



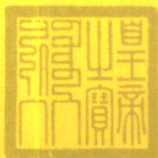
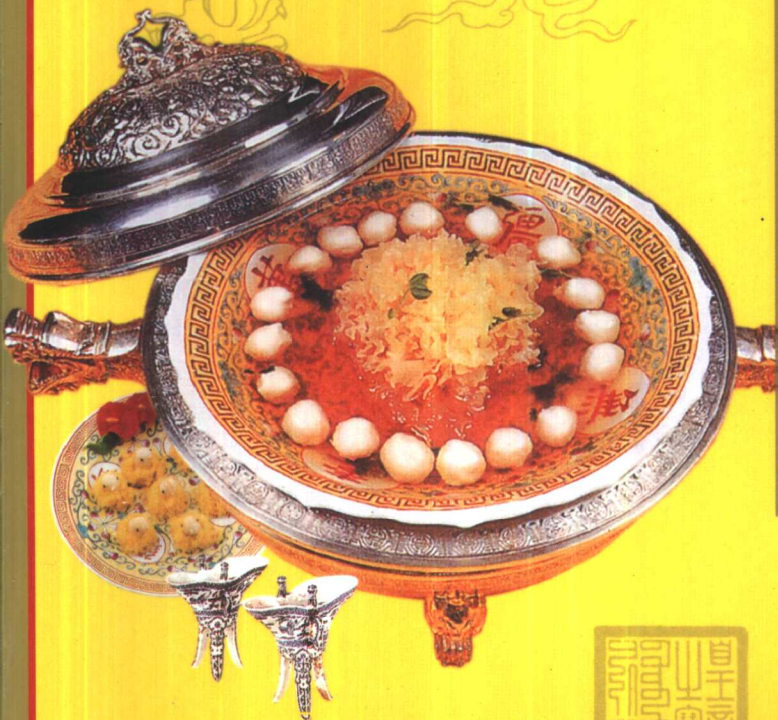
# 中国满汉名菜

◎ 北京仿膳饭庄

◎ 河北科学技术出版社

# 满汉 大席

溥杰



滿漢  
人生



江苏工业学院图书馆  
藏书章

北京仿膳饭庄

# 中国满汉名菜



河北科学技术出版社



## 图书在版编目(CIP)数据

中国满汉名菜/北京仿膳饭庄编著. —石家庄:河北  
科学技术出版社, 2001  
ISBN 7-5375-2501-3

I. 中… II. 北… III. 菜谱 - 中国  
IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 077122 号

### 内 容 简 介

本书简要介绍了满汉全席的形式与特点, 详尽阐释了 108 种具有代表性的满汉菜点的原料、制作及特点。所选菜例既有清宫经典菜肴, 又有作者根据清宫档案仿制的新菜式。为了形象反映出宫廷菜肴豪华典雅、造型美观的特点, 每菜均配有精美彩色图片。

本书一菜一图, 豪华典雅, 既可供读者对清宫饮食文化鉴赏, 又可供读者参考仿制。

This book gives a brief introduction to the development of the enormous variety of recipes and great dishes of China's Han and Man nationalities, elaborating 108 kinds of representative dishes which can be found on the imperial menus of the Qing Dynasty, and some of which are the new ones after the imperial style. Dishes have to fulfill special imperial criteria as far as their sights, colours and shapes are concerned.

For every dish there is a beautiful picture which is good for the readers to appreciate and imitate.

### 中国满汉名菜

#### 北京仿膳饭庄

---

河北科学技术出版社出版发行(石家庄市和平西路新文里 8 号)  
河北新华印刷二厂印刷 新华书店经销

---

890×1240 1/32 3.75 印张 2002 年 1 月第 1 版  
2002 年 1 月第 1 次印刷 印数: 1—3000 定价: 38.00 元  
(如发现印装质量问题, 请寄回我厂调换)





