



豐澤園飯莊菜譜



丰泽园饭庄菜谱

丰泽园饭庄 编

中国旅游出版社

责任编辑 范云兴 焦 木
封面设计 陈勤卓
装帧设计 钱光依
摄 影 陈书帛 刘英杰

丰泽园菜谱

北京丰泽园饭庄编

*

中国旅游出版社出版

(北京东长安街六号)

北京印刷二厂制版印刷

新华书店北京发行所发行

787×1092毫米 1/32 印张: 7.75 插页: 4 字数: 120,000

1981年2月第1版第1次印刷

印数: 1—60,000

统一书号: 15179·085 定价: 1.20元

前 言

为了继承和发扬祖国的宝贵文化遗产，总结和交流烹调经验，更好地为四个现代化和旅游事业服务，我们根据老技师的实际操作，编写了这本《丰泽园饭庄菜谱》，共选编菜点一百九十一一种。

本书所选入的菜品，既有高级风味名菜，又有一般风味菜肴。对每一个菜肴的原料、用量、加工、制作、特点，以及干货原料的发制等，均做了较详细的介绍，具有一定参考价值。

由于编者对烹调技术了解有限，书中难免有不足之处，希望读者给予批评指正。

丰泽园饭庄概况

丰泽园饭庄，是北京著名的山东风味饭庄，位于珠市口西大街83号，开业于1930年，至今已有五十年的历史。

丰泽园系北京中南海内的一所园林建筑，建于公元1662年（清康熙元年），当时门前有稻田数亩。康熙、雍正、乾隆、光绪等皇帝都在此举行过耕种仪式，以使恩泽遍及天下，祈祝农业生产的丰收。这个饭庄当年开业时，借用丰泽园的美称作为饭庄名字，取其丰富、润泽之意，象征菜肴的丰富多彩和美味可口。此名一直沿用至今，并为许多中外宾客所共知。

全国解放后，在党和政府的关怀下，丰泽园饭庄逐步发展，营业面积比过去扩大四倍，饭庄内设有单间和大型餐厅，可同时接纳三百人进餐。餐厅内有空调设备及暖气设备，并备

有清朝康熙、乾隆、光绪年间的五彩酒具，还有花石镶嵌，瓿塑屏风。

山东菜是中国的四大菜系之一，由济南地方菜和胶东地方菜组成。济南地方菜，烹调方法擅长爆、烧、炒、炸，菜品以清、鲜、脆、嫩著称，讲究调制清汤、奶汤。清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。胶东地方菜，以烹制各种海鲜菜驰名，擅长爆、炸、扒、蒸，口味以鲜为主，偏重清淡，注意保持主料的鲜味。丰泽园饭庄继承了济南、胶东两地方菜的传统特色，并根据长期实际操作经验，有所丰富和发展，形成了自己的独特风格。

丰泽园饭庄名技师王世珍，具有五十多年的烹调经验。他精通山东菜系两地方菜的烹饪技术，并有创新，还培养了名技师王义均、名厨师时广南等。他擅长烹制各种山珍海味菜肴，素以浓少清多、醇厚不腻见长，注重清、香、鲜、嫩、脆。他的拿手名菜有：清汤燕菜、红扒熊掌、通天鱼翅、葱烧海参、鸡茸银耳、酱汁活鱼、糟熘三白、烩乌鱼蛋、酥

炸鱼条等。

目前，丰泽园饭庄的广大职工正努力学习技术和业务，不断改进烹饪技术，提高服务质量，为四个现代化和旅游事业做出新贡献。

目 录

肉 菜 类

一、芫爆里脊片.....	1
二、锅塌里脊.....	2
三、清炸里脊.....	3
四、焦熘里脊片.....	4
五、滑熘里脊片.....	5
六、滑炒里脊片.....	6
七、炸烹里脊.....	7
八、烩里脊丝.....	8
九、烹白肉丝掐菜.....	10
一〇、炒肉丝粉皮.....	11
一一、净炒肉丝.....	12
一二、干煸肉条.....	13
一三、炸烹肉粘笋.....	14
一四、清蒸炉肉.....	15
一五、烧脂盖.....	16
一六、白肉泥豆腐羹.....	17
一七、山东丸子.....	18
一八、炸丸子.....	19
一九、南煎丸子.....	20

