

北京飯店菜点丛书



3

● 程清祥 主编

北京飯店的  
广东菜

康 辉 王志坚

经济日报出版社



# 北京饭店的广东菜

康 辉      王志坚

任 济 日 报 出 版 社

# 北京饭店的广东菜

康 辉 王志坚

## 北京饭店菜点丛书之三

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 5.75印张 154千字

1988年6月第1版 1988年6月第1次印刷

印数 1—10300

ISBN 7—80036—042—3/Z·26

定价：5.87元

# 北京饭店菜点丛书

主编：程清祥  
(北京饭店总经理)

编辑顾问：陈胜昌  
(中国社会科学院副编审)

## 北京饭店的饮食与烹调技术

程清祥 陈胜昌

## 北京饭店的四川菜

黄子云 张志国  
(特级厨师)(特级厨师)

## 北京饭店的广东菜

康 辉 王志坚  
(特级厨师)(特级厨师)

## 北京饭店的淮扬菜

竺恒丰 郑秀生  
(特级厨师)(厨师)

## 北京饭店的谭家菜

**彭长海**

(特级厨师)

## 北京饭店的素菜

林月生  
(特级厨师)

## 北京饭店的面点

郭文彬  
(特级点心师)

## 北京饭店的西餐菜点

滕文元 于庆明  
(特级厨师)(总厨师长)

## 北京饭店的日本菜点

程清祥 邹志源  
(特级厨师)

## 北京饭店的宴会

## 作者简介



康辉，1924年生，广东顺德县人。北京饭店广东菜特级厨师。他14岁（1938年）在上海大东酒楼学厨，后在上海一些大饭店任厨师。1955年到北京饭店，任厨师、厨师长，技艺高超，曾为许多重大宴会设计、主厨。曾三次出国表演烹饪艺术，1982年法国名厨协会授予他烹饪大师称号。

王志坚，1954年生，北京市人。北京饭店广东菜特级厨师。他1971年到北京饭店厨房，就师于广东菜名厨张桥、康辉等，技艺日臻纯熟，曾参加多次重大宴会的菜点组织和制作，为来访外国领导人服务，受到赞扬。1980年，将烤鸭技术引进北京饭店。从1982年起，任厨师长，目前还兼任北京营养善食研究会副秘书长。





