

金盾出版社

BEIJING JINGPIN CAIDIAN

北京精品菜点

北京贵宾楼饭店 编



前 言

贵宾楼饭店开业已经 10 个年头了,接待了许多国内外高级领导人、知名人士及大量商旅宾客,得到了各界人士的好评与赞扬。

贵宾楼饭店开业伊始,便非常重视全面质量管理,对餐饮质量尤为重视。饭店设有粤菜餐厅、川菜餐厅和西餐厅,技术力量雄厚,完成了大量宴会、酒会和散客零点的接待服务。为适应广大宾客的需求,又建立了中国精品菜餐厅——古都厅,此餐厅是在粤菜菜系的基础上,吸收了宫廷、官府、民间菜品的精华以及西餐烹调的某些技法和用料,烹制出品位、情调均高的菜肴,充分体现出中国饮食的深厚文化内涵和科技含量。本书介绍的各款名贵菜点,均是古都厅多年来奉献给四方宾客的精品,在菜单配方中使之充分量化,食品营养更趋科学化,从而形成餐厅自己的特色,连续被北京市旅游局评为最佳风味餐厅,近期还获得美国服务行业研究会评予的金五星钻石奖,厨师长田润福个人获得金五星钻石奖牌。

中国饮食和烹调技艺精深,还需年青一代厨师继续努力探求,使之不断创新发 展,以努力适应 21 世纪这一新时代的需要。

作 者



主编
策划
编著

王福和
张连寅
田润福
张敬安
娄彤
李英民
郭惠民
吴美云
罗海鸥
张永龄

摄影

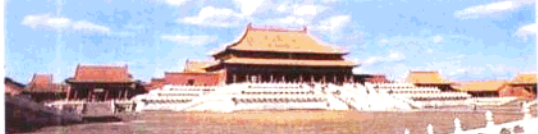
目 录

热菜(50品).....	(1)	火鸭凉瓜羹.....	(33)
鱼翅泡饭.....	(1)	龙凤百花卷.....	(34)
一品龙皇翅.....	(2)	香麻烤鸡腿.....	(35)
富豪炖鱼翅.....	(3)	珍珠炸鸡腿.....	(36)
金华白玉燕.....	(4)	黑椒鲍三鲜.....	(37)
鲍片扒翅唇.....	(5)	鲍片烧扣肉.....	(38)
古都麻鲍皇.....	(6)	松仁酥鸭.....	(39)
五彩鲜贝柳.....	(7)	生菜鹌鹑松.....	(40)
兰花白玉丸.....	(8)	榆黄烧牛冲.....	(41)
芙蓉鲍三鲜.....	(9)	蒜茸炸鱼柳.....	(42)
乌龙参鲍皇.....	(10)	榆黄蘑炖飞龙.....	(43)
金盏海鲜粒.....	(11)	富贵烤牛排.....	(44)
煎烧大虾.....	(12)	花竹扒菜心.....	(45)
古都大虾球.....	(13)	红烧驴鞭.....	(46)
柠汁虾球.....	(14)	上汤炖什锦.....	(47)
蚝油焗青口.....	(15)	上汤炖菜包.....	(48)
红烩全丝.....	(16)	宫廷御汤.....	(49)
浓汁大虾球.....	(17)	太后燕窝汤.....	(50)
田氏宫保虾.....	(18)	冷荤(15品).....	(51)
盐水豆腐虾.....	(19)	独家拌耳丝.....	(51)
竹荪烧裙边.....	(20)	爆腌熏鱼.....	(52)
榆黄烧裙边.....	(21)	蓉都三丝.....	(53)
蚝油炒水鱼.....	(22)	古都脆鳗.....	(54)
葱辣烧鱼柳.....	(23)	玉翠鲍片.....	(55)
南豪银鲳鱼.....	(24)	桑拿秘制鸡.....	(56)
雪菜黄鱼煲.....	(25)	麻辣金钱肉.....	(57)
珍珠三纹鱼饼.....	(26)	鲍贝三鲜.....	(58)
富贵烤银鲳.....	(27)	茶香鸭子.....	(59)
椒麻鳗鱼条.....	(28)	卤水皇鸽.....	(60)
纸包炸皇鸽.....	(29)	蜜瓜乳猪沙拉件.....	(61)
玫瑰炸仔鸡.....	(30)	龙凤呈祥.....	(62)
珍果辣爆鸡.....	(31)	五彩鲍鱼冻.....	(63)
菜胆白玉鸽片.....	(32)	香拌海参.....	(64)

