

金牌厨艺丛书

丛书主编 张鹏亮

宴席

本册主编 李贵宝 张鹏亮



辽宁科学技术出版社

PDF

Yan xi

宴



《金牌厨艺丛书》编委会

编委会主任: 杨 勇 张世柱 王能学

丛书主编: 张鹏亮

本册主编: 李贵宝 张鹏亮

本册编著者: 张鹏亮 李贵宝 张晓炜

梁德芳 邹向东 刘家沈

徐明雷

制作人员: 张鹏亮 张晓炜 梁德芳

邹向东 刘家沈 徐明雷

李宝堂 郭劲松 郭戈城

张文新 张劲发 高海涛

摄影: 赵 军 章仲志

创意: 蔡荷涛 章仲志



金牌厨艺丛书
Jin Pai Chu Yi Cong Shu

编者的话



我们正跨在两个世纪交替的门槛上,即将迎来新世纪的曙光。在改革开放大潮冲击下的今天,未来的世纪可以说是更加开放的世纪。烹饪技艺同样会随着历史的进程而不断地变化进步。作为从事烹饪工作的技师,应当及时地捕捉新时尚、新信息、新技艺、新变化,使自己能跟上时代的节拍。为此,我们这些在全国或省级大型烹饪技艺比赛中取得好成绩的中青年厨师共同编写了这套《金牌厨艺丛书》。书共分为宴席、蔬果菜、面点、风味小吃和食品雕刻五本。从编者的角度总结和积累了近年来烹饪技术发展变化特点,推出了大量的新派菜点及食雕工艺,其中大部分是在烹饪比赛中获得金银牌的菜点,其余的是在继承中创新的菜点,尽量突出新技艺的特色。作为中青年厨师,我们赶上了好时代,改革开放使烹饪技艺取得了突飞猛进的发展。我们既擅于继承老一辈厨师的传统工艺之体系及风格特色,又能将自己所学的现代科学、历史、文化艺术等方面的知识运用到烹饪技艺的理论与实践中去,在继承传统工艺中求创新,在理论与实践相结合中求发展。弘扬烹饪技艺文化,挖掘自身内在潜能,学习适应并掌握新技术、新知识、新变化、新特点是我们的出发点。

《宴席》分别收录了六大主题的十三组宴席菜单,在尊重宴席组合规律的基础上,注重风格的统一性、工艺的丰富性、配菜的科学性、形式的审美性,尽量突出新宴席、新菜品、新技术、新效果,尽力维护每一组宴席的主题和氛围。由于本套丛书有专门制作蔬果菜分册及筵席点心分册,故在编排宴席菜品时基本上没有列入蔬果菜和席点,主要是为了保持每分册特色,增大书中的信息量。本套丛书采用一菜(点)一照,彩照力求突出菜品原形特色,可供欣赏,可供仿制。

丛书在编写过程中,大量的菜点制作在襄阳宾馆完成,从领导到员工均投入了大量的人力物力,保证了丛书的顺利完稿;同时,荆州宾馆、丹江口宾馆、中国保利集团白玫瑰大酒店也给予了大力支持并参与创制。对此一并表示衷心的感谢。由于我们学识肤浅,经验不足,对烹饪技艺认识不很透彻,书中可能存在着错误,敬请行家批评指正。