溥杰与作者庞长红在仿善饭庄

# 中國滿漢全席菜譜

溥杰  


溥杰为满汉全席题词

仿膳 飯莊 宮廷 風味

溥杰

開來更鍛  
名廚藝繼  
往逾誇仿  
膳饌譽溢  
五洲知味  
家飛觴舞  
箸鮮虛宵

癸亥仲夏中脞  
溥杰

溥杰为满汉全席题词



## 满汉全席简介

满汉全席是满菜与汉菜相结合而形成的一种宴席形式，它具有礼仪隆重、用料华贵、菜点繁多、技艺精湛等特点，是中国饮食文化的一项宝贵遗产。

满汉全席兴起于清朝。

清朝为满族人所建立。从生活的习俗来看，他们是亦农亦猎，与蒙古族和汉族都有着相仿和相异之处。就饮食方面来讲，由于他们长期生活在东北地区的白山黑水之间，处于边远偏僻之地，喜欢食用羊肉以及各种野味，烹调上主要采取烤和煮的方法，并不讲究，口味也比较单调。

满族进关之后统一了中国，成为全国最高的统治者。开始时他们的生活习惯还保持着本民族的特色，但是随着清朝的强大与昌盛，在饮食上也大大地丰富和考究起来，不断吸收汉族食品中的特色。尤其到了乾隆年间，那时是清朝的盛世，疆域辽阔，政治安定，经济文化呈现出一派繁荣景象，在饮食方面也可以说是清朝最豪华的年代了。

满汉全席最早出现在乾隆年间，这可见于袁枚所著《随园食单》和李斗所著《扬州画舫录》。

目前收集到各地一些满汉全席的菜单，各有所异。其中最珍贵的资料就是李斗所著《扬州画舫录》中记有的一份满汉全席菜单（后文中简称《扬席》）。它证明了满汉全席确有其事，并不是后人臆想而出的，同时为满汉全席出现的年代提供了较确凿的时间。这部书写于乾隆甲申年，即乾隆二十九年（公元1764年），也就是说在这之前，已经有了满汉全席。

满汉全席的特点：

● 一是菜肴品种多。满汉全席以蔬饌丰盛而驰名中外，但目前它的菜品数量各地所办席上并不一致。有的为128种，有的为118种，还有64种的，而《扬席》上却计有108种。

● 二是用料珍贵。满汉全席上的珍饌都以各种山珍海味为原料，其中多是稀离珍兽。在《扬席》之中除有燕窝、海参之外，还有鲨鱼皮、鲟鱼、甲鱼、驼峰、果子狸、鹿尾、熊掌、猩唇等，都是上等珍贵的原料。在有的全席上有所谓“上八珍”、“下八珍”或称“山八珍”、“海八珍”、“禽八珍”、“草八珍”的提法，其实都是表明全席选料讲究。

● 三是满菜、汉菜各具风采。这是满汉全席的一个显著特点。满族在烹饪方面并不发达，但是他们固有的一些肉食和野味的做法，如烧、燎、煮、烤等经过不断的改良，逐渐发展成为独具特色的烹饪技术，其中以烧、烤最为擅长。

在清宫的御膳房中，除设有饭局、点心局、荤局、素局之外，还设有一个包哈局，那是专门为皇帝做烧烤菜的地方。宫廷宴会上必有烧烤菜，多为“双烤”，挂炉猪，挂炉鸭，因为以片法上席，因此又称为片盘二品。在满汉全席中就吸收了这一点。在席上最常见的也是“双烤”，也有“四红、四白”的提法，只是烧烤菜的种类增多罢了。

袁枚在《随园食单》中总结到“满菜多烧烤”，烧烤菜被视为满菜的典型代表作，如果席上没有烧烤菜就不能称之为满汉全席。

现在所见满汉全席菜单上汉菜的品种、数量占有更大的比例，但并没有一定的规定，烹、炸、熘、炒都有。体现出“汉菜多羹汤”的特色。

● 四是地方风味浓厚。满汉全席200年来不断流传，在嘉庆、道光、咸丰年间已流传于酒楼。尤其是清末民初，十分盛行。在各地所办全席上都保持各自的地方风味特色。仿膳饭庄举办的满汉全席特意安排了海红鱼翅、鱼藏剑、四抓炒等菜肴，突出了仿膳风味。