沙茶鹿筋.....	(65)
甜菜(5品)	(66)
椰奶炖官燕.....	(66)
寿星炖明骨.....	(67)
桂圆杏梨茶.....	(68)
莲子银耳炖百合.....	(69)
冰凉绿豆沙.....	(70)
点心(10品)	(71)
水晶奶黄盏.....	(71)
香麻炸软糕.....	(72)

香煎番薯饼.....	(73)
炸明虾碌节.....	(74)
蜂巢香芋枣.....	(75)
煎萝卜丝饼.....	(76)
椰黄西米球.....	(77)
千层酥椰挞.....	(78)
西米软糯糍.....	(79)
奶黄白玉兔.....	(80)
附录 1 各款菜点主要营养含量	(81)
附录 2 制汤	(90)





原料

1. 主料:水发大裙翅 200 克。
2. 配料:活杀老母鸡 180 克,瘦猪肉 90 克,老鸭 60 克,金华火腿肉 15 克。
3. 调料:精盐 5 克,白糖 5 克,料酒 150 克,大葱 100 克,姜 100 克。
4. 配白米饭 100 克。

制作

1. 将水发鱼翅用清水煮两次,用凉水漂净,然后将锅上火,注入清水,加入大葱、姜(用刀拍松)、料酒,将鱼翅煮透,捞出洗净,以无腥臭味为准。

2. 将老母鸡、瘦猪肉清洗干净后,放入锅中,用开水煮透,打净血沫,用豆包布将原料包好扎实,放入一竹筴子中(每个竹筴子由两片组成,四周用竹筷子别好,俗称叠筴子),再将鱼翅

码放在另一个竹筴子中,与第一个筴子同时放入锅中(不锈钢锅或沙锅),加入清水,用大火烧开后,移至小火上煨制 7 小时~8 小时,待软烂后取出,另将原汤过罗。

3. 将金华火腿肉洗净放入碗内,加入适量上汤,上笼蒸透,将汤倒出备用(肉作他用)。

4. 将煨好的鱼翅放入沙锅中,加入适量浓汤和火腿汤,放置在铁板炉上,炖制 45 分钟~60 分钟,至汤浓味厚,加入盐、糖调味即可,配白米饭一同上桌。

特点

色泽金黄,汤浓味厚,极富营养。

注:①鱼翅在出水时,不要用铁锅,因铁在加热过程中,会使鱼翅中的蛋白质发生化学反应,使鱼翅色泽灰暗失亮。②在煨制鱼翅时,一定要达到汤汁浓厚、鱼翅软烂。



一品龙皇翅

原料

1. 主料: 煨好的鱼翅 75 克。
2. 配料: 大闸蟹黄 5 克, 上汤 150 克。
3. 调料: 精盐 5 克, 白糖 2 克, 味精 2 克, 水淀粉 10 克, 姜米少许。

制作

鱼翅出水、煨制方法均与“鱼翅泡饭”同, 此处省略。

1. 将炒锅上火, 下少许上汤, 放入蟹黄, 加入少许姜米, 炒出香味。

2. 另锅上火, 注入适量上汤, 将已煨好的鱼翅和炒好的蟹黄放入, 调入盐、糖、味精调味, 然后加入水淀粉勾芡, 用手勺推匀, 盛入炖盅即可上桌。

特点

颜色金黄, 味含甘香, 滑嫩适口。



富豪炖鱼翅



原料

1. 主料: 煨好的鱼翅 90 克。
2. 配料: 猪肘子 50 克, 老母鸡 40 克, 金华火腿肉 15 克, 鹌鹑蛋 25 克, 浓汤 150 克。
3. 调料: 盐 5 克, 白糖 5 克。

制作

鱼翅出水、煨制方法同“鱼翅泡饭”, 此处省略。

1. 将洗净的猪肘、老母鸡均改块, 一同入锅上火出水, 撇净血沫后取出, 再上锅蒸熟。
2. 将鹌鹑蛋煮熟去皮, 金华火腿肉改片。
3. 取沙锅一只, 将煨好的鱼翅和猪肘肉、鸡块、火腿片、鹌鹑蛋一同入锅中, 加入适量浓汤, 上火炖至汤浓肉烂, 加入盐、糖调味即可。

