

中国工艺菜

和应用菜肴

400

例

彭鹏 编著



四川科学技术出版社





图1 孔雀开屏



图2 龙凤呈祥



图3 群鱼戏绿彩

图4 珍珠鱼



图5 荷包鱼肚



图6 锅贴虾仁



图7 凤眼鸽蛋



图8 金鸡独立



图9 碧桃海蜇





图10 八宝冬瓜盅



图11 蝴蝶竹荪



图12 鱼香兔

图13 金鱼闹莲



图14 八宝素烩



图15 百花鱼肚



图16 雪塔银耳



图17 虫草鸭



图18 炸桃腰



图19 喜鹊登梅

图20 龙凤火腿



图21 四喜吉庆



图22 松鹤图



图23 竹园鸳鸯



图24 红花绿叶



目 录

一、 中国烹饪工艺菜发展与特征	1
(一) 工艺菜历史发展情况	3
1. 工艺菜萌芽于食品雕刻	4
2. 工艺菜起源唐代	4
3. 工艺菜发展于清代，盛于二十世纪八十年代	5
4. 工艺菜发展中值得注意的问题	5
(二) 工艺菜的概念和目的	6
1. 工艺菜的概念	6
2. 烹制工艺菜的目的	7
(三) 工艺菜的特点	8
1. 工艺菜的实用性	8
2. 工艺菜的和谐性	9
3. 工艺菜装饰性要形美、色佳	9
4. 工艺菜的自然性	9
(四) 工艺菜设计、布局、形、色、味的整体性	10
1. 工艺菜设计	10
2. 工艺菜构图	10
3. 工艺菜的形	11

4. 工艺菜色彩	11
----------------	----

二、中国工艺菜的内容和制作方法

13

(一) 花刀工艺菜法

15

凤尾腰花	23	荔枝鱼	45
蜇皮腰花	24	糖醋松果鱼	46
宫保肉花	25	甜酸蓑衣块	47
鱼香墨鱼花	26	油炸胗花	48
芦笋墨鱼花	27	红油皮扎丝	49
兰花肚头	28	玫瑰夹沙肉	49
菊花肚头	29	冬瓜燕(一)	50
奶汤菊花鱼	29	冬瓜燕(二)	51
菊花鱼	30	葵菜鸭条	52
软炸鸡球	31	菊花鸡肫	53
鸳鸯龙虾球	32	汤爆双脆	54
五色虾球	33	火爆双花	55
干贝绣球	34	清汤腰方	56
炸虾球	35	凤尾鸽蛋汤	56
滑炒龙虾球	36	灯笼虾	57
荷花绣球	37	奶汤鱼唇	58
汤泡虾球	38	夹沙肉	59
香滑鸡球	39	牡丹鸡片	60
绣球蛇肉	40	松子肉条	61
鸡球冻菌	40	金丝菊花	62
白油鱼花	41	葡萄鱼	63
清汤菊花鱼	42	麦穗肚头汤	64
香茸鳃形腰片	43	麦穗花鱿	65
鹅黄肉	44	椒盐麻花	66

铁板瓦块鱼片	67	白灼象拔蚌	85
铁板鱼环	68	香酥鸭条	85
蟹肉烧菜圆	69	桃花鸡豆	86
蛋糕吉庆	70	五彩全鱼	87
金钩吉庆	71	菊花蛋	88
火腿鸡片	72	炒珠贝片	89
五谷丰收	72	咖喱炒鲜鱿	90
牡丹肉片	74	白茅花火夹片	91
四味玻肚	75	魔芋烧鱼	91
珊瑚肚头	76	鞭泡鱼串	92
炸虾茸鲜鱿	76	魔芋肝片	93
火笋蒸鱼	77	冰雪鱼	94
茄汁菊花鱼	78	豆花鱼片	95
软炸牛肉	79	神仙豆腐	96
芋头烧酥肝	80	冬菜腰方汤	97
枸杞牛鞭冻	80	宣汉豆腐	97
姜汁鱿鱼	81	金银豆腐	98
生炒鲜贝	82	石宝蒸豆腐	99
油酥鲜贝	83	油泡腰花	100
时菜烩鱿鱼花	84	蒜茸酥鱼	101
(二) 卷制工艺菜法			101
紫菜虾卷	103	水帘藏珠	110
卷筒牛肉	104	炸网油卷	111
蛋皮海鲜卷	105	四味春卷	112
蟹肉豆皮卷	106	如意凉卷	113
腐皮鱼卷	107	卷筒鸡(一)	114
油酥肝卷	107	卷筒鸡(二)	115
芝麻鸡卷	109	红烧网油卷	116