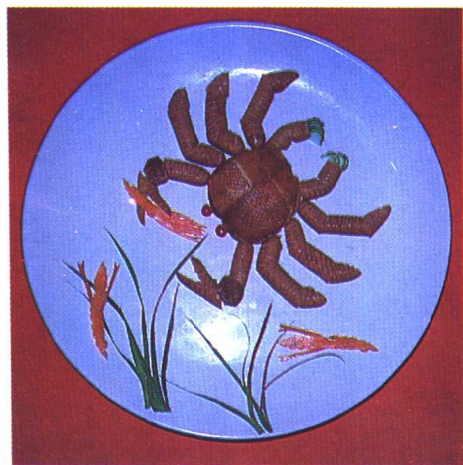
玉掌镇猴头



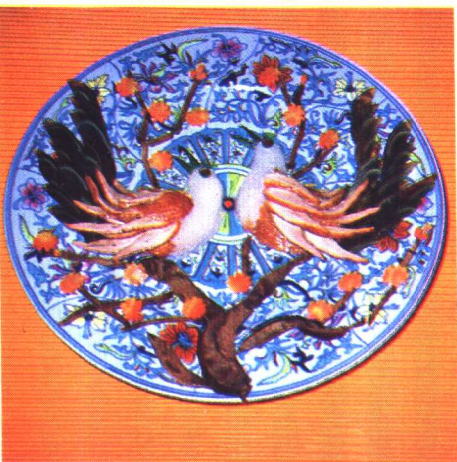
雀巢斑鸠片



横空出世



喜鹊登梅

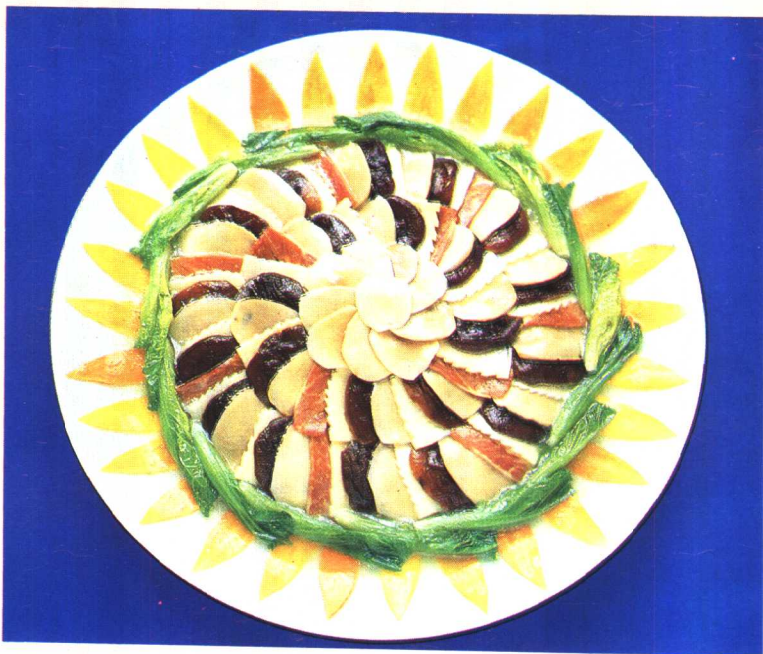


丹凤朝阳



孔雀开屏



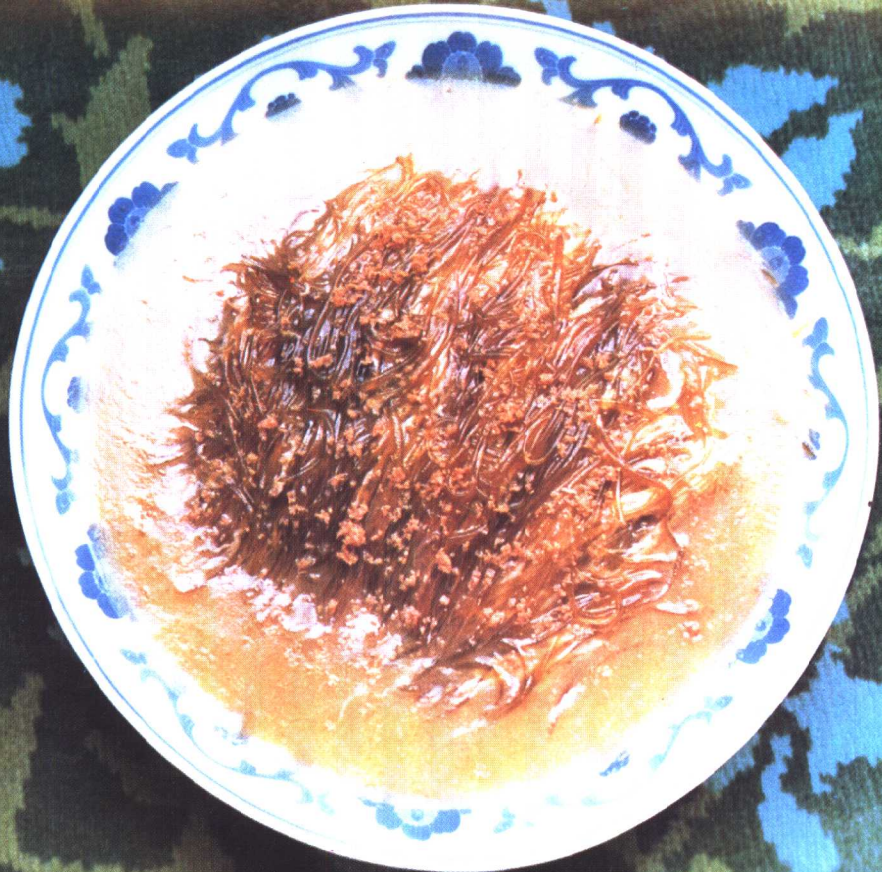


葵花鲍片

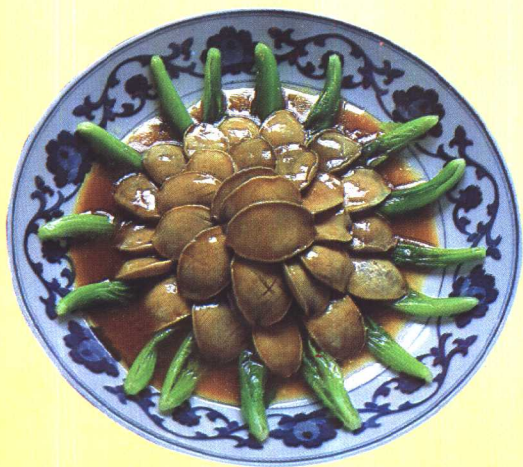


红扒裙边





红烧大排翅



蚝油鲜鲍脯



水晶虾球



煎酿虾扇





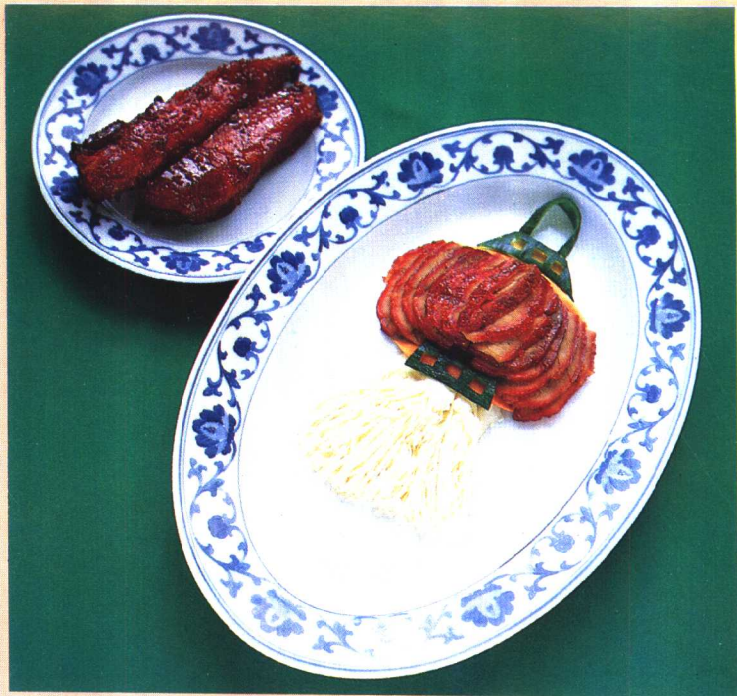
油爆墨鱼卷



香露元鱼汤

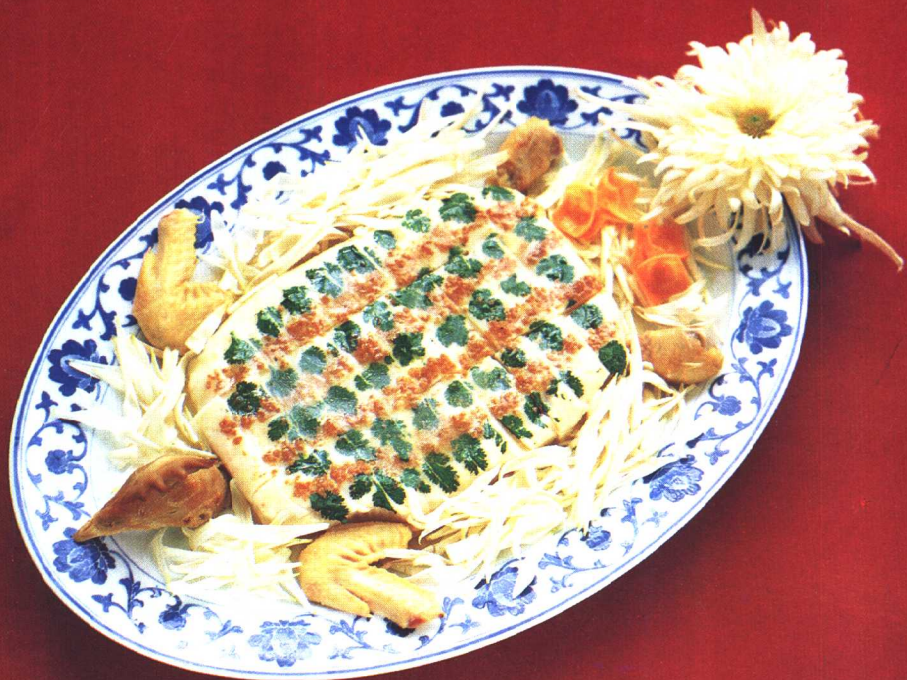


蜜汁叉烧



云腿鸡牛柳





江南百花鸡



脆皮糯米鸡



金华玉树鸡

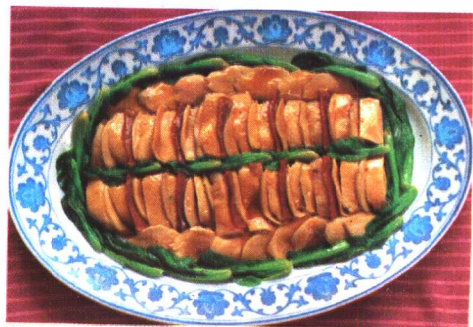