宴

Yan xi

目录

Menu

迎宾宴(一)		汤余菊花牛蛋	25
迎宾孔雀	1	佛珠双色如意	26
百花白扒裙边	2	水晶龙须鲢鱼	27
蚝汁鱼蓉银芽	3	一品寿星菜胆	28
五味烤野禽串	4	古松杞地鳖汤	29
鱼香牡丹虾片	5	祝寿宴(二)	
春茗君子酥肉	6	松鹤延年	30
珍珠鱼丸翠盒	7	猴头童子甲鱼	31
瓜燕晶片炖盅	7	盐焗荷香牛柳	32
迎宾宴(二)		荣华太极三蒸	32
荷塘秋色	8	百花蒜烧鱼云	33
明珠空心鱼球	9	苏木煲无黄蟹	34
竹香葱柳鳊段	10	五鼠游戏祥龙	35
翠蝉竹笋芦笋	11	清炖豆腐狮子头	36
红扒透味鹌鹑	12	庆婚宴(一)	
翡翠千张扣肉	13	花丛蝶舞	37
椰盅橘瓣鱼余	13	芙蓉蝴蝶鱼肚	38
香芒沙律龙卷	14	酒煎喜鹊龙排	39
迎宾宴(三)		五子银丝情结	40
迎宾花篮	15	梅花双艳大虾	40
美极父子龙虾	16	鲜蘑碧螺莲心	41
威槐油焖凤肝	17	凤戏钟情蜜果	42
八宝石榴鸭包	18	参杞花菇煲盅	43
隆中酱烧喜肉	19	庆婚宴(二)	
炸溜四宝金龙	20	喜上枝头	44
参肉清炖鸡汤	21	富贵凤凰雏鸡	45
祝寿宴(一)		花枕蒜粒干贝	46
鹤鹿同春	22	葵仁蟹肉蛋奶	47
金甲返老还童	23	嘉球酒焖排骨	48
五子焖万福肉	24	酸菜过桥鱼线	49

宴

Yan xi

目录

Mulu

凤眼豆腐玉糕	50	清蒸蛙形桂鱼	72
珠联璧合脆丸	51	花香鸟语	72
高山流水脆鳝	52	佛手东海龙珠	73
谢师宴(一)		贺喜宴(二)	
丹凤朝阳	53	金银蒜焗龙虾	74
兰花白扒蜗牛	54	金盏水晶鱼米	74
香圆金银鸭脯	54	八珍酒焖双鸽	75
酒焖东坡牛掌	55	兰花明珠肉卷	76
瓜盅酱爆鳝丝	56	透味鸭血凤羹	76
蟹黄芙蓉鱼蛋	57	玻璃纸包鸡柳	77
夏果清炒鸡腰	58	玉带蟹肉鱼卷	78
咸黄梅花鱼饼	59	团圆宴(一)	
瓜香五彩玉米	60	龙凤呈祥	79
谢师宴(二)		贺岁双抱虾仁	80
香远溢清	61	平安幸福乐巢	81
金红酱卤麻鸭	62	普汁蒜烧猪尾	82
鸡汁太白鱼球	63	龙舟珍珠送宝	82
枸杞脊髓鞭花	64	沙参五竹煲老鸭	83
龟蛇联锁大江	65	福寿绵长有余	84
宝石玉子豆腐	66	乌龙吐珠鱼汤	84
兰花莼菜清汤	67	团圆宴(二)	
辣根鲜焗蜗牛	67	瑶池鹤舞	85
贺喜宴(一)		锦绣龙腾肉卷	86
前程似锦	68	鸡蓉锦绣鱼排	86
吉星花枝玉带	69	正红佛手扒筋	87
蜜瓜麒麟烧鸭	69	酱烧粟香鸡块	88
乐园幸福之花	70	什锦团圆火锅	88
原煲野生菌汤	71	茄汁珊瑚桂鱼	89
沙锅松子酥肉	71	菜粒水晶鱼饺	90



迎宾孔雀



原料配比：泡黄瓜 200 克、虾籽玉米笋 100 克、香辣茼蒿 100 克、鸡汁口蘑 100 克、泡胡萝卜 100 克、卤口条 100 克；蛋黄糕、红椒等适量。



制作工艺：1. 取大平盘 1 只，用炆黄瓜做孔雀的尾部，蛋黄糕、红

椒、泡胡萝卜等做孔雀的身部，摆上用萝卜雕刻的孔雀头。

2. 将炆黄瓜、玉米笋、茼蒿片、口蘑、泡胡萝卜、卤口条等原料切成刀面拼摆成六只小孔雀形即成。



百花白扒裙边



原料配比：甲鱼裙边 300 克、冬瓜 300 克、鱼翅子 100 克、金华火腿 50 克、熟鸡脯肉 50 克、香菇 50 克；精盐、味精、鸡汤、料酒等原料适量。



制作工艺：1. 甲鱼裙边用水烫过后刮去黑皮，改刀成梳子花刀状的块，放入汤钵中，加入鸡汤、盐、葱姜、料酒等煨入味。取大扣碗 1 只，抹上猪油，将裙边整齐码入碗中，填入火腿片、香菇片、熟鸡脯片，上笼蒸 15 分钟。

