



餐馆招牌菜

淮扬风味

家禽类

江苏科学技术出版社



家

禽

类

淮扬风味

餐
馆
招
牌
菜



ISBN 7-5345-3472-0



9 787534 534720 >

ISBN 7-5345-3472-0

Z · 540 定价: 26.00 元

淮扬风味 餐馆招牌菜

家禽类

主 编 管纪薪 沈建华
副主编 汤云飞 倪玉龙 陈洛平



“餐馆招牌菜”丛书组委会

总 策 划 胡明琇 吴星飞

主 任 邱杨毅

副 主 任 陈忠明

委 员 (按姓氏笔画为序)

刁皓彤 王友吾 王月晴 方培力 尹建军

刘茂阳 汤云飞 李 娟 杨吉明 杨建荣

吴跃虎 邱杨毅 汪嘉禾 沈建华 张立新

张植如 陈 仪 陈忠明 陈洛平 陈春松

陈新生 居永和 周 泉 姜 红 姜传宏

袁春和 夏永国 倪玉龙 徐 华 诸侯庆

陶 翔 嵇步峰 嵇步渠 管纪薪 滕 峥

潘安全 薛泉生

技术指导 薛泉生 陈春松

文字统撰 陈忠明

摄 影 谈 松 谈学和

序

凡著名餐馆必有“招牌菜”。招牌菜数量不一定很多,但在原料选取、工艺制作、火候把握、口感风味、食疗营养等方面总有自己的特色,从而给顾客留下难以磨灭的印象。著名的招牌菜,如北京全聚德的烤鸭、东来顺的涮羊肉、苏州松鹤楼的松鼠鳊鱼、木渎石家饭店的鲃肺汤、上海扬州饭店的松仁鱼米、杭州楼外楼的西湖醋鱼、扬州富春茶社的大煮干丝……

于是,在餐饮业就出现了这样一种现象,菜以店传,店以菜彰,名菜名店,浑然难分,顾客慕名上门,食后久久难忘,顾客群就会悄然形成,招牌菜的魅力可谓大矣!

改革开放二十多年来,在“中国淮扬菜之乡”扬州,餐饮业经历了巨大的变化。在多元饮食文化的冲击下,一些淮扬风味的老字号顽强拼搏,仍然以不少传统佳肴及创新品种在市场经济的大潮中站稳了脚跟;同时,在餐饮业的“白刃战”中,更多的民营、私营餐饮企业却涌现出来,日益发展壮大。而他们“制胜”的法宝之一就是依靠相当数量的“招牌菜”。如福满楼的“蟹粉珍珠”、“豉油皇灼猪肝”;好菜鸣的“荷花天香藕”、“三色芙蓉”;新世纪大酒店的“沙河鱼头”、“酥蒙野山菌”;水晶宫的“盐水老鹅”、“一锅牛”;川泓大酒店的“雪花豆腐”、“金丝鱼片”等等。

为了便于餐饮业同行的参考,扬州市餐饮协会副秘书长邱杨毅、扬州大学旅游烹饪学院讲师陈忠明两位同志不辞辛苦,经过深入调查研究,从扬州市上千家宾馆酒店中,选取了三十多家经济效益属于上乘的餐馆中的招牌菜 400 多道奉献给读者。

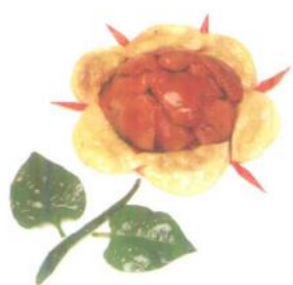
应当强调的是,这些淮扬风味餐馆招牌菜的制作者几乎都是青年厨师。他们有文化、爱学习、肯思索、少保守、多创新,因而在淮扬菜的继承与发展,以及学习国内其他菜肴风味流派的长处上均多有收获。

本书所收菜肴,在菜肴配伍上勇于打破常规,在口味上则在保持淮扬菜基本风味的基础上,大胆出新,古今中外,南北东西,凡能“拿来”的,就加以改造、利用,于是书中所收录的菜肴也就多种风味纷陈,多姿多彩,令人产生目不暇接、味美无穷之感了。

最后,想说的是:市场是最严格的判官。希望淮扬风味餐馆的招牌菜不仅在“淮扬菜之乡”扬州,而且在各地也能受到餐馆经营者和广大顾客的欢迎!