清汤萝卜卷	117	鱼香鳝卷	130
清汤鱼卷	118	芙蓉蛋卷	131
网油鸡卷	119	如意竹荪	132
甜酥魔芋卷	120	如意豆腐	133
三色如意卷	121	姜汁如意香干	134
双味鸡卷	122	寿星鱼卷	134
软炸肝卷	123	五色卷	136
菊花豆腐	124	金银蛋卷	137
炸鸡卷	125	碧绿鱼卷	137
清汤三色卷	125	蛋皮肉卷	138
酸菜凤尾鱼卷	126	烤鱿鱼干	139
怪味香卷	128	红枣鱼卷	140
五香香卷	128	卤肉卷	141
凤凰肝卷	129		
(三) 拼摆工艺菜法	142		
麒麟鱼皮	145	双色金鱼	157
抄手软鸭	146	和平鸽冷盘	158
扇形花拼	147	什锦素烩	159
什锦拼盘	148	油酥仔鸭	160
燕球鲍卷	149	喜鹊闹梅	161
龙眼海参	150	蒜椒茄条	161
鱼肚刺参卷	151	红油豆干	162
三色鱼肚卷	152	桥形冷盘	163
冰汁龙眼	153	双色蛋糕	164
烤鸭	154	菠萝雪卷	164
油炸仔鸡	154	蜜汁番茄	165
西瓜盅	155	芦笋鸡丝	166
双拼冷盘	156	葱油丝瓜卷	167

蜜汁火腿	168	软炸虾饼	175
一品高装	169	五香熏肉	176
芙蓉肉糕	170	葱油蟹	177
冬菇扒鸭	171	五香熏鸭	178
莲花鸭脯	172	炸裹蟹钳	179
油淋兔	173	五香卤牛肉	180
五香熏鸭	174	油酥山药圆	181
炸鱼饼	175		
(四) 填瓢工艺菜法			181
煎瓢苦瓜	183	清蒸一品蟹	194
煎瓢二宝	184	金钱瓜方	195
瓢鲜鱿鱼块	185	瓢冬菇	196
瓢家常豆腐	186	瓢鸳鸯蟹	197
瓢南瓜	187	清汤瓢鸭掌	198
枇杷龙眼	188	鸡糝瓢面筋	199
八宝荔枝	189	虾胶瓢鱼肚	200
一品海参	190	瓢菜花	201
瓢溜豆腐	191	瓢刷把菌	202
龙凤自配	192	瓢蜜枣	203
瓢凤翅鲍卷	193	枣泥瓢豆腐	204
(五) 围边工艺菜法			204
蛋饺海参	206	彩色虾仁	213
荷花闹莲	207	百角虾丸	214
龙穿凤翅	208	八味鲍鱼	214
成都香芋肴	209	银锤凤翅	215
蹄燕鸽蛋	210	香骨鸡球	216
十八罗汉迎嘉宾	211	鱿鱼鱼肚	217
怪味虾球	212	百花豆腐	218

