省新华书店发行 沈阳市第二印刷厂印刷

开本: 787×1092 1/32 印张: 5 1/2 字数: 100,000

1981年11月第1版 1987年4月第3次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 秀 中

印数: 28,551—32,710

ISBN 7-381-0069-5/TS·16

统一书号: 15288·175

定价: 0.99元

出版者的话

《全羊席菜谱》是由国家特一级厨师唐克明同志编写的。

唐克明同志已有八十岁高龄，具有六十多年的烹饪经验，曾在伪满洲国宫廷任过厨，知识丰富，素有烹饪大师之称。

为了挖掘、整理和继承我国烹饪技术的宝贵遗产，在市饮服技校党组织的关怀和支持下，在唐师傅的徒弟，特一级厨师李洪志同志的帮助下，唐师傅总结了自己六十多年的烹饪经验，回忆、整理了这本《全羊席菜谱》。本书详细地介绍全羊席的来历、全部菜单、上菜顺序及菜肴的烹制方法。唐师傅结合宫廷风味菜和东北地区回民菜的烹制特点，又编写了回民菜一百种，列于本书后半部分，这就使本书的内容更加丰富，不仅有高档名肴的操作过程，而且有家常便菜的烹炒方法。

本书可供饮食服务行业培训职工使用，也可供宾馆、饭店、职工食堂、家庭等广大读者参考。

目 录

一、“全羊席”的来历及席面安排	(1)
二、“全羊席”菜点的烹制方法	(5)
丁香雏鸡	(5)
蒸糟鲟鱼	(6)
生炅晃虾	(6)
酱羊腱子	(6)
香菇冬笋烧瓢菜	(7)
金钩笋丝炒豆苗	(8)
香椿拌豆腐	(8)
炅三鲜	(9)
冰糖莲籽	(9)
冰糖百合	(10)
八宝饭	(11)
烩三鲜	(11)
迎峰扇	(12)
望峰坡	(12)
千层梯	(13)
玉珠灯笼	(13)
鹅毛雪片	(14)
花爆金钱	(15)
素心菊花	(15)
余丹袋	(16)
独百子	(17)
落水泉	(18)
炸铁伞	(18)
玉环锁	(19)
爆荔枝	(20)
双凤翠	(20)
采灵芝	(21)
安南台	(22)
炸银鱼	(22)
鼎炉盖	(23)
五料焖味	(24)
山鸡油卷	(24)
龙须糕	(25)
一品烧饼	(26)
杏仁茶	(26)
蒸素包	(27)
小干烙	(27)
鲍鱼汤	(28)

龙门角·····	(29)	明鱼骨·····	(47)
开秦仓·····	(29)	迎香草·····	(48)
天花板·····	(30)	饮涧台·····	(48)
五关锁·····	(30)	明开夜合·····	(49)
提炉顶·····	(31)	香糟猩唇·····	(49)
犀牛眼·····	(32)	五花宝盖·····	(50)
炸鹿尾·····	(32)	七孔玲台·····	(51)
炸血丹·····	(33)	算盘子·····	(51)
蜜蜂窝·····	(33)	梧桐子·····	(52)
八宝袋·····	(34)	红炖豹胎·····	(53)
彩凤眼·····	(35)	千层翻草·····	(53)
烩虎眼·····	(36)	百子葫芦·····	(54)
凤头冠·····	(36)	清烩凤髓·····	(55)
金鼎冠·····	(37)	天鹅方肉·····	(55)
鹿尸·····	(38)	黄焖熊胆·····	(56)
苍龙脱壳·····	(39)	烩鲍鱼丝·····	(57)
爆炒玲珑·····	(39)	红叶含云·····	(57)
青云登山·····	(40)	清烩鹿筋·····	(58)
红白棋子·····	(41)	受天百禄·····	(58)
拔草还园·····	(42)	清烧排岔·····	(59)
金黄糕·····	(42)	玻璃方肉·····	(60)
香菜托·····	(43)	吉祥如意·····	(60)
薏仁米·····	(44)	樱桃红肉·····	(61)
翡翠烧麦·····	(44)	红炖熊掌·····	(62)
蒸炸西合·····	(45)	锅烧浮筋·····	(62)
三鲜紫菜汤·····	(46)	冰花松肉·····	(63)
里脊丝余酸菜粉·····	(46)	满堂五福·····	(63)