2. 冬瓜去表皮，用模具压成

扇面形，挖出中间部分，用鸡汤烧入味，填入火腿末、香菇末、干贝丝炒制的馅，抹上鱼蓉，点缀草花，上笼蒸 4 分钟。

3. 取大平盘 1 只，将鱼裙扣入盘中央，围上冬瓜块，浇上鸡汤玻璃芡即成。



制品特点：色泽洁净明快，形态自然完整，质地滑软可口。

操作要领

在扒蒸裙边时，要注意不要蒸烂而失形；同时，在翻扣盘中时，不要马上取碗，稍停顿后再取碗，以保持形态的完整。

蚝汁鱼蓉银芽



原料配比:绿豆芽 400 克、鱼蹄子 150 克；
精盐、味精、鸡精粉、老抽酱油、蚝油、高汤、姜汁等原料
适量。



制作工艺:1. 豆芽掐去两头，下入沸水锅中出水捞出，摊凉，拍上干淀粉，蘸匀鱼蹄子，下入沸水煮熟捞出。

2. 坐锅，下入毛汤及蚝油、老抽酱油、姜汁、鸡精粉、精盐、味精调味，烧沸后倒入鱼蓉银芽离火浸泡 2 分钟捞出，分装于鲍鱼形碗中。

3. 锅内倒入高汤、蚝油、老抽酱油、料酒、鸡精粉调味，勾芡，淋葱油，浇到银芽上即成。



制品特点:色泽红润亮泽，味道鲜香可口，质地滑嫩异常，荤素搭配，风味别具一格。

操作要领

1. 豆芽焯水必须快速即成，不能影响脆性。

2. 用毛汤调色调味来处理裹好的鱼蓉银芽，是使银芽在增加底味的同时，又着上了一定的底色，从而使菜肴效果更臻完美。



五味烤野禽串

 **原料配比：**火鸡片 70 克、乳鸽片 70 克、鹌鹑片 70 克、野鸭脯片 70 克、青红椒 50 克、洋葱 50 克；精盐、味精、料酒、葱姜汁等适量。

 **制作工艺：**1. 将四种禽肉片用盐、味精、葱姜汁、食粉及淀粉腌渍入味；青红椒、洋葱切片。用竹签将以上片状原料穿成串。
2. 南瓜座装入固体酒精放入盘中。锅内留油烧至六成热，

下入禽肉串炸熟，装入点缀好的盘中，点燃酒精。可选辣椒酱碟、香乳汁碟、淮盐蒜蓉碟、蚝油碟、千岛酱碟佐食。

 **制品特点：**五味俱备，丰富可口，熟软滑嫩。

操作要领

千岛酱碟的调制：用炼乳、卡夫奇妙酱、辣椒仔汁、番茄酱调和均匀。

淮盐蒜蓉碟的调制：盐与五香粉炒匀，掺入炸蒜蓉、青红椒粒、辣椒粉等拌匀。





鱼香牡丹虾片

原料配比：大基尾虾 20 只、鱼缔子 100 克、枸杞 50 克、小白菜心 100 克；精盐、葱姜汁、胡椒粉、泡椒、泡蒜、泡姜、红油、葱油、白糖、白醋等原料适量。

制作工艺：1. 将基尾虾去壳留尾，从脊背剖开，用盐、料酒、葱姜汁、味精码味，沾匀淀粉，放到墩板上。用小锤边敲边沾匀淀粉，敲成薄片，放入沸水中氽熟，用冷水漂制。

2. 鱼缔子用模具酿成凤尾形，点缀枸杞，上笼蒸 4 分钟至熟取出。泡椒、泡蒜、泡姜

均剁成末。

3. 坐锅滑油，放入泡椒、泡蒜、泡姜末煸炒出红油，下入酱油、味精、白糖、红醋、红油调成鱼香味，倒入虾片，用小火烧入味，盛出，一片片码入盘中，围上挂了汁的“凤尾”鱼肉，点缀凤头。