二〇、米粉肉	21
二一、扣肉	22
二二、锅烧肘子	23
二三、琥肘	24
二四、九转肥肠	25
二五、烧肥肠	26
二六、糟扒肥肠南豆腐	27
二七、清炒腰花	28
二八、烩腰丁腐皮	29
二九、炸核桃腰子	30
三〇、芥末蜈蚣腰丝	31
三一、沙锅散丹	31
三二、红扒熊掌	32
三三、红扒驼蹄	34

禽 蛋 菜 类

三四、香酥鸡	36
三五、山东烧鸡	37
三六、锅烧笋鸡	38
三七、软炸鸡	39
三八、锅煽鸡片	40
三九、锅贴鸡	41
四〇、番茄鸡片	42
四一、碎熘笋鸡	43

四二、熘鸡卷	44
四三、熘鸡片	45
四四、烩生鸡丝	46
四五、炒芙蓉鸡片	48
四六、炒辣子鸡丁	49
四七、抓炒生鸡丝	50
四八、炒鸡片姜芽	51
四九、炒生鸡丝掐菜	52
五〇、生菜扒鸡腿	53
五一、鸡茸鲜豌豆	54
五二、鸡茸菜心	56
五三、鸡茸银耳	57
五四、氽鸡茸龙须	59
五五、清蒸墨鱼鸡	60
五六、清蒸鸡块丸子	61
五七、清蒸鸡块冬瓜	62
五八、炸八块	63
五九、炸胗肝	64
六〇、熘胗核	65
六一、冬笋焖胗	66
六二、香菇焖胗	67
六三、原汤香菇鸡翼	68
六四、云片银耳	69
六五、炸五丝筒	70
六六、盐水鸡	72

六七、酸辣鸡丝粉皮·····	72
六八、余竹荪云片鸽蛋·····	73
六九、汤爆双脆·····	74
七〇、香酥鸭·····	76
七一、锅烧鸭子·····	77
七二、干煸鸭子·····	78
七三、酒蒸鸭·····	79
七四、柴把鸭子·····	80
七五、荷叶鸭子·····	81
七六、清蒸鸭块冬瓜·····	83
七七、清蒸火腿鸭方·····	84
七八、清蒸炉鸭·····	84
七九、清蒸八宝鸭子·····	85
八〇、香菇扒鸭条·····	87
八一、糟蒸鸭肝·····	88
八二、炸芝麻鸭肝·····	88
八三、糟熘鸭肝·····	89
八四、面包鸭肝·····	90
八五、炸面包鸭肝·····	92
八六、糟鸭片·····	93
八七、炸象眼鸽蛋·····	94
八八、琥珀鸽蛋·····	95

水 产 菜 类

八九、通天鱼翅·····	97
--------------	----

九〇、沙锅鱼翅	98
九一、白扒鸡茸鱼翅	100
九二、红烧三丝鱼翅	102
九三、鸭包鱼翅	103
九四、奶汤鱼肚	105
九五、清汤八宝鱼肚	106
九六、白扒鸡茸鱼肚	108
九七、鸡油鱼肚菜心	109
九八、氽鱼肚卷	110
九九、沙锅鱼唇	112
一〇〇、蟹黄扒鱼唇	113
一〇一、葱烧大乌	114
一〇二、葱烧海参	116
一〇三、山东海参	117
一〇四、胡辣海参	119
一〇五、清烩海参片	120
一〇六、扒海参鱼肚	121
一〇七、扒海参鸭条	122
一〇八、扒三样	123
一〇九、氽蝴蝶海参	125
一一〇、清蒸干贝肚块萝卜球	126
一一一、奶汤鸡茸干贝菜花	128
一一二、红烧干贝	129
一一三、锅焖鲍鱼盒	130
一一四、鸡油扒四宝	132