八仙过海.....	(64)	稻米饭.....	(67)
炸龙肝.....	(65)	荷叶卷.....	(67)
爆凤尾.....	(65)	麻花卷.....	(68)
炸冻篱.....	(66)	酸菜干贝丝汤.....	(68)
炸鹿茸.....	(66)		

三、菜肴一百种 (70)

(一) 羊肉类..... (70)

雪月羊肉.....	(70)	葱爆羊肉.....	(75)
他丝蜜.....	(71)	锅巴羊肉.....	(76)
桂花羊肉.....	(72)	松炸里脊.....	(77)
东坡羊肉.....	(72)	葱煎羊肉.....	(78)
生扒羊肉.....	(73)	爆羊肉条.....	(78)
手抓羊肉.....	(74)	醋溜羊肉片.....	(79)
生煸羊肉条.....	(74)	焦熘羊肉段.....	(80)

(二) 牛肉类..... (81)

雪筒酥肉.....	(81)	芝麻里脊排.....	(91)
煨牛肉.....	(82)	象牙里脊条.....	(92)
粉蒸牛肉.....	(83)	卤烧牛肉.....	(93)
回酥牛肉.....	(83)	樟茶牛肉.....	(94)
扒胸口.....	(84)	炸肉排.....	(94)
锅爆肉.....	(85)	番茄肉排.....	(95)
袈裟牛肉.....	(86)	干炒牛肉丝.....	(96)
西乳香肉饼.....	(87)	红油牛肉.....	(97)
蚝油牛肉.....	(88)	椒麻酥肉丁.....	(97)
麻油爆肉.....	(89)	梅花酥肉.....	(98)
青牛望月.....	(89)	咖喱牛肉.....	(99)
宫保牛肉丁.....	(90)	金汁牛肉.....	(100)

肉末炒泡粉…………… (101) | 砂锅牛肉…………… (102)

(三) 鸡鸭类…………… (102)

星月鸡…………… (102)

白露鸡…………… (104)

锅烧鸡…………… (105)

油淋笋鸡…………… (106)

软炸鸡…………… (106)

炒焖子鸡…………… (107)

辣子鸡丁…………… (108)

核桃仁鸡丁…………… (109)

青椒鸡丁…………… (110)

干煸鸡块…………… (111)

雪花鸡片…………… (112)

米粉鸡…………… (113)

香酥鸭…………… (113)

荷叶鸭子…………… (114)

鸭泥面包…………… (115)

脯雪黄鱼…………… (116)

松鼠黄鱼…………… (118)

干烧鱼…………… (119)

醋椒鱼…………… (120)

翻膛黄鱼…………… (120)

松果黄鱼…………… (122)

白蹄鱼丁…………… (123)

软熘鱼扇…………… (124)

清蒸酿馅银鱼…………… (125)

滑熘鱼片…………… (125)

油爆鱼丁…………… (126)

番茄鱼片…………… (127)

西法鱼排…………… (128)

菊花鱼球…………… (129)

鱼蓉白奶羹…………… (130)

糖醋鱼段…………… (131)

芝麻鱼卷…………… (132)

软炸鱼条…………… (133)

红烧西施乳…………… (134)

(四) 其他类…………… (135)

扒海羊…………… (135)

烧四宝…………… (137)

狮子滚绣球…………… (138)

珍珠三鲜…………… (139)

扒三白…………… (140)

如意白菜卷…………… (141)

牛肉末烧豆腐…………… (142)

珠砂豆腐…………… (143)

炖二筋…………… (143)