特点

色泽金黄, 质地软烂, 口味浓郁鲜美。



金华白玉燕



原料

1. 主料:水发燕窝 200 克。
2. 配料:金华火腿肉 15 克,油菜心 50 克,顶汤 200 克,鸽 1 只,鸡胸肉适量。
3. 调料:盐 5 克,白糖 3 克,味精 2 克,水淀粉 10 克,花生油 10 克,上汤适量。

制作

1. 将燕窝洗净,放入温水中浸泡回软,择去绒毛及杂质,用冷水浸泡。将金华火腿肉洗净,上笼蒸透蒸熟,取出后拆成细毛丝。
2. 将鸽子(整只)、鸡胸肉砸碎投入上汤内

上火清制,吊 2 小时后,至味香汤醇时,起出过罗,制成顶汤。

3. 炒锅上火,放入少许油,煸炒油菜心,加入盐、糖、味精调好味,勾芡后出锅,码放在菜盘内围边。

4. 炒锅上火,注入顶汤,加入燕窝烧制,开锅后,加入盐、糖、味精调味,勾芡后出锅,放于码好的菜心中间,上面撒上火腿丝即可。

特点

菜形美观,咸鲜可口,营养滋补。

鲍片扒翅唇



原料

1. 主料:水发翅肉 50 克,青边鲍 25 克。
2. 配料:油菜心 15 克,浓汤 50 克,二汤 100 克,金华火腿肉 10 克。
3. 调料:精盐 5 克,白糖 5 克,味精 2 克,葱段 25 克,姜片 20 克,料酒 20 克,花生油、水淀粉各适量。

制作

1. 将水发鱼翅肉改块,过清水煮透冲凉,再将锅上火,注入清水,放入葱、姜(用刀拍松),烹入料酒,将翅肉煮透洗净,去掉腥臭味。
2. 将鲍鱼洗净,投入开水锅中,加入葱段、姜片,出透水,放入沙锅内,加入适量二汤上火

煨制软烂取出改片,原汤备用。

3. 将火腿肉置一容器内,加入适量二汤,上锅蒸制,取其原汤(肉作他用)。

4. 炒锅上火,放少许油,煸炒油菜心,加入盐、糖、味精调味,淋入玻璃芡,便可出锅放入玉碗内垫底。

5. 锅上火、注入浓汤,加入翅唇、鲍片,调入火腿汤、鲍鱼原汤,开锅后改用小火煨制 30 分钟~40 分钟至软烂入味,加入盐、糖、味精调好味,勾芡后出锅,装入玉碗内即可。

特点

颜色金黄,翅唇嫩滑,汁浓味厚,含鲍鱼香味。





古都麻鲍皇



原料

1. 主料: 窝麻鲍 130 克。
2. 配料: 西兰花 100 克, 浓汤 300 克, 金华火腿肉 10 克。
3. 调料: 精盐 3 克, 白糖 5 克, 味精 2 克, 水淀粉 10 克, 花生油 20 克, 料酒 15 克。

制作

1. 将鲍鱼用冷水洗净, 放入沙锅内用冷水泡软, 然后取锅上火, 加入适量清水焖煮, 使其复原。
2. 将火腿肉洗净置于碗内, 加入顶汤上锅

蒸制, 取其原汤(肉作他用)。

3. 取沙锅一只, 注入浓汤、火腿汤, 放入鲍鱼上火煨制, 待其软烂汁浓后, 加入盐、糖、味精调味, 收汁装入盘中。
4. 炒锅上火, 放少许油。煸炒西兰花, 烹入料酒, 加进盐、糖、味精调味, 勾芡后出锅, 摆放在鲍鱼周围即成。

特点

鲍鱼色泽红亮, 西兰花碧绿, 原汁原味, 质地软烂。

五彩鲜贝柳

原料

1. 主料:鲜贝 100 克。
2. 配料:胡萝卜 25 克,冬笋 25 克,鲜冬菇 25 克,韭黄 25 克,熟芝麻 18 克,青菜汁 25 克。
3. 调料:精盐 3 克,白糖 5 克,料酒 10 克,味精 2 克,大油 5 克,鸡蛋清 15 克,鸡蛋黄 15 克,水淀粉 10 克,花生油 20 克,葱 25 克,姜 25 克。