● 五是在《光禄寺则例》记有满席、汉席的各等级标准。其中汉席的等级差别在于蔬饌的品种数量。而满席的等级却按做点心的面粉斤数划分为：头等席、二等席、三等席、四等席、五等席、六等席，每席的点心品种多达十几种。可见满人宴会习惯是格外重视点心。

与点心有关的还有粥，传有满汉全席有八粥的说法。满族喜欢吃粥也是确有其事。故宫博物院保存的皇帝节次照常膳底档上就记载有皇帝每顿用膳都要有粥甚至是好几样粥。满汉全席上必要上几种粥，看来是为了要突出满席的风味。

● 六是有着严谨的礼仪、程序和格局。满汉全席之所以重礼仪，可以看成是以宫廷宴会礼仪为楷模的结果。但是已经逐渐由繁趋简，现在一般还保持着跳迎宾舞迎客人的做法。





## 目 录

### ◆ 山珍海味菜

1. 太极发财燕····· (1)
2. 燕影金蔬····· (2)
3. 凤尾鱼翅····· (3)
4. 海红鱼翅····· (4)
5. 葫芦鱼翅····· (5)
6. 柴把鱼翅····· (6)
7. 宫廷排翅····· (7)
8. 红烧鱼骨····· (8)
9. 红烧裙边····· (9)
10. 金蟾卧莲····· (10)
11. 麻酱鲍鱼····· (11)
12. 日月生辉····· (12)
13. 天香鲍鱼····· (13)
14. 芙蓉鹿尾····· (14)
15. 红烧鹿筋····· (15)
16. 葱爆鹿肉····· (16)
17. 松树猴头····· (17)
18. 沙洲踏翠····· (18)
19. 绣球干贝····· (19)
20. 白扒广肚····· (20)
21. 枸杞鱼皮····· (21)
22. 黄焖野猪肉····· (22)
23. 烤黄羊腿····· (23)
24. 麻辣鱼唇····· (24)
25. 乌龙吐珠····· (25)
26. 如意海参····· (26)
27. 蝴蝶海参····· (27)
28. 千连福海参····· (28)
31. 燕尾桃花····· (31)
32. 抓炒大虾····· (32)
33. 鼓板龙虾····· (33)
34. 巧对鸳鸯····· (34)
35. 油攒大虾····· (35)
36. 珊瑚玉兔····· (36)
37. 葱油黄桂····· (37)
38. 杏仁熘鱼····· (38)
39. 糖醋桂鱼卷····· (39)
40. 松鼠桂鱼····· (40)
41. 宫门献鱼····· (41)
42. 芙蓉鱼角····· (42)
43. 锅贴鱼片····· (43)
44. 桂花鱼条····· (44)
45. 抓炒鱼片····· (45)
46. 玻璃珠玑····· (46)
47. 黄袍扇贝····· (47)

### ◆ 家禽菜

### ◆ 水产菜

29. 罗汉大虾····· (29)
30. 琵琶大虾····· (30)
48. 锅烧鸭子····· (48)
49. 桃仁鸭方····· (49)
50. 金鱼鸭掌····· (50)
51. 鸭丝掐菜····· (51)
52. 灵芝乌鸡····· (52)
53. 凤凰扒窝····· (53)
54. 熘鸡脯····· (54)
55. 桃仁鸡丁····· (55)
56. 口蘑蒸鸡····· (56)
57. 三鲜熘鸡卷····· (57)
58. 菠萝鸡片····· (58)
59. 宫保鸡丁····· (59)
60. 炸鸡葫芦····· (60)
61. 翠柳凤丝····· (61)
62. 芫爆鸡片····· (62)



## 目 录

### ◆ 家常菜

- 63. 干煸牛肉丝·····(63)
- 64. 荷包里脊·····(64)
- 65. 炸佛手卷·····(65)
- 66. 抓炒里脊·····(66)
- 67. 菊花里脊·····(67)
- 68. 锅贴里脊·····(68)
- 69. 烤乳猪·····(69)
- 70. 红烧哈尔巴·····(70)
- 71. 炒胡萝卜酱·····(71)
- 72. 炒榛子酱·····(72)