一一五、锅煽三鲜菜卷	133
一一六、烩六末	135
一一七、全酸辣汤	136
一一八、清汤全家福	137
一一九、清蒸冬瓜盅	138
一二〇、清汤燕菜	140
一二一、清汤芙蓉燕菜	141
一二二、清蒸钳子米白菜墩	142
一二三、什锦丝冻粉	143
一二四、麻酱三鲜	144
一二五、醋椒活鱼	145
一二六、清蒸活鱼	146
一二七、五柳活鱼	147
一二八、红烧活鱼	149
一二九、干烧活鱼	150
一三〇、干蒸活鱼	151
一三一、酱汁活鱼	152
一三二、焦熘鱼片	153
一三三、糟熘鱼片	154
一三四、红烧鱼片	155
一三五、番茄鱼片	157
一三六、油赞鱼	168
一三七、糟熘三白	159
一三八、赛螃蟹	160
一三九、爆炒龙凤丝	162

一四〇、煎鱼脯饼	163
一四一、鸡油鱼茸菜心	165
一四二、炸蛋黄鱼片	166
一四三、雪花鱼片	167
一四四、炸鱼条黄瓜条	168
一四五、酥炸鱼条	169
一四六、氽鱼卷	170
一四七、奶汤萝卜丝鲫鱼	172
一四八、氽鲫鱼萝卜丝	173
一四九、清蒸元鱼	174
一五〇、清蒸鲥鱼	175
一五一、锅煽银鱼	177
一五二、松鼠黄鱼	178
一五三、拖蒸黄鱼	180
一五四、清炒蟹肉	181
一五五、清炒鳝鱼丝	182
一五六、菊花鱼锅	183
一五七、烩乌鱼蛋	184
一五八、油焖大虾	185
一五九、炸烹大虾	186
一六〇、炸龙睛大虾	187
一六一、锅煽大虾	189
一六二、煎虾饼	190
一六三、熘虾段	192
一六四、蒸芙蓉虾片	193

一六五、浮油虾片	194
一六六、软炸大虾	195
一六七、炸虾托	196
一六八、清烩虾仁	197
一六九、炒芙蓉虾仁	198
一七〇、抓炒虾仁	199
一七一、清炒虾仁	200
一七二、锅贴虾仁	201
一七三、烩虾蘑海参	202
一七四、炒木樨大虾	203

素 菜 类

一七五、扒菜心龙须	205
一七六、干烧冬笋	206
一七七、糟煨冬笋	207
一七八、烧二冬扁豆	208
一七九、锅塌豆腐	209
一八〇、锅塌香菇盒	210
一八一、锅塌龙须	211
一八二、锅塌丝瓜	213
一八三、氽茉莉银耳	214

甜 菜 类

一八四、拔丝苹果	215
一八五、拔丝山药	216
一八六、蜜汁山药	216
一八七、杏仁豆腐	217
一八八、炒三泥	218
一八九、核桃酪	219

主 食 类

一九〇、烤馒头	221
一九一、烤银丝卷	222
附录	224

肉 菜 类

一、芫爆里脊片

原 料：

猪里脊（通脊亦可）	五两
蛋清	一个
湿淀粉	五钱
精盐	四分
料酒	二钱
味精	四分
香菜（即芫荽）段	三两
葱丝	二钱
蒜片	二钱
姜汁	二钱
香油	二钱
白胡椒面	四分
醋	一钱
猪油	一斤半（约耗一两半）

做 法：

将猪里脊去掉脂皮和筋，斜刀切成一寸长、八分宽的薄片（越薄越好），放在凉水碗内泡一小时（中间换一次水），泡去血水，使里脊片呈白色。然后轻轻挤去水分，放在碗