邱 庞 同

2001 年重阳写于扬州



目录

大漠风沙鸡	1	菊花嫩鸭	20	脆皮帝王鸽	41
锅仔风中翅	2	胭脂鸭	21	酱香鹌鹑	42
沙道观鸡	3	瓠子炖麻鸭	22	卤水仔鸽	43
咸鸡	3	芝麻鸭	23	仔鸽归巢	44
烤鸭蒸牛蛙	4	高邮麻鸭煲	24	荷香乳鸽	45
葵花凤翼	5	蝴蝶烤鸭松	25	双味鹌鹑	46
凤鸟鲍鸡掌	6	鹅脯扣豆腐	26	兰花一品鸽松	47
德意楼醉鸡	7	雀巢桂圆逍遥鸭	27	象眼鸽蛋	48
卤水鸡	8	火燎鸭心	28	辣味鸽蛋	49
口水鸡	8	酒糟鸭舌	29	麻虾炖蛋	50
芋头烧鸡	9	猴菇扒鸭舌	30	香蕉蛋黄卷	51
人参糯米鸡	10	水晶鸭掌	31	银鱼炖蛋	52
炸响铃	11	鸭腰双鲜	32	橙汁蛋黄饼	53
贵妃醉鸡	12	金牌鸭舌	33	八宝水波蛋	54
红松鸡	13	金牌烤鸭卷	34	玉兔鸭黄卷	55
稻草鸭	14	雪山靛鸭卷	35	三丝无黄蛋	56
金笋炖麻鸭	15	黄豆烧老鹅	36	菜脯煎鸡蛋	57
文武鸭	16	鸭血烧老鹅	37	冬瓜鸭血汤	58
虫草炖麻鸭	17	青椒炒鹅肠	38	田园雀脯	59
沙律火鸭片	18	锅煎鹅脯	39	孔雀鸡排	60
酱鸭	19	小笼糯米鸽	40		



大漠风沙鸡

□ 制作单位：扬州市德意楼
制作者：王 勇

■ 原 料 三黄鸡、洋葱、香菜、蒜泥、五香粉、绍酒、大红浙醋、
饴糖。

制 法 1. 三黄鸡治净，用精盐、洋葱、香菜、蒜泥腌制一日。
2. 将鸡加入绍酒上蒸箱蒸 20 分钟取出晾凉。
3. 用大红浙醋、绍酒、五香粉、饴糖及少量水调匀，
抹在鸡身上，挂放在空间，吹干。入烤箱(200℃)烤熟切块
装盘。

■ 特 点 色、香、味俱全，食后清香。



锅仔凤中翅

□制作单位：扬州市明月酒家
制作者：张麦成

■原料 鸡中翅、姜、香葱、蒜头、啤酒、精盐、味精、鸡精、绍酒、豆瓣酱、甜辣酱、柱侯酱、高汤、红大椒、色拉油

■制法 1. 将鸡中翅洗净，焯水后，入水锅加香葱、姜、绍酒煮熟。
2. 炒锅上火，放少许色拉油，投入生姜、香葱、蒜头、豆瓣酱、甜辣酱、柱侯酱煸透，加入高汤，用鸡精、味精、精盐调味倒入锅仔中，加入鸡翅，上桌即成。

■特点 汤鲜味浓、鸡翅入味软嫩。



沙道观鸡

□ 制作单位：泰州市美丽华大酒店
制作者：王金生



原料

光鸡、熟猪油、桂皮、八角、花椒、红尖椒、鸡精、味精、豆瓣酱、青椒、蒜头、黄酒。

制法

1. 将熟猪油烧热，放入以上的香料炸香后放入剁好的鸡块炸炒成微黄色，再加入豆瓣酱、鸡精、味精、黄酒炒制 20 分钟待用。
2. 用一沙锅放入青椒、蒜头，把烧好的鸡块放入，上火烧沸后再改用明炉上桌即成。

特点

味浓鸡香，咸鲜麻辣。

咸鸡

□ 制作单位：泰州市美丽华大酒店
制作者：朱国祥



■原料 一年母鸡、精盐、味精、鸡精。

制法 将加工成熟的母鸡，用精盐、味精、鸡精腌制数小时后，去精盐、味精、鸡精，即可斩入盘中食用。

■特点 熟腌鸡肉，入味鲜嫩。

烤鸭蒸牛蛙

□制作单位：扬州市金天平美食广场
制作者：蒋大俊

■原料 烤鸭、牛蛙、绍酒、姜块、葱结、海鲜酱、十三香调料、精盐、味精、银杏、当归。

■制法 1. 牛蛙宰杀去内脏清洗干净，剁成块，用绍酒、姜块、葱结、海鲜酱、十三香调料、精盐、味精腌制入味。
2. 烤鸭去骨切块扣入碗中，放入腌制的牛蛙、银杏、当归，入笼蒸20分钟，取出复扣入盘中即成。

■特点 烤鸭与牛蛙之味互为补充。蛙肉鲜嫩、烤鸭酥烂。



葵花凤翼

□制作单位：扬州市新世纪大酒店
制作者：居永和

■原料 鸡翅中段、蛋皮饺、绿叶菜、姜、香葱、绍酒、酱油、白糖、味精、高汤。

制法 1. 将鸡翅入水锅焯水后去骨，炒锅上火，舀入少许油，投入香葱、姜煸香，投入鸡翅，加入酱油、绍酒、白糖、高汤、味精，大火收稠卤汁，复扣入平盘中。
2. 用蛋皮包成饺子，蒸熟后围于四周，摆成葵花状，并将绿叶菜放四周即可。
3. 将鸡翅的卤汁用湿淀粉勾芡后浇在鸡翅上。