### ◆ 素菜类

- 73. 如意冬笋·····(73)
- 74. 油焖鲜蘑·····(74)
- 75. 鸡油香菇·····(75)
- 76. 干烧冬笋·····(76)
- 77. 京蔬四宝·····(77)
- 78. 素炒鳝丝·····(78)

### ◆ 其他菜类

- 79. 龙井竹笋·····(79)
- 80. 香露苹果汤·····(80)
- 81. 一品豆腐·····(81)
- 82. 黄焖豆腐·····(82)
- 83. 灯笼豆腐·····(83)

### ◆ 冷菜类

- 84. 孔雀牡丹·····(84)
- 85. 龙凤呈祥·····(85)
- 86. 麻辣牛肉·····(86)
- 87. 芥末鸭膀·····(87)
- 88. 油焖冬菇·····(88)
- 89. 珊瑚白菜·····(89)
- 90. 檀扇鸭掌·····(90)
- 91. 叉烧里脊·····(91)
- 92. 炆黄瓜衣·····(92)
- 93. 咖喱菜花·····(93)
- 94. 五丝黄瓜卷·····(94)
- 95. 面包鱼·····(95)
- 96. 三鲜鱼肚·····(96)
- 97. 麻辣兔肉·····(97)
- 98. 芝麻菠菜·····(98)

### ◆ 冷、热点心类

- 99. 豌豆黄·····(99)
- 100. 芸豆卷·····(100)
- 101. 小窝头·····(101)
- 102. 小绒鸡·····(102)
- 103. 油酥虾·····(103)
- 104. 柿子·····(104)
- 105. 南瓜·····(105)
- 106. 澄面兔·····(106)
- 107. 金鱼角·····(107)
- 108. 肉末烧饼·····(108)

## 1. 太极发财燕



### ◆ 原料

燕窝(燕菜)40克  
发菜 200克  
清汤 500克  
蚝油 10克  
精盐 15克  
葱、姜、鸡油、食碱、水淀粉、绍酒  
各适量

### ◆ 做法

1. 将燕菜用温水泡至回软,用镊子择去燕毛等杂质,在清水中漂洗干净,撕成细条,沥净水分。碗中放入适量的食碱,用开水冲化,放入燕菜,用筷子拌匀,加盖稍焖,待燕菜涨起后,沥净碱水,用开水反复提几次去净碱味。再用烧开的300克清汤烫一遍,放在盘中待用。
2. 发菜放入碗中,加入余下的清汤、葱、姜、鸡油后上蒸锅蒸1小时,沥出汤。
3. 将燕菜、发菜分别码放在盘子两边,构成太极图形,点缀红、绿樱桃各1颗。
4. 将汤注入炒锅,加适量绍酒、精盐烧开,加水淀粉勾芡,将一半汁浇在燕菜上,另一半汁加入蚝油浇在发菜上。

### ◆ 特点

此菜如太极图,庄重高雅,口味清新,营养丰富。



## 2. 燕影金蔬



### ◆ 原料

水发燕菜 50 克  
油菜心 12 棵  
胡萝卜 250 克  
火腿 150 克  
冬菇 150 克  
清汤 1000 克  
料酒 30 克  
精盐、水淀粉  
各适量

### ◆ 做法

1. 用小刀将胡萝卜削成直径约 1 厘米的圆球 12 个，火腿切成羽毛片，油菜心用温油拉一下，放入调好味的滚汤中氽入味，捞出。然后依次将胡萝卜、冬菇放入汤中氽透。将涨发好的燕菜另起锅用滚汤氽透。
2. 用氽好的油菜心在盘中码成燕子身和头；用火腿片、冬菇片摆成燕翅，即成燕子形状，将胡萝卜球在燕头下方围成圆圈，中间放入燕菜，点缀上燕嘴及眼睛。
3. 锅中注入清汤，加入精盐调好味，用水淀粉勾芡，浇于菜上。