香露炖鸭

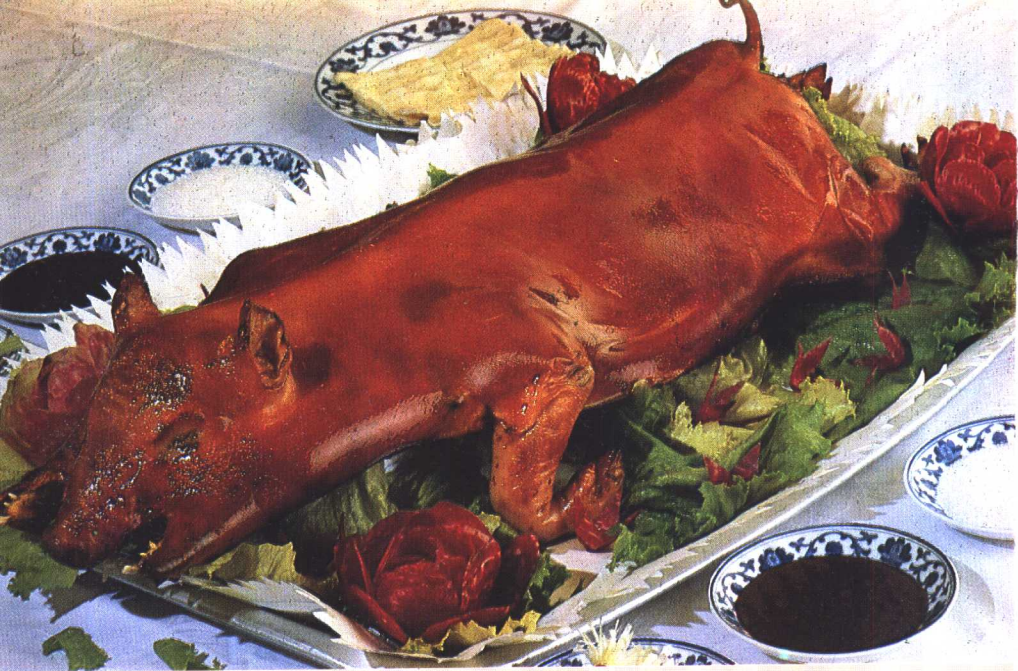


腐乳烧鸭



鲍片麒麟鸭





烤乳猪



蚝鼓扒元蹄

# 目 录

## 上篇 广东菜的源流及其在北京饭店的发展

第一章 广东菜的源流和特色 .....	(3)
一、历史久远, 史书留迹 .....	(3)
二、广东菜的三大分支 .....	(5)
三、广东菜的特色 .....	(6)
四、名菜与传说 .....	(10)
第二章 北京饭店的广东菜 .....	(15)
一、在广州风味的基础上发展 .....	(15)
二、北京饭店广东菜的奠基人和发展者 .....	(16)
第三章 广东菜的烹调 .....	(20)
一、调料使用 .....	(20)
二、勾芡 .....	(20)
三、煮烹调汤 .....	(21)
四、烹调方法 .....	(22)

## 下篇 北京饭店广东菜菜谱

第四章 野味菜 .....	(29)
杞元炖猫 .....	(29)
三蛇烩果子狸 .....	(30)
广肚拆烩果子狸 .....	(31)
红烧熊掌 .....	(31)