奶油散丹…………… (144)

都三样…………… (145)

羊肝排岔…………… (146)

盐爆肚仁…………… (146)

两吃爆肚…………… (147)

芙蓉美味肝·····	(148)	如意鸭肝卷·····	(154)
麻辣羊肝·····	(149)	八宝酿西红柿·····	(155)
烩全样·····	(150)	炸羊尾·····	(156)
酸辣银丝·····	(151)	番茄香菇盒·····	(157)
肉丁脆皮蛋·····	(152)	炸卷果·····	(158)
羊鱼芭蕉羹·····	(153)	滑溜四宝·····	(159)

四、牛肉的分档和用途····· (160)

五、羊肉的分档和用途····· (163)

一、“全羊席”的来历及席面安排

我们伟大的祖国历史悠久，民族众多。我国的烹饪技术，同历史一样也有着源远流长的发展史。并且，以它的色、味、香、形具佳的特色，誉满全球。

“全羊席”是继“满汉全席”之后的宫廷大宴之一，为宫廷招待信奉伊斯兰教客人的最高宴席。当时，在宫廷中，每逢年节、喜庆大典或招待各地来进贡的官员时，都要举行盛大的宴会。因为，在这些官员中，有的是信奉伊斯兰教的客人。这样，在宴席上就出现了许多不便之处，为了达到所有的人都满意，既要吃得好，又要照顾到民族习惯。于是，在宫廷众多的膳房中又增设了一个清真膳房，凡是喜庆大典设宴时，专门烹调清真菜和全羊席。全羊席的菜点安排和上菜顺序是仿照“满汉全席”的方式进行的，整个“全羊席”显得既豪华又丰盛，又有民族特点。

“全羊席”的出现在我国已有二百多年的历史了，但是，他比“全龙席”、“全凤席”、“全虎席”和“全素席”都晚。所谓“全羊席”，是指用整个羊的各个不同的部位，烹制出各种不同品名、不同口味的菜肴来，也就是，由头至脚，每一处都是一个菜。例如羊耳朵，可分为上、中、下三段，三处可做出三样不同的菜肴；羊耳尖可做“迎风扇”；

羊耳中段可做“双凤翠”，羊耳根可做“龙门角”等等，品种五花八门，但名称都各有千秋。而且，从头至尾，在所有的菜名中不露一个“羊”字，全都以美丽、形象、生动的别名代之。从这一点来看，是“满汉全席”所不及的。

“全羊席”除了有干、鲜菜肴之处，还有冷热菜。一桌“全羊席”，最少要有四十四道菜，人多时，还可随意添菜。但是，一定要按照全羊的每个部位逐一操作。

“全羊席”又分为君、臣、民三类。如民用席，多数是按以上所谈的安排席面。除了四千碟、四鲜碟外，凉热大菜要有四十四个；如果是一般官场请客时，除了四千碟、四鲜碟外，冷热大菜要有六十六个；如果是皇帝赐宴，冷热大菜则要有七十二个。

“全羊席”不象“满汉全席”，有头菜、二件、三福、四绿、五寿、六喜、七君、八臣之说。但是，餐室里一定要突出伊斯兰教的气派、特点。如桌布要用蓝色或白布缝上蓝色“清真”两字。

席面安排：在宾主没入座之前，先把四冷荤摆在桌子的中间，再把四千碟、四鲜碟穿叉摆在四冷荤的外面一圈。接着按就餐人数摆上杯、匙、碟、筷子，这叫“亮席”。宾主入席后撤去干鲜果碟，随上酒。

开始上第一道菜，第一道菜是“清口菜”，即：四个热素菜：香菇冬笋烧瓢菜、金钩笋丝炒豆苗、香椿拌豆腐、炆三鲜。头道菜上完开席，略停五分钟后，开始上第二道菜，第二道菜是“喜味菜”，即：四甜碗：冰糖莲籽、冰糖百合、八宝饭、炆三鲜。