老窖酒烧虾	219	神仙豆花鸭	237
龙凤鸳鸯	220	酥牛肉角	238
鸳鸯虾仁	221	椒盐拆骨	238
鸳鸯火锅	222	桃泥肉圆	239
清蒸虾	224	软炸子盖	241
煎鲜贝	224	芙蓉杂烩	242
生炒牛角蚌	225	鱼香旱蒸虾	243
两味香豆腐	226	炸虾枣	244
朱砂豆腐	227	狮头鸽蛋	245
干贝豆腐	228	生炒象拔蚌	246
油泡虾球	229	珍珠牡丹	247
浸炸虾圆	230	西汁乳鸽	247
氽鱿鱼虾	231	附骨仔鸡	249
香葱油焖鸡	231	果味仔鸡条	250
脆皮糯米鸡	233	豆渣鸭脯	251
蚝油干贝	234	黄焖鱼头	252
宫燕鱼肚	234	椒麻肉圆	253
五香酥鸡	235	蟹黄官燕	254
清蒸草虾	236		
(六) 排制工艺菜法	254		
花菜牛排	255	桃酥鸭方	262
烤猪排	256	椒盐素排	263
南乳扣肉	257	果味虾条	264
什锦生盘	258	酥烧鸭方	265
凤梨排骨酥	259	桃仁鱼排	266
鱼香猪排	259	酥炸虾排	266
桥形冷盘	261	水晶肚排	267
口香鸡条	261	炸仔鸡排	268

香炸鱼排	269	芝麻鱼排	275
芙蓉鱼排	270	烤椰奶鸡排	276
羊肉条排	271	西炸蟹钳	277
排鸡腿	272	蒜泥鳗片	278
三鲜排菜心	273	烟熏黄鱼	279
蟹黄排蘑菇	274	烤草虾	280
铁排鲳鱼	274	黄瓜鸡条	280
(七) 叠制工艺菜法			281
一品鸡虾饼	283	网油鸡煽	292
烟熏香肚	284	锅贴鱼饼	293
夹心豆腐	284	翡翠锅贴	294
锅贴鸡丝	285	香油格花香干	295
锅贴鲜虾	286	佛手蜇卷	296
锅煽豆腐	287	佛手海参	297
锅煽鱼肚	288	锅贴鸭方	298
锅煽鲈鱼	289	青鱼锅煽	299
鸡煽洋芋	290	北菇扒双蔬	300
锅贴鱼片	291	水晶鸭脯	301
(八) 捏包工艺菜法			302
银纸烤海蟹	302	油酥灯笼鸡	310
纸包鸡丝	303	泥包荷叶鸡	311
炸纸包排骨	304	包烧鱼	313
软炸虾包	305	软炸虾包	314
翻沙苕蛋	306	纸包三鲜	315
油淋包烧鱼	307	面筋瓢馅	316
油淋灌耳鸡	308	菊花豆腐	317
龙凤酥腿	309		
(九) 嵌制工艺菜法			318

清汤麒麟鱼	319	五彩豆腐	326
腰果豆腐糕	320	桃花豆腐	327
琵琶鱼肚	321	琵琶大虾	328
彩凤蹄筋	322	百花江团	329
荷包鱿鱼	323	烤乌鱼子	330
鲜花鲍鱼	324	蒜泥酥虾	331
凤尾鱼翅	325		
(十) 蒙制工艺菜法			331
鸡蒙香菌	334	鸡蒙兰花	339
鸡蒙竹荪汤	335	鸡蒙花菇汤	340
鸡蒙葵菜	336	鸡蒙芦笋	341
鸡蒙豌豆尖	337	鸡蒙鱼肚	342
鸡蒙口蘑	338	鸡蒙鸳鸯	343
鸡淖菜心	338	鸡蒙银苞	344
(十一) 扎制工艺菜法			345
炸烧素鱼翅	346	扎捆猪蹄	352
虾仁茭白	347	清汤鱼翅把	352
菊花粉丝	347	白汁三丝火把	353
刷把鸡丝汤	348	海茸刷把笋	354
清蒸火把鸭丝汤	349	柴把鸭子	355
豇豆菜把	350	柴把鸡扒	356
扎捆腿肉	351		
(十二) 扣制工艺菜法			357
红烧扣鳗	357	贵妃鸡翅	361
水晶红花	358	东坡肘子	362
水晶鸡	359	麒麟象皮	363
菠萝冻	359	火夹冬瓜汤	364
朝珠鸭子	360	香芋扣肉	364