制作

1. 将鲜贝洗净,控去水分,投入打碎机内,加入盐、味精、水淀粉,将葱姜取一半制成葱姜水注入打碎机内搅拌均匀,加入大油,搅拌 2 分钟,上劲后,取出一半,留下一半加入鸡蛋清搅拌后取出;再将取出的一半投入机内,加入鸡蛋黄搅拌后取出。然后洗净机器,加入青菜叶、清水搅拌成青菜汁,注入锅中,加入少许盐,上火加热,提取叶绿素,掺入到用鸡蛋清打制的鲜贝



馅的一半中调匀。此时即成三种颜色的鲜贝馅。尔后用挤花模具将馅挤成条状,粗约 5 毫米,投入开水锅中,出锅后即成黄白绿三色的鲜贝柳。

2. 将胡萝卜、冬菇、冬笋分别洗净切成 6 厘米左右长的丝。韭黄择洗净切成 6 厘米长的段。鲜贝柳也切成 6 厘米长的段。锅上火注入水,投入冬菇、冬笋、胡萝卜丝出水沥干。

3. 取碗一只,加入葱姜米、盐、糖、味精、淀粉、清汤对成芡汁。

4. 炒锅上火注油,油温达 120℃ 时,将鲜贝柳过油,熟后捞出沥油。

5. 炒锅上火,放入少许油,煸炒葱姜丝,烹入料酒,加入胡萝卜丝、冬菇丝、冬笋丝、鲜贝柳煸炒至熟,倒入芡汁调味,撒入韭黄翻炒几下即可出锅装盘,撒上熟芝麻即可。

特点

清香滑爽,色彩艳丽。





兰花白玉丸

原料

1. 主料:鲜贝 150 克。
2. 配料:西兰花 125 克,顶汤 200 克。
3. 调料:精盐 3 克,味精 2 克,糖少许,大油 20 克,鸡蛋清 20 克,水淀粉 10 克,葱 25 克、姜 25 克(制成葱姜汁),花生油少许。

制作

1. 将鲜贝用清水洗净,沥去水分,放入打碎机内打碎,同时加入盐、味精、葱姜水、水淀粉,开动打碎机搅拌使之均匀上劲儿(约 2 分钟),将化好的大油均匀地加入机内,再加入蛋清进行搅拌,但时间不宜过长,打均匀即可。

2. 炒锅上火,注入清水,加盐烧沸,将打好的半成品挤成橄榄形放入水中余熟,捞出即成白玉丸。

3. 炒锅上火,加入少许油,煸炒西兰花,再加少许盐、糖、味精、清汤调味,勾芡出锅,码放在菜盘中围边,中间形成窝状。

4. 炒锅上火,加入适量顶汤,放盐,投入白玉丸,略烧一会儿勾芡出锅,放在西兰花中间即成。

特点

质地滑嫩,口味咸鲜,鲜贝丸洁白如玉,伴以碧绿的西兰花,色泽亮丽诱人。





原料

1. 主料：鲜鲍鱼肉 100 克，虾仁 25 克，蟹肉 25 克。

2. 配料：青豆 25 克，金华火腿茸 5 克，顶汤适量，牛奶 100 克，鸡蛋清 150 克，腰果 20 克。

3. 调料：精盐 3 克，味精 2 克，水淀粉 30 克，花生油 1000 克（实耗约 50 克），桂皮、大料、葱段、姜片各适量。

制作

1. 将洗净外壳的鲜鲍上蒸锅蒸熟（约 4 小时），剔出净肉，洗净鲍壳备用。

2. 将鲍肉切成小片，虾仁切成小粒，蟹肉蒸好拆碎。将鲍片、虾粒拌少许淀粉过温油

（110℃～140℃），在锅内滑一下捞出沥油。

3. 将青豆上火出水。腰果放入锅中上火，注入适量清水，加入桂皮、大料、葱段、姜片、精盐，煮至 10 分钟后，沥净水分，拣去料渣，用温油炸熟后拍碎待用。

4. 将蛋清打匀与牛奶同入一容器内，加入盐、味精、淀粉搅拌均匀，在锅内用温油滑熟。此时牛奶成固态，需用开水淋一下，以防窝油。

5. 炒锅上火，放入少许顶汤，加入盐、味精调味，倒入牛奶、鲍片、虾仁、蟹肉、青豆，翻炒均匀，加水淀粉勾芡，再加入腰果粒翻炒后出锅，分别装入鲍壳内，撒上火腿茸即成。