吃过头道菜、二道菜后，在未上第三道菜之前，宾主退至休息室，暂休一、二个小时，喝茶、抽烟、打麻将、下棋、听听吹拉弹唱等等。休息过后，宾主继续入席，随上第三道菜。

第三道菜即正式大菜，共有二十个菜。所以，又叫“双十件”。它们是：迎风扇、望峰坡、千层梯、玉珠灯笼、鹅毛雪片、花爆金钱、素心菊花、余丹袋、独百子、落水泉、炸铁伞、玉环锁、爆荔枝、双凤翠、采灵芝、安南台、炸银鱼、鼎炉盖、五料焖味、山鸡油卷，上菜时间大约需要四十分钟。

第三道菜上完后，暂停五分钟，上头道点心：龙须糕、一品烧饼、杏仁茶、素蒸包、小干烙。随上一汤：鲍鱼汤。吃过第三道大菜及点心后，宾主再次退至休息室休息一、二个小时。宴会厅里重新撤换台布、餐具后，再次开席。随上第四道菜，即：第二个“双十件”：龙门角、开秦仓、天花板、五关锁、提炉顶、犀牛眼、炸鹿尾、炸血丹、蜜蜂窝、八宝袋、彩凤眼、烩虎眼、凤头冠、金鼎冠、鹿尸、苍龙脱壳、爆炒玲珑、青云登山、红白棋子、拔草还园。上菜时间四十分钟左右。略停十分钟后上第二道点心：金黄糕、香菜托、薏仁米、翡翠烧麦、蒸炸西合。随上两汤：三鲜紫菜汤、里脊丝余酸菜粉（冬季菜）。

用过第四道大菜及点心后，宾主第三次退至休息室休息一、二个小时后，宴会厅里再重新撤换台布、餐具，随上第五道菜。第五道菜共三十二个：明鱼骨、迎香草、饮润台、明开夜合、香糟猩唇、五花宝盖、七孔玲台、算盘子、梧桐子、

红炖豹胎、千层翻草、百子葫芦、清烩凤髓、天鹅方肉、黄焖熊胆、烩鲍鱼丝、红叶含云、清烩鹿筋、受天百禄、清烧排岔、玻璃方肉、吉祥如意、樱桃红肉、红炖熊掌、锅烧浮筋、冰花松肉、满堂五福、八仙过海、炸龙肝、爆凤尾、炸冻篱、炸鹿茸。上菜时间六十分钟左右，菜全部上齐后，随上米饭、荷叶卷、麻花卷和酸菜干贝丝汤。

至此，“全羊席”的大菜、冷碟鲜果、甜碗、点心、汤全部上齐。最后，用一大盘把整个羊头、羊尾拼摆在盘中，并在羊头、羊尾的外面，撒一圈灰蓝色纸花，其意是：“全羊席”到此全部结束。

二、“全羊席”菜点的烹制方法

丁香雏鸡

主料：当年母鸡一只，约重二斤。

调料：丁香二钱，大料一钱，鲜姜一块，绍酒五钱，盐二两五钱。

操作方法：

1. 选当年母鸡，经宰杀，退毛，除去内脏，然后洗净备用。

2. 把控净水份的鸡，在膛内外、皮面上，加上盐揉搓后放在盆中腌两天。然后再将丁香拍碎，连同大料、姜块（用刀拍松散），一起放在鸡膛内，倒入绍酒，再添入鸡汤，汤汁要没过鸡身。这时将鸡上屉蒸，蒸二小时左右鸡即酥烂。