### ◆ 特点

形如飞燕，鲜嫩爽口，极富营养。





### 3. 凤尾鱼翅



#### ◆ 原料

水发鱼翅 1000 克

鹌鹑蛋 10 个

料酒 20 克

酱油、精盐、水淀粉各适量

#### ◆ 做法

1. 将汤锅置火上，放入清水烧开，放入水发鱼翅，氽两遍后捞出。用清水洗净，用干净的纱布包好。5分钟以后，将加工好的鱼翅放入盘中，用蒸好的鹌鹑蛋点缀成凤尾形状。
2. 汤中加入料酒、酱油、精盐调好味，用水淀粉勾成浓汁，浇在鱼翅上即成。

#### ◆ 特点

造型美观，汁浓醇厚，极富营养。





#### 4. 海红鱼翅



##### ◆ 原 料

水发鱼翅 300 克  
蟹黄 100 克  
清汤 400 克  
植物油、姜、料酒、  
精盐、水淀粉各适  
量

##### ◆ 做 法

1. 鱼翅制作同凤尾鱼翅加工方法。将蟹黄煸炒至金红色时倒入碗中。
2. 炒锅内放植物油，加入姜、料酒、精盐、清汤，放入鱼翅，微火将汁煸浓，勾入适量水淀粉，放入炒好的蟹黄及红油即可装盘。

##### ◆ 特 点

此菜为清宫名菜，色泽美观，汁浓味厚，含丰富的营养。



## 5. 葫芦鱼翅



### ◆ 原料

水发鱼翅 750 克

清汤 300 克

酱油 5 克

料酒 10 克

精盐、水淀粉各  
适量

### ◆ 做法

1. 将整理好的鱼翅装点成葫芦形，放入蒸锅蒸透。
2. 锅中放入清汤，加入料酒、酱油、精盐烧开后，打去浮沫，用水淀粉勾芡，浇在鱼翅上。

### ◆ 特点

形象美观，味厚醇香，营养丰富。



## 6. 柴把鱼翅



### ◆ 原 料

水发鱼翅 1000 克

冬菇、兰片、胡萝卜、火腿、黄瓜、料酒、酱油、精盐、清汤、水淀粉各适量

### ◆ 做 法

1. 把加工好的鱼翅用冬菇、火腿、兰片、胡萝卜、黄瓜点缀成木柴形，蒸透后码入盘中。
2. 锅中加入清汤、料酒、酱油、精盐，调好味。用水淀粉勾芡，浇在鱼翅上。

### ◆ 特 点

外观形象，味道醇香。





## 7. 宫廷排翅



### ◆ 原料

水发鱼翅 250 克

瘦猪肉 250 克

火腿 100 克

鱼茸 50 克

清汤 400 克

绍酒 10 克

鸡半只

葱、姜、酱油、精盐、油菜  
末、发菜、水淀粉各适量



### ◆ 做法

1. 将加工好的鱼翅用纱布包好，加瘦猪肉、鸡、火腿、葱、姜、绍酒放在锅中，注入清水，用微火炖烂，挑出鱼翅包，打开晾凉后，用鱼茸、发菜、油菜末、火腿末点缀成佛手状，上蒸锅蒸熟，码入盘中。
2. 炒锅中加清汤、绍酒、精盐、酱油，用水淀粉勾芡，浇在鱼翅上。

### ◆ 特点

形如佛手，汁亮味厚，营养价值很高。

## 8. 红烧鱼骨



### ◆ 原 料

鱼骨 150 克  
料酒 15 克  
精盐 1.5 克  
酱油 10 克  
高汤 150 克  
水淀粉 10 克  
鸡油 10 克

### ◆ 做 法

1. 鱼骨洗净泥沙，放入盆中用开水泡至回软，然后放入清水中，挑去杂质洗净，放入高汤、料酒上蒸锅蒸透。
2. 炒锅中注入鸡油烧热后，加入高汤，放入鱼骨，加酱油、料酒、精盐烧至入味，用水淀粉勾芡汁，翻炒均匀后盛在盘中即可成菜。

### ◆ 特 点

口感柔嫩滑糯，对神经、肝脏等循环系统有一定的滋补作用。