特点

口感滑嫩，口味咸香。



乌龙参鲍皇

原料

1. 主料:金元鲍 125 克,水发海参 125 克。
2. 配料:西兰花 100 克,上汤 100 克。
3. 调料:精盐 3 克,白糖 5 克,味精 2 克,老抽 5 克,生抽 5 克,料酒 10 克,胡椒粉 2 克,蚝油 10 克,水淀粉 25 克,葱末 5 克,姜末 5 克,花生油 25 克。

制作

1. 先将金元鲍正面剖刀,然后斜刀改块。将刺参抹刀成斜段。将西兰花摘好洗净。
2. 锅上火注水,待水开后倒入海参出水,

氽透后捞出控净。

3. 炒锅上火,热锅凉油,煸炒西兰花,加入盐、味精、料酒调味,淋入水淀粉勾芡,清炒至熟出锅,摆放在菜盘上围边。

4. 炒锅上火,放入少许油,煸炒葱姜末,待香味出,下入蚝油略煸,烹入料酒、生抽、老抽,炒出香味后,放入海参、鲍鱼,加入少许上汤,略烧进味,加入盐、糖、胡椒粉调味,用水淀粉勾芡,最后加入味精,出锅放入西兰花中间即成。

特点

色泽金红,口味鲜浓。



金盏海鲜粒



原料

1. 主料:鲜带子 50 克,墨鱼 50 克,虾肉 100 克。

2. 配料:胡萝卜 25 克,青豆 25 克,鲜冬菇 50 克,松仁 25 克,面粉 250 克,玉米粉 250 克。

3. 调料:精盐 4 克,白糖 5 克,味精 2 克,料酒 10 克,葱 5 克,姜 5 克,淀粉 25 克,鸡蛋清 25 克,蛋黄 10 克,香油 5 克,花生油 25 克。

制作

1. 将洗净的鲜带子、墨鱼、虾肉切成小粒置容器内,加入盐、味精、蛋清、淀粉上浆。

2. 将胡萝卜、鲜冬菇分别洗净切成粒,与青豆一起上锅煸炒,加入盐、味精调味后倒入漏勺控油。将松仁上油锅炸好沥油。

3. 将面粉、玉米粉、鸡蛋黄置容器内,加入适量清水,调成稀糊,用盏模外部沾上糊浆,放入 180° 的油锅中,炸至金黄色,使之自然脱离成金盏。

4. 取碗一只,加入盐、糖、味精、香油制成芡汁。

5. 炒锅上火注油,热锅凉油,将海鲜粒投入锅内,用 160°C 左右的油温滑熟倒出沥油。锅内留少许余油,煸炒葱姜米等小料,放入海鲜粒,烹入料酒,再放入煸炒好的配料及松仁,倒入芡汁,翻炒均匀出锅,装入金盏内即可。

特点

口味咸鲜,质地滑嫩,色泽鲜艳。



煎烧大虾

原料

1. 主料:大虾1只(重约230克),虾肉50克,猪肉30克。

2. 配料:榨菜末20克,油菜心50克。

3. 调料:精盐3克,白糖10克,味精2克,番茄酱15克,辣椒酱10克,鸡蛋清25克,淀粉40克,玉米粉少许,花生油50克,葱末4克,姜末3克,料酒5克。

制作

1. 将大虾从背部片开,去掉沙线洗净,在虾肉上刮刀,并将中间的虾筋斩断。

2. 将虾肉和猪肉剁成馅放容器中,加入盐、蛋清、淀粉打上劲儿。

3. 将大虾虾体肉面上的水分搽干,撒上少许玉米粉,再将打好的馅均匀地酿在虾体肉面上,上油锅煎熟。

4. 炒锅上火放少许油,煸炒油菜心,加少许盐、味精、料酒,勾芡,清炒至熟,码在菜盘内围边。

5. 炒锅上火,放入少许油,煸炒辣椒酱、葱姜末、榨菜末,调入番茄酱、料酒和水,加入盐、糖、味精,再放入煎好的大虾,待汁收浓后,取出装盘,将汁浇在上面即成。

特点

色泽深红,口味微辣略带甜酸。