制品特点：鱼香味香醇诱人，虾片柔滑晶亮，形态美观。

操作要领

由于虾肉组织脆软，在敲制时极易散形，故用力要均匀；煮制时 1 分钟左右成熟，再用冷水冲泡浸凉，以去除原料表面部分粉质。



春茗君子酥肉



原料配比：五花肉 400 克、清明毛尖茶 30 克；精盐、味精、老抽和生抽酱油、五香料、糖色、料酒、葱姜等原料适量。



制作工艺：1. 五花肉拔毛烧皮，用热碱水刮洗干净，抹上老抽酱油，下入油锅中炸制上色。毛尖茶用 80℃ 的水泡开，沥净。
2. 将肉块用料酒、盐、酱油、糖色、味精、五香料、葱姜等用小火焖至八成熟捞出，用重物压平，切成长方形薄片。

3. 肉片用原汁上笼蒸至熟软入味取出，将茶叶卷入肉片中成卷，装入盘中，上笼蒸 5 分钟取出，用原汁勾芡浇到肉卷上即成。



制品特点：色泽红亮，茶叶的清香与猪肉的荤香交融一起，诱人食欲，味道香隽鲜咸，余味悠长，质感熟软。

操作要领

猪肉在焖制时以断生为宜，不要用火过度；切成片后的猪肉用原汁上笼蒸也要掌握好熟软为宜，不能熟烂过度。



珍珠鱼丸翠盒

的鱼丸下入水中，用小火煮熟。

2. 冬瓜改刀成10只长方形的块，挖出中间部分成冬瓜盒，用汤焯入味捞出，摆入盘中，上笼蒸2分钟取出。锅内倒入高汤，下入鱼丸烩制，勾芡后盛入瓜盒中即成。

制品特点：色泽洁白，晶莹透亮，咸鲜味正，韵味十足，质地滑嫩合口。

原料配比：鱼蓉300克、冬瓜200克；精盐、味精、蛋清、猪油、葱姜汁、鸡汤等原料适量。

制作工艺：1. 鱼蓉加精盐搅拌上劲，加入葱姜汁、淀粉、蛋清、冻猪油一起和成鱼糜子。锅内放入清水，将鱼糜子挤成珍珠般大小

制品特点：色泽洁白，晶莹透亮，咸鲜味正，韵味十足，质地滑嫩合口。

瓜燕晶片炖盅

原料配比：冬瓜200克、黑鱼肉100克；清汤、精盐、料酒、葱姜汁、干淀粉等原料适量。

制作工艺：1. 冬瓜去皮切成长7厘米的薄片，打上梳子花刀，拍少许淀粉，下入3成热的油温中浸炸定形捞出，再下入沸汤中焯水捞出成瓜燕片，装入炖盅中，灌入调味的汤汁。

2. 将黑鱼肉切成片，用盐、料酒、葱姜汁腌渍20分钟，取出与淀粉一起敲成极薄的鱼片，下入沸水中煮熟捞出，用清水反复浸洗。

3. 将水晶鱼片放入冬瓜片炖盅内，上笼蒸15分钟即成。

制品特点：汤汁清亮，味道鲜醇。





荷塘秋色



原料配比：卤牛肉 100 克、卤口条 100 克、火腿 100 克，蛋黄糕 100 克、盐水玉米笋 100 克、豆蓉糕 100 克；炆茼蒿、泡胡萝卜、蛋白糕、大头菜、叠叠脆卷、盐水虾等适量。