3. 把蒸好的鸡晾凉，拆掉骨头，将拆下的鸡骨斩成寸段，垫放在盘中，再将鸡肉切片成薄片，放在有鸡骨的盘中，码成方形图案即好。

此菜特点：鸡肉酥烂柔软，滋味清香。

蒸糟鲟鱼

主料：糟鲟鱼八两。

调料：芝麻油三钱，绍酒三钱，葱、姜各二钱，白糖三钱，盐一钱五。

操作方法：

1. 将选择好的糟鲟鱼放入盘中，葱、姜切细丝，同白糖、盐撒放在鱼身上，然后浇上绍酒、淋上芝麻油后，上屉蒸二十分钟即好。

2. 把蒸好的鱼取出晾凉，放在菜墩上切片成一寸长、六分宽的抹刀片，堆码在盘中。

此菜特点：鱼肉鲜嫩，糟香味美。

生炆晃虾

主料：晃虾六两。

调料：酱豆腐五钱，鲜姜末二钱，芝麻油二钱。

操作方法：

1. 将活虾用宽清水投洗干净，除去爪须，然后堆码在盘中。

2. 取一小碗，放入酱豆腐捣碎浇淋在虾上，再撒上姜末、淋上芝麻油即好。上桌吃时拌均匀。

此菜特点：虾仁清鲜，滋味酱香。

酱羊腱子

主料：羊腱子肉一斤。

调料：五香料包（肉桂、花椒、陈皮、丁香、茴香）一个，绍酒五钱，酱油二两，面酱二钱，大料五粒，葱一段，姜一块，鸡汤二斤。

操作方法：

1. 把选择好的羊腱子肉洗净。控干水分，把五香料用纱布包好扎紧。

2. 锅放火上，加入鸡汤，然后放入羊腱子肉，随即放入五香料包、大料、葱、姜、酱油、面酱、绍酒等全部调料，先在大火上烧开，移小火上慢炖二个半小时即好。

3. 把煮好的羊腱子肉，捞出晾凉，放在菜墩上，先用刀切去边上碎肉放入盘中，然后再直刀切成骨牌大的片，在盘中码成菱形状即好。

此菜特点：羊肉酥烂适口，滋味醇正无膻。

香菇冬笋烧瓢菜

主料：水发香菇五钱，鲜冬笋一两，瓢菜半斤。

调料：绍酒三钱，酱油一钱，盐一分，葱、姜末各一分，味精一钱，白糖二分，淀粉五分，芝麻油二两。

操作方法：

1. 将选好的瓢菜去根，摘去老叶洗净，切成一寸长三分宽的片，放入六成热的油中冲炸一下，捞出备用。

2. 冬笋削去外壳硬皮、老根，也切成与瓢菜相应的片，香菇切成抹刀片，葱切豆瓣丁，姜切细末。

3. 炒勺放火上烧热，加入芝麻油一两，先放入姜末炸一下，然后放入葱丁、盐，随即将香菇、冬笋、瓢菜一齐放

入勺中炆炒几下。再烹入绍酒，加入酱油、白糖，添入三钱鸡汤，放入味精，调好咸淡口味，用淀粉五分加入水一钱澱开勾成薄芡，淋入剩余芝麻油，出勺装入盘中，即可食用。

此菜特点：色泽鲜艳，滋味清鲜，入口清脆。

金钩笋丝炒豆苗

主料：水发金钩海米三钱，冬笋二两，豌豆苗一斤。

调料：绍酒二钱，酱油二钱，盐五分、味精一钱，芝麻油八钱。

操作方法：

1. 先将豆苗的老根、黄叶去掉，然后用清水洗净，切成一寸长的段，冬笋切成一寸长、火柴杆粗细的丝，然后放入开水中焯烫透捞出。水发好的海米用清水投洗干净。

2. 炒勺放火上，加入芝麻油五钱，待油烧热，先放入虾米、再放入笋丝翻炒几下后放入豆苗，随即烹入绍酒，加入酱油、盐、味精翻炒几下，淋入剩余的芝麻油出勺，装入盘中。

此菜特点：色泽鲜艳，清淡鲜脆嫩。

香椿拌豆腐

主料：香椿一两，水豆腐四块。

调料：精盐二钱，花椒五粒，芝麻油三钱。

操作方法：

1. 先把豆腐切成三分厚、八分长、四分宽的块，然后放入开水中焯烫透捞出。