■特点 肉质鲜美，香味浓存。



凤鸟鲍鸡掌

□制作单位：扬州市食为天酒店(荷花池店)
制作者：罗永宝

原料 大基围虾、拆骨熟鸡爪、金元鲍、木耳菜、胡萝卜、黑芝麻、鱼茸、苦瓜、葱、姜、绍酒、酱油

制法

1. 将鸡爪入锅加葱、姜、绍酒、酱油、白糖等上火烧至入味。扣入小碗中，上笼蒸制。
2. 大基围虾去头壳留尾，用刀至背破开，腹部翻卷，将鱼茸挤成鱼圆放在虾肉上。用胡萝卜做嘴，黑芝麻作鸟眼，上笼蒸熟取出排在盘中。
3. 将鲍鱼下锅烧至入味，放在木耳菜上。将蒸好的鸡爪翻在盘中央，揭去碗用苦瓜围边。

特点 凤鸟谐趣，鸡爪红亮，鲍鱼鲜韧。



德意楼醉鸡

□制作单位：扬州市德意楼
制作者：宋顺东

原料 三黄鸡、葱结、姜、绍酒、精盐、味精、酒酿、红葡萄酒。

制法

1. 三黄鸡宰杀，泡烫去毛、去内脏洗涤干净后焯水治净。
2. 鸡加入葱结、姜、绍酒上笼蒸8分钟，取出用纯净水浸透。
3. 酒酿、红葡萄酒、精盐、味精调成醉料，将鸡放入浸渍一日即可。

特点 鸡皮滑而肉嫩，酒香浓郁。



卤水鸡

□ 制作单位：扬州市文津宾馆
制作者：童雁秋

■ 原料 三黄鸡、卤水。

制法 1. 将光鸡洗净后，入沸水锅焯水洗净。
2. 将三黄鸡放入卤水中卤制入味，捞出改刀装盘。

■ 特点 色泽酱红、鸡肉鲜嫩。

口水鸡

□ 制作单位：泰州市紫宁君大酒店
制作者：钱学华

■ 原料 三黄鸡、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、酱油、白糖、味精、熟芝麻。

■ 制法 1. 将三黄鸡洗净，入水锅加姜、葱、绍酒上火煮熟取出。
2. 炒锅上火，将花生酱、芝麻酱、辣椒酱、酱油、白糖、味精及适量高汤熬成卤汁。
3. 三黄鸡切块装盘，浇上卤汁，撒上熟芝麻即可。

■ 特点 香辣适口、鸡肉细嫩。

芋头烧鸡

□制作单位：高邮市川泓大酒店
制作者：朱兴中

- 原 料 小草鸡、芋头、绍酒、姜、葱、精盐、味精各适量。
- 制 法
1. 将草鸡宰杀，去毛、去内脏洗净。
 2. 将鸡剁成块，芋头切成滚刀块。
 3. 锅内烧水，分别将鸡块、芋头煮熟煮烂。
 4. 炒锅上火，放入鸡块、芋头、高汤，煨至汤白浓厚，加入精盐、味精出锅即成。
- 特 点 汤汁浓郁，口味咸鲜，芋头烂糯，鸡块质酥。



人参糯米鸡

□制作单位：扬州市瓜洲镇新世纪酒店
制作者：周 泉 尹克成

■原料 糯米、一年母草鸡、莲子、金钱菇、人参、精盐、姜片、葱结、精炼油。

■制法 将母草鸡宰杀治净、入葱结、姜片、人参炖熟烂，取熟鸡肉切成莲子大小丁块备用，将糯米淘净蒸熟，扣入碗中并镶入鸡丁、莲子、金钱菇等原料上笼蒸5~6分钟装盆，浇入用人参鸡汤吊成的汁即可

■特点 口味鲜香绵软、汁清味醇，宜年老体弱者滋补



炸响铃

□制作单位：扬州市水晶宫

制作者：朱桂康

原料

鸡茸、葱姜汁、绍酒、精盐、味精、熟花生仁、熟猪油、色拉油。

制法

1.将鸡茸加入葱姜汁、绍酒、精盐、味精调味上劲后待用。

2.将熟花生仁碾成细末，用凝固熟猪油调拌成馅，再将馅搓捏成小球待用。

3.将鸡茸用左手挤成圆形，嵌入一个猪油花生末小球，再将鸡茸抹平，用调羹舀入五成热的油锅中炸至成熟。待全部做好后，再入七成热的油锅中复炸成外呈金黄色，捞出控净油，装入盘中。

特点

经加热成熟后，熟猪油溶化，使鸡圆内花生末晃动，滋润仁香。