制作工艺：1. 用拌味的土豆泥垫底，做荷叶的底坯；将炆青笋、泡胡萝卜、

蛋白糕、大头菜、蛋黄糕、火腿等切成长方形的柳叶片拼摆成荷叶形，用叠叠脆卷、盐水虾等料点缀盘面。

2. 用卤牛肉、卤口条、火腿、蛋黄糕、玉米笋、豆蓉糕等切成六只围碟，缀花草即成。

明珠空心鱼球

 **原料配比：**桂鱼 1 条(重约 750 克)，冻猪油 100 克，小白菜心 150 克，南瓜 200 克，蛋清 4 个；精盐、味精、葱姜汁、淀粉、鸡汤等适量。

 **制作工艺：**1. 桂鱼初加工治净，留头尾，取肉用清水漂白，绞成鱼蓉。冻猪油切成小方丁备用；南瓜削成球，用鸡汤烧入味。

2. 将鱼蓉加盐、葱姜汁、蛋清、淀粉、化猪油搅拌成鱼糜子，挤成球包入猪油方丁，下入沸水中煮熟。

3. 将鱼头尾煮熟摆入盘中，围上炒熟的菜心，摆入烧入味的南瓜球。鱼球用鸡汤烩制装入盘中即成。

 **制品特点：**色泽洁白明亮，咸鲜汤汁清醇，滑嫩柔软可口，形态自然。

操作要领

鱼糜子要和稠一点，包裹猪油丁要丰满均匀；烩制鱼球时，将鸡汤味调好后再放入，注意烧制时间，熟透即刻收汁装盘，不能久烧，以免破坏形状。





竹香葱柳鳝段

 **原料配比：**大鳝鱼 500 克、大葱 200 克；精盐、味精、红油、辣椒粉、料酒、生姜片、蒜片、松肉粉及老抽和生抽酱油等原料适量。

 **制作工艺：**1. 大鳝鱼破肚，用刀拍鳝背，使骨肉疏松，从背部刮上花刀改成 6 厘米长的段，用精盐、料酒、生姜片、小葱、松肉粉腌渍 20 分钟，再将每段鳝鱼用竹签穿直。
2. 锅内留油烧至六成热，下入鳝段浸炸至八成熟捞出。锅内放入少许汤汁及蒜片，姜片，蚝油，老抽酱油和生抽，红油，味精与鳝段一起烧入味，抽出竹签。
3. 取竹编 2 片，用大葱垫底，将鳝段摆在大葱上，夹上另一片竹编，下入六成热油锅中炸透取出装盘，将上面的竹编撑开，淋上红油即成。

 **制品特点：**咸辣香鲜滋味醇和，质地滑爽柔嫩。

操作要领

鳝鱼加热容易卷曲，故应用竹签穿插；鳝鱼必须先烧熟入味再夹竹编炸，同时，在炸的时候宜用低温浸炸至透，不能炸酥或焦脆。

翠蝉竹笋芦笋



原料配比：竹笋 20 根、芦笋 200 克、鱼帘子 100 克；香菇、冬笋、红椒、南瓜环少许。精盐、葱姜汁、鸡汤等原料适量。



制作工艺：1. 竹笋用水涨发，切去头尾后下入鸡汤中氽一下捞出。芦笋改成与竹笋一样长的条，下入鸡汤中焯入味捞出，插入竹笋中成竹笋卷。

2. 取小汤勺 10 只，抹上猪油，将鱼帘子与香菇、冬笋、红椒等配料酿成“翠蝉”形。

3. 将竹笋卷与“翠蝉”一同上笼蒸 5 分钟取出，摆入盘中，用鸡汤、盐调味，勾芡浇到原料上即成。



制品特点：色泽白里透绿，形态美观大方，质地柔软滑嫩。



红扒透味鹌鹑

 **原料配比：**鹌鹑 10 只、火腿 25 克、香菇 15 克、冬笋 25 克、莲仁 25 克、猪肉 50 克、白果 30 克、开洋 10 克、丁香 20 克；精盐、料酒、葱姜、白糖、蚝油、味精等原料适量。

 **制作工艺：**1. 鹌鹑治净，用腌火腿骨爪、猪脚、鸡架、生抽酱油、蚝油、毛汤、糖色、料酒、盐、丁香等熬成浓汁，沥尽，下入鹌鹑用小火焖至八成熟，取出冷却。取小碗 10 只，将鹌鹑从脊背剖开，去掉胸骨，留腿骨，皮朝下整齐地扣入小碗中。

2. 将火腿、冬菇、冬笋、莲子、猪肉、白果仁、开洋均切成丁，出水后用高汤烧入味，取出，填入扣碗的鹌鹑中，淋上焖鹌鹑的原汁，上笼蒸 20 分钟取出，扣入大平盘中，用原汁勾芡浇到鹌鹑上即成。

 **制品特点：**肉质熟烂，醇香味透，复合味浓郁。

操作要领

本菜的关键在于焖制鹌鹑的汤汁，鲜味要浓，料酒及丁香、蚝油的复合味要足；在焖制鹌鹑之前，汤汁的味要熬好，焖制时火候宜用微火炖 20 分钟左右。