玉掌镇金猴 .....	(33)
红烧山鳖裙 .....	(34)



杏元炖山瑞 .....	(35)	火腿穿田鸡 .....	(40)
淮杞炖香肉 .....	(36)	生焖狗肉锅 .....	(41)
红酒烧焗乳鸽 ...	(36)	雀巢斑鸠片 .....	(42)
炒鹤鹑松 .....	(37)	鸡蓉蛤士蟆 .....	(44)
冬笋炒鹤鹑片 ...	(38)	燕窝鹧鸪粥 .....	(44)
吉列田鸡腿 .....	(39)	清汤燕窝 .....	(45)
虫草炖金钱龟 ...	(39)	炸山鸡卷 .....	(46)
<b>第五章 海味菜 .....</b>	<b>(48)</b>		
红烧黄肉翅 .....	(48)	炒滑蛋蟹 .....	(57)
蟹黄烩鱼翅 .....	(49)	清蒸大糕蟹 .....	(58)
鸡吞翅 .....	(50)	豉汁炒肉蟹 .....	(59)
全鸡散翅 .....	(50)	蟹烧鱼唇 .....	(59)
银针桂花鱼翅 ...	(51)	红烧海参 .....	(60)
鱼翅烩八珍 .....	(52)	油爆螺片 .....	(61)
凤冠鲍鱼 .....	(54)	蚝豉扒乌参 .....	(62)
葵花鲍片 .....	(54)	蚝油鲍脯 .....	(62)
百花鱼肚 .....	(55)	炒蚝豉松 .....	(63)
蟹黄鱼肚 .....	(56)	蒜子珧柱 .....	(64)
<b>第六章 虾菜 .....</b>	<b>(66)</b>		
水晶虾球 .....	(66)	锅巴虾仁 .....	(74)
净炒虾仁 .....	(67)	葱油大明虾 .....	(74)
核桃虾丸 .....	(67)	韭黄虾仁煎蛋 ...	(75)
网油鲜虾卷 .....	(69)	菜炒鲜虾球 .....	(76)
夜香虾仁 .....	(70)	银芽炒虾线 .....	(76)
油泡虾球 .....	(70)	金钱虾饼 .....	(77)
煎酿虾扇 .....	(71)	煎酿琵琶虾 .....	(78)
脆炸大虾 .....	(72)	两味大虾 .....	(78)
干煎虾碌(段) ...	(73)		
<b>第七章 鱼菜 .....</b>	<b>(80)</b>		
豉汁焖鲷鱼 .....	(80)	糖醋鳊鱼卷 .....	